

«Chrüterkraft» aus dem Lehmhaus

Ricolas neues Kräuterzentrum ist eine architektonische Meisterleistung. Es besteht aus Lehm, ist darum ein ökologisches Vorzeigeprojekt und soll zum Werbeträger des neuen Ricola-Slogans «Chrüterkraft» werden.

HANS PETER SCHNEIDER. «Das ist kein Prestigebau!» Dies stellte Ricola-Mitfirmenbesitzer Felix Richterich gleich zu Beginn klar. Die 16 Millionen Franken, die in das von den Basler

Stararchitekten Herzog & de Meuron errichtete neue Ricola-Kräuterzentrum flossen, sollen der Ausdruck von Identität sein und das Selbstverständnis des Familienunternehmens wider-

spiegeln. Zudem werde der grösste zeitgenössische Lehmbau Mitteleuropas dem Lehmbau an und für sich neue Impulse verleihen, sagte Martin Rauch, der Architekt des Baus. «Das



Im neuen Kräuterzentrum werden jährlich werden 1400 Tonnen frische Kräuter getrocknet, geschnitten, gelagert und gemischt.

Gebäude steht auf demselben Material, aus dem es besteht», ergänzte dazu Architekt Pierre de Meuron.

Gesamter Prozess in Laufen

Ricola arbeitete beim neuesten abgeschlossenen Projekt schon zum siebten Mal mit Herzog & de Meuron zusammen. Mit dem Kräuterhaus hat das Unternehmen nun den gesamten Produktionsprozess vom Anbau über die Verarbeitung bis zur Extraktion und schliesslich zur Herstellung der Kräuterbonbons in eigenen Händen. Bis jetzt wurde ein Grossteil der Kräuter bei der Ostschweizer Dixia AG verarbeitet. Zudem wurde laut Felix Richterich auch im Ort in «barackenähnlichen» und in gemieteten Gebäuden gearbeitet. Die Anforderungen von Swissmedic habe man aber nicht mehr erfüllen können, so dass die Entscheidung, ein neues Kräuterzentrum zu bauen, schnell gefallen war. Zudem wollte Ricola auch die Trocknungskom-

petenz weiterentwickeln. Der grösste Teil der Kräuter wird noch immer von den Bauern, die im Vertragsanbau Kräuter produzieren, getrocknet. So kamen zu den 16 Millionen Franken für das Gebäude geschätzte drei bis vier Millionen für Anlagen und Maschinen zum Trocknen, Schneiden, Mischen zum Fördern und zur Lagerung dazu. Jährlich werden 1400 Tonnen frische Kräuter verarbeitet, das neue Hochregallager fasst 1800 Paletten.

Bekenntnis zur Schweiz

Der 110 Meter lange, 30 Meter breite und elf Meter hohe Bau soll auch zum physischen Werbeträger für Ricola werden. Anfänglich schwebte den Richterich-Brüdern vor, ein landwirtschaftlich geprägtes Gebäude für Kräuter zu bauen. Die ersten Entwürfe glichen denn auch eher einer Scheune. Die Idee eines Lehmhauses von Herzog & de Meuron sei dann aber sofort auf offene Ohren gestossen. Schliesslich seien schon vor 2000 Jahren an dieser Stelle von den Römern mit dem gleichen Material Bauten geschaffen worden. «Die Magie und das Geheimnis unserer 13 Kräuter sollen an diesem Ort erleb- und spürbar gemacht werden», sagte Felix Richterich. Zudem ist der Neubau ein Bekenntnis zum Standort Schweiz. Die Kräuter wachsen nicht nur in Schweizer Boden, sondern werden nun auch in selbem gelagert, geschnitten und getrocknet. Das Tüpfelchen auf dem «i» wurde mit dem im Obergeschoss eingerichteten Besucherzentrum gesetzt. Dort kann der gesamte Produktionsprozess der



Der neue Bau widerspiegelt das Selbstverständnis des Familienbetriebes: Felix und Lukas Richterich.

