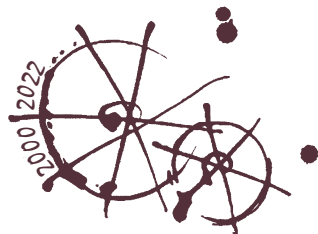


MÜHLENFÜHRER SAISON 2022

22. SCHWEIZER MÜHLENTAG

Journée Suisse des Moulins | Giornata Svizzera dei Mulini
Di svizzer dals Mulins | Swiss Mill Day



Mit einer neuen
Geschichte vom
Wassertropfen
«Tropfli»

Brot backen
Ofenhäuser
Mühlenläden

28. MAI 2022

Samstag nach Auffahrt | Samedi suivant l'Ascension
Sabato dopo l'Ascensione | Sonda suenter l'Ascensiu



VSM / ASAM

Vereinigung Schweizer Mühlenfreunde
Association Suisse des Amis des Moulins
Associazione Svizzera degli Amici dei Mulini
Associazion Svizra dals Amis dals Mulins

Der Schweizer Mühlttag wird von der Vereinigung Schweizer Mühlenfreunde organisiert.
La journée Suisse des Moulins est organisée par l'Association Suisse des Amis des Moulins.
La giornata Svizzera dei Mulini è organizzata par Associazione Svizzera degli Amici dei Mulini.

©2022 Redaktion, Gestaltung und Verwaltung der Datensätze:
Haller + Jenzer AG, Medienzentrum, 3401 Burgdorf, vongunten@haller-jenzer.ch
Christoph Hagmann, 3555 Trubschachen, c.hagmann@muehlenfreunde.ch
Marc Nyffenegger, 8532 Weiningen, m.nyffenegger.muehlennfreunde.ch

Die gedruckte Broschüre ist gegen Einsendung von Fr. 5.– und eines mit Fr. 1.40 adressierten und frankierten B5-Briefumschlages erhältlich.
Commandez votre brochure imprimé en envoyant sfr 5.– et avec une enveloppe B5 adressée et munie de timbre-poste à sfr 1.40.
L'opuscolo stampato può essere ordinato inviando un contributo di sfr. 5.– e una busta B5 preaffrancata del valore di sfr. 1.40.

Sekretariat VSM / ASAM

Sägemühle Kröschenbrunnen 18
3555 Trubschachen / BE
info@muehlenfreunde.ch

www.muehlenfreunde.ch
www.amisdesmoulins.ch
www.amicidimulini.ch

facebook.com/Vereinigung-Schweizer-Muehlenfreunde-VSMASAM-116784981694065
twitter.com/vsamasam
instagram.com/vsamasam



Umschlagbild / Couverture / Busta: Foulon à Drap à Sain-Luc / VS n° 84, Val d'Anniviers

Folgen Sie diesen Wegweisern und erleben Sie ursprüngliche Technik!
Suivez ces panneaux et vivez la technique d'autrefois!
Seguite ai segnavie e fate l'esperienza della tecnica storica!



Die Öffnungszeiten der Anlagen am Mühlttag sind von 9 bis 17 Uhr.
Les heures d'ouverture aux installations participantes à la Journée des Moulins sont de 9h à 17h.
Le ore di apertura delle installazioni partecipanti alla Giornata dei Mulini sono dalle 9h alle 17h.



22. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2022

Brot backen, Ofenhäuser, Mühlenläden

Brot ist ein alltägliches Lebensmittel. In der aktuellen Lage, die wir eben als Gesellschaft miteinander durchleben, rückt das wichtige Grundnahrungsmittel in den Mittelpunkt. Brot backen ist eine schöne Arbeit. Unsere Mütter und Väter haben einmal im Monat, oft in Gemeinschaften, Brot gebacken. Dreizehn historische Anlagen zeigen am Mühlentag die Mühlen und ihre Ofenhäuser.

Sie finden in Anlagen in der Region lokale Spezialitäten: Im Unter- und Oberwallis das bekannte Roggenbrot, in der Region Bern die Ankezüpfe, in Näfels im Glarnerland urtümliche Dinkel-Brote, und im Graubünden oder Tessin chüschtige Brotsorten aus robusten Alpengetreide in Form von schmackhaften Vollkornbroten. Schön, dass solche Traditionen aufleben. In den kleinen Läden werden feine Mehle zum Kaufen angeboten, und auch viele lokale Köstlichkeiten liegen in den Regalen.

Duftende Brote werden ofenfrisch direkt vom Backhaus angeliefert. Werfen Sie am nationalen Mühlentag einen Blick in die Arbeitsabläufe. Viele Vereine kümmern sich liebevoll um die Anlagen und (er)leben gemeinsam das Kulturgut des Backens. Diese Gruppen halten die Abläufe und das Wissen in und um die Mühlen und den Ofenhäuser am Leben.

Im aktuellen Führer schliessen wir eine Thementrilogie: vom Chorn und den alten Getreidesorten, zur Verarbeitung zu Mehl, und in diesem Jahr das Verarbeiten zu Brot. Schauen Sie den Müller:innen und Bäckerei:innen bei der Arbeit zu und lassen Sie sich inspirieren vom Wissen und Arbeiten mit alten Getreiden und den zeitintensiven Brotteigen.

