

Hochwertige Spezialitäten, hochwertig verpackt

Holzwohle eignet sich gut, um verschiedene Lebensmittel zu schützen und zu verpacken. Lindner produziert als einzige Firma Schweizer Holzwohle aus Schweizer Holz.



Lindner zählt über hundert Weinhändler zu seinen Kunden.

ROLAND WYSS-AERNI. Früher gab es in der Schweiz über 20 Holzwohle-Hersteller, heute ist die Lindner Suisse in Wattwil der einzig verbliebene. Lindner Suisse produziert seit über 100 Jahren. Thomas Wildberger, der Geschäftsführer, ist ein umtriebiger Unternehmer, der dafür sorgt, dass keine Geschäftsmöglichkeit für Holzwohle

ungenutzt bleibt. «Holzwohle ist nicht gleich Holzwohle», sagt er. «Unsere Schweizer Holzwohle ist zwar 10 bis 15 Prozent teurer als importierte. Aber die Qualität ist ungeschlagen.» Schweizer Holzwohle sei ein reines Naturprodukt aus FSC- und PEFC-zertifiziertem Schweizer Qualitätsholz und vielfältig verwendbar.

Für verpackte und unverpackte Lebensmittel

Im Lebensmittelbereich bietet sich Holzwohle zum Verpacken, Dekorieren oder Füllen oder Transportieren an. «Dank unserem einzigartigen Herstellungsverfahren ist die Holzwohle staubarm, antistatisch, splitterfrei und frei von Holzschutzmitteln oder Zusatzstoffen», sagt Wildberger. Dabei wird unterschieden zwischen verpackten und unverpackten Lebensmitteln. Für kleine und leichte Artikel wie Glas, Porzellan oder bereits abgepackte Lebensmittel bietet Lindner das Produkt «spediline light». Es eignet sich für Pakete bis zu acht Kilogramm. «spediline classic» eignet sich für schwerere Pakete bis zu 30 Kilogramm. Für unverpackte Lebensmittel wie Obst und Gemüse, Trockenfleisch und vieles mehr gibt es «spediline food». Diese Holzwohle ist feiner und heller als «classic», nimmt Feuchtigkeit auf, ist geruchlos und antiseptisch. Sie sei amtlich geprüft und zugelassen für den Direktkontakt mit Lebensmitteln, sagt Wildberger. Erhältlich sind die Produkte in Ballen zu vier, zehn oder 40 Kilogramm.

Im Lebensmittelbereich zählt Lindner schon viele Firmen zu seinen Kunden, darunter über 100 Weinhändler, Appenzeller Käseproduzenten, Schokoladenhersteller wie Aeschbach oder La-Schoggi, Früchteverarbeiter wie die Öpfelfarm, Fleischverarbeiter wie den Alpenhirt oder auch die Migros Ostschweiz. Dazu kommen immer mehr Confiserien, die ihre Spezialitäten in Geschenkboxen verpacken oder verschicken. Manche Detailhändler präsentieren ihre Früchte und Gemüse auf Holzwohle. Die Holzwohle boomt, und mit dem verstärkten Online-Handel seit Beginn der Coronapandemie konnte Lindner noch zusätzlich profitieren, wie Wildberger sagt. «Wir haben letztes

Jahr so viel Holzwohle produziert wie seit 15 Jahren nicht mehr.»

Von der Lindner Holzwohle begeistert ist Bruno Blum von der Schokoladenmanufaktur La-Schoggi. «Wir versenden unsere Schokolade in Holzwohle verpackt und können sie deshalb auch bei sommerlichen Temperaturen so ausliefern, dass sie in 99 Prozent aller Fälle in tadellosem Zustand bei den Empfängern ankommt», sagt er. Es sei schon vorgekommen, dass der Postbote ein Paket über die Mittagszeit an die pralle Sonne gestellt habe, weil der Kunde nicht anwesend war. Dank der isolierenden Holzwohle seien alle Schoggitafeln auch nach einer Stunde an der Sonne noch einwandfrei gewesen.

Hohe Ansprüche

Ein wichtiger Faktor für die hohe Qualität ist der Rohstoff. Wildberger beschafft jeweils im Winter nur bestimmte Hölzer, vor allem Fichte und Föhre, aber auch speziellere wie Buche, Esche, Kastanie oder Pappel. Die verschiedenen Holzwohleprodukte sind jeweils Mischungen aus diesen Hölzern. Die entrindeten Baumstämme der besten Holzqualitätsklassen werden in Meterstücke geschnitten, abgedeckt rund eineinhalb Jahre lang getrocknet – «Wie Bündnerfleisch», scherzt Wildberger, «nur ist der Kilopreis nicht so hoch.» Je nach den Verhältnissen in den Wäldern sei es schwierig, frisches, gesundes Durchforstungsholz zu erhalten, wie Lindner es brauche. Sturmholz beispielsweise eigne sich nicht, weil das Holz schon gesplittet sei und die entstehenden Fasern zu kurz würden. Käferholz gehe nur schon aus hygienischen Gründen nicht.

Auch die Verarbeitung mit den Hobeln ist speziell. «Wir haben ein spezielles Zerspannungssystem und sind weltweit die einzigen, die Holzwohle ohne Spiessen produzieren», sagt Wild-



Zug / Lindner

Der Hersteller LaSchoggi verspricht seine Geschenkpackungen mit Lindner Holzwole.

berger. Lindner hat mit verschiedenen involvierten Verbänden den Schweizer Holzwolestandard etabliert, darin sind die wichtigsten Eigenschaften definiert: Rohstoff, Lagerung, Verarbeitung, die verschiedenen Längen, Dicke und Breiten der Holzwolefasern, und die wichtigste Errungenschaft im Lebensmittelsektor: die Restfeuchtigkeit. Damit setzt sich Lindner auch im Export in über 20 Ländern gegen die günstigere Konkurrenz durch.

www.lindner.ch

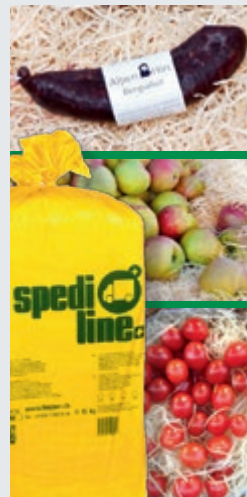
roland.wyss@rubmedia.ch

Vielfältige Verwendung

Lindner bietet verschiedene Arten von Holzwole für die unterschiedlichsten Verwendungszwecke an. Diese umfassten etwa die Euterhygiene für das Milchvieh, Unterlagen für Erdbeeren- oder Kürbiskulturen, Anzündhilfen für Cheminées, Öfen und Grills. Als Vlies kann Holzwole auch für Erosionsschutz, Wasserbau, Mulchschutz im Garten oder Weinberg oder für Frostschutz verwendet werden.

Und: Lindner-Holzwole findet sich übrigens seit Jahrzehnten auch in den berühmten Steiff-Teddys und im Züri-Böögg. wy

Anzeige



Spediline Food Logistikholzwolle

Für alle unverpackten Lebensmittel.

Spediline Food laine de bois logistique

Pour tous les aliments non emballés.

Spediline Food lana di legno logistica

Per tutti i generi alimentari non imballati.

100% Schweizer Holz | bois suisse | legno svizzero



produziert von | produit par | prodotto da:
Lindner Suisse GmbH | CH-9630 Wattwil
holzwohle@lindner.ch | www.lindner.ch