

Zeitreise

Die klappernden Mühlen am rauschenden Bach, wie wir sie aus dem alten Volkslied kennen, sind nicht nur Nostalgie. Sie sind selten geworden, doch es gibt sie noch – und sie sind einen Besuch wert.

Text: Heinz Knieriemen

Einmal im Jahr, immer am Samstag nach Auffahrt, findet im ganzen Land der Schweizer Mühlentag statt. An diesem Tag öffnen viele alte Getreidemühlen, Sägen, Ölmühlen, Papiermühlen, Hammerschmieden, Knochenstampfen sowie Hanf- und Flachsreiben und andere wasserbetriebene Anlagen ihre Tore und können in Funktion besichtigt werden. Darunter befinden sich neben liebevoll wiederhergestellten auch unrestaurierte Anlagen, die normalerweise der Öffentlichkeit nicht zugänglich sind. In neuester Zeit wurden verschiedene Mühlensanierungen erfolgreich abgeschlossen, so die Getreidemühle in Dotzigen, die Kleinteiler Schlegelsäge in Giswil oder die Barzmühle in Zurzach. Andere Sanierungen stehen kurz vor der Vollendung wie die malerische Moulin de Bayerel im Neuenburger Val-de-Ruz.

Der Müller und das tägliche Brot

Kaum ein Berufsbild war im Volk so verankert wie das des Müllers. Bereits sein Habitus war traditionell geprägt durch Schurzfell, weissen Müllerrock und Zipfelmütze. Das Gewerbe blieb gewöhnlich in der Familie und, begünstigt durch die Bindung an die Erblehensmühle, entstanden regelrechte Müllerdynastien. Die Familienwappen der Müller übertrafen dabei häufig gar die adeligen Vorbilder.

Zur wirtschaftlich bedeutenden, für die Grundversorgung der Dorfbewohner wichtigen Einrichtung wurde die Mühle erst im Mittelalter. Die kostspielige Anlage einer Mühle war nur Begüterten oder geistlichen und weltlichen Herrschern möglich. Die Mühle gehörte daher fast zwangsläufig zum Lehen, zur Leihe gegen Zins. Die Kornmühlen, Stampfen, Ölen, Walken, Sägen waren wie die Dörfer selbst spezielle wirtschaftliche, rechtliche und soziale Gebilde. Ohne Mahlrecht konnte eine Mühle nicht betrieben werden.

Harte Knochenarbeit in staubiger Luft

Vielen ist sicher das Lied von des Müllers Lust am Wandern geläufig. Das Wandern, die Walz der Gesellen mit dem ritualisierten Vorsprechen um Arbeit mag noch gelegentlich mit Lust verbunden gewesen sein – der Berufsalltag war es kaum einmal. Knochenarbeit mit Staub, Lärm, in ungeheizten, staubigen und zugigen Räumen, verbunden mit Sonntags- und Nacharbeit, stellten alles andere als eine Idylle dar. Das Führen einer Mühle galt als schwierig. Der Müller musste alle wesentlichen Arbeiten selbst erledigen, etwa die Mehlfineinheit mit dem «Müllerdaumen» prüfen.

Die eigentliche Müllerkunst stellte das Schärfen der Steine dar. Als typische Mül-lerkrankheit galt der Müllerschaden, ein Leistenbruch. Kein Wunder, erst ein Bundesratsbeschluss aus dem Jahre 1903 ver-

Nostalgisch: Mühle in Büren an der Aare



Foto: Heinz Kniefermen

Mühlen und ihre Aktivitäten

Die restaurierten Wassermühlen, die jeweils am Mühlentag wieder zu neuer Aktivität erwachen, sind praktisch alle nur zu bestimmten Zeiten oder auf Anfrage hin aktiv, da sie kaum wirtschaftlich geführt werden können. Wer sein eigenes Getreide mahlen lassen oder frisch gemahlene Produkte erstehen möchte, findet auf der Homepage des Dachverbandes Schweizerischer Müller (DSM), www.dsm-fms.ch, 70 Mühlen in allen Regionen der Schweiz.

Hier noch eine kurze Übersicht einiger Mühlen, die auch ausserhalb des Mühlentages Aktivitäten entwickeln, Mahlgut annehmen und Eigenprodukte verkaufen.

