

Lerchenbergmühle entwickelt drei Bio-Mehllinien



→ **GÄA** Das Kompetenzzentrum Ökologischer Landbau in Sachsen ist Anfang Dezember die erste Bio-Partnerschaft in Liemehna eingegangen. Partnerin ist die am Gäa-Betrieb von Robert Künne angegliederte Lerchenbergmühle GmbH. Sie liegt nur 20 Kilometer nordwestlich von Leipzigs Innenstadt. Dort soll ein Bio-Dienstleistungszentrum zur Verarbeitung von Druschfrüchten und das erste ökologische Gewerbegebiet

es schon. Neben der Mahltechnik aus Stein wird eine Walzenmühle Bestandteil des neuen Komplexes sein. Geplant sind Bio-Backmischungen mit Anteilen von Erbsen und Ackerbohnen.

Am Standort wird es zudem ein Café mit Mühlenladen und Gemeindetreffpunkt geben. Denn eine gläserne Produktion für die Menschen vor Ort und aus dem nahen Leipzig war von Anfang an Hauptbestandteil des Projekts. Die Außengestaltung des Are-

Nachbargemeinde sowie Christian Pein von der Gäa-Qualitätssicherung ein Bild von dem neuen Bio-Pilotprojekt machen.

Zukünftig wird das Praxislabor Verarbeitung und Qualität des Kompetenzzentrums die Lerchenbergmühle unterstützen: bei der Produktentwicklung und bei Versuchen zu Backqualitäten von Mehlen mit Gemengeanteilen hinsichtlich Geschmacks- und Backeigenschaften sowie der Analyse und Auswertung von Allergeneinträgen. Bis dahin bleibt für Robert Künne und die vier weiteren Gesellschafter allerdings noch viel zu tun, um zur Ernte 2023 die Verarbeitungstrecke der Bio-Mühle und das Dienstleistungszentrum in Betrieb nehmen zu können.

Die Geschäfte der Lerchenbergmühle GmbH führen Johanna Tschiersch und Robert Künne. Beide stammen aus Familien mit Tradition: Tschiersch vom Ingenieurbüro für Mühlenbau und Getreidetechnik Tschiersch aus Sachsen-Anhalt und Künne vom Landwirtschaftsbetrieb Künne, beide in vierter Generation. 2017 hat Robert Künne den väterlichen Betrieb nach Gäa-Richtlinien umgestellt. Roberts Vater ist Wiedereinrichter und hatte nach der Wende die Familientradition weitergeführt. Der Künnehof hat seit eh und je in einer kleinen Backstube Bio-Brote aus eigenem Getreide für die Direktvermarktung gebacken. Da lag es nahe, bei der Projektentwicklung über den Tellerrand hinauszuschauen und eine regionale Wertschöpfung für Bio-Bäcker in größerem Stil zu schaffen.

Mit im Boot ist der Experte für Farbsortierer für Landwirtschaft und Mühlen, Tilmann Barthel vom Ingenieurbüro Barthel. Die Firma wird mit Gäa am Gemeinschaftsstand auf der Biofach ausstellen, diesmal in Halle 7 direkt neben dem Bioland-Stand, und Aktuelles von und mit der Lerchenbergmühle präsentieren. Vierter Gesellschafter ist Daniel Fiskal alias Dvaraka von Govinda Catering, das neben der kleinen Backstube auf dem Künnehof beheimatet ist. Regionalität und Vielseitigkeit treiben das Team um Robert Künne an.

Christian Pein

FOTO: GÄA



Unterschieden: Lerchenbergmühle und Kompetenzzentrum unterzeichneten den ersten Bio-Partnerschaftsvertrag.

Sachsens entstehen. Die Mühle will perspektivisch vor allem Bio-Mehle produzieren und abpacken und Getreide, Gemenge und Leguminosen für Bio-Betriebe im Umkreis von 35 km reinigen und trocknen. Auf drei Linien sollen klassische Mehle hergestellt, Mehle aus Gemengepartnern wie Erbse oder Ackerbohne vermahlen und komplett getrennt glutenfreie Produkte verarbeitet werden. Einen Dinkelschäler für die Weiterverarbeitung von regionalem Bio-Dinkel gibt

als und der Gebäude rundet das Konzept ab, Solarenergie neben Fassadenbegrünung und Blühinseln im Gewerbegebiet sollen der Nachhaltigkeit und Biodiversität dienen.

Der Partnervertrag zwischen Kompetenzzentrum und Lerchenbergmühle wurde im Beisein des sächsischen Agrarministers im ehemaligen Offenstall am Ortsausgang von Liemehna geschlossen, dort wo die Bio-Verarbeitung im Herbst 2023 starten soll. Zugewogen waren neben dem Bürgermeister auch die Ökolandbau-Referentin im Sächsischen Ministerium für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft Beate Wunderlich. Neben Kolleg:innen vom Kompetenzzentrum konnten sich Gäa-Bauern aus der

→ Vormerken Biofach

Gäa und Mitaussteller in Halle 7 vom 14. bis zum 17. Februar in Nürnberg