

## Reportage: Besuch bei der Allmig AG vom 23.03.2018



Pünktlich heisst uns **Stefano Fabris** auf dem grossen Areal willkommen. Zuerst geniessen wir in **der Wärme eine Film-Präsentation** über die Abläufe. Schon bald heisst es aber, die **farbigen Sicherheitswesten** anziehen.

**Die Führung beginnt bei der Waage.** Hier bringen Gärtner **Gartenabfälle, Baumschnitt** und hierher kommen auch die **Lastwagen der Grünabfuhr**. Für die Ablieferung muss natürlich bezahlt werden. Gärtner nehmen dann meist auf der **Rückfahrt**

**gleich Kompost mit – so schliesst sich der Kreislauf.**

[Zur Fotogalerie geht es gleich hier](#)

Der Grünabfall wird über einem langsam laufenden Förderband von Hand durch **vier Personen aussortiert**. Wir staunen, was gewisse Leute unter Grünabfuhr verstehen. In grossen "Garagen" wird nun der gemischte Abfall **unter Luftausschluss** während 25 Tagen bei 40°C vergärt. Den **anaeroben Mikroorganismen** ist es eben am wohlsten bei dieser Temperatur. **Bei der Vergärung entsteht Biogas**. Damit wir **Jungsenioren auch fit bleiben**, steigen wir noch ins Dachgeschoss. Hier wird das Gas gesammelt und zum **Blockheizwerk** geführt. Das firmeneigene Blockheizwerk erzeugt **Strom für rund 1000 Haushalte**. Die dabei entstehende Wärme wird im eigenen Betrieb für Fernwärme und zum Trocknen von Holzschnitteln verwendet.



Gerüche in der Nase.

Vom Dachgeschoss steigen einige von uns noch die nächste Treppe hoch. Der Blick geht über **die 10'000 m2 grosse Photovoltaikanlage**. Diese erzeugt **Strom für rund 400 Haushalte**.

Wieder auf dem Boden folgen wir **dem vergärten Grüngut**. Dieses kommt jetzt in die nächste Box und verrottet **unter Luftzufuhr und Bewegung**. So entsteht in **30-40 Tagen hochwertiger Kompost**. In diesem Teil bekommen auch unsere Nasen Arbeit. Der Schreibende hatte noch am Abend diverse

Nach dieser Station wissen wir auch, **wieso wir Leuchtwesten** tragen müssen. **Radlader mischen Kompost, füllen Sortieranlagen und dies mit rechter Geschwindigkeit**. Da könnte eine Person schnell übersehen werden.

Langsam sind wir nicht mehr so aufnahmefähig. Zu erwähnen ist noch, zwei Teilnehmer verliefen sich im grossen Areal und mussten vom Führer gesucht werden. Auch hier können Leuchtwesten helfen.

Zum Abschluss des Rundganges wird uns ein Apèro serviert. Die **Getränke offeriert uns die Firma "Allmig"** und die Brot-, Fleisch- und Käseplatte "finanziert" das *forum 60 plus* . So können wir uns vor der Heimreise noch stärken.



Wir danken **Fredy Studerus** und unserem **Führer Stefano Fabris** für diesen gelungenen Anlass.

Peter Hartmann