

**Kornhaus**  
Zürich



## Unsere wachsende Verantwortung.

Wir bei Swissmill sind fasziniert von Getreide. Jedes dieser unscheinbaren Körner ist ein Wunder der Natur. Es ist perfekt aufgebaut und beinhaltet alles für eines der beliebtesten Grundnahrungsmittel der Welt. Darum sind wir stolz, von der Anlieferung über die Lagerung bis zum Mahlen und dem Abtransport sorgfältig dazu beitragen zu können, dass aus diesem Getreide das tägliche Brot für viele Menschen wird.

Tatsächlich verlassen sich immer mehr Menschen auf uns. Diese stetig wachsende Verantwortung ist einer der Gründe für die Vergrößerung unseres Kornhauses an der Limmat. Ein anderer ist, dass wir hundertprozentig hinter dem gewählten Entwurf stehen: Im Kornhaus verbindet sich die Natur des Getreides harmonisch mit der Technik unserer Maschinen. Es ermöglicht unserem traditionellen Handwerk, mit der Moderne Schritt zu halten. Und es sichert einem der letzten industriellen Produktionsbetriebe in diesem Quartier eine gesunde Zukunft – auch zugunsten der Stadt Zürich.

In dieser Broschüre finden Sie alles Wichtige über das Kornhaus Zürich – wir wünschen Ihnen eine gute Lektüre.

Romeo Sciaranetti  
Leiter Swissmill

## Aufstocken, um gleich gross zu bleiben.

Mit der Erhöhung unseres Kornhauses wollen wir nicht expandieren, die geplante Aufstockung soll vielmehr als Ersatz dienen. Denn das Getreidesilo von Swissmill in Basel muss einer Überbauung weichen.

Ein neues Silo in Basel und die Aufstockung unseres Kornhauses im Herzen von Zürich können diesen Ausfall kompensieren. Erhöhte Lagerkapazitäten in Zürich bringen den Vorteil, dass das Getreide künftig da lagert, wo es verarbeitet und in grossem Masse auch konsumiert wird.

### Schweizer Brötchengeber.



Brot. Pain. Pane. Paun. Jahr für Jahr werden in der Schweiz ca. 380 000 Tonnen Mehl zu unserem täglich Brot. Dass es unseren nationalen Gaumen nie langweilig wird, dafür sorgen an die 2000 gewerbliche und industrielle Bäckereien mit über 200 Brot- und Kleingebäcksorten. Die Brotgourmets im Lande danken es ihnen mit einem durchschnittlichen Verzehr von knapp 50 Kilogramm pro Jahr. Und wir von Swissmill sorgen zuverlässig dafür, dass all diesen Schweizer Brötchengebern das Mehl nicht ausgeht.

Das macht Sinn, denn Swissmill setzt auf Energieeffizienz und Nachhaltigkeit. Ausserdem ändern sich die Wünsche unserer Kunden ständig, weshalb die Vielfalt unserer Produkte und unseres Rohwarensortiments in den letzten Jahren kontinuierlich gewachsen ist. Auch ist beim Bewirtschaften des Silos mehr Flexibilität gefragt, dabei hilft das grössere Lagervolumen.

Die Aufstockung wird Zürich einen der letzten industriellen Produktionsbetriebe im Quartier sichern. Mit ihrem Pflichtlager kann Swissmill in Krisenzeiten zudem die Bevölkerung im Raum Zürich während vier Monaten mit Mehl und Brot versorgen.

Bei Swissmill in Zürich stehen insgesamt vier Getreidesilos, alle sind – entsprechend ihrem Baujahr – nummeriert: Das rote Silo 24, das Silo 36 bei der Anlieferung, das Silo 57 genannt Kornhaus und neben dem Viadukt das Silo 71.





