



Allgemeine Informationen für Primärproduzent:innen

Die Maismühle Landolt GmbH – Ihr Partner für nachhaltige Getreideverarbeitung

Die Maismühle Landolt GmbH ist zertifiziert für die Verarbeitung von Getreide zu hochwertigen Lebensmitteln in Demeter-, BioSuisse-, Berg-, Ur-Dinkel- und Regio-Qualität.

Als die nachhaltigste Mühle der Schweiz verarbeiten wir Getreide ausschließlich schonend auf traditionellen Steinmühlen, angetrieben durch reine Wasserkraft. Dabei bleibt der nährstoffreiche Keimling erhalten, und wir garantieren Ihnen die Verarbeitung ausschließlich von Getreide in BioSuisse- und Demeter-Qualität.

Wir fördern aktiv den Anbau von lokalem Getreide und alten Sorten. Besonderen Wert legen wir darauf, dass Landwirt:innen von uns die besten Saatgutkörner zurückerhalten. Zudem garantieren wir, dass das von Ihnen gelieferte Getreide nicht mit anderen Chargen gemischt wird – Sie erhalten das verarbeitete Produkt ausschließlich aus Ihrem eigenen Getreide.

Unsere Annahme- und Verarbeitungsprozesse orientieren sich an den allgemeinen Richtlinien und Übernahmbedingungen von Ackerkulturen zur menschlichen Ernährung des Branchenverbands Swissgranum. Details finden Sie hier:

[Swissgranum Übernahmbedingungen]

https://www.swissgranum.ch/fileadmin/user_upload/swiss-granum/dokumente/Richtlinien/Uebnahmebedingungen/2024/2024-04-06_Empfehlung_Uebnahmebedingungen_Ackerkulturen_zur_menschl_Ernaehrung_2024_D.pdf

1) Getreidequalität

Die Maismühle Landolt GmbH verarbeitet ausschließlich Getreide von BioSuisse- und Demeter-zertifizierten Landwirt:innen. Bitte bringen Sie bei Ihrer Anlieferung eine Kopie Ihrer Zertifizierung mit.

Verarbeitbare Getreidesorten:

- Klassische Getreide: Dinkel, Weizen, Roggen
- Urgetreide: Emmer, Einkorn, Rotkorn
- Weitere Kulturen: Hafer, Mais, Gerste, Ackerbohnen, Buchweizen, Leinsamen, Lupinen, Kichererbsen, Hirse



2) Getreideanlieferung

Bitte kontaktieren Sie uns vorab telefonisch, um einen Liefertermin zu vereinbaren und Details zu unseren Annahmebedingungen zu klären.

Wichtige Vorgaben für die Anlieferung

- Anlieferung ausschließlich mit Lieferschein und Bio-ID-Nummer.
- Neukund:innen: Bitte bringen Sie eine Kopie Ihres BioSuisse- und/oder Demeter-Zertifikats mit.
- Füllen Sie bei der Anlieferung unseren Warenannahmeschein aus und vermerken Sie, ob und wie das Getreide verarbeitet werden soll.
- Anlieferung nur in Mini Big Bags oder Big Bags. Alle Säcke sind klar zu beschriften.

Qualitätskontrollen bei der Anlieferung:

- Das Getreide wird auf Mykotoxine und Schädlinge geprüft.
- Nicht lagerfähiges oder mit Schädlingen befallenes Getreide wird zurückgewiesen. Bitte stellen Sie sicher, dass das Getreide trocken und schädlingsfrei ist.

Logistische Hinweise:

- Der Ablad erfolgt per Stapler. Bitte stapeln Sie Säcke ordentlich auf Euro-Paletten.
- Big Bags und Mini Big Bags müssen unbeschädigt sein und intakte Halterungen aufweisen.

3) Getreidelagerung

Nach der Anlieferung wird Ihr Getreide zunächst in einer Quarantänezone gelagert und bei einwandfreier Qualität gereinigt und/oder weiterverarbeitet.

Lagerbedingungen:

- Gereinigtes Getreide oder Zwischenprodukte werden in unseren Flachlagern gelagert.
- Lagergebühr: CHF 5.00 pro Palette und Monat.

Getreideverkauf:

Wir haben Interesse am Ankauf Ihres Getreides. Bitte klären Sie dies im Voraus mit der Geschäftsleitung ab.



