Februar 2010

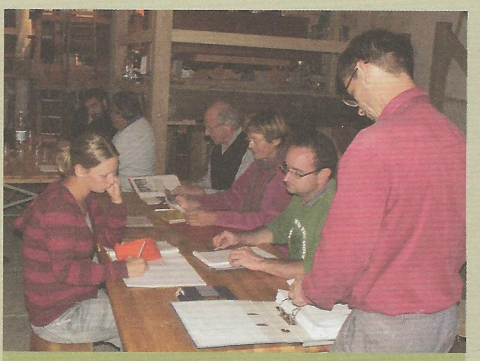
AUMÜLI Nr. 6

Mitteilungen der Stiftung und des Vereins PRO AUMÜLI Stallikon

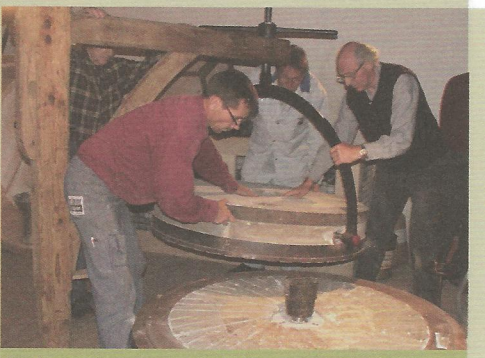
Letzte erhalten gebliebene Mühle samt Wasserrecht, Wasserrad, Mühlestuhl und Säge im Knonaueramt

In der Aumüli wird wieder gemahlen

2009 war für die Aumüli ein besonderes Jahr: In der historischen Mühle, vor 10 Jahren von Stiftung und Verein Pro Aumüli gekauft und in unzähligen, meist ehrenamtlichen Arbeitsstunden liebevoll restauriert, wird nach mehr als 117 Jahren wieder Mehl gemahlen. Das Mahlwerk, die «Seele der Mühle», ist vollständig ausgestattet und ermöglicht das Herstellen von Mehl.



Kurt Fasnacht erteilt angehenden Laienmüllern Theorieunterricht.



Beim Lehrgang wird der geschärfte Läuferstein wieder aufgesetzt.

Laienmüllerkurs in der Aumüli
Eine funktionierende historische Steinmühle ist zwar schön und gut. Dazu braucht es aber auch Fachkräfte, die das traditionelle Müllerhandwerk beherrschen und die Mühle bedienen können. Deshalb wurde in der Aumüli ein schweizweit einmaliger Laienmüllerkurs durchgeführt. Zwölf Teilnehmerinnen und Teilnehmer wurden in einem 3monatigen Kurs ausgebildet und sind jetzt in der Lage, in der Mühle zu arbeiten und das alte Handwerk weiter am Leben zu erhalten. Ein weiterer Kurs wird im Sommer 2010 folgen.

Jetzt wird in der Mühle also wieder gemahlen. Jedermann kann vor Ort selbst miterleben, wie ein altes Gewerbe weiterlebt und wie mittels rotierender Mahlsteine Mehl aus biologisch (Demeter) produziertem Getreide wie Dinkel oder Emmer entsteht. Eine saubere Getreideverarbeitung garantiert ein einwandfreies Naturprodukt ohne Zusätze. Das fertige Mehl wird in der Aumüli verkauft und scheint ein echter Verkaufsschlager zu werden (siehe Rückseite).

Der Oberwasserkanal

Die Unterschutzstellung der Mühlenliegeschaft Aumüli durch die Kantonale Denkmalpflege im Jahr 1992 erforderte jahrelange, aber auch intensive Gespräche rund um die Erhaltung des Jahrhunderte alten, ehehaften Wasserrechtes.
Zusammen mit den Renaturierungs- und Hochwasserschutzmassnahmen im Bereich Reppisch wurde unter strengen kantonalen Auflagen der Aumüli eine beschränkte Wasserentnahme für den Antrieb des Mühlenrades zugesprochen.

Anlässlich eines Unwetters im Jahr 1971 wurde das Wehr beim Abzweiger Oberkanal weggerissen und das Niveau ausgespült und abgesenkt. Die Folge davon: das Sägerad stand still und das Flussbett trocknete aus und wurde überwuchert.
Beim Ausfluss aus der Reppisch liegt das Niveau auf 579.83 m.ü.M. Von dort fliesst das Wasser 251 m durch den Oberkanal bis zum Einfall ins Wasserrad. Dort ist das Niveau (Sohle des Holzkanals) 578.81 m.ü.M. Das entspricht einem Gefälle von 1.02 m oder 0,4%. Im September 07 wurde die Instandstellung des Oberwasserkanals, vom Reppisch-Wehr bis zur Bonstetterstrasse 196 m, unter der Leitung von Fredi Hofmann realisiert. Dabei wurde auch auf die Wiederbelebung von Flora und Fauna Wert gelegt. Trotz zusätzlicher Erstellung eines nicht vorgesehenen Pfades entlang des Kanals konnten massive Kosteneinsparungen gegenüber Unternehmerofferten verzeichnet werden. Dies vor allem natürlich dank freiwilligen Helfern und dem Entgegenkommen von Baggerfirma W. Glättli. Herzlichen Dank für die gute Arbeit!