## Schlanke Schönheit an der Limmat.

Das neue Kornhaus präsentiert sich als formschöner Kubus. Es erinnert formal an ein Getreidebündel und stellt einen eleganten neuen Bezugspunkt in der Stadt dar. Architekturexperten im In- und Ausland würdigen die Qualität des Projektes.

Der einfache Kubus ist ein reiner Betonbau, der sich mit harmonischen Proportionen klassisch in Sockel, Schaft und Krone gliedert. Die unteren, auf der bestehenden Silosubstanz aufgedoppelten Wände werden

### Selbsttragende Hochbauten.



Die 50 bis 100 cm hohen Grashalme faszinieren Architekten vor allem wegen ihrer enormen Standfestigkeit und ihrer hohen Biegeelastizität. Für den grossen Rest der Menschheit ist die unscheinbare Pflanze aus der Familie der Süssgräser aber vor allem ein wichtiges Grundnahrungsmittel: Die Rede ist vom Weizen, dessen Name etymologisch von «weiss» abstammt, also der Farbe seines Mehls. Und für uns bei Swissmill ist vor allem die Ähre wichtig, denn bei uns dreht sich alles um ihre 40 bis 150 Körner.

mit Kletterschalung, jene des oberen Teils mit Gleitschalung erstellt. Der stetige Arbeitsrhythmus des Betonierens hinterlässt subtile marmorartige Spuren auf der Oberfläche.

Der Zellenblock bildet den Hauptteil des 118 Meter hohen Industriegebäudes. Die Struktur der Silozellen gliedert die Aussenflächen in der Vertikalen. Trotz der Schwere des gelagerten Getreides wirkt der moderne Kornspeicher nach aussen leicht. Die Rillen oben betonen das Elegante der Gebäudehülle, während die Rippen unten im Bereich des bestehenden Kornhauses der Verstärkung dienen und angesichts des Kräfteflusses in den Silozellen für eine stabile Statik sorgen.

Der Sockel nimmt die Trauflinie der benachbarten Gebäude auf und fügt sich so massstäblich ins Strassenbild ein. Das Kornhaus steht direkt vor dem Mühlegebäude und passt darum optimal in die Betriebsabläufe unserer Mühle. Auch während der Bauzeit bleibt das Silo in Betrieb.



## Aussen schlicht, innen komplex.

Im hohen, schlanken Kubus fließt und rieselt es, hier wird geschüttet, gelagert, gemischt, gereinigt, gewogen und genetzt. Denn unser geplantes Kornhaus beherbergt ein fein abgestimmtes Verteil- und Lagersystem für unterschiedlichste Getreidesorten und -klassen. Zudem gibt es oben in der Krone des Kornhauses einen Aussichtsraum, der unseren Besucherinnen und Besuchern einen neuen Blick auf die Stadt ermöglicht.