- Altbachmühle Wittnau westlich von Frick, Telefon 062 871 12 19. Mehlladen Montag bis Freitag 7.30 bis 12 und 13 bis 17.30 Uhr geöffnet. Vermahlen des eigenen Getreides auf Anfrage möglich.
 - Basler Papiermühle, Telefon 061 272 96 52. Die Besucher schöpfen ihr eigenes Blatt Papier mit Wasserzeichen und können es in der Handsetzerei und Druckerei individuell bedrucken.
 - Alte Hammerschmiede Mühlehorn, Telefon 055 614 10 01. Im Sommer Schmiedekurse, Schmiededemonstrationen nach Vereinbarung.
 - Mühle im Rohr, Klosters (Prättigau), Telefon 081 422 21 53. Im Sommer Mahltage nach Vereinbarung.
 - Historische Werkstatt Mulin Schnaus, Telefon 081 925 14 40. Historische Werkstätte und mechanische Schmiede zur Pflugfabrikation. Anfang Juli bis Mitte August jeweils samstags von 13.30 bis 17 Uhr geöffnet.
 - Muglin Mall, Sta. Maria (Val Müstair), Telefon 081 858 52 96. Getreidemühle. Mitte Mai bis Mitte Oktober Mittwoch und Sonntag von 16 bis 18 Uhr geöffnet.
 - Säge Neukirch an der Thur, Tel. 071 642 43 65 Sägeerei, ehemalige Getreidemühle. Jeden 1. Sonntag von April bis Oktober um 15 Uhr geöffnet.
 - Museum Mühlerama Zürich-Tiefenbrunnen, Telefon 044 422 76 60. Ausstellung zur Kulturgeschichte von Mensch und Korn. Velotretmühle, Nepal-mühle, Steinreibe. Mehverkauf, über 20 Sorten, individuelles Ausprobieren verschiedener Mühlen.
- Wer weitergehend Informationen zu Mühlen wünscht, dem sei eine Mitgliedschaft bei der Vereinigung Schweizer Mühlenfreunde (VSM) empfohlen. Sekretariat: VSM, Grabenöle 1, 4584 Lüterswil, www.muehlenfreunde.ch



Foto: Urs Schliess

Der Läuferstein zerquetscht Nüsse oder Samen...



der Ölkuchen kommt in die Presse...

Mühlen

In der Grabenöle Lüterswil kann man die eigenen entkernten Nüsse nach telefonischer Voranmeldung zu Öl pressen lassen und Nussöl oder Nussmehl, den Ölpresskuchen, zum Backen erwerben. Jeweils am Samstag vor dem Betttag – dieses Jahr am 17. September – findet das Ölifest statt; am 1. Wochenende wird geölt von 10 bis 17 Uhr mit kleinem Beizli in Betrieb, 3. Wochenende Ölmühle in Betrieb, ohne dass geölt wird, und ohne Beizli von 14 bis 17 Uhr.

Informationen: Grabenöle, 4584 Lüterswil, Telefon 032 351 38 41, www.grabenoele.ch

- Otti-Mühle, 3298 Oberwil bei Büren, Telefon 032 351 56 09
- Mühle Büren, Ella Witschi, Hauptgasse 39, 3294 Büren, Telefon 032 351 40 49
- Mühle Kallnach, Claudine Rose Boss, Mühlegasse 14, 3283 Kallnach, Telefon 032 392 44 58

bietet das Tragen von 125 Kilogramm schweren Chargesäcken in Mühlen und Lagerhäusern durch einzelne Arbeiter.

Mühlensterben und ermutigende Lebenszeichen

Noch Ende des 18. Jahrhunderts wurde der europäische Mühlenbestand auf 500 000 geschätzt. In der Schweiz gab es vor 200 Jahren noch ein dichtes Netz von Anlagen, die durch Wasserräder angetrieben wurden. Fast an jedem Wasserlauf und in jedem Dorf fanden sich eine oder mehrere Mühlen. 1882 gab es noch 2400 Anlagen, 1938 nur noch deren 325. Heute ist der Bestand der noch funktionsfähigen Mühlen auf wenige zusammengeschrunpft. Oft erinnert nur noch der Dorf-, Flur- oder Strassenname an die ursprüngliche Funktion.

Umso erfreulicher ist das aktive Bemühen der Vereinigung Schweizer Mühlenfreunde, Mühlen der unterschiedlichsten Kategorien wieder Leben einzuhauen. 82 Mühlen waren am Mühlentag

2005 beteiligt. Exemplarisch dafür stehen die vier vorgestellten Mühlen.

