# Des Müllers neue Lust

**Von einst 7000 vorindustriellen Mühlen sind in der Schweiz heute nur noch wenige in Betrieb, zum Beispiel die Aumüli in Stallikon (ZH). Sie mahlt auf traditionelle Weise Mehl, vorwiegend aus Dinkel, der von einem Demeter-Hof in der Umgebung stammt**

Es ist eine Landschaft wie im Bilderbuch: Der Weg führt durch saftige, grüne Wiesen, lichte Wälder, sanfte Hügellandschaften und vorbei an blühenden Hochstammbäumen. Mitten in dieser unberührten Natur, in Stallikon (ZH), liegt die Aumüli, eine historische Mühle, deren Geschichte bis ins 14. Jahrhundert zurückreicht. Sie ist eine der rund 70 – von ehemals fast 7000 – Schweizer Mühlen, die erhalten geblieben und noch beziehungsweise wieder funktionstüchtig sind.

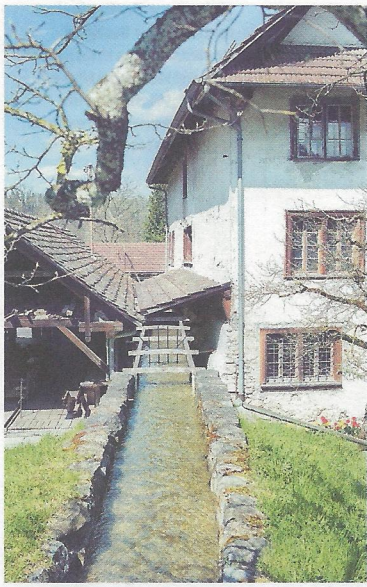
Bis zur Industrialisierung vor etwas mehr als 120 Jahren stand die alte Mühle in Betrieb, dann wurde sie stillgelegt. Sozusagen im letzten Moment konnten Mühle, Sägerei und Schopf vor dem Verfall gerettet werden, als auf Initiative von Fredi Hofmann die Stiftung zum Erhalt der Mühle an der Reppisch gegründet wurde. In langjähriger Arbeit wurden der Wasserkanal wieder sauber angelegt und die verschiedenen Stationen wie die Rölle zum Entspelzen des Getreides, die Rendel zum Trennen von Spreu und Korn oder der Trieur zum Aussortieren wieder hergestellt. Das stattliche hölzerne Wasserrad wurde restauriert, und die herumliegenden rund 600 Kilogramm schweren Mühlesteine mussten an den richtigen Platz gebracht werden. 2009 hat die Stiftung ihr Ziel weitgehend erreicht: Die Mühle mahlt heute wieder auf traditionelle Weise Korn, angetrieben durch reine Wasserkraft.

Die Geschichte der Aumüli ist typisch für unsere Zeit. Wenn immer alles industrieller und seelenloser wird, erlangen Traditionen und altes Handwerk an Bedeutung. Es gilt, überliefertes Wissen zu sichern, bevor es ganz in Vergessenheit gerät. Und: Die Konsumenten schätzen heute wieder die lokalen, von Hand gefertigten Produkte, das Einzigartige und Ursprüngliche, die echten Trouvaillen. Dazu gehört eben auch nach traditionellen Methoden hergestelltes Mehl – ein Produkt, das so authentisch wie hochwertig ist. Und das es nicht bei jedem Detailhändler zu kaufen gibt.

Das Mehl aus der Aumüli ist so ein Produkt. Gemahlen wird hier zwischen den schweren Mühlesteinen ausschliesslich biologisch angebautes Getreide, pro Tag maximal 200 Kilogramm. Im Vergleich zu einer Industriemühle wie etwa der Swissmill in Zürich, die rund um die Uhr läuft und bis zu 800 Tonnen Mehl täglich produziert, ist die Menge natürlich verschwindend klein. Die Mühlesteine in Stallikon vermahlen vorwiegend Dinkel sowie etwas Emmer, Roggen und Weizen. Der Dinkel stammt vom Schwalbenhof in Hauptikon (ZH), einem kleinen, wunderschönen, nach biologisch-dynamischen Richtlinien bewirtschafteten Bauernhof. Milena Laneve und Simon Schmutz haben den landwirtschaftlichen Betrieb vor vier Jahren von einem Demeter-Pionier übernommen und somit das Weiterleben einer langjährigen Tradition sichergestellt.