Walti Glättli baggert den Kanal aus – 3 Millimeter Gefälle auf 1 Meter!

Thomas löst Schwemmmaterial von der Bachsohle.

Die fertig instandgestellte Mühle ist weitherum die einzige Anlage dieser Art.

Das ehrgeizige Ziel, das sich Stiftung und Verein Pro Aumüli vor Jahren setzten, ist erreicht; in derAumüli kann wieder auf traditionelle Weise Korn gemahlen werden. Am Mülitag 2009 wurde nach mehr als 117 Jahren auf der aumüli-eigenen, mit Wasserrad angetriebenen Steinmühle, erstmals wieder Brotmehl hergestellt.
In Zukunft sollen nebst Weizen und Roggen speziell die auf biologischer Basis produzierten Spelzgetreide wie Dinkel, Emmer und Einkorn zu Mehl verarbeitet werden.

Vor 1892 war die Mühleneinrichtung noch auf 2 Ebenen aufgeteilt, d. h. das Korngut wurde zuoberst in die Trimelle geschüttet und rutschte nach und nach abwärts. Die heutige Müllerei-Einrichtung auf nur einer Ebene benötigt vier Elevatoren (technische Hebevorrichtungen), welche ebenfalls mit Wasserkraft angetrieben werden.

Der Röll-oder Gerbgang in unserer Mühleneinrichtung ist eine Besonderheit, die nicht jede Mühle aufweisen kann. Bei Urgetreide-Sorten wie z. B. Dinkel oder Emmer müssen die Spelzschalen mit einer besonderen Behandlung, dem Gerben oder Röllen, geöffnet werden. Ähnlich wie beim Mahlgang dreht sich über einem unbeweglichen Bodenstein der «Läufer» mit seiner Mittenöffnung zur Aufnahme des Spelzgetreides. Die Zarge, eine Holzverschalung um den Läuferstein, verhindert, dass Körner und Hüllen (Spreu) auf den Boden fallen. Das geröllte Getreide gleitet anschliessend in die Rendel, wo das Korn vom Spelz getrennt wird.
Die staubfreie Spreu kann z. B. für Spreukissen gebraucht werden oder findet in der Landwirtschaft oder Industrie Verwendung.

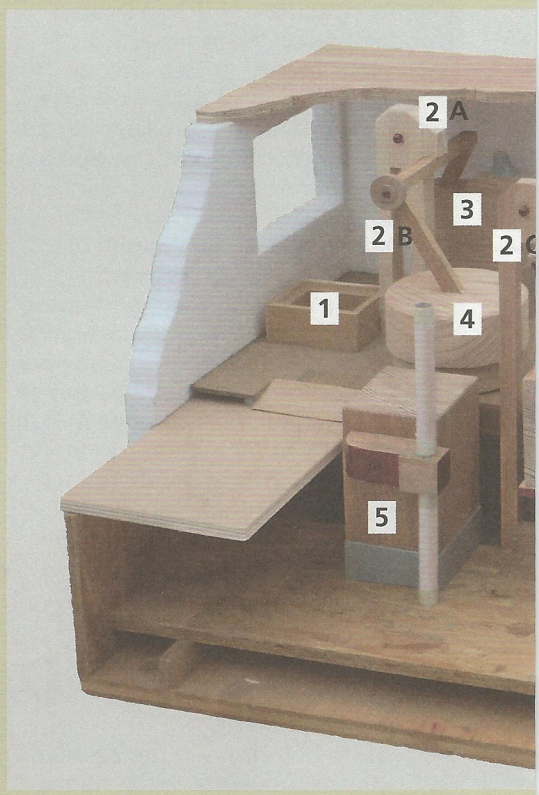
Der Unterhalt der Mühle erfordert viel Fachwissen, Erfahrung und Engagement. Um diese anspruchsvolle Aufgabe kümmert sich Toni Amrein. Ihm und allen Helfern und Gönnern, welche mit ihrem Einsatz die Mühle zum Funktionieren brachten, sei an dieser Stelle wieder einmal herzlich gedankt.

