



Der Crosstrainer surrt, das Rapsöl fließt: Im Fitnesscenter von Thomas Wieland (r.) kann man beim Training gleichzeitig Rapsöl pressen oder Polenta mahlen.

Polenta aus dem Fitnesscenter

Der Tüftler von Thörishaus, Thomas Wieland, hat ein sinnvolles Fitnesscenter kreiert: Jedes Gerät treibt eine Mühle an, damit die Sportlerinnen und Sportler beim Training Rapsöl pressen und Polenta mahlen. Die Produkte möchte Wieland dereinst, wenn die Testphase abgeschlossen ist, als Paket mit dem Fitnessabo verkaufen.

Mit Abfallenergie Nahrungsmittel verarbeiten, das ist Thomas Wielands Spezialität. Der gelernte Elektroingenieur aus Thörishaus hat nicht nur viele Ideen, wie man im Kleinen die Welt verbessern kann – er setzt sie auch um. Seine erste Tüftelei war ein Dörrofen, der mit der Abwärme einer Solaranlage geheizt wird. Die Trockenfrüchte und Suppenmischungen mit dem Logo «Gmüesesel» vertreibt Wieland per Velo in Bern. Neu hat er auch eine Polenta aus Rheintaler Ribelmais und ein Rapsöl im Sortiment. Hier setzt Wieland auf die Kraft der Sportler.

Leistung in Kilo Polenta

In seinem Fitnessraum, der in Bern für die Testphase die Türen geöffnet hat, kann man nicht nur Kalorien verbrennen, sondern gleichzeitig

Rapsöl pressen oder Polenta mahlen. «Die Technik ist ziemlich simpel», erklärt Thomas Wieland. «Das Schwungrad am Fitnessgerät, das normalerweise hinten abgebremst wird, haben wir nach vorne genommen und mit dem Antriebsrad der Mühle verbunden.» Der Widerstand, gegen den die Sportler und Sportlerinnen trampeln, rudern und rennen, ist nicht mehr ein Bremsklotz, sondern die Mühle. Durch die Plexiglasscheibe kann man beim Training den Effekt seiner Anstrengungen in Echtzeit miterleben: Je schneller man trampelt, desto dicker fließt der Ölfaden, desto üppiger rinnt das Polentagriess in den Behälter.

Die Displays auf den Fitnessgeräten sind ausgeschaltet. Über fiktive Geschwindigkeiten, zurückgelegte Kilometer und verbrannte Kalorien er-

fährt man in Wielands Fitnesscenter nichts. Dafür ist die Leistung in Kilogramm und Liter messbar: Zehn Kilo Polenta pro Stunde zeugt von einer guten Ausdauer auf dem Fahrrad, und wer mit dem Crosstrainer drei Liter Rapsöl presst, kann sich sportlich nennen.

Während die drei Versuchskaninchen auf den Geräten eifrig trampeln, füllt Thomas Wieland in der abgetrennten Hygienezone Schweizer Rapsamen nach und packt den gemahlene Polentamais in Säcke ab.

Strampeln für das Abendessen

«Idealerweise», überlegt er, «kann ich den Fitnesskunden mit dem Abo auch Produkte mitverkaufen.» Wie er seine Idee weiterentwickeln will, ist noch unklar. Sowieso geht es dem 39-Jährigen um mehr als Geld: «Ich will mit meiner

Arbeit die Menschen wieder näher an die Nahrungsmittelproduktion bringen», meint er und füllt noch etwas Mais in die Mühle. «Im Fitnesscenter kann jeder miterleben, wie aus Körnern Mehl und Öl wird – und wer am eigenen Leibe erfährt, wie viel Anstrengung in einem Polenta-säckli steckt, schätzt es sicher mehr.»

| Ursina Galbusera

Die Autorin ist Agronomin und freischaffende Journalistin.

Ingeniöses Dreierteam

An Thomas Wielands Ideen (www.gmüesesel.ch) tüfteln, schweissen und schrauben zwei befreundete Maschineningenieure mit: Thomas Utzinger (www.utztec.ch) ist spezialisiert auf Trocknungsanlagen sowie Energie- und Steuerungstechnik. Jürg Krebs (www.reinvent.ch) hat beim Fitnesscenter Hand geboten. Beide sind gerne bereit, ihre Kreativität auch in der Landwirtschaft unter Beweis zu stellen.