In der Broschüre finden Sie Anlagen, die Kurse zum Thema Brot backen anbieten. Oder lesen Sie den Beitrag über Mehl und Teig. Sie finden zwei Interviews: Eines über das Ofenhaus in





22. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2022

der Flühenmühle, und das andere über die Renaissance von alten Getreiden bei den Bäckereiausbildern des Kompetenzzentrums Richemond in Luzern. Für die kleinen Mühlenfreunde gibt es eine Geschichte vom «Tropfli». Besuchen Sie über fünfzig Anlagen mit Bezug zum Thema Brot backen. Sehenswert sind auch alle weiteren Anlagen wie Ölen, Sägemühlen, Hammerschmieden und Kraftwerke. Ein Leckerbissen ist ein Besuch im Museum

in Estavayer-le Lac, wo die Mühlenmodelle von Louis Pillonel ausgestellt sind.

Der Vorstand des VSM/ASAM bedankt sich bei den teilnehmenden Anlagen, den Sponsoren und den Inserenten sowie allen Helfer:innen, die zum guten Gelingen am Mühlentag in den Anlage beitragen und so das älteste Kulturgut in unserer Gesellschaft am Leben erhalten.

Liebe Grüsse

Noè Zardi
Co-Präsident der Vereinigung Schweizer
Mühlenfreunde VSM/ASAM

Christoph Hagmann
Co-Präsident der Vereinigung Schweizer
Mühlenfreunde VSM/ASAM

Besucher:innen vom FLM Ballenberg erhalten einen reduzierten Eintrittspreis.

Siehe dazu das Angebot beim Anlagenbeschrieb (Anlage Nr. 15).



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Département fédéral de l'intérieur DFI
Dipartimento federale dell'interno DFI
Departament federal da l'intern DFI
Bundesamt für Kultur BAK
Office fédéral de la culture OFC
Ufficio federale della cultura UFC
Uffizi federal da cultura UFC



Beachten Sie die neue digitale Karte auf der Homepage www.muehlenfreunde.ch für die Planung einer Tour auf mobilen Geräte sowie die möglichen Einschränkungen einzelner Anlagen wegen der Pandemie. Danke.



22. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2022

Faire du pain, maison des fours et magasin des moulins

Le pain est un aliment du quotidien. Dans la situation sociale actuelle, cette denrée alimentaire de base revient sur le devant de la scène. Faire son pain est une noble tâche. Nos mères et nos pères faisaient leur pain une fois par mois, souvent en communauté. Treize installations historiques présentent leurs moulins et leurs fours lors de la journée des moulins.

Vous trouverez des spécialités locales dans les édifices des cantons suivants: dans le Bas-Valais et le Haut-Valais, du pain au seigle; dans le canton de Berne, de la tresse au beurre (Ankezüpfle); à Näfels dans le canton de Glaris, un pain ancestral à l'épeautre; et dans les Grisons ou le Tessin, de délicieux pains complets au goût relevé, à base de céréales robustes des Alpes. Il est appréciable que de telles traditions survivent. Vous pouvez acheter de la farine finement moulue dans les petits magasins, dont les étagères sont remplies par de nombreux délices locaux. Des pains aromatiques sont directement livrés du four, encore chauds. Jetez un coup d'œil aux différentes étapes de travail lors de la journée nationale des moulins. De nombreuses associations s'occupent avec soin des installations et font vivre ensemble le patrimoine culturel de la cuisson au four. Ces groupes conservent vivants les procédés et le savoir autour des moulins et des fours.

Dans le guide actuel, nous concluons une trilogie sur le thème du grain, des variétés anciennes de céréales, ainsi que de leur traitement jusqu'à la farine, puis jusqu'au pain. Observez les meuniers et les boulangers au travail et laissez-vous inspirer par leurs connaissances et leurs compétences dans le domaine des céréales anciennes et des pâtes

à pain qui prennent leur temps.

Vous trouverez dans la brochure des lieux proposant des formations pour apprendre à faire son pain. Vous pouvez également lire l'article sur la farine et la pâte à pain avec ces céréales anciennes. Vous trouverez deux interviews: une sur le four de Flühlenmühle, et l'autre sur la renaissance des céréales anciennes pour les apprentis boulangers du centre





22. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2022

de compétence de Richemond à Lucerne. Il y a également une histoire de «Tropfli» pour les jeunes amis des moulins.

Visitez plus de cinquante édifices en lien avec la fabrication du pain. Découvrez aussi toutes les autres installations comme les huileries, les scieries, les forges et les centrales. Une visite du musée d'Estavayer-le Lac, où des modèles de moulin de Louis Pillonel sont exposés, est un vrai régal.

Le comité VSM/ASAM remercie les installations participantes, les sponsors et les annonceurs, ainsi que toutes les personnes qui contribuent au succès de la journée des moulins sur leur site et qui participent ainsi à maintenir en vie le patrimoine culturel ancestral dans notre société.

Meilleurs salutations,

Noè Zardi
Co-Président de l'Association Suisse des Amis de Moulins VSM/ASAM

Christoph Hagmann
Co-Président de l'Association Suisse des Amis de Moulins VSM/ASAM

Les visiteurs de FLM Ballenberg perçoivent une réduction sur le prix d'entrée.

Voir à cet effet l'offre dans la description de l'installation (installation n° 15).



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Département fédéral de l'intérieur DFI
Dipartimento federale dell'interio DFI
Departament federal da l'intern DFI
Bundesamt für Kultur BAK
Office fédéral de la culture OFC
Ufficio federale della cultura UFC
Uffizi federal da cultura UFC



Consultez la nouvelle carte numérique sur la page d'accueil www.amidesmoulins.ch pour planifier votre visite sur les appareils mobiles, ainsi que les restrictions possibles des différentes installations en raison de la pandémie. Merci.



22. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2022

Panificazione, forni e panetterie

Il pane è un alimento che si consuma ogni giorno. Nella situazione che attualmente la nostra società sta attraversando, questo alimento fondamentale è al centro dell'attenzione. Il mondo della panificazione è estremamente affascinante. Una volta al mese le nostre madri e i nostri padri facevano il pane, spesso in comunità. In occasione della Giornata dei Mulini, tredici impianti storici metteranno in mostra il proprio mulino e il relativo forno.

Negli impianti della regione troverete le varie specialità locali: nel Vallese Inferiore e Superiore il famoso Roggenbrot (pane di segale), nella regione di Berna l'Ankezüpfle, a Näfels, nel Canton Glarona, l'autentico pane di farro, mentre nei Grigioni e in Ticino stuzzicanti varietà di pane integrale ricavate dal resistente grano alpino. È bello che queste tradizioni continuino a vivere. Nei piccoli paesi si vendono farine fini, e negli scaffali si trovano anche numerose delizie locali. Il pane fragrante appena sfornato viene consegnato direttamente dal panificio. In occasione della Giornata nazionale dei Mulini avrete la possibilità di dare uno sguardo dietro le quinte dei processi produttivi. Molte

associazioni si occupano degli impianti con passione, preservando e tramandando insieme il patrimonio culturale della panificazione. Questi gruppi mantengono in vita i processi e le conoscenze all'interno e intorno ai mulini e ai forni.

Nell'attuale visita guidata concludiamo una trilogia dedicata alla spelta, le antiche varietà di grano, la trasformazione in farina e la trasformazione in pane. Osservate i mugnai e i panettieri al lavoro e immergetevi nel suggestivo mondo di un sapiente e paziente lavoro fatto di antichi tipi di grano e impasti a lunga preparazione.

Nell'opuscolo trovate gli impianti che offrono corsi sul tema della panificazione. Oppure leggete l'articolo sulla farina e sull'impasto preparati con queste antiche varietà di grano. Troverete due interviste: una sul forno del Flühenmühle e l'altra sulla riscoperta del grano antico nei corsi di formazione offerti dal Centro di competenza Richemond. Per i piccoli amici dei mulini c'è una storia del «Tropfli».





22. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2022

Potrete visitare oltre cinquanta impianti e ricevere tante interessanti notizie sulla panificazione. Vi invitiamo a visitare anche tutti gli altri impianti come quelli per la produzione di oli, di manufatti in legno o in ferro e di energia elettrica. Una chicca è il museo di Estavayer-le Lac, dove sono in mostra i modelli di mulini di Louis Pillonel.

Cordialmente,

Noè Zardi
Co-Presidente dell'Associazione Svizzera
degli Amici di Mulini VSM/ASAM

Christoph Hagmann
Co-Presidente dell'Associazione Svizzera
degli Amici di Mulini VSM/ASAM

I visitatori dell'FLM Ballenberg beneficiano di una riduzione sul prezzo d'ingresso.

Si veda l'offerta nella descrizione dell'impianto (mulino numero 15).



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Département fédéral de l'intérieur DFI
Dipartimento federale dell'interno DFI
Departament federal da l'intern DFI
Bundesamt für Kultur BAK
Office fédéral de la culture OFC
Ufficio federale della cultura UFC
Uffizi federal da cultura UFC



Vi segnaliamo la nuova mappa digitale presente sull'homepage www.muehlenfreunde.ch per la pianificazione di un tour su dispositivi mobili, nonché le possibili limitazioni valide per alcuni impianti a causa della pandemia. Grazie.



22. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2022

Vom Mehl über Brotteig zum Brot backen

Geschichte

Die Kultivierung energiereicher Pflanzen begann vor rund 11'000 Jahren entlang des fruchtbaren Halbmondes in Mesopotamien. Die Region war klimatisch prädestiniert für den Beginn des Ackerbaus, da eine grosse Vielfalt von verschiedenen Arten einjähriger Süssgräser und Hülsenfrüchte mit energiereichen Körnern dort wuchsen. Diese Arten sind bewusst selektiert worden. Mit der Sesshaftigkeit des Menschen wurde der Beginn des Ackerbaus in verschiedenen Regionen der Welt unabhängig voneinander eingeläutet. Verschiedene Sorten gewannen an Bedeutung, vor allem Getreide, Pseudogetreide und Hülsenfrüchte. Einkorn und Emmer gelten als Sorten von Getreide, mit denen der Ackerbau begann. Es entwickelten sich daraus eigene Züchtung. Durch die Auswahl von grossen Körnern zum Saatgut, entstanden immer grössere und ertragsreichere Pflanzen, und damit immer bessere Erträge an Nahrung. So konnte das Wachstum der Weltbevölkerung seinen Lauf nehmen.

Wir haben in den letzten beiden Broschüren zum Mühlentag 2020 und 2021 sowie in den Mühlenbriefen die alten Getreidesorten, den Anbau und die Verarbeitung in den Mühlen beschrieben. Wir widmen uns nun dem Verarbeiten von Mehl und dem Teig und sind auf den Spuren von Sauerteig und Hefe. Jahrtausende lang ist das Getreide und die Körner ganz oder lediglich grob zerhackt als Brei als Nahrung des Menschen zu sich genommen worden. Dann kam eine Hochkultur. Hier ein Zitat von Barbara Lich aus GEO:

«Richtiges» Brot jedoch bekamen wohl erst die alten Ägypter gebacken. Denn in dieser

Hochkultur bauten die Menschen erste Bäckereien, entwickelten Öfen und buken in erhitzten Tontöpfen. Rund 6000 Jahre ist das her! Vor allem aber entdeckten die Ägypter, wie Brot fluffig wird - indem man den Teig stehen und somit gehen lässt. Winzige Hefepilze und Milchsäurebakterien, die ganz natürlich in der Luft vorkommen, sorgen für die sogenannte Gärung: Sie vermehren sich im Teig, setzen dabei Kohlendioxid frei und lockern den Teig auf diese Weise. Denn es gibt einen Grund für die Vielfalt der Brotsorten: Deutschland glich im späten Mittelalter einem Flickenteppich aus unabhängigen Städten und Herzogtümern. Innerhalb dieser Grenzen entwickelten sich in jeder Region ebensolche Brotsorten.»