Ricola ist Exportmeister

Ricola unterhält Büros in den USA und in Singapur. Das Unternehmen mit 400 Mitarbeitern und einem Umsatz von 313 Millionen Franken (2013) ist weltweit einer der modernsten Bonbonshersteller. Mit über 40 verschiedenen Kräuterspezialitäten exportiert die Firma 93 Prozent der Produktion von 22000 Tonnen. Kürzlich wurde in den USA und in Deutschland die neue Kreation «Extra Stark» lanciert. *hps*

Kräuterverarbeitung- und Mischung verfolgt werden. Natürlich nur von weitem, denn die Rezeptur der Bonbons mit den 13 Kräutern ist geheim. Jetzt soll die zentrale Bedeutung dieser Kräuter auch in der Markenbotschaft «Chrüterchraft» spürbar gemacht werden. Nachdem während 15 Jahren mit dem Slogan «Wer hat's erfunden?» gearbeitet wurde, wüssten die Leute nun, dass es Ricola ist, sagte Richterich.

hanspeter.schneider@rubmedia.ch

Energie aus Wärmerückgewinnung

Auch ins Kräuterzentrum muss Energie zugeführt werden. Dennoch sollte sich der Bau in ökologischer Hinsicht lohnen, denn die zugeführte Energie stammt komplett aus der Wärmerückgewinnung der Bonbonsproduktion.

Der Baustoff für die Errichtung des Lehmbaus stammt aus dem Umkreis von acht Kilometern. Der Lehm lag in einer Grube gleich neben dem Ricola-Bau, der Mergel kommt aus Liesberg (BL) und das Kies wurde in Büsserach (BL) abgebaut. Die Elemente wurden in der Nähe in einer stillgelegten Industriehalle gefertigt. Anders als bei anderen Baustoffen mussten diese Komponenten nicht gebrannt werden, sondern wurden nur gestampft. «Lehmbauten

benötigen wenig Energie, brauchen jedoch viel Arbeitskraft», sagte Architekt Martin Rauch. So wurde das Ziel, im neuen Kräuterzentrum möglichst wenig graue Energie zu verbauen, erfüllt. Für den Vorarlberger Architekten stellt dieser grösste zeitgenössische Lehmbau ein Vorzeigeobjekt dar und soll eine gewisse Signalwirkung haben. Obwohl heute immer noch ein Drittel der Menschheit in Lehmhäusern wohnt, gilt Lehm selbst in Entwicklungslän-

dern als rückständig. So wurden laut Rauch in Saudi Arabien die meisten Lehmhäuser während den letzten Jahrzehnten durch «Betonwüsten» ersetzt, die aber energiefressend klimatisiert werden müssen.

Rauch zeigte sich an der Präsentation in Laufen überzeugt, dass einfacher bauen auch nachhaltiger bauen heisse. Momentan entwickle er einen Stampfroboter, um die körperlich anstrengende Arbeit des «Lehmstampfens» zu automatisieren.

Energie in Hülle und Fülle

Trotz der neuartigen Bauweise gelten die Anforderungen an einen «normalen» Lebensmittlbetrieb. Die festgelegten Raumklimaanforderungen wie Temperatur und Feuchte müssen eingehalten werden. So darf die Temperatur



Der Bau mit den vorfabrizierten 660 «Stampflehm-Elementen», gewonnen aus der Umgebung, kostete 16 Millionen Franken.

im Lagerbereich nicht unter fünf Grad fallen. So muss im Sommer, trotz des ausgleichenden Lehmbaus, gekühlt und im Winter geheizt werden. Decke und Boden sind zu diesem Zweck als thermoaktivierte Bauteilsysteme (TABS) ausgeführt. Im Betonkern eingelegte Verbundrohre kühlen oder heizen das Gebäude nach Bedarf mittels Wasserkreisläufen. «Effektiv braucht der Lehmbau im Betrieb mehr Energie als ein konventioneller Bau», sagt der Geschäftsführer der Kundert Planer AG, Christoph Zaugg. Doch weil Ricola den benachbarten, im Jahr 2005 fertig gestellten Produktions-