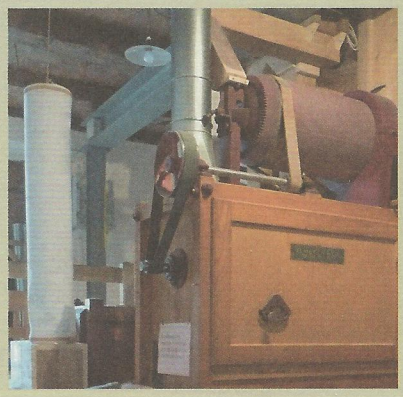
1. Die Aufschütt-Trimelle
Das Spelzgetreide wid in den Trichter geschüttet und an einem Magneten vorbeigeführt, der allfällige Metallteile ausscheidet, kurz bevor es in den Elevator 2A gelangt.

Aus Theorie wu

4. Die Röllmühle oder Rölle
Das Spelzgetreide wie Dinkel, Emmer und Einkorn muss mit

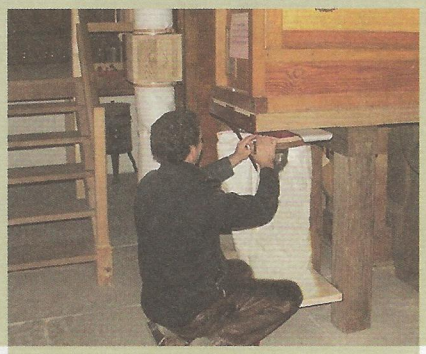
ausgeklügelter Technik entspelzt und gereinigt werden. Der Röllstein-Abstand, ca. 6 mm, muss der zu verarbeitenden Spelzfrucht angepasst werden. Entspelzte Kernen und Spreu gleiten zur Weiterverarbeitung gemeinsam zur Rendel.



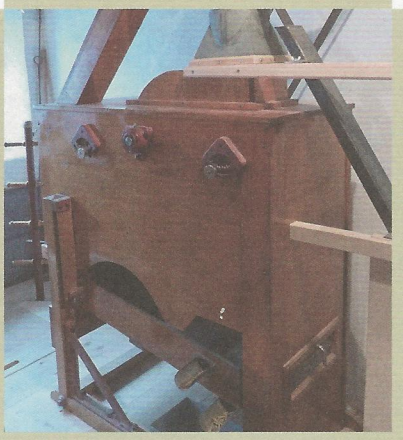


6. Der Trieur
Während dem das Getreide den Trieur passiert, werden allfällige Sämereien, Rundkorn wie Raden, Wicken und auch Gerste und Hafer ausgelesen. Saatgut darf nicht geschält werden und kann bereits im Trieur mittels Schieber ausgeschieden werden. Durch einen Fallschacht gelangt das Getreide direkt in die Schälmaschine.

7. Die Schäl- oder Bürstmaschine
Sortiereinrichtung nach Grösse, Art und Form der Getreidekörner. Es soll vor allem den Spalt der Getreidekörner von Staub reinigen, noch anhaftende Schalenteilchen entfernen und die Kornoberfläche polieren. Die Kornhaut wird ausgeschieden, weil sie nicht allen Leuten bekömmlich ist. Hühnerweizen und Mahlgetreidekörner werden je separat abgesackt.
Ein Sacklift zum Mahlgang ist geplant.



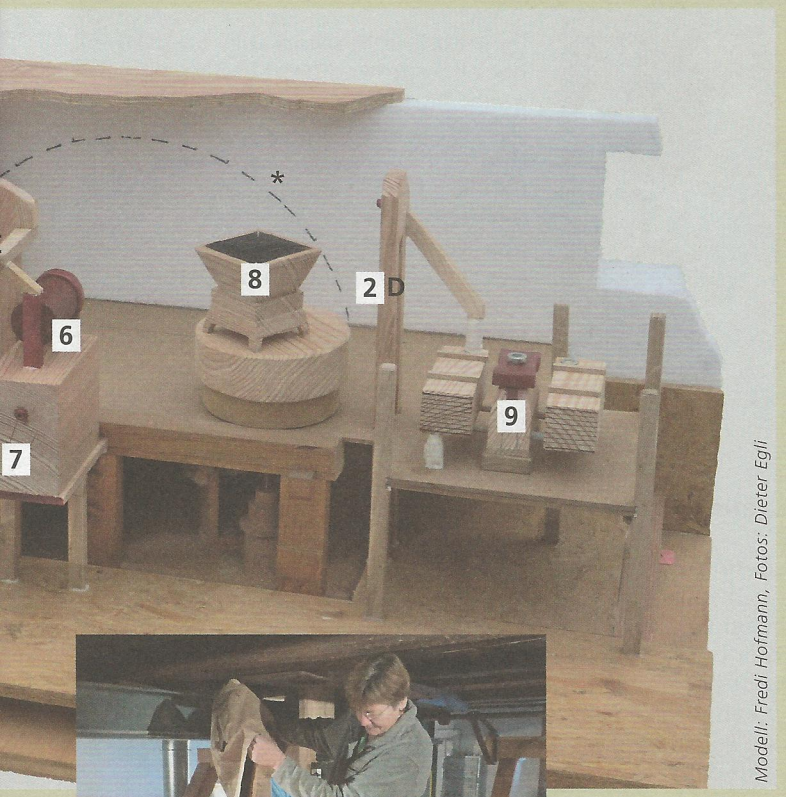
2. Vier verschiedene Elevatoren (A,B,C und D), Hebevorrichtungen für einen rückenschonenden Ablauf.
Der Elevator A befördert das Spelzgetreide in die oben waagrecht angelegte Förderschnecke zum Separator.