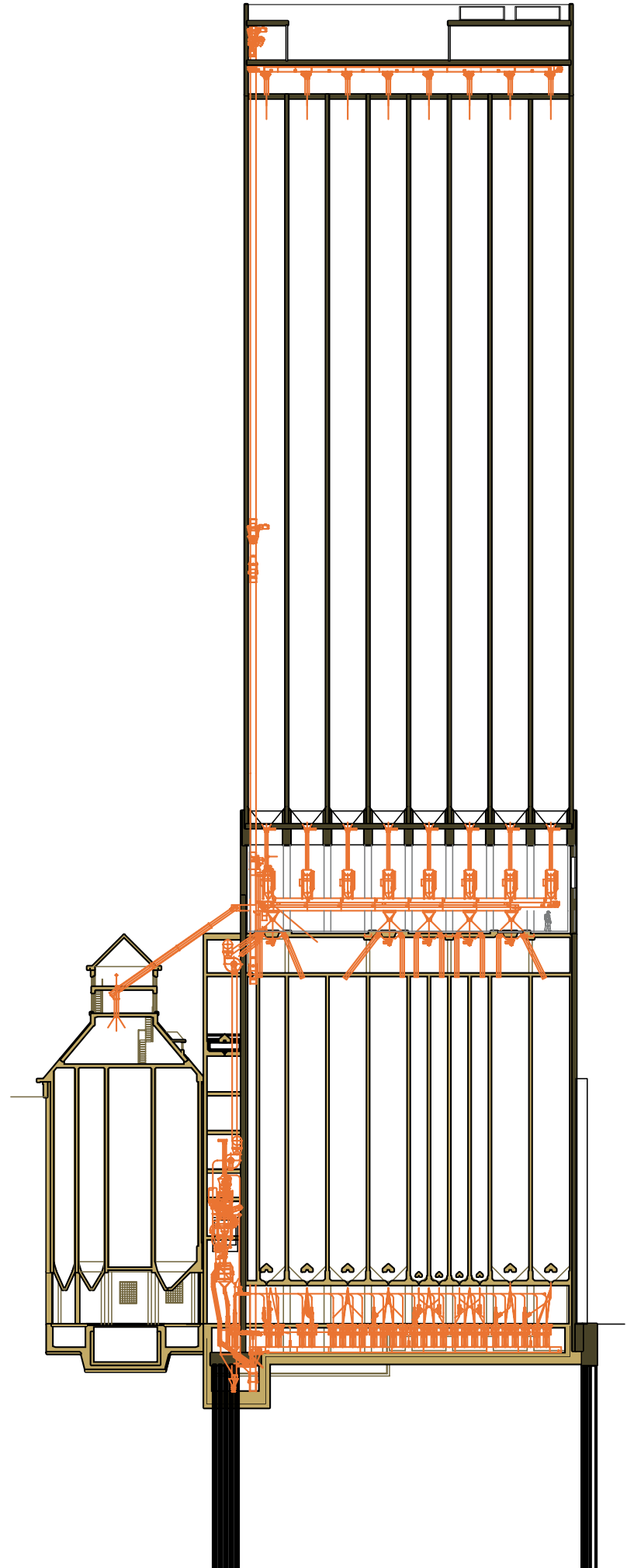
Doch zurück zum Silo: Was passiert eigentlich mit den Tageslieferungen von bis zu 1500 Tonnen? Ein Müller erklärt es uns: Nach einer ersten groben Vorreinigung wird das Getreide von einem leistungsstarken Kornlift mehr als 100 Meter senkrecht ganz nach oben ins Gebäude transportiert und dort über ein ausgeklügeltes Rohrsystem in eine der 45 quadratischen Silozellen verteilt. Hier lagert es erst mal zwei bis drei Wochen.

### Kraftwerk der Natur.

Ein Kilogramm Getreide enthält durchschnittlich 18 Megajoule Energie. Schon 2,5 kg könnten also einen ganzen Liter Heizöl ersetzen. Diese Energie ist im Mehlkörper des Korns in Form von Stärke gespeichert und eigentlich für den Getreidekeim gedacht: Gut geschützt wartet er darauf, endlich austreiben und mit der vielen Energie eine neue, starke Pflanze bilden zu können. Doch er hat die Rechnung ohne den Menschen gemacht. Denn auch wir haben diese konzentrierten Kohlenhydratspeicher als ergiebige und natürliche Nahrungsgrundlage entdeckt.

Sobald es gebraucht wird, fließt das Getreide dann aus den Silozellen und passiert einen der Verteiler auf dem Rohrboden der mittleren Auffangebene oder im Parterre des Kornhauses. Dort werden die Körner gemäss den Kundenwünschen gemischt. Danach landet das Getreide in einer der Tageszellen, bevor es nach Feinreinigung und Benetzung bereit ist für die Mühle. Als hochwertiges Mehl oder Griess verlässt es schon bald die Swissmill und geht auf seine Reise zu den Bäckereien oder Teigwarenherstellern.





## Viel Bewegung vor der Ruhe.

Unser Müller zeigt uns, wie Getreide oder Mahlgut von der Annahme bis zum Verladen laufend hin- und her-, hinauf- und hinuntertransportiert wird.