Von Sauerteig und Hefe

Es liegt nahe, dass die Ägypter gemerkt haben, dass über wenige Tage vergessene Teige an Volumen zunehmen und sich der Geschmack verändert. Zum richtigen Zeitpunkt gebacken, ergab sich dadurch ein voluminöses Brot, das schmeckt und lange feucht bleibt. Das Aufgehen geschieht durch die Produktion von Kohlendioxid (CO₂) durch im Teig natürlich vorkommende Milchsäurebakterien. Diese vergären den Zucker im Teig, und produzieren so Gas. Der Sauerteig steht also am Anfang von einem guten Brot mit vielen Bläschen und einer knusprigen Kruste mit feuchter Krume, wie wir es heute kennen.

Die Hefe als Zutat, wurde später für das Backen entdeckt. Dafür musste sich die Kunst des Brauens vorher entwickeln. Die Menschen in Griechenland erkannten vor tausenden Jahren, dass die Hefe aus der Bierproduktion sich hervorragend dazu eignet, um in kurzer Zeit,

22. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2022

Teige mit mehr Volumen und mildere Brote herzustellen, als mit den Sauerteigen.

Der Hefner – ein eigenständiger Beruf im Mittelalter – entnahm aus dem Brauprozess des Biers die obergärige Hefe im optimalen Zeitpunkt und verkaufte diese an die Bäckerzünfte (Quelle: Wikipedia). Heute wird die Hefe vorwiegend aus Melasse, einem Zuckersirup hergestellt. Die Hefe wird in einer Kultur angesetzt, dann kommen Salze und Vitamine hinzu und diese wird in Fermentationsvorgängen nun mit der im Labor erzeugten Hefe-Reinkultur, einem kleinen Hefepilz, vermischt und in Schritten so eine grosse Menge gezüchtet. Die flüssige Hefe ist nun gebrauchsfertig.

In den letzten Jahren ist das Sauerteigbrot wieder salonfähig geworden. Vorteile von diesem Teig sind die Verdaubarkeit im menschlichen Magen und die langanhaltende Frische der Brote. Schauen wir uns die Teigführung beim Sauerteigbrot an. Wird der Teig kalt geführt,

entsteht im Verhältnis deutlich mehr Essigsäure, als wenn der Teig warm geführt wird. Hier entstehen im Verhältnis mehr Milchsäure statt der Essigsäurebakterien. Milchsäure fühlt sich im Gaumen milder an. Ein warm geführtes Sauerteigbrot schmeckt somit milder.

Der Name Brot stammt vom althochdeutschen «prôt», was so viel bedeutet wie «Gegorenes».

Kleine Mehlkunde

Widmen wir uns dem Mehl. Was sind die Voraussetzungen und Eigenschaften des Mehls für ein feinporiges und fluffiges Brot?

Der Teig muss möglichst formstabil sein! Das wird mit den folgenden Merkmalen erreicht:

- der Verkleisterung
- der Triebkraft
- dem Haltevermögen vom Gas
- der Elastizität des Teigs.

Die Tabelle verdeutlicht die Effekte und Zusammenhänge:

Effekt	Wasserbindung	Triebkraft (Gasbildung)	Haltevermögen (Gasrückhaltung)
			
benötigte Stoffe	Proteine, Stärke	Enzyme, Stärke, Mikroorganismen	Klebereiweiss (Gluten)
Wirkung	Einige Proteine und die Stärke im Mehl nehmen viel Wasser auf und ermöglichen eine Teigbildung durch die Vermischung von Mehl und Wasser	Enzyme bauen einen Teil der Stärke zu Zucker ab. Mikroorganismen wie Hefe bauen diesen ab und es kommt zur Bildung von Gas wie CO ₂	Das Klebereiweiss, ähnlich einer Ballonhülle, hält das Gas im Teig zurück und dieser bleibt in Form. Bei einem Teig ohne Klebereiweiss entweichen die Gase sofort aus dem Teig.
Ablauf	Mehl und Wasser > Teig	Enzyme Stärke > Zucker Hefe, Bakterien Zucker > CO ₂	Der Teig hält die entstehenden Gase fest und lässt diesen aufgehen.

Die wichtigsten Kriterien für ein natürliches, feinporiges Brot und deren Stoffe



22. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2022

Daraus ergeben sich für ein guten Teig die Anforderungen an das Mehl:

- eine gute Triebkraft (für die Amylase)
- einen hohen Gehalt an Klebereiweiss
- und einen guten Gehalt an Stärke

Die Enzyme im Mehl spalten einen Teil der Stärke in Zucker. Der Zucker – z.B. Malzzucker – steht dann den Milchsäurebakterien und Hefen als Nahrung zur Verfügung. Diese fressen den Zucker und produzieren dabei Kohlensäure. Dieses Gas wird dann vom Gluten zurückgehalten wodurch der Teig angehoben wird.

