

Medienmitteilung

Ad hoc-Mitteilung gemäss Art. 53 KR

Eine Mühle im Wallis für die AOP

Nach mehrmonatiger Optimierungsarbeit, die darauf abzielte, die bestmögliche Investitionsvariante für eine neue Mühle für Walliser Roggenbrot AOP zu finden, sind die Groupe Minoteries SA (GMSA) sowie die Vereinigung Walliser Roggenbrot AOP und alle Partner aus der Branche stolz, den Beginn dieses Projekts bekanntzugeben, das einen wichtigen Zweig der Walliser Landwirtschaft unterstützt.

Granges-près-Marnand, 12. Februar 2024

Nach Abschluss der Prüfung dieses Grossprojekts wird die GMSA in den Bau einer Mühle in Riddes investieren.

Nach mehr als einem Jahr Projektierung wird die GMSA mit dem Bau der Mühle von Riddes beginnen. Die Mühle wird nicht nur Mehl für die Produktion des Walliser Roggenbrotes AOP, sondern auch für andere regionale Spezialitäten herstellen. Die GMSA arbeitet nämlich seit mehreren Jahren mit Walliser Produzenten zusammen, um alte Getreidesorten zu testen. Diese Getreidesorten, wie der AOP-Roggen, sollen auf Steinen gemahlen werden, was diesen regionalen Mehlen noch mehr Charakter verleihen wird. Mit dieser Investition verfügt die GMSA über die einzige grössere Infrastruktur in der Schweiz, mit der diese aussergewöhnlichen Mehle hergestellt werden können. Darüber hinaus ist Nachhaltigkeit zentral für dieses Projekt, das es ermöglicht

- eine angestammte Wertschöpfung im Kanton Wallis aufrechtzuerhalten und diese Kultur, die zur Biodiversität beiträgt, zu bewahren.
- kurze Wege zwischen Landwirt, Müller und Bäcker zu gewährleisten.
- hauptsächlich ökologisch hergestelltes Getreide - nach den Standards von AOP oder IP-Suisse - zu verwenden.
- einen Bau mit geringer Grundfläche zu realisieren, der vorwiegend aus Holz aus der Region oder der Schweiz besteht und hauptsächlich von Walliser Unternehmen ausgeführt wird.

Eine in der Schweiz einzigartige Steinmühle

Der technologische Wandel in der Mülerei über Generationen führte zur Entwicklung der heutigen Mühlen, bei denen das Mahlen auf Metallwalzen erfolgt. Die GMSA hat die Absicht, eine komplette Mühle nach altem Vorbild mit mehreren Mahldurchgängen auf verschiedenen Mühlsteinen zu errichten. Dieses langsame Mahlen ermöglicht einerseits eine andere Korngrösse des Mehls sowie eine andere Verteilung der Keimnährstoffe in den verschiedenen Produkttypen. Andererseits wird die Kombination mit alten Getreidesorten es der GMSA ermöglichen, unvergleichliche Mehle mit besonderen Aromen anzubieten.

Die Baubewilligung ist erteilt und der Projektstart wird im Laufe des Monats März 2024 erfolgen. Die Eröffnung ist für den Sommer 2025 vorgesehen. Der Betrieb der Mühle Naters dagegen wird in der zweiten Jahreshälfte 2024 eingestellt. Für den Zeitraum bis zur Eröffnung der Anlage in Riddes ist eine Übergangslösung geplant.

Die GMSA und die Vereinigung Walliser Roggenbrot AOP danken allen Beteiligten aus der Branche, den Landwirten und Bäckern, aber auch der Gemeinde Riddes und dem Kanton Wallis, ohne deren Unterstützung und Engagement dieses Projekt nicht hätte entwickelt werden können. Alle Beteiligten setzen sich **gemeinsam** für ein aussergewöhnliches Brot ein, das **Walliser Roggenbrot AOP!**

Weitere Informationen

Groupe Minoteries SA

Secrétariat de la Direction générale

Tel. : +41 26 668 52 16

presse@gmsa.ch

Valorensymbol : GMI

Handelsymbol :

1'294'946

Direkter Link zur Medienmitteilung auf unserer Webseite:

https://www.gmsa.ch/wp-content/uploads/2024/02/Muehle_Wallis_AOP.pdf

GMSA

Als traditionsreicher Schweizer Lebensmittelkonzern verarbeitet und vermarktet die Groupe Minoteries SA (GMSA) Getreide und Lebensmittelrohstoffe für industrielle und gewerbliche Partner und bietet vielfältige Dienstleistungen an.

Die GMSA als einziges börsenkotiertes Mühlenunternehmen in der Schweiz beschäftigt 180.8 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter (in Vollzeitäquivalenten). Der administrative und juristische Hauptsitz der Gruppe befindet sich in Granges-près-Marnand, Gemeinde Valbroye (VD). Produziert wird an den fünf Standorten Granges-près-Marnand (VD), Goldach (SG), Stein am Rhein (SH), Zollbrück (BE) und Naters (VS). Die verarbeiteten Rohstoffe stammen hauptsächlich aus der Schweiz (90%).

Vereinigung Walliser Roggenbrot AOP

Das Walliser Roggenbrot AOP dient der Erhaltung der Kultur des Roggenanbaus im Wallis und damit dem Landschaftsschutz. Walliser Roggenbrot AOP, das streng nach den Richtlinien des Pflichtenhefts hergestellt wird, trägt dennoch die Handschrift jedes einzelnen Bäckermeisters. Es sieht heute noch genauso aus wie von 800 Jahren und ist noch genauso schmackhaft und reich an Ballaststoffen wie früher. Es wird aus gesunden Zutaten hergestellt.

Die Vereinigung Walliser Roggenbrot ist das Bindeglied zwischen Produzenten, Mühlen, Bäckern und dem Kontrollorgan sowie auch der Walliser Landwirtschaftskammer, der Schweizerischen Vereinigung AOP-IGP und Valais Wallis Promotion. Sie übernimmt die Interessenvertretung ihrer Mitglieder und die Verkaufsförderung und Vermarktung des Walliser Roggenbrotes AOP.

Haftungsausschlussklausel

Diese schriftliche Erklärung und alle mündlichen oder anderen Erklärungen, die wir abgegeben haben oder abgeben werden, enthalten zukunftsgerichtete Aussagen, die sich nicht ausschliesslich auf historische oder aktuelle Fakten beziehen. Diese zukunftsgerichteten Erklärungen basieren auf den aktuellen Plänen und Erwartungen unserer Geschäftsleitung und unterliegen einer Reihe von Unsicherheiten und Risiken, die unsere aktuellen Pläne und Erwartungen wie auch unsere künftigen Betriebsergebnisse und unsere künftige Finanzlage wesentlich beeinflussen könnten. Wir verpflichten uns nicht, zukunftsgerichtete Erklärungen öffentlich zu aktualisieren oder revidieren, sei es infolge neuer Informationen, künftiger Ereignisse oder sonstiger Umstände.