Nach den Musterproben im Labor und der Grobreinigung befördern mechanische Transportelemente das Getreide ins Kornhaus. Weiter geht's mit dem Elevator, denn die Silozellen werden von oben gefüllt. Dieser Kornlift heisst auch Becherwerk, weil ein Reigen von Bechern aus Stahlblech an einem endlos umlaufenden Fördergurt befestigt ist.

### Ackern für Brot.

Wie viele andere Geschichten beginnt auch die des Ackerbaus im Zweistromland: Funde belegen, dass Getreide in Mesopotamien schon vor rund 12000 Jahren angebaut und geerntet wurde. Es dauerte aber 6000 Jahre, bis diese Kunst auch in Mitteleuropa angekommen war. Vor allem mit der Erfindung des Pflugs, um 3000 v. Chr., begannen auch die Erträge zu steigen. Die Ernte war mühsam: Erst 2000 v. Chr. tauchten erste Sicheln auf. Um 1800 wurden die ersten Mähwerkkonstruktionen gebaut. Und heute leisten moderne Mähdrescher problemlos 18 Tonnen pro Stunde.

Wie hohle Hände schöpfen die Becher am Elevatorfuss das Getreide und transportieren es senkrecht nach oben.

Die Becher bleiben verborgen, weil das Fördersystem in einen staubdichten Schacht eingekleidet ist. Oben am Elevatorkopf werden die Körner ausgeworfen und landen im Trogkettenförderer, der sie auf dem Schüttboden in die einzelnen Silozellen feinverteilt. Und zwar nach Sorten: Hartweizen oder Roggen? Nach Qualitäten: Bio oder konventionell? Nach Mahl- und Backeigenschaften: Wie hoch ist der Mehllanteil und Klebergehalt?





## Ein Fest für alle Sinne.

Die Getreidevorräte im Kornhaus gewährleisten die täglichen Produktionsabläufe und sichern die gleichmässige Auslastung unserer Mühle.

Wer sich drinnen im Kornhaus auf einem Rohrboden aufhält, bekommt etwas zu hören: Es surrt und brummt, klopft und bellt. «Weizen rieselt, Mais macht Krach», sagt der Müller mit geschultem Ohr. Es riecht angenehm, nach Feld, leicht süsslich nach frisch gedroschenem Korn.

### Der Mensch findet ein Korn.



Die ersten Brotesser waren eher Kornesser, denn sie rösteten das Getreide ungemahlen am Feuer. Mit den ersten Mahlsteinen kam das Mehl, und zwar das Vollkornmehl, das heute wieder sehr beliebt ist. Jederzeit von zentraler Bedeutung war Brot auch in der Religion. Ob Isis und Osiris den Menschen Brot geschenkt hatten, die Griechen die Göttin Demeter als Korngebende verehrten oder der Geburtsort von Jesus Bethlehem – wörtlich das «Haus des Brotes» – genannt wurde: Brot spielte und spielt bei vielen Völkern eine wichtige Rolle.

Raum und Röhren sind architektonisch von spezieller Schönheit. Der gelbe Boden glänzt. Sauberkeit ist das A und O im Umgang mit Getreide und Mehlen.

Unser Müller öffnet den Deckel von Zelle 97. Im tiefen Schacht lagern bis zu 110 Tonnen Bio-Inlandweizen. Getreide lebt. Auch nach dem Schnitt. Es atmet, setzt Wärme und Wasser frei. Für eine optimale Lagerung darf es also nicht zu feucht und nicht zu warm sein. In jeder Zelle gibt es ein Messkabel mit Temperaturfühlern, auch einen automatischen Stopper und Aspirationssysteme. Diese saugen Staub ab, regulieren den Luftdruck, führen Wärme und Feuchtigkeit ab und verhindern, dass unser Schüttgut kondensiert. Aspirationssysteme sorgen überall und in jedem Schritt der Produktionskette für Sicherheit und Hygiene.