4) Getreideverarbeitung

Wir bieten die Verarbeitung Ihres Getreides im Lohn an. Mögliche Endprodukte sind:

- Körner: z. B. Risotto-Getreide
- Mehle: verschiedene Mahlgrade
- Grieß und Flocken
- Teigwaren: offen, etikettiert/ unetikettiert inklusive 500g, 1kg oder 5 kg Verpackung/ nach Bestellung

Diese Produkte eignen sich hervorragend für den Verkauf in lokalen Läden, auf Märkten oder im eigenen Hofladen.

Produktionszeiten:

- Bestellvorlauf: 2–3 Wochen
- Größere Teigwarenproduktionen: 3–4 Wochen
- Hinweis: In der Zeit von Oktober bis Weihnachten sind wir besonders ausgelastet. Bitte planen Sie entsprechend im Voraus und geben Sie uns rechtzeitig Bescheid.

Kontaktieren Sie uns gerne bei weiteren Fragen oder zur Terminvereinbarung. Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit Ihnen.

5) Kosten der Lohnarbeit für Reinigen, Schälen und Mahlen, Abpacken

Die angegebenen Preise vor allem beim Reinigen und Schälen dienen als Orientierung und können je nach Qualität des angelieferten Getreides angepasst werden. Sollte das Getreide stark verschmutzt sein, kann es erforderlich sein, es mit erheblichem Mehraufwand zwei- bis dreimal durch das Trommelsieb und den Steinausleser zu reinigen.

Neue Preise am 1. März 2025, exclusive Mehrwertsteuer.

- Weizen

Arbeitsgang	Preis/Kg	Anmerkung
Reinigen	Fr 0.06 bis 0.20	Weizen muss nicht geschält werden.
Mahlen zu Mehlen	Fr 0.80	
Mahlen zu Griess/Dunst	Fr 0.80	
Schleifen	Fr 0.60	
Abpacken	Fr. 0.60/ 1Kg Sack 1.10 /5 kg	inkl. Verpackungsmaterial
Abpacken ohne Material	Fr. 0.50/ 1Kg Sack 0.70 /5 kg	ohne Verpackungsmaterial



- Dinkel

Arbeitsgang	Preis/Kg	Anmerkung
Reinigen	Fr 0.08 bis 0.20	
Schälen	Fr 0.23 bis 0.40	Kernausbeute 65-75%
Mahlen zu Mehlen	Fr 0.80	
Mahlen zu Griess/Dunst	Fr 0.80	
Schälmenge / h		600 – 800kg
Abpacken	Fr. 0.60/ 1Kg Sack 1.10 /5 kg	inkl. Verpackungsmaterial
Abpacken ohne Material	Fr. 0.50/ 1Kg Sack 0.70 /5 kg	ohne Verpackungsmaterial

- Einkorn

Arbeitsgang	Preis/Kg	Anmerkung
Reinigen	Fr 0.10 bis 0.20	
Schälen	Fr 0.30 bis 0.60	Kernausbeute 60-65%
Mahlen zu Mehlen	Fr 0.80	
Schälmenge / h		400 – 500kg
Abpacken	Fr. 0.60/ 1Kg Sack 1.10 /5 kg	inkl. Verpackungsmaterial
Abpacken ohne Material	Fr. 0.50/ 1Kg Sack 0.70 /5 kg	ohne Verpackungsmaterial

Grundsätzliches; Einkorn lässt sich schwerer Schälen als Emmer, da der Spelz äusserst fest mit dem Korn verwachsen ist, Entgrannung bei der Ernte sehr wichtig.

- Emmer

Arbeitsgang	Preis/Kg	Anmerkung
Reinigen	Fr 0.10 bis 0.30	
Schälen	Fr 0.25 bis 0.40	Kernausbeute 60-70%
Mahlen zu Mehlen	Fr 0.80	
Schälmenge / h		500 – 600kg
Abpacken	Fr. 0.60/ 1Kg Sack 1.10 /5 kg	inkl. Verpackungsmaterial
Abpacken ohne Material	Fr. 0.50/ 1Kg Sack 0.70 /5 kg	ohne Verpackungsmaterial

Grundsätzliches; Verglichen mit dem Dinkel löst sich beim Emmer der Spelz schwerer vom Korn. Entgrannung bei der Ernte sehr wichtig.