

Pizza aus der Bio-Bäckerei

Die Herzgruppe Fürstenland verband ihren Herbstausflug mit einer Betriebsbesichtigung.

Die Herzgruppe Fürstenland organisiert neben dem wöchentlichen Training in der Turnhalle der Sekundarschule, im Fitnesszentrum oder im Hallenbad Sproochbrugg, Zuckenriet, auch Vorträge oder gesellige Anlässe.

Vor bald drei Jahren wurde von drei Kardiologen und drei Herztherapeuten die Herzgruppe Fürstenland ins Leben gerufen. Sie ermöglicht Herzpatienten aus der Region ein regelmässiges Training unter kompetenter fachlicher Betreuung. Ein weiteres Ziel ist die Anleitung zu einem nachhaltigen, gesunden Lebensstil. Aus kleinen Anfängen hat sich die Gruppe zu einer ansehnlichen Trainingsgemeinschaft von rund 30 Mitgliedern entwickelt. Die Fachärzte empfehlen die aktive Therapie allen Männern und Frauen jeder Altersklassen, welche von Erkrankungen am Herz-Kreislaufsystem betroffen sind.

Der Uzwiller Sportlehrer und Herztherapeut Urban Wirth organisierte kürzlich die Herbstwanderung. Eingeladen waren neben den Mitgliedern auch deren Partnerinnen oder Partner. Vom Treffpunkt Märwil marschierten sie nach Lanterswil, wo sie einer Einladung des Mitglieds Andreas Lehmann Folge leisteten. Mit einer aufschlussreichen Betriebsführung in der Holzofenbäckerei Lehmann AG und dem anschliessenden Pizzenessen machte der initiative Bäckermeister den traditionellen Herbstanlass der Herzgruppe zu einem besonderen Erlebnis. Auf dem Rundgang durch die vor einigen Jahren neu

angebaute Holzofenbäckerei erzählte Andreas Lehmann die erstaunliche Geschichte seines Betriebs. 1976 kauften er und seine Gattin Mares die Bäckerei im kleinen Dorf Lanterswil, abseits der Verkehrsrouten zwischen Wil und Weinfelden gelegen. Sie hätten die Bäckerei seines Vaters übernehmen können, gestand Andreas Lehmann, er aber hatte alternative Ideen und beabsichtigte den Aufbau einer biologischen Bäckerei. So verwirklichten sie zusammen das Projekt und bauten in den folgenden Jahren ihr Unternehmen zu einer der grössten biologischen Holzofenbäckerei aus. Es beschäftigt heute etwa 50 Mitarbeitende, darunter sieben Lehrlinge und einige Handikapizierte. Der Betrieb wird seit zwei Jahren von den Söhnen Florian und Joa-

chim Lehmann geleitet. Mutter Mares führt den betriebseigenen Laden an der Oberen Bahnhofstrasse in Wil.

Der Seniorchef erklärte die Prozess-Abläufe bei der Herstellung der Brote und Backwaren. Die benötigten Rohwaren werden nach Möglichkeit von biologischen Landwirtschaftsbetrieben aus der Region bezogen. «Wir verwenden ausschliesslich biologische Rohstoffe und verzichten auf Hilfsstoffe. Das Korn wird direkt frisch bei uns gemahlen», versicherte Andreas Lehmann. Und weiter: «Unsere Brote backen wir in unseren beiden italienischen Holzbacköfen. Dabei verbrennen wir rund 100 Tonnen Holzpellets, die als nachwachsende Energieträger aus nächster Umgebung bezogen werden.» (ei.)

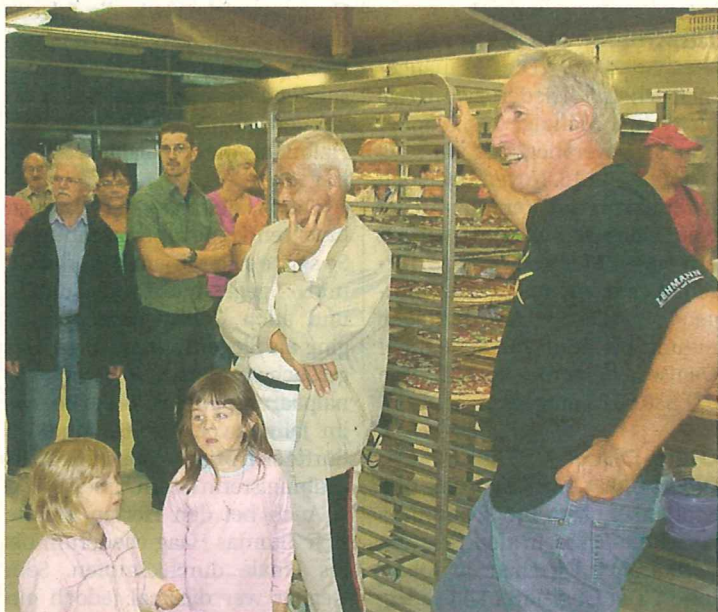


Bild: ei.

Seniorchef Andreas Lehmann zeigte den Besuchern seinen Betrieb.