Ausmahlungsgrad von Mehl

Beim Mehl wird nicht nur die Getreideart unterschieden, auch der Ausmahlungsgrad. Sie

finden auf den Verpackungen diesen als Typ angegeben. Die Typenzahl entspricht dabei dem Mineralstoffgehalt aus den nährstoffreichen Randschichten des Kornes. Je höher eine Typenzahl ist, desto höher ist der Gehalt an Mineralstoffen. Je nach Ausmahlungsgrad wird bei uns in der Schweiz folgende Typen unterschieden:

- Weissmehl (Typ 405 und 550)
- Halbweissmehl (Typ 720 und 812)
- Ruchmehl (Typ 1200)
- Dinkelmehl hell (Typ 630)
- Dinkelmehl dunkel (Typ 812)

Beitrag von Marc Nyffenegger

Bezeichnung	Bemerkungen
Weissmehl (Typ 405 und 550)	Beim Weissmehl handelt es sich um Mehl aus dem innersten Teil des Mehlkörpers. Hier ist der Anteil an Energie hoch, da der innere Mehlkörper reich an Stärke und Proteinen ist. Dafür weisen helle Mehle wenig Mineralstoffe auf und nur rund 72% der Masse des Getreidekerns wird für das Mehl genutzt. Verwendung: Kuchen, Zopf, Weissbrot
Halbweissmehl (Typ 720 und 812)	Als Halbweissmehl respektive bei Dinkelmehl hell wird dasjenige Mehl bezeichnet, dass mahltechnisch aus dem Korn gezogen werden kann, ohne dass dabei Schalentteile im Mehl übrig bleiben. Verwendung: Buurebrot, Bүүrlı, Dinkelmehl hell
Ruchmehl (Typ 1200)	Beim Ruchmehl wird einerseits das helle Mehl im Plansichter abgetrennt, andererseits gelangen ein Teil der Aleuronschicht und der Schalentteile, sogenannte Stipen in das Mehl. Da die Aleuronschicht viele hochwertige Proteine enthalten und der Mineralstoffgehalt hier sehr hoch ist, gelten Produkte aus diesem Mehl als gesund. Durch den kleineren Anteil hellen Mehls sinkt aber der Stärkegehalt und dadurch die Triebkraft im Teig. Verwendung: Ruchbrot, Magenbrot, Dinkelmehl dunkel
Vollkornmehl (Schrot)	Beim Vollkornmehl wird das ganze Korn in einer Schlagmühle vermahlen. Die Mineralstoffe, Öle, Vitamine und Ballaststoffe aus der Schale und der Aleuronschicht bleiben alle enthalten. Allerdings weisen Vollkornteige eine schlechtere Triebfähigkeit und damit wenig Stabilität aus. Die Verarbeitung wird anspruchsvoller. Verwendung: Vollkornbrot, Zusatz in Backmischungen, Dekor

Tabelle mit Mehltypen und Anteilen im Mehlkörper der Mehlarnten

22. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2022

De la farine à la cuisson en passant par la pâte à pain

Histoire

La culture de plantes riches en énergie a débuté il y a environ 11 000 ans dans le Croissant fertile, en Mésopotamie. De par son climat, la région était prédestinée à devenir le berceau de l'agriculture, car une grande variété d'espèces de graminées annuelles et de légumineuses et céréales riches en énergie y poussaient. Ces espèces ont été sélectionnées à bon escient. Quand les hommes se sont sédentarisés, l'agriculture a commencé de manière indépendante dans différentes régions du monde. Diverses espèces ont pris de l'importance, notamment les céréales, les pseudo-céréales et les légumineuses. Le petit épeautre et le blé amidonnier sont considérés comme les céréales avec lesquelles l'agriculture a commencé. Ils ont fait l'objet des premières cultures propres. La sélection de gros grains pour les semences a donné naissance à des plantes de plus en plus grandes et productives, et donc d'un meilleur rendement en termes de nourriture. C'est ainsi que l'augmentation de la population mondiale a pu suivre son cours.

Nous avons décrit les anciennes variétés de céréales, leur culture et leur transformation dans les moulins dans les deux dernières brochures pour la Journée des Moulins 2020 et 2021, ainsi que dans les dernières Lettres des moulins. Nous nous penchons aujourd'hui sur la transformation de la farine et de la pâte en partant sur les traces du levain et de la levure.

Pendant des millénaires, les céréales et les grains étaient consommés par les hommes tels quels, entiers, ou concassés grossièrement en bouillie. Puis une civilisation a émergé. Voici une citation de Barbara Lich dans GEOlino:

«Le premier «vrai» pain a été fabriqué par les Égyptiens de l'Antiquité. En effet, dans cette

civilisation, les hommes ont construit les premières boulangeries, ont développé les fours et faisaient cuire dans des pots en argile chauffés. C'était il y a environ 6000 ans! Les Égyptiens ont surtout découvert que le pain devient plus léger quand on laisse la pâte reposer et lever. De minuscules levures et bactéries lactiques naturellement présentes dans l'air permettent ce qu'on appelle la fermentation: elles se reproduisent dans la pâte, libèrent alors du gaz carbonique et aèrent ainsi la pâte. Et il y a une explication à la diversité des sortes de pain: à la fin du Moyen Âge, l'Allemagne était un patchwork de villes et de duchés indépendants. Les différentes sortes de pain sont nées à l'intérieur de ces frontières.»

