



Les hôtes

Le Moulin Bio «Albert Lehmann Lindmühle»

Le Moulin Lehmann est vraisemblablement la plus ancienne meunerie familiale de Suisse mais aussi le premier moulin à s'être lancé dans la fabrication d'aliments fourragers certifiés bio. C'était en 1993.

Les deux sociétés Alb. Lehmann Lindmühle AG à Birmenstorf et Alb. Lehmann Bioprodukte AG à Gossau appartiennent à 100 % à la famille d'Albert et Maja Lehmann. Les deux moulins emploient 45 personnes au total. Tandis que le Lindmühle transforme jour et nuit des céréales en farine, produisant plus de 300 sortes de farines biologiques et conventionnelles, le moulin de Gossau, lui, est le seul moulin fourrager de Suisse à fabriquer exclusivement des aliments fourragers certifiés bio. Recourant aux technologies les plus récentes, les deux moulins transforment bon an mal an quelque 45'000 tonnes de céréales en farines et en aliments fourragers bio.

Bref historique

- 1363: Première mention du Lindmühle dans les actes historiques.
- 1836: Lukrezia Lehmann exploite un moulin dans la vallée dite du Mülitáli, à Zofingue, et achète après la mort de son mari le Lindmühle, moulin installé sur la Reuss à Birmenstorf.
- 1952: Début de la production d'aliments fourragers en plus des farines.
- 1977: Albert Lehmann, de la 6ème génération, commence son travail de meunier.
- 1988: Reprise du moulin par Albert et Maja Lehmann. Un nouveau silo à farine est construit pour augmenter les capacités de stockage.
- 1991: Installation d'un moulin entièrement neuf avec surveillance électronique de l'ensemble du complexe.
- 1993: Le Lindmühle est le premier moulin de Suisse à se lancer dans la production d'aliments fourragers certifiés bio et labellisés Bourgeon. C'est l'entrée en scène de la famille Lehmann dans la production bio qui a permis de commercialiser en grand des œufs et de la viande portant le label Bourgeon.
- 1997: Déplacement de la production des aliments fourragers à Gossau.
- 2001: Le moulin fourrager bio de Gossau est transformé en société indépendante, l'«Alb. Lehmann Bioprodukte AG».
- 2004: Le Lindmühle est transformé en société anonyme sous le nom d'«Alb. Lehmann Lindmühle AG».
- 2008: Après 6 générations d'hommes, une femme perpétue pour la première fois la tradition meunière de la famille Lehmann, Fiona Lehmann, fille d'Albert et Maja, ayant terminé son apprentissage de meunière.