Die Grabenöle in Lüterswil

Die ersten schriftlichen Belege für eine «Öle» im Lüterswiler Mühletal stammen aus dem 13. Jahrhundert. Der Ausbau zur Stampfe, Hanfreibe und Leinwalke erfolgte im Laufe des 19. Jahrhunderts. Die «Öle» ist als Kulturdenkmal von regionaler Bedeutung seit 1942 geschützt. Die jetzigen Besitzer erwarben sie in kritischem Zustand zu Beginn der achtziger Jahre. Die Grabenöle konnte mit Hilfe des Kantons Solothurn, des Bundesamtes für Kultur, der Gemeinde Lüterswil und mit den Besitzern des Hauses fachgerecht restauriert werden. Heute erfüllt der Öloverein als Träger des Betriebs eine wichtige Rolle.

Der Mülibach treibt das 4,60 Meter grosse Wasserrad der Lüterswiler Grabenöle an. Das von 48 Kammern angetriebene Rad setzt eine imposante Maschinerie aus Wellen und Zahnrädern in Bewegung. Ein grosses Kammrad mit 72 Zähnen und



und schliesslich fliesst das Öl goldgelb in den Krug

weitere hölzerne Zahnräder und Wellen übertragen die Kraft. Im Kollergang werden die Nüsse oder Samen durch den sich um die Achse des Wendelbaums drehenden Mahlsteins des so genannten Läufersteins, zerquetscht.

Um Feuchtigkeit zu verdampfen und durch das vorsichtige Rösten dem Öl einen feinen Geschmack zu geben, wird der Nussbrei vorsichtig erwärmt. Danach packt der Müller den Ölbrei in ein Filtertuch und steckt es in die Ölpresse. Ein eicherner Hammer erzeugt im Presstock Druck und das Öl läuft goldgelb in den bereitgestellten Krug. So erzeugt die vor über 400 Jahren konstruierte Anlage durch eine ausgeklügelte Technik mittels Wasserkraft Öl.

Ulrich Otti, der Oberwiler Kundenmüller

«Ich tue das, was andere nicht mehr können oder nicht mehr wollen», sagt Ulrich Otti, Müller von Oberwil. «Jedem Kunden sein eigenes Korn nach gewünsch-

tem Feinheitsgrad zu mahlen, sodass er auch sein eigenes Mehl nach Hause trägt.» Ulrich Otti hat noch andere Zeiten erlebt. Bis 1986 bestand die Mahlpflicht, ein Relikt aus der Anbauschlacht des Zweiten Weltkriegs, mit dem die Grundversorgung der Bevölkerung sichergestellt wurde. Die Kundenmühle mit ihren 600 Kilogramm schweren Schnottwiler Mahlsteinen ist erhalten geblieben und wird durch einen Hoffladen, Pferdewagenfahrten und die Bewirtung der Gäste aus den Erzeugnissen des Biohofs ergänzt.

Grösstes Wasserrad und Mühlrad aus Lärchenholz

Die erwähnten Mühlen zwischen Solothurner Buechiberg und Berner Seeland lassen sich bei einer Gesamtdistanz von etwa 30 Kilometern bequem per Fahrrad entdecken. In dieses Ensemble gehören auch noch zwei Mühlen, die einen Besuch wert sind. Sie sind zwar funktionstüchtig, werden aber nur noch am Mühlentag betrieben.

Die Mühle von Büren an der Aare erhielt im Mai 2004 ein neues Mühlrad aus Lärchenholz. Das aus dem Jahre 1684 stammende Gebäude wurde stilvoll renoviert und der Mahlgang der Mühle wieder funktionsfähig gemacht.

Die Mühle in Kallnach verfügt über eines der grössten Wasserräder der Schweiz. Sein Durchmesser beträgt 7,5 Meter und die Schaufeln fassen je 30 Liter Wasser. Bei vier Umdrehungen pro Minute und einem Wasserumsatz von 6500 Liter entwickelt sie etwa 4 Pferdestärken.

Rezepte finden Sie auf Seite 55

Literatur

Erica Bänziger, «Das goldene Buch der Baumnuss», Fona-Verlag, ISBN: 3-03780-213-8, Fr. 34.–
Ernst, Eugen, «Mühlen im Wandel der Zeiten», Verlag Theiss, ISBN: 3-8062-1935-4, Fr. 60.40
«Es klappert die Mühle – Das grosse Buch der Volks- und Kinderlieder», Verlag Tosa, ISBN: 3-85492-428-3, Fr. 9.–

Internet

– www.brot.ch/brotmehl/heuteundgestern.htm
– www.muehlenfreunde.ch



Nussöl und Nussmehl, der Presskuchen, der beim Ölpresen übrigbleibt

REZEPTE

Das Baumnussöl ist vor allem eine feine Aromazutat in kalten Speisen, aber auch zum Backen geeignet. Da das Öl einen würzigen, stark ausgeprägten Geschmack besitzt, muss es gegebenenfalls mit einem geschmacksneutralen Öl vermischt werden. Das Nussöl kann Butter in gegarten Speisen ersetzen. Probieren Sie es mit gedämpften grünen Bohnen, mit Teigwaren oder auf einer Pizza. Das Nussöl muss dunkel und kühl gelagert werden. Beim Baumnussmehl handelt es sich um den Trester, den Presskuchen, der beim Ölpresen übrig bleibt. Nussmehl sollte vor der Verwendung immer gesiebt werden, da noch Schalenreste enthalten sein können. Nussmehl lässt sich im Kühlschrank problemlos aufbewahren und kann tiefgefroren werden.