Jeweils Ende September, Anfang Oktober laden die jungen Bauersleute zum sogenannten Zukunftssäen. Bei diesem Anlass finden sich bis zu fünfzig Menschen ein, um gemeinsam von Hand das Dinkelfeld fürs kommende Jahr anzusäen. Schon nach zwei Wochen schauen die grünen Spitzchen zur Erde raus. Erntereif ist das winterharte Getreide im darauffolgenden Sommer, wenn die Ären eine Höhe von bis zu 1,80 Meter erreicht haben. Alle sieben Jahre nur wird auf dem gleichen Acker Dinkel angebaut, zwischendurch wechseln sich Weizen, Kartoffeln und Kleewiese in der Fruchtfolge ab. Dinkel folgt immer am Schluss, ist es doch anspruchslos und gedeiht selbst dann, wenn der Boden bereits arg strapaziert ist. Doch im Vergleich zu Weizen lässt sich der Ertrag beim Dinkel nicht beliebig steigern. «Es gibt einfach so viel, wie es gibt», sagt Simon Schmutz.

Das Credo von Milena Laneve und Simon Schmutz ist, auf ihrem Hof so viel wie nur möglich in Handarbeit zu erledigen. Nicht nur das Dinkelfeld wird von Hand angesät, auch Hofprodukte werden manuell produziert. Und so entstehen auch die duftenden Brote und Zöpfe von Milena Laneve in reiner Handarbeit. Natürlich verwendet die Bäuerin nur Dinkelmehl aus dem Eigenanbau. Rund einmal im Monat bringt sie an die 150 Kilo Dinkel in die Aumüli, wo ihn der Müller Anton Amrein zu Mehl verarbeitet. Da Dinkel noch im Spelz ist, wenn er angeliefert wird, muss das Korn in der Mühle zuerst entspelzt werden. Danach wird es in mehreren Durchläufen gereinigt. Am Schluss ergeben 100 Kilogramm Mehl etwa 80 Kilogramm wunderbar duftendes Halbweissmehl. Dieses wird ▶



**Oben:** Die Aumüli in Stallikon (ZH).
**Rechts:** Müller Anton Amrein an der Arbeit in der Aumüli.

## Schweizer Mühlentag

Der Schweizer Mühlentag findet am 16. Mai von 9 bis 17 Uhr statt. Es nehmen 90 historische Mühlen in der ganzen Schweiz teil. Dabei kann man nicht nur alles übers traditionelle Müllern erfahren, sondern auch Einblicke in andere Berufe unserer Vorfahren gewinnen. Infos unter: www.muehlenfreunde.ch
Weitere Infos zur Aumüli in Stallikon (ZH): www.aumueli.ch

◀ zum Teil in hübsche Ein-Kilogramm-Säcke aus festem hellbraunem Papier abgepackt und auf dem Schwalbenhof oder direkt in der Aumüli verkauft. Bestellt werden kann übers Internet. Indem das Dinkelkorn aus Eigenanbau auf dem Schwalbenhof wieder in der Form von Mehl weiterverarbeitet wird, durchläuft das Getreide einen nachhaltigen und natürlichen Kreislauf.