## Swissmill backt keine kleinen Brötchen.

Swissmill, das erklärt unser kompetenter Müller, betreibt in Zürich zwei Mühlen für Weichweizen, je eine für Durum- bzw. Hartweizen, Mais und Hafer sowie eine Spezialmühle. Rund 1000 Maschinen stehen dafür in den Produktionshallen im Einsatz. Von den 75 Mitarbeitenden sind neben Müllern andere Fachleute in Labor, Technik, Wartung und Administration im Traditionsbetrieb am Sihlquai tätig. Gemeinsam stellen all diese Menschen mit ihren Maschinen über 100 Mehle und Griesse her.

Als Branchenführerin verarbeitet Swissmill rund 30 Prozent des Getreides, das in der Schweiz für Nahrungsmittel benötigt wird. Die Tochterunternehmung der Coop-Gruppe gilt europaweit als eine der innovativsten ihrer Branche.

Verantwortung gegenüber Mensch und Umwelt ist für Swissmill das oberste Gebot. Das bedeutet Erhöhung von Sicherheit und Gesundheitsschutz bei gleichzeitiger Reduktion der Mobilitätsenergie sowie von Lärm- und Staubemissionen. Energiegewinnung aus Getreideabfällen und CO<sub>2</sub>-Neutralität gehören zu dieser umfassenden Vision im Sinne der 2000-Watt-Gesellschaft.

### Ein steiniger Weg.



Die ersten groben Kornbreie hatten wohl nicht sehr gut geschmeckt. Denn schon bald begannen die Menschen, die Körner mit mörserähnlichen Werkzeugen zu zerstampfen oder zwischen Steinen zu zerreiben; so waren Reibsteine in Europa seit 3800 v. Chr. bekannt. Doch erst mit der Erfindung der Mahlsteine war dann auch eine Automatisierung möglich, z.B. mit den ersten Wasserrad-Mühlen. Bei uns sind Mühlen ab etwa 540 nachweisbar, und im Prinzip funktionieren sie heute noch immer so wie damals – bloss etwas effizienter.

## Die Guten ins Töpfchen...

In den grossen Mengen Weizen, Hafer oder Mais, die von den Bauern an die Mühle geliefert werden, findet sich manch Unerwünschtes: verkümmerte, gebrochene oder keimende Körner, auch Staub, Erdklümpchen, Steinchen, Unkrautsamen oder Halme, mitunter Schrauben vom Mähdrescher oder Schnüre.

Bis zu 200 Tonnen Getreide passieren bei Swissmill pro Stunde die Grobreinigung, bevor sie ins Kornhaus kommen. Die Reinigung ist

### Getreide in Form.



Dass wir Brote nicht nur als Fladen, sondern als schöne Laibe geniessen können, ist nicht selbstverständlich. Wir verdanken es dem Kleber im Getreide. In Verbindung mit Wasser wird daraus das Klebereiweiss, das für ein stabiles Teiggerüst bei Brot und Gebäck sorgt. Dieser Kleber hält die Gärgase im Weizenteig fest, so dass der Teig aufgehen kann. Doch ohne Müller geht es auch hier nicht: Er sorgt mit der richtigen Weizenmischung dafür, dass die Kleberqualität optimal zur Brotherstellung geeignet ist.

für die Qualität der Produkte und zum Schutz der Maschinen wichtig. Dafür gibt es immer feiner abgestimmte Verfahren, die das Korngut nach Grösse, Form, Gewicht oder Farbe für die Mühle vorbereiten.