Nusszopf

1 kg Dinkelmehl; 1 Tasse Nussmehl;
4 EL Walnussöl; 1 Hefewürfel; 2 TL Salz;
etwa 6 dl lauwarmes Wasser

Mehl, Nussmehl und Salz vermischen. Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und zum Mehl geben. Nach 1 Stunde Teigruhe 2 Zöpfe flechten. Bei 220 Grad etwa 40 Minuten backen.

Baumnuß-Mayonnaise

2 Eigelb; 1 TL Senf (mild); 1 TL Kräuteressig; Salz, Pfeffer

Eigelb, Senf, Essig und Gewürze miteinander verrühren. Dann 2 dl Baumnussöl im Fadenlauf unter Rühren mit dem Schwingsen oder im Handmixer einlaufen lassen, bis die richtige Konsistenz für die Mayonnaise erreicht ist. Schmeckt gut zu rohem Apérogemüse (Rüebli, Kohlrabi, Gurken) oder auf Toastbrot mit frischen Kräutern.

Nuss-Crêpes

150 g Dinkelmehl; 50 g Nussmehl;
¼ l Milch; 2 Eier; 40 g Butter, flüssig;
20 g Zucker

Mehl und Nussmehl mischen. Die Milch und die verquirlten Eier dazu geben. Die Butter und den Zucker darunterrühren und alles gut zu einem Teig vermischen. Crêpe-Füllung: Birnen mit der Röstiraffel reiben und in Butter leicht andünsten. Zusammen mit Vanilleglace und etwas Holunderblütensirup servieren.

Walnusspastete

500 g Kartoffeln; 1½ Tassen fein gehackte Walnüsse; 1½ Tassen rezenten Käse;
3 Eier, Eigelb und Eiweiss getrennt;
1 TL grüner Pfeffer, gemahlen; 1 TL Salz;
etwas geriebene Muskatnuss; Basilikum,
frisch oder getrocknet

Die Kartoffeln weichkochen, schälen und mit dem Stampfer zerdrücken. Walnüsse, den klein geschnittenen Käse, Eigelb, Pfeffer, Salz, Muskatnuss und Basilikum zugeben. Alles gut vermengen. Die geschlagenen Eiweiss unterziehen und in eine gefettete Backform geben. Bei 220 Grad rund 40 Minuten backen, bis die Pastete goldbraun geworden ist. Mit etwas saurem Rahm oder Jogurt servieren.

Kräuter-Nuss-Vinaigrette

1 klein geschnittene Zwiebel; 1 klein geschnittene Knoblauchzehe; 2 EL Apfel-essig; 2 EL Baumnussöl; 2 EL klein gehackte Kräuter; Salz; Pfeffer

Alles zu einer Salatsauce vermischen. Passt gut zu Spargelsalat, Nüsslisalat und Gemüsesalaten.

Baumnuß-Pesto

100 g Baumnüsse, fein gehackt; 4 EL Nussöl;
50 g Sbrinz, gerieben; 1,5 dl Gemüsebouillon; Salz; Pfeffer

Die gehackten Baumnüsse in einer Pfanne leicht rösten. Das Öl begeben und leicht erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Mischung in eine Schüssel geben. Den Käse und die Bouillon darunter untermischen. Zusammen mit frisch gehackten Kräutern (Basilikum, Peterli, Schnittlauch) zu Kartoffelstock, Teigwaren oder Hirse servieren.

Nusskuchen Grabenöli

1 Tasse Rahm; ½ Tasse Zucker; 1 Tasse Nussmehl; 1 Tasse geriebene Haselnüsse

Die Zutaten mischen und diese Masse auf einen ausgewallten Kuchen- oder Blätterteig streichen. Am besten geeignet ist ein rundes Blech von etwa 26 Zentimeter Durchmesser. 30 Minuten bei 230 Grad backen. Servieren mit etwas säuerlichem Quitten- oder Johannisbeergelee. Eine Schicht Gelee kann auch vor dem Einfüllen der Masse auf den Teig verteilt werden. ■