betrieb mit einem fortschrittlichen Wärmerückgewinnungssystem ausgerüstet hat, kann im Winter die daraus anfallende Energie eingesetzt werden. Das Kühlen im Sommer geschieht über Free-Cooling. «Zusammen mit der nachhaltigen Erstellungsweise des Lehmbaus macht das Ganze über den ganzen Lebenszyklus gesehen Sinn», ist Zaugg überzeugt. Das Wärmerückgewinnungssystem im Produktionsgebäude stellt genügend Energie zur Verfügung. Der für den Kochprozess der Bonbonherstellung benötigte Energiebedarf ist hoch. Ricola betreibt zu diesem Zweck zwei Dampfkessel mit Erdgas als Primärenergie. Die aus den Brüden gewonnene Überschusswärme wird im ganzen Produktionsbetrieb an der Wahlenstrasse eingesetzt. So zur Warmwasseraufbereitung, zur Beheizung des Gebäudes oder für den Betrieb der CIP-Anlage – und jetzt neu auch für die Beheizung des Kräuterezentrums. Es fällt zweitweise sogar überschüssige Wärme an, die in Form von Dampf über das Dach entlassen werden muss. Das Unternehmen hat nicht nur eine WRG, sondern auch eine Biogasanlage, die mit separat gesammeltem, zuckerhaltigem Abwasser betrieben wird und Biogas erzeugt. Dieses wiederum dient als «Zusatztreibstoff» für die Brenner der Dampf-

kessel. Ricola beabsichtigt in Zukunft auch die Sonne als Energielieferant zu nutzen. Das Dach des Lehmhauses, auf dem bereits drei Lüftungsmonoblocke, ein Umluftentfeuchter sowie ein Hybridkühler stehen, ist für die Installation von Photovoltaikpanelen vorbereitet.

Welcher Baustoff für die Lebensmittelindustrie

«Lehm eignet sich aus hygienischer Sicht nicht überall in der Lebensmittelproduktion», sagt Zaugg. Hier komme es ganz auf das zu verarbeitende oder zu lagernde Lebensmittel an. Aufgrund der gewählten Hygienezonierung und dem landwirtschaftlichen Charakter der Kräuterverarbeitung stelle die spezielle Fassade beim Kräuterezentrum kein Problem dar. Lehm als Baustoff sei jedoch für die Lebensmittelindustrie eher ungeeignet und einfach noch zu teuer. Da wäre Holz als natürlicher Baustoff eher geeignet und könne, am richtigen Ort eingesetzt, eine nachhaltige Alternative sein. Sowohl Holz wie auch Lehm haben gegenüber anderen Baustoffen einen nicht zu überbietenden Vorteil: Nämlich die Abbaubarkeit und damit die problemlose und günstige «Entsorgung» beim Abbruch.

hanspeter.schneider@rubmedia.ch

Der Bau

Bauherr: Ricola
 Dimensionen: 111 m × 28,9 m × 10,8 m
 Baubeginn: Januar 2013
 Inbetriebnahme: Mai 2014
 Kosten: 16 Millionen Franken
 Gesamtprojektleitung: Kundert Planer AG, Schlieren
 Architektur: Herzog & de Meuron, Basel
 Stampflehmfassade: Lehm Ton Erde Baukunst GmbH, Schlins (A)
 Generalunternehmer: Priora AG, Kloten
 Bauingenieure: Schnetzer Puskas, Basel

Ricola, ou la force des plantes

La nouvelle maison des plantes de Ricola est un chef d'œuvre architectural. Ce bâtiment en pisé est un modèle d'écologie et doit faire office d'étendard pour le nouveau slogan de la maison: «Chrüterchraft».

HANS PETER SCHNEIDER. Réalisée par le célèbre cabinet d'architectes Herzog & de Meuron, la nouvelle maison des plantes Ricola doit devenir le symbole de l'identité de l'entreprise. Situé à proximité immédiate du site de production de Laufon, ce bâtiment en pisé est le plus grand de son genre en Europe. Il devrait donner une nouvelle impulsion à ce type de technique, que les Romains utilisaient déjà à cet endroit il y a plus de 2000 ans. Comme le souligne Pierre de Meuron, «le bâtiment a été érigé sur le même matériau que celui qui a servi à sa construction».