Magnetabschneider entfernen Metalle. Separatoren sieben Grosses wie Stroh oder Holzteile aus. Schalenteile, Staub oder Spelzen werden im Luftstrom entfernt. Trieure trennen lange Körner von runden Körnern. Concentratoren sortieren Körner gleicher Grösse mit unterschiedlichem spezifischem Gewicht. Steinausleser spüren kleinste Steinchen auf. Scheuermaschinen putzen Kornoberflächen und Furchen. Überall gibt es Aspirationskanäle, um Ausgeschiedenes und Staub zu entfernen und abzusaugen. «Und jedes einzelne Korn wird im Farbausleser optisch geprüft, bevor es vermahlen wird», erklärt der Müller.

## Ein perfekter Wasserhaushalt.

Anders als beim Lagern in den Silozellen dürfen die Körner beim Vermahlen nicht zu trocken sein. Darum gilt es, das Korn zu netzen und mehr oder weniger mürbe zu machen. Der Mehlkern wird weich, die Schale hingegen zäh und löst sich besser ab. Das braucht Zeit. Dafür gibt es die Abstehzellen im roten Silo 24 zwischen dem Kornhaus und der Mühle.

Die Körner werden nicht einfach mit Wasser überschwemmt, sondern feindosiert angefeuchtet. Beim Abstehen sollen die Wassertropfen je nach Kornhärte während Stunden oder Tagen langsam und gleichmässig durch die Schalenschichten ins Innere dringen.

Das Korn quillt, die Struktur im Mehlkern lockert sich und lässt sich leichter und mit weniger Kraft vermahlen. Zäh Schalenschichten sind bruchfester und bringen beim Vermahlen grössere Schalenteilchen hervor, die sich effizienter vom Kern trennen lassen. Denn in hellen Mehlen soll ja möglichst keine Kleie, wie die Schale auch heisst, enthalten sein.

### Zürich mahlt.



Namen wie Mühlebachstrasse oder Neumühlequai zeigen, dass Zürich eine Mühlenstadt ist. 1634 gab es hier eine Mühle auf rund 430 Einwohner. Dort wo heute die Swissmill steht, arbeitete vor über 200 Jahren die Kattundruckerei. Nachdem 1843 eine Mühle eingebaut worden war, kaufte die Familie Maggi 1873 die Liegenschaft und installierte die allerersten Hartgusswalzen der Schweiz. Die Gründung der «Mühlengenossenschaft Schweizerischer Konsumvereine» im Jahre 1912 markierte dann den eigentlichen Anfang der heutigen modernen Mühle.

## Tag für Tag im Walzen-Takt.

«Die Mühle ist das Herz unserer Anlage», sagt der Müller, «wenn die Maschinen laufen, ist das Musik in unseren Ohren.» Geräuschpegel und Tempo sind hoch. Wo man hinschaut, rotieren und vibrieren Maschinen, fliessen Getreide- und Mehlströme durch Walzen, Behälter und Röhren. 800 Tonnen Getreide werden hier – in den Walzenstühlen der grössten Mühle der Schweiz – täglich vermahlen.

Mahlen bedeutet zerkleinern – vom groben Schrot bis zum feinen Mehl sind viele Mahl- und Siebvorgänge nötig. Gegenläufige, geriffelte Walzenpaare mit unterschiedlicher Geschwindigkeit brechen Schalen und Korn auf, glatte Walzen vermahlen den Kern.

### Je mehr, desto weniger.

Wie viel Mehl ergibt das Mahlen von 100kg Getreide? Wer jetzt «100kg» sagt, ist entweder Optimist oder Vollwertliebhaber: Am grössten ist die Ausbeute mit 98 Prozent nämlich bei Vollkornmehl. Diese Ausbeute nennt man den Ausmahlungsgrad: Je höher er ist, desto kleiner ist der Getreideanteil, der nicht verwendet wird. Daneben gibt es auch verschiedene Mehlsorten. Normalmehl – Weiss, Halbweiss, Ruch oder Vollkorn – wird ausschliesslich aus Weizen hergestellt. Spezialmehle können auch z.B. Dinkel, Roggen oder Gerste enthalten.