3. Der Separator
Mittels Luft wird der leichte Schmutz und Staub von der Spelzfrucht getrennt. Durch drei unterschiedliche Rüttelsiebe werden noch Stroh- und Ährenteile wegsortiert, damit die Spelzkorn-Standardgrössen für den Röllablauf im Umlauf bleiben. Das vorgereinigte «Hülsche»-Getreide fällt durch einen Holzkanal und wird vom Elevator aufgefangen.
Der Elevator B befördert nun die Spelzfrucht in die oben waagrecht angelegte Förderschnecke zum Röllgang.

urde Praxis

*Position des Wasserrades



Modell: Fredi Hofmann, Fotos: Dieter Egli

5. Die Rendel
Durch Luftzug wird die Spreu vom Korn getrennt. Feinstaub und Grannen werden in Filterstrümpfe eingeblasen, periodisch kann man das Abfallprodukt dort einfach entnehmen. Spreu wird abgesackt und die Körner durch 1 bis 3 Rüttelsiebe zum Elevator C geführt. Dieser befördert die Körner in die oben waagrecht angelegte Förderschnecke zum Trieur.

8. Der horizontale Mahlgang
Die beiden Mahlsteine bestehen aus französischem Süsswasserquarz, sog. Champagnersteinen, die sich im Mahlgang als Läufer und Bodenstein unterscheiden. Der Antrieb des Läufersteines erfolgt von unten her mittels eines Kegelrad-Winkelgetriebes. Eine kontinuierliche Speisung erfolgt über einen Rüttelschuh, der vom sog. «Tanzmeister» (Fünfschlag) bewegt wird. Das Produkt gelangt durch den sog. «Schluck» (konischer Eintritt) zur Mahlbahn. Das Mahlgut, ein Vollkorn-Zwischenerzeugnis, wird während dem Mahlprozess beim Auslauf über dem Bodenstein ständig auf seine Feinheit geprüft. Das Mahlgut gleitet dann zum Elevator D. Der Elevator D befördert nun das steingemahlene Mahlgut zum Sichtwerk.

9. Der Freischwinger-Plansichter
(auch Flachsichter genannt) wurde 1888 von Karl Jakob Haggenmacher aus Winterthur erfunden und bald darauf weltweit eingesetzt. Der Freischwinger-Plansichter ahmt das Prinzip des handgeschüttelten Siebes mechanisch nach. Nach dem Durchlauf durch 8 unterschiedlich feine Siebe wird Halbweissmehl, Griess und Kleie getrennt abgesackt.

Unser Sichter ist ein Relikt aus der ehemaligen Mühle Eiken und ersetzt den, in der Aumüli noch vorhandenen Sechskantsichter.

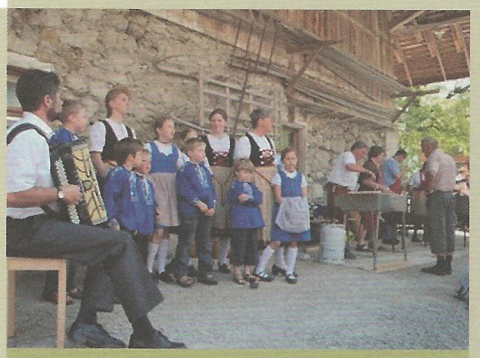
Die neue Holzbrücke

Die Holzbrücke über den Unterkanal nördlich des Nebengebäudes war in einem desolaten Zustand. Zur Bewirtschaftung der Wiese zwischen der Reppisch und dem Unterkanal ist dieser Übergang notwendig.
Vor einiger Zeit wurden Natursteinfundamente und die Tragkonstruktion durch die Bauunternehmung Tschopp erstellt. Auf unserer Gattersäge wurden die Elemente für die Holzteilkonstruktion der gewölbten Brücke aus massivem Lärchenholz zugeschnitten. Unter der Brücke wurden Nistgelegenheiten für Vögel (z. B. für die Wasseramsel) angebracht. Vielen Dank den bereitwilligen Helfern.