Centralisation des processus

Le nouveau bâtiment, récemment inauguré, permet à Ricola de réunir en un seul lieu les différentes étapes de la transformation des herbes, jusqu'ici réparties sur plusieurs sites. A ce jour, l'essentiel de cette précieuse matière première était traitée en Suisse orientale, par l'entreprise Dixa AG. En outre, une partie du travail se déroulait dans des locaux loués. Dans ces conditions, il devenait cependant difficile de répondre aux exigences de Swissmedic, un facteur qui a accéléré la décision de construire la nouvelle maison des plantes. De plus, Ricola souhaitait également développer sa compétence en matière de séchage. La majeure partie des plantes est en effet toujours séchée par les agriculteurs sous contrat. Ainsi, aux 16 millions de francs dépensés pour le bâtiment, trois à quatre millions sont venus s'ajouter pour les installations et les machines chargées de nettoyer, sécher, broyer et mélanger chaque année 1400 tonnes d'herbes fraîches.

Cet investissement conséquent est aussi un engagement envers la Suisse en tant que lieu de production. Les herbes utilisées pour fabriquer les bonbons ne poussent pas seulement dans le pays, elles y sont aussi stockées, coupées et séchées. Cerise sur le gâteau: le centre des visiteurs, installé à l'étage du bâtiment, permet désormais de suivre tout le processus de production et de découvrir la magie des 13 plantes qui font le succès du célèbre bonbon. Si la recette reste un secret bien gardé, les visiteurs

Ricola

Ricola possède des bureaux aux USA et à Singapour. L'entreprise, qui compte 400 collaborateurs et réalise un chiffre d'affaires de 313 millions de francs (2013), est l'un des fabricants de bonbons les plus modernes au monde. Ricola exporte 93 % de sa production de 22000 tonnes et compte plus de 40 spécialités à base d'herbes. La nouvelle création «Extra Stark» a récemment été lancée aux USA et en Allemagne. *hps*

sont invités à découvrir de plus près la «force des herbes», que le nouveau slogan «Chrüterchraft» doit désormais véhiculer.

Un matériau fascinant

La matière ayant servi à la construction du nouveau bâtiment provient d'un rayon de huit kilomètres. Ne nécessitant pas de cuisson, ce type de construction consomme moins d'énergie mais nécessite une grande force de travail. Le

but, qui était d'éviter au maximum l'énergie grise pendant la construction, a donc été réalisé. Bien qu'à ce jour, un tiers de l'humanité vive dans des maisons en pisé, cette technique est considérée comme rétrograde, même dans les pays en développement. En Arabie Saoudite, ces maisons ont ainsi été remplacées par des immeubles en béton, climatisés au prix d'une dépense énergétique conséquente.

Quel que soit le matériau utilisé, le bâtiment Ricola se devait de répondre aux exigences imposées à une entreprise du secteur alimentaire, notamment en matière de température. Dans l'espace de stockage par exemple, celle-ci ne doit pas descendre en dessous de cinq degrés. Malgré l'effet équilibrant des murs en pisé, en partie isolés avec de la laine de roche, les locaux doivent être rafraîchis en été et chauffés en hiver. Au final, l'exploitation consomme davantage d'énergie que celle d'un bâtiment normal. Visionnaire, Ricola a toutefois construit un système de récupération de la chaleur dans son usine de production en 2005 déjà, énergie abondante qui tombe maintenant à point nommé. L'entreprise exploite également une installation de biogaz. L'eau sucrée rejetée lors de la production permet d'obtenir du méthane, qui sert à son tour à chauffer les cuves de fabrication. Ricola projette aussi d'utiliser l'énergie solaire: des panneaux photovoltaïques seront bientôt posés sur le toit du nouveau bâtiment.

hanspeter.schneider@rubmedia.ch



Toute la magie de la transformation des plantes à portée de main.