Mahlen und Sieben sind in der Müllerei zwei Seiten einer Medaille, ein stetes Hin und Zurück. Auf dem einen Mühleboden zerkleinern Walzenstühle die Körner, dabei entstehen jeweils Zwischenprodukte mit unterschiedlich grossen Kornteilen. Die Plansichter rütteln im oberen Stock, sortieren in schwingenden Sieben Schrot, Griess oder Dunst (Feingriess) und trennen diese vom anfallenden Mehl. So wird mit jeder Passage feiner gemahlen und gesiebt und wieder feiner gemahlen und gesiebt.

Je dunkler das Mehl, umso mehr Schalenteile sind drin. Das Mahlgut für Weissmehle kommt in die Griessputzmaschine, wo nur die hellen Griessteile des Mehlkerns durchs Sieb fallen, während die dunkleren leichteren Schalteilchen von einem Luftstrom weggeblasen und abgesaugt werden.







## Alles perfekt im Gefühl.

Ohne Müller kein Brot, kein Gebäck, keine Biskuits und auch keine Pasta, sie sind die Götter in Weiss unserer Lebensmittelindustrie. Sie kümmern sich um biologische, chemische und physikalische Vorgänge. Ihr Beruf erfordert wache Augen und Ohren, einen guten Tastsinn, eine feine Nase, auch technisches Flair und handwerkliches Geschick.

«Die Technik ist gewachsen, der Rohstoff ist gleichgeblieben», sagt der Fachmann – mit Mütze, Kittel, Hose ganz in Weiss – auf seinem Kontrollrundgang durch die Mühle. Er ist einer von über 30 gelernten Müllern bei Swissmill, er nimmt eine Mehlprobe aus einem Walzenstuhl und streicht mit dem Finger darüber. Feinheiten sind das Mass seiner Arbeit: Hat der Hartweizengriess die richtige Körnung, das Dinkelmehl die exakte Farbe, tönt die Maschine richtig, ist der Mahlspace zwischen den Walzen auf Zehntelmillimeter genau eingestellt?

Der Mühlebetrieb von Swissmill ist heute ein komplexer, digital gesteuerter Hightechorganismus mit unzähligen Anlagen, doch ohne das spezialisierte Know-how der Müllereifachleute läuft hier nichts. Die modernen Müller regeln und kontrollieren alle Lagerungs- und Produktionsprozesse, genauso wie sie Maschinen überwachen, Laboruntersuchungen analysieren, für Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel und für Hygiene sorgen.

## Ist flach, macht stark.

Was machte die Germanen so stark, dass sie es mit den Römern aufnehmen konnten? Und was treibt Pferde noch heute an? Natürlich der Hafer. Kein Wunder, denn dank ungesättigten Fettsäuren, Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen ist dieses Getreide besonders gesund. Darum hat er seinen heutigen zweiten Siegeszug als Haferflocken auch vollkommen zu Recht angetreten. Übrigens: Die Flocken werden ganz einfach plattgewalzt, die kleinen aus geschroteten und die grossen aus ganzen Körnern. En Guete.

## Der König der Körner.

Was in Asien der Reis, in Lateinamerika der Mais und in Afrika die Hirse, ist bei uns der Weizen, der absolute König. Ob als Toastbrot, Vollkornbrot oder Biskuits, in Form von Farfalle, Nudeln oder Griessköppli, unsere Liebe zu Produkten aus Weich- und Hartweizen ist gross.

### «Nächste Station Swissmill!»



Jahr für Jahr werden bei uns 220 000 Tonnen Getreide angeliefert, was dem Startgewicht von über 390 Airbus A380 entspricht. Kämen diese Lieferungen für das Kornhaus in Lastwagen an, dann würden etwa 8 500 LKW unsere Umgebung belasten. Doch als umweltzertifiziertes Unternehmen lösen wir diese Aufgabe CO<sub>2</sub>-neutral: 100 Prozent aller Lieferungen erreichen uns auf dem Schienenweg. 100 Tonnen der täglichen Fertigung werden ebenfalls per Bahn abtransportiert. Die Feinverteilung der restlichen Mehle und Grieße erfolgt per Camion.