Le levain et la levure

Il est probable que les Égyptiens avaient remarqué que si l'on oubliait la pâte quelques jours, elle augmentait de volume et son goût changeait. Cuite au bon moment, elle donnait un pain volumineux, savoureux et qui restait moelleux longtemps. La pâte lève grâce à la production de gaz carbonique (CO₂) par les bactéries lactiques naturellement présentes dans la pâte. Ces bactéries fermentent le sucre présent dans la pâte et produisent du gaz lors de ce processus. Le levain est donc la première étape d'un bon pain bien gonflé à la croûte croustillante et à la mie moelleuse, tel que nous le connaissons aujourd'hui.

La levure en tant qu'ingrédient pour la fabrication du pain a été découverte plus tard. Il a fallu pour cela développer une autre branche importante de l'industrie agroalimentaire, également liée au secteur céréalier: l'art du brassage. Les Grecs ont découvert il y a des milliers d'années que la levure issue de la production de la bière était parfaite pour fabriquer rapidement des pâtes



22. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2022

et des pains légers et encore plus volumineux qu'avec le levain.

Le levurier – un métier à part entière au Moyen-Âge – prélevait la levure à la surface au moment optimal pendant le processus de fermentation de la bière et la vendait aux corporations de boulangers (source: Wikipédia). Aujourd'hui, la levure est principalement fabriquée à partir de mélasse, un sirop de sucre. La levure est mise en culture, puis on ajoute des sels et des vitamines qui sont mélangés dans le processus de fermentation avec la levure de culture pure – un champignon créé en laboratoire – et le tout est cultivé pour obtenir progressivement une grande quantité. La levure liquide est alors prête à l'emploi.

Ces dernières années, le pain au levain est redevenu populaire. Cette pâte a des avantages: elle se digère mieux et les pains se conservent plus longtemps. Penchons-nous sur le travail de la pâte pour le pain au levain.

Quand la pâte est travaillée froide, elle dégage davantage d'acide acétique que quand elle est

travaillée chaude. Travaillée chaude, elle dégage plus de bactéries lactiques que de bactéries acétiques. L'acide lactique est plus doux au goût. Un pain au levain travaillé chaud est donc plus doux.

Le mot «pain» vient du mot latin «panis», qui est lui-même décliné en deux parties, «pa» qui veut dire «long» et «nis» qui signifie «nourrir». Et le terme allemande «Brot», vient du ancien terme «prôt», c'est-à-dire «fermenter».




Un point sur la farine

Penchons-nous maintenant sur la farine. Quels sont les prérequis et les caractéristiques de la farine pour obtenir un pain aéré et léger?

La pâte doit être la plus stable possible! Cela se vérifie par les caractéristiques suivantes:

- la gélatinisation
- la force de croissance
- la capacité de rétention du gaz
- et l'élasticité de la pâte.

Le tableau suivant indique les effets et les liens:

Effet	Absorption de l'eau	Force de croissance (formation de gaz)	Capacité de rétention (rétention du gaz)
			
Éléments nécessaires	Protéines, amidon	Enzymes, amidon, microorganismes	Gluten
Effet	Certaines protéines et l'amidon présents dans la farine absorbent beaucoup d'eau et permettent d'obtenir une pâte par le mélange de farine et d'eau.	Les enzymes transforment une partie de l'amidon en sucre. Les micro-organismes tels que la levure transforment le sucre en gaz tels que le CO ₂ .	Le gluten, tel un ballon, retient le gaz dans la pâte et permet à la pâte de conserver sa forme. Si la pâte ne contient pas de gluten, les gaz s'en échappent directement.
Action	Farine et eau > Pâte	Enzymes Amidon > Sucre Levure, bactéries Sucre > CO ₂	La pâte retient les gaz produits, qui la font lever.

Principales caractéristiques et éléments nécessaires pour un pain naturel et aéré.



22. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2022

Pour obtenir une bonne pâte, la farine doit remplir les critères suivants:

- une bonne force de croissance (amylase)
- une teneur élevée en gluten
- et une bonne teneur en amidon

Selon un processus biochimique naturel, les enzymes transforment une partie de l'amidon en sucre. Ces enzymes proviennent des bactéries lactiques présentes dans la nature. Les bactéries lactiques détruisent le sucre. Les bactéries se reproduisent alors en produisant du gaz carbonique. Ce gaz fait lever la pâte.

Degré de mouture de la farine

Les farines ne se différencient pas seulement par le type de céréale, mais aussi par le

degré de mouture. Ce dernier est indiqué sur l'emballage, c'est le type. Le numéro de type correspond à la teneur en minéraux issus de l'enveloppe du grain, riche en substances nutritives. Plus le numéro de type est élevé, plus la teneur en minéraux est importante. Selon le degré de mouture, on distingue chez nous en Suisse les types suivants:

Farine blanche	(types 405 et 550)
Farine mi-blanche	(types 720 et 812)
Farine bise	(type 1200)
Farine d'épeautre claire	(type 630)
Farine d'épeautre foncée	(type 812)