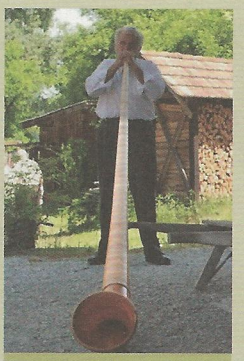
Toni Amrein und Günter Werren beim Errichteten der attraktiven Bogenbrücke.

Mülitag 2009

Der Schweizerische Mühlentag fiel 2009 Jahr auf Samstag, den 23. Mai. Bei schon fast traditionell prächtigem Mülitag-Wetter wurde den zahlreichen grossen und kleinen Besuchern auf dem Areal der Aumüli historisches Brauchtum und traditionelles Handwerk vorgeführt. Die über siebzig motivierten, freiwilligen Helfer und Helferinnen trugen einmal mehr zu einem gelungenen Anlass bei. Allen sei herzlich gedankt.



Jung-Jodelchörli unter der Leitung von Monika Reutlinger



Alphornbläser Aschi in Aktion

Waschen wie zu Grossmutters Zeiten

Im Mittelpunkt stand aber zweifellos der eben instand gestellte Mahlgang. Kurt Fasnacht, der Mühlen-Doktor, zeigte an diesem Tag einem staunenden und beeindruckten Publikum die Mahlvorgänge und beantwortete die vielen Fragen rund ums Korn und ums Mahlen.
Der Schweizer Mühlentag initiiert von der Vereinigung Schweizer Mühlenfreunde, findet jedes Jahr am Samstag nach Auffahrt in vielen historischen Mühlen statt – auch in der Aumüli.

Mehlverkauf

Momentan wird Dinkel-Vollkorn- und Dinkel-Halbweissmehl produziert, nur steingemahlen und aus biologischem Anbau. Emmer ist in Vorbereitung.

Ein Ort für Events aller Art

Der Aumüli-Partyraum für 40 bis 45 Personen entwickelt sich je länger je mehr zu einer begehrten Lokalität für Anlässe. So wurden hier in letzter Zeit viele Geburtstage gefeiert, Vereins- oder Firmenanlässe durchgeführt, oft auch mit fachkundigen Führungen durch die Aumüli verbunden.
Das Catering wird bei Bedarf auch vom Aumüli-Team organisiert.
Für Informationen:
Fredi Hofmann, Tel. 044 700 10 09
hofmann.fredi@bluewin.ch

Ritterspiel-Event vor historischer Kulisse der Aumüli

Stiftung Pro Aumüli Stallikon

Die Stiftung Pro Aumüli Stallikon hat die Aufgabe, die Liegenschaft zu verwalten und, in Zusammenarbeit mit Denkmalpflege, AWEL und weiteren Behörden, zu renovieren. Sie hat die zu diesem Zweck benötigten Gelder zu beschaffen. Die Mittel für diese Aufgaben kommen durch Spenden, Legate und Subventionen zusammen.

Vorsitz: Dr. Jan Derk G. Smit
Schachenstrasse 74, 8906 Bonstetten, Tel. 044 700 23 28
E-mail: jan-smit@bluemail.ch
Clientis Sparcassa 1816, Konto-Nr. 162.304.476.04

Verein Pro Aumüli Stallikon

Der Verein Pro Aumüli Stallikon ist für Unterhalt und Betrieb der Liegenschaften verantwortlich sowie für Organisation und Durchführung des Mülitages, von Führungen und Anlässen. Er kümmert sich auch um die Öffentlichkeitsarbeit. Die Erträge aus Anlässen und Führungen kommen vollumfänglich Unterhalt und Betrieb der Aumüli zugute.

Präsident: Fredi Hofmann
Aumüli 24, 8143 Stallikon, Tel. 044 700 10 09
E-mail: hofmann.fredi@bluewin.ch
PC 80-79412-7

Der grösste Teil der Arbeit wird von den Stiftungs- und Vereinsmitgliedern ehrenamtlich geleistet.

www.aumueli.ch