90 Prozent des Brotgetreides bei Swissmill sind auf Schweizer Feldern gewachsen. Der Hartweizen für die Teigwaren stammt aus dem Ausland, aus Kanada, den USA, aus Österreich oder Frankreich – und zwar weil in der Schweiz gar kein Hartweizen angebaut wird.

«Bei allen Sorten von Weizen, Dinkel, Roggen, Hafer und Mais, die bei uns lagern, gibt es jeweils Produkte aus konventionellem Anbau und solche in Bioqualität», sagt der Müller. «Die Nachfrage nach hochwertigen Biomehlen, -flocken und -griessen aus gesundem Boden steigt ständig.»

So steht in unserem Hochregallager jeden Tag ein grosses Sortiment an Polenta, Back- und Paniermehlen, Kleie und Spezialmischungen, Nahrungsfasern und Futtermitteln zur Auslieferung an die Kunden bereit, die einen in handlichen Kleinpackungen, die anderen in 25 kg-Säcken – doch alle hygienisch und sorgfältig verpackt.





## Die Vitalkur für jeden Tag.

Jeder Biss frisches, knuspriges Brot und jeder Löffel Müesli bringt Ihnen die Energie von sonnengereiftem Korn. Genuss aus Körnern schenkt unserem Organismus viel Vitalität, Muskelkraft und Nervenstärke.

Für manche ist ein Sonntagsfrühstück ohne Butterzopf aus hellem Mehl nicht denkbar, während andere lieber auf die Kraft aus dem vollen Korn schwören. Denn Vollkornprodukte enthalten neben dem Kern auch die nährstoffreiche Schale und den Keim.

### Die Sonnenmühle.



Dass die Sonne nicht nur fürs Korn wichtig ist, haben wir schon früh realisiert: Als Zürcher «Solarpionier» haben wir uns bereits 1996 für die Nutzung der Sonnenenergie eingesetzt und auf unserem Getreidesilo eine Photovoltaikanlage installiert, die jährlich 23 000 kWh in die Zürcher Solarstrombörse speist. 2005 folgte eine zweite Anlage und die dritte soll auf dem geplanten Kornhaus Zürich angebracht werden. Dann gibt es noch mehr umweltfreundlichen Strom frisch ab Mühle.

In der Schale, der sogenannten Kleie, befinden sich wertvolle Ballast- und Mineralstoffe, Vitamine, Eiweisse und Lezithin. Der Getreidekern besteht im Wesentlichen aus Stärke und versorgt uns mit lebensnotwendigen Kohlenhydraten, die uns die wichtige Extraportion Energie liefern.

Im Keim gibt es ungesättigte Fettsäuren, Vitamine und Spurenelemente. Er wird in hellen Broten vor dem Mahlen entfernt, da Mehle, die Keimlingsöl enthalten, weniger lang haltbar sind. Kleie und Keime gehen aber nicht verloren, besonders Weizenkeime und -kleie sind bei uns beliebt. Aber das, sagt unser Müller, sei wieder eine andere Geschichte.



SWISSMILL  
Division der Coop

Sihlquai 306  
Postfach  
CH-8037 Zürich

[www.swissmill.ch](http://www.swissmill.ch)

Impressum:  
Projektleitung: Swissmill  
Bauherr: Coop Immobilien AG  
Architektur: Harder Haas Partner AG  
Text/Konzept: wortwärts textbüro  
Grafik/Konzept: Gestalterei Klingenberg & Schneider  
Druck: Bühler Druck AG  
Auflage: 3 000 Exemplare

Bildnachweis:  
David Adair  
Herman Seidl, Anif  
Fotalia.com  
iStockphoto.com

© 2010 Swissmill, Zürich