Auteur Marc Nyffenegger

Désignation	Remarques
Farine blanche (types 405 et 550)	La farine blanche est issue de la partie interne du grain. La quantité d'énergie est élevée car la partie interne du grain est riche en amidon et en protéines. En revanche, les farines blanches comportent peu de minéraux et seulement environ 72% de la masse des grains peuvent être utilisés pour la farine. Utilisation: gâteaux, brioche, pain blanc
Farine mi-blanche (types 720 et 812)	La farine mi-blanche ou la farine d'épeautre claire est la farine issue du grain par un processus technique sans que la partie externe du grain ne soit présente dans la farine. Utilisation: pain paysan, pain ballon, pain d'épeautre clair
Farine bise (type 1200)	Pour la farine bise, la farine blanche est d'une part séparée dans le plansichter (séparateur plan) et, d'autre part, une partie de l'aleurone et de la partie externe du grain est ajoutée à la farine. Dans la mesure où l'aleurone contient beaucoup de protéines de haute qualité et où la teneur en minéraux est très élevée, les produits fabriqués à partir de cette farine sont considérés comme sains. La part plus faible de farine blanche réduit cependant la teneur en amidon et donc la force de croissance de la pâte. Utilisation: pain bis, pain des Alpes, pain d'épeautre foncé
Farine complète (grau)	Pour la farine complète, l'intégralité du grain est moulue dans un moulin à grains. Les minéraux, les huiles, les vitamines et les fibres de l'enveloppe du grain et de l'aleurone sont conservés. En revanche, les pâtes à la farine complète présentent une moins bonne force de croissance et moins de stabilité. Leur transformation est plus complexe. Utilisation: pain complet, ajout dans les préparations boulangères, décor

Tableau avec les types de farine et les parties des grains utilisés pour les types de farine.



22. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2022

Dalla farina all'impasto per fare il pane

La storia

La storia della coltivazione di piante a elevato contenuto energetico ha inizio circa 11'000 anni fa nella cosiddetta Mezzaluna Fertile, in Mesopotamia. Dal punto di vista climatico questa regione era come predestinata alla nascita dell'agricoltura. Vi cresceva infatti una gran varietà di graminacee annuali e legumi dai chicchi altamente energetici e l'uomo iniziò a selezionare queste piante in modo consapevole. Quando poi l'uomo diventò stanziale, l'agricoltura si sviluppò parallelamente in diverse regioni del mondo. Divennero così sempre più importanti alcune tipologie di piante, soprattutto i cereali, gli pseudocereali e i legumi. Si ritiene che l'agricoltura sia nata con il farro monococco e dicocco, di cui si svilupparono coltivazioni specifiche. Attraverso la selezione dei chicchi più grandi da utilizzare come semi, si ottennero piante di dimensioni sempre maggiori, la resa del cibo prese ad aumentare di continuo e con essa incominciò a crescere anche la popolazione mondiale.

Negli ultimi due opuscoli in occasione della Giornata dei Mulini 2020 e 2021 e nell'ultima edizione della Lettera dei Mulini abbiamo descritto le specie di cereali antiche, la coltivazione e la lavorazione nei mulini. Ora ci dedicheremo invece alla lavorazione della farina e dell'impasto e andremo a scoprire il lievito e il lievito madre.

Per millenni, l'uomo ha macinato cereali e chicchi di vario tipo in grana fine o grossa per ottenere una sorta di zuppa con cui potesse nutrirsi. Fecero poi la loro comparsa le civiltà evolute. Di seguito riportiamo una citazione da Barbara Lich di GEO:

«Il pane, come lo intendiamo oggi, lo troviamo

per la prima volta solo con gli Antichi Egizi. È in questo ambiente culturale, infatti, che l'uomo costruisce i primi panifici, progetta i primi fomi e incomincia a cuocere il cibo in pentole di terracotta riscaldate. Tutto questo accadeva circa 6000 anni fa! Gli Egizi scoprirono però soprattutto che lasciando «riposare» l'impasto il pane avrebbe acquisito una consistenza morbida. Minuscoli lieviti e batteri lattici, che si trovano normalmente nell'aria, provocano la cosiddetta fermentazione: questi organismi rendono l'impasto più morbido moltiplicandosi al suo interno e liberando anidride carbonica. C'è infine una ragione per cui esistono così tante tipologie diverse di pane: nel Medioevo la Germania era come un mosaico di città e ducati indipendenti e ciascuno di essi sviluppò per l'appunto una tipologia di pane diversa.»

Dal lievito madre al lievito

Poco tempo dopo, gli Egizi scoprirono che facendo riposare per alcuni giorni l'impasto, il volume di quest'ultimo sarebbe cresciuto e il suo sapore sarebbe cambiato. Informandolo al momento giusto, si otteneva così un pane voluminoso e saporito, in grado di conservare la propria umidità per diverso tempo. L'aumento di volume si verifica grazie ai batteri lattici presenti in natura, i quali fanno fermentare lo zucchero all'interno dell'impasto e producono così anidride carbonica (CO₂) in forma gassosa. All'origine del buon pane che conosciamo noi oggi, con tante bollicine, una crosta croccante e una mollica umida, c'è quindi il lievito madre. Solo in seguito si incominciò a utilizzare invece il lievito come ingrediente per i prodotti da forno. Perché ciò accadesse, era necessario che si sviluppasse prima un altro importante

22. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2022

settore dell'industria alimentare, che deriva anch'esso dal settore cerealicolo. Stiamo parlando dell'arte di produrre la birra. Migliaia di anni fa gli abitanti della Grecia avevano capito che il lievito impiegato per la produzione della birra era perfetto per ottenere in poco tempo con l'impasto un pane dal volume e dalla morbidezza ancora maggiori rispetto a quelli che si potevano ottenere con il lievito madre. Nel Medioevo c'era chi per mestiere si occupava di prelevare al momento giusto il lievito ad alta fermentazione durante il processo di fabbricazione della birra e rivenderlo alle corporazioni di fornai (fonte: Wikipedia). Oggi il lievito si ricava principalmente dalla melassa, uno sciroppo di zucchero. Il lievito si sviluppa all'interno di una coltivazione, dove viene nutrito con sali minerali e vitamine. Viene poi mescolato attraverso vari processi di fermentazione a un altro lievito, un piccolo fungo ottenuto in laboratorio attraverso una mono-coltura. In questo modo si producono gradualmente

grandi quantità di lievito liquido pronto all'uso. Negli ultimi anni si è tornati ad apprezzare molto il pane a lievitazione naturale. I suoi vantaggi consistono nell'alta digeribilità per l'essere umano e nella capacità di mantenere più a lungo la freschezza. Diamo uno sguardo al processo di lievitazione di questa tipologia di pane.