Etwa 12 Brote und 15 Zöpfe bäckt Milena Laneve pro Woche in ihrem sehr gewöhnlichen Umluft-Backofen – mehr liegen in ihrer kleinen Küche aus Platz- und Kapazitätsgründen nicht drin. Die Backwaren finden unter Freunden, Bekannten und Kunden des Hofladens reissenden Absatz. Bei einem Hoffest sind es auch einmal über 20 Kilogramm Mehl, die von Hand zu Teig geknetet werden müssen. Die Bäckerin ist überzeugt, dass das Endprodukt desto besser schmeckt, je mehr Handarbeit drinsteckt. Wer einmal in Genuss von ihren Backkünsten gekommen ist, wird ihr recht geben: «Ich verwende bewusst keine Knetmaschine, denn so steckt irgendwie mehr Energie und Liebe drin.»

Natürlich lässt sich nicht wissenschaftlich beweisen, dass auf traditionelle Weise gemahlenes Mehl besser ist. Aber Fachleute stellen fest: «Wenn der Müller sein Handwerk versteht, dann ist Mehl aus traditionell vermahlenem Getreide geschmacklich ausgeprägter», sagt der gelernte Müller Tobias Nänny. Er muss es wissen, ist er doch Ausbildungsleiter für Getreidemüllerei beim international tätigen Technologiekonzern Bühler AG. Der Experte stellt auch fest, dass das gesteigerte Bewusstsein sowie eine hohe Kaufkraft der Schweizer Konsumenten auch dazu führe, dass den kleinen Mühlen – wie auch anderen Kleinbetrieben mit langjähriger Tradition – immer mehr Interesse zuteilwird: «Die Konsumenten verlangen nicht nur immer mehr biologisches Mehl, das, wenn immer möglich, aus der Region zu stammen hat, sondern interessieren sich auch vermehrt dafür, wie, wo und unter welchen Bedingungen das Mehl hergestellt wird», sagt Nänny.

Es besteht kein Zweifel, dass Anton Amrein von der Aumüli sein Handwerk versteht. Der Müller und pensionierte Handwerker übt seine Berufung mit Leib und Seele und mit allergrösster Sorgfalt aus. Die Kunst besteht darin, gewisse Dinge Gefühlssache bleiben zu lassen. Zum Beispiel lässt sich der Freischwinger-Plansichter – eine wichtige Maschine mit zentraler Funktion – nicht berechnen. Gefragt sind Erfahrung und Fingerspitzengefühl. Anton Amrein und Fredi Hofmann zeigen die Aumüli gerne. Letztes Jahr fanden hier fast wöchentlich Führungen statt. Einen eindrücklichen und sinnlichen Einblick in den Betrieb erhalten Besucher auch am jährlich stattfindenden Schweizer Mühlentag, der dieses Jahr am 16. Mai durchgeführt wird (siehe Box auf S. 26). *Christina Hubbeling*

**Oben links:** Milena Laneve verarbeitet auf ihrem Schwalbenhof eigenes Mehl zu Zöpfen.
**Ganz oben:** In den Broten vom Schwalbenhof steckt viel Handarbeit.
**Oben:** Milena Laneve bäckt rund 12 Brote und 15 Zöpfe pro Woche, die sie dann verkauft.

## Brotrezept vom Schwalbenhof

Ihre Brote backt die Demeter-Bäuerin Milena Laneve nach klassischem Hausrezept: Für 1 kg Dinkelhalbweissmehl verwendet sie 1 EL Salz, ½ EL Zucker, ¼ Hefewürfel sowie etwa 6 dl Wasser. Optional fügt sie eine Handvoll Haferflocken, Kerne oder gehackte Baumnüsse bei. Den Hefewürfel löst sie in wenig lauwarmem Wasser auf. Dann mischt sie Mehl, Zucker, Salz, gibt die Hefe bei und fügt das Wasser langsam hinzu, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Darauf wird geknetet, natürlich nur von Hand und mit viel Liebe und Geduld. Den Teig zugedeckt an einem kühlen Ort über Nacht gehen lassen. Am nächsten Tag in Form bringen und 50 Minuten bei 180 Grad im vorgeheizten Umluftofen backen. Weitere Infos über den Demeterhof in Hauptikon: www.schwalbenhof.ch. *(chu.)*

FOTOS: MICHAEL SIEBER