



infowilplus.ch

Orte
Home
Wil / Bronschhofen
Uzwil
Flawil / Degersheim
Ober- / Niederbüren
Niederhelfenschwil
Zuzwil
Oberuzwil / Jonschwil
Südthurgau
Region



Die Mitglieder der Herzgruppe genossen zusammen mit den Partnerinnen und Partnern nach einer Wanderung den Pizzaplausch.

Spezial
Business
Forum
Über uns

Pizza-Plausch beim Bio-Bäcker

Die Herzgruppe Fürstenland zu Gast bei Lehmann's.

Ernst Inauen

Als Abwechslung zu dem wöchentlichen Trainings organisierte die Herzgruppe Fürstenland einen geselligen Anlass, zu dem auch die Partnerinnen und Partner eingeladen waren.

Seit bald zehn Jahren treffen sich die Mitglieder der Herzgruppe Fürstenland wöchentlich zu Trainings in der Turnhalle der Sekundarschule Niederuzwil, im Fitnesszentrum Update oder im Hallenbad Sproochbrugg Zuckenriet. Die Herzgruppe wurde 2006 von drei Kardiologen und drei Herztherapeuten ins Leben gerufen, um Männern und Frauen, welche von Erkrankungen am Herz-Kreislaufsystem betroffen sind, eine aktive Therapie zu ermöglichen. Neben dem körperlichen Training zur Erhaltung der Fitness und Beweglichkeit zielen fachliche Vorträge, Ausflüge und gesellige Anlässe auf die Förderung des kameradschaftlichen Zusammenhalts der Gruppe ab. Bewegung und Genuss

Auf Wunsch einiger Mitglieder organisierte Kurt Häfeli kürzlich eine Wanderung in der thurgauischen Nachbarschaft. Dazu waren neben den Mitgliedern auch deren Partnerinnen oder Partner eingeladen. Vom Treffpunkt Thor bei Tobel marschierten sie nach Lanterzwil. Nach rund einstündiger Wanderung erreichten die über 30 Teilnehmenden die Holzofenbäckerei Lehmann AG, wo sie vom Herzgruppen-



Andreas Lehmann, Gastgeber.

Gartencenter + Floristik
Beim Spital in Wil



- Saisonale Auswahl
- Fachberatung
- Blumige Kreationen



Mitglied Andreas Lehmann empfangen wurden. Zusammen mit seiner Gattin Mares und einigen Helfern hatte der Seniorchef des Unternehmens den vereinbarten Pizzaplausch vorbereitet. Nach einem Apéro warteten ein Salatbuffet und die frisch zubereiteten Pizzen sowie ein feines Dessertbuffet auf die hungrigen Gäste. Mit einer aufschlussreichen Betriebsführung stellte der initiative Bäckermeister den bekannten Betrieb vor, der von seiner Tochter Anna geführt wird.

Zur Grossbäckerei entwickelt

Die Holzofenbäckerei Lehmann hat eine erstaunliche Geschichte hinter sich. 1976 kauften Andres Lehmann und seine Gattin Mares die kleine Dorfbäckerei in 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. Zusammen verwirklichten sie das Projekt und bauten in den folgenden Jahren ihr Unternehmen zu einer der grössten biologischen Holzofenbäckerei der Ostschweiz aus. Das Unternehmen beschäftigt heute etwa 50 Mitarbeitende, darunter mehrere Lehrlinge und einige Handikapierte. Die Produktion umfasse das gesamte Bäckerei- und Confiserie-Sortiment, gab Lehmann bekannt. Der Kundenkreis reicht neben den Kantonen St.Gallen und Thurgau bis nach Zürich. Regelmässig werden die Produkte an den Wochenmärkten in Wil, Weinfelden und St.Gallen angeboten.

Umweltfreundliche Produktion

Auch wenn der Seniorchef seit einigen Jahren pensioniert ist, hängt er mit viel Herzblut an seinem Lebenswerk und arbeitet gerne im Betrieb seiner Tochter mit. Während des interessanten Rundgangs erklärte er die Prozess-Abläufe bei der Herstellung der verschiedenen 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 Vollkornmehl wird bei uns direkt frisch 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“. Die Anlagen der Bäckerei sind so konzipiert, dass die Energie optimal genutzt und die Umwelt geschont werden.



Bereit zum Backen im Holzofen.



Wegen regnerischem Wetter fand der Anlass im Bäckereigebäude statt.



Mares Lehmann, links, half tüchtig mit.



Das Treffen ergab auch Gelegenheit zum Austausch.



33 Mitglieder mit Begleitung nahmen teil.



In der Herzgruppe trainieren Betroffene aus der Region Uzwil-Wil.



Für einmal wurden die Empfehlungen der Ernährungsberaterinnen nicht befolgt.



Der Bäckermeister erklärte die Vorgänge beim Brotbacken.



Zum Abschluss erfreute ein tolles Desserbuffet.



[Artikel per Email weiterempfehlen](#)



Dir gefällt das. [Registriere dich](#), um sehen zu können, was deinen Freunden gefällt.