Quando la lievitazione avviene a temperature basse, si genera in proporzione una quantità di acido acetico nettamente maggiore rispetto alla lievitazione a temperature alte, dove invece al posto dei batteri acetici si produce un numero proporzionalmente maggiore di batteri lattici. Gli acidi lattici danno al palato una sensazione di leggerezza e per questo l'impasto ottenuto con lievitazione a caldo ha un gusto più delicato.

Il termine tedesco per indicare il pane, - latino «panis» - ossia «Brot», deriva dall'Alto Tedesco Antico «prôt», che significa «fermentato».





22. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2022

Alcune informazioni di carattere scientifico sulla farina




Concentriamoci ora sulla farina: quali caratteristiche e requisiti deve avere perché si possa ottenere un pane morbido e dall'alveolatura sottile?

seguenti caratteristiche:

- la gelatinizzazione
- il potere fermentativo
- la capacità di intrappolare i gas
- e l'elasticità dell'impasto.

L'impasto deve avere la maggiore stabilità possibile. Questa condizione è data dalle

La tabella illustra gli effetti e le relazioni che intercorrono tra questi parametri:

Effetto	Legame con l'acqua	Potere fermentativo (formazione di gas)	Capacità di intrappolamento (ritenzione di gas)
			
Elementi necessari	Proteine, amido	Enzimi, amido, microrganismi	Glutine
Reazione	Alcune proteine e l'amido presenti nella farina sono in grado di assorbire molta acqua. Mescolando farina e acqua si ottiene quindi un impasto	Alcuni enzimi scindono una parte dell'amido in zuccheri, che vengono a loro volta decomposti da microrganismi come i lieviti. In questo modo si producono gas, come la CO ₂	Il glutine agisce come l'involucro di un palloncino: trattiene il gas all'interno dell'impasto e quest'ultimo mantiene la propria forma. Se l'impasto non avesse il glutine, i gas fuoriuscirebbero immediatamente dall'impasto.
Procedura	Farina e acqua > impasto	Enzimi Amido > zuccheri Lievito, batteri Zuccheri > CO ₂	L'impasto trattiene al suo interno i gas, che a loro volta vanno ad accrescere il suo volume

Principali criteri ed elementi necessari a ottenere un pane naturale con alveolatura sottile.

Per ottenere un buon impasto, è necessario che la farina abbia quindi i seguenti requisiti:

- buon potere fermentativo (amilasi)
- elevato contenuto di glutine
- ed elevato contenuto di amido

Attraverso processi biochimici naturali, gli enzimi trasformano una parte dell'amido in zuccheri. Tali processi hanno origine dai batteri lattici, presenti in natura. Questi batteri scompongono gli zuccheri. In questo modo si

moltiplicano e producono anidride carbonica. Questo gas accresce il volume dell'impasto.

Grado di abburattamento della farina

Le farine non si distinguono solo per la tipologia di cereale adoperato, bensì anche per il cosiddetto grado di abburattamento. Questo valore viene riportato sulle confezioni sotto forma di «tipo», espresso con un numero e corrispondente alla quantità di ceneri contenute negli strati esterni del chicco, ricchi di principi



22. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2022

nutritivi. Quanto maggiore è il numero del tipo, tanto maggiore è il contenuto di ceneri. In Svizzera, in base al grado di abburattamento si distinguono i seguenti tipi:

Farina bianca (tipo 405 e 550)

Farina semibianca (tipo 720 e 812)

Farina bigia (tipo 1200)

Farina di spelta chiara (tipo 630)

Farina di spelta scura (tipo 812)

Autore Marc Nyffenegger

Denominazione	Osservazioni
Farina bianca (tipo 405 e 550)	La farina bianca si ricava dalla parte più interna del chicco, detta anche mandorla farinosa, che è ricca di amido e proteine e pertanto altamente energetica. Le farine chiare hanno una quantità ridotta di cenere e si ottengono utilizzando circa il 72% della massa del chicco. Utilizzo: Torte, trecce, pane bianco
Farina semibianca (tipo 720 e 812)	Per farina semibianca o farina di spelta chiara si intendono quelle farine che, grazie alle tecniche di macinazione utilizzate, non presentano al loro interno frammenti di guscio dei chicchi. Utilizzo: Pane del nonno, büürli, farina di spelta chiara
Farina bigia (tipo 1200)	La farina bigia viene prodotta separando all'interno dei plansichter la parte chiara (buratto piano), a cui viene aggiunta una parte degli strati ad aleurone e dei frammenti di guscio dei chicchi, i caratteristici puntini più scuri. Da un lato questi prodotti vengono considerati sani, in quanto gli strati ad aleurone contengono una grande quantità di preziose proteine e ceneri. Dall'altro, la ridotta percentuale di farina bianca riduce la quantità di amido e quindi il potere fermentativo all'interno dell'impasto. Utilizzo: Pane bigio, il Magenbrot (pane dolce e speziato consumato