

Baustart für das neue Produktezentrum

In Unterstammheim lässt die LANDI Seebachtal Genossenschaft ein Produktezentrum bauen. Das zweigeschossige Gebäude soll als zeitgemässe Plattform für den Umschlag, die Lagerung und die Verarbeitung von Spargeln, Beeren und verschiedenen Spezialkulturen dienen. Die LANDI rechnet mit einer Bauzeit von neun Monaten.

Nach einer längeren Planungs- und Bewilligungsphase startete im November die Bauphase mit dem Abtrag des Oberbodens und dem Einlegen der Leitungen. Wenn die Arbeiten plangemäss verlaufen, dürfte der Neubau des Produktezentrums in der Gewerbezone von Unterstammheim im August 2025 bezugsbereit sein.

Vorgeschichte in Hüttwilen

Vor gut drei Jahrzehnten startete die damalige LANDI Hüttwilen mit der Vermarktung von Spargeln und Erdbeeren. Über die Jahre hinweg nahmen die Absatzvolumen stetig zu und neue Produkte, wie etwa die bekannten Thurgauer Mini Kiwi oder die als Superfood gelobten Aroniabeeren, erweiterten das Sortiment. Die Platzverhältnisse am Standort der aktuellen Produkthalle in Hüttwilen sind unterdessen eng geworden. Es handelt sich um eine gemietete Liegenschaft mit Einrichtungen und Kühlräumen, die in die Jahre gekommen sind. An zwei anderen Standorten in Hüttwilen nutzt die LANDI weitere Räumlichkeiten, um einen Teil der angenommenen Beeren zu verarbeiten und daraus Produkte herzustellen. Die Verhältnisse zum Be- und Entladen an den heutigen Standorten sind ungünstig und die dezentrale Lage führt zu Mehraufwand in der Personalplanung und im Transport.

Investition in die Zukunft

An der diesjährigen Generalversammlung im April 2024 fällten die Genossenschafterinnen und Genossenschafter einen wichtigen Entscheid für die Zukunft der Produktervermarktung, indem sie einem Kreditantrag des Verwaltungsrates im Umfang von 4.5 Mio. Franken für den Neubau eines neuen, zentralen Produktezentrums in Unterstammheim zustimmten.

Mit dem Neubau sollen die Voraussetzungen geschaffen werden, um das Geschäftsfeld Landesprodukte, welches die Vermarktung von Beeren und Gemüse sowie die Verarbeitung landwirtschaftlicher Rohprodukte umfasst, in eine

prosperierende Zukunft zu führen.

Die LANDI Seebachtal Genossenschaft will weiterhin sicherstellen, dass die Wertschöpfung in der Region bleibt und dass die Erwartungen der Marktpartner optimal erfüllt werden. Das neue Produktezentrum der LANDI soll Spielraum für neue Produkte lassen und ein sichtbares Zeichen für Professionalität und Regionalität sein.

Breites Sortiment

Rund 20 Betriebe aus der Region und der Ostschweiz liefern Grünspargel und weisse Spargeln an die LANDI Seebachtal zur Vermarktung. Heute werden die Spargeln maschinell aufbereitet und sortiert. Diverse Beerensorten, darunter ein grosser Anteil Bio-Beeren, werden nach Kundenwünschen abgepackt und etikettiert. Aronia- und Cassisbeeren werden gefroren, getrocknet und gesaftet oder zu Sirups und Konfitüren verarbeitet. Zudem fungiert die LANDI Seebachtal als regionale Sammelstelle für Steinobst wie etwa Kirschen, Zwetschgen und Aprikosen. Insgesamt erwirtschaftet die LANDI Seebachtal im Geschäftsfeld Landesprodukte einen jährlichen Umsatz von rund 5 Mio. Franken.

Fakten zum Neubau

Gebaut wird eine zweigeschossige Halle. Im EG befinden sich ein Tiefkühlraum, fünf kleinere Kühlräume, ein Nassbereich zum Waschen von Spargeln sowie ein

Trockenbereich zum Packen der Produkte. Die Abmessungen der Halle sind 25 x 55 m.

Im OG befinden sich neben Büro und Sitzungsräumen die sanitären Anlagen sowie eine grosse Lagerfläche für ungekühlte Waren und Gebinde. Zudem wird in einem Teil des OG ein Verarbeitungsbereich geschaffen, wo Produkte getrocknet, gekocht und weiterverarbeitet werden. Am nördlichen Ende der Halle entsteht ein flexibler Lagerraum, der sich über die gesamte Gebäudehöhe erstreckt. Für eine effiziente Be- und Entladung der Waren wird eine LKW-Rampe eingebaut.

Nachhaltig und ressourcenschonend

Über die gesamte Dachfläche des Produktezentrums wird die LANDI eine PV-Anlage zur Stromproduktion installieren lassen. Die saisonalen Schwankungen der Solarstromproduktion passen gut auf den Kühlbedarf der Produkte im Sommer. Die Abwärme der Kühlaggregate wird über eine Wärmerückgewinnung zur Heizung des Gebäudes verwendet. Ausserdem wird beim Bau auf eine ökologisch wertvolle Umgebungsgestaltung geachtet und das Dachwasser wird einem Sicherbiotop zugeführt.

Unten eine Visualisierung des Projekts (Quelle: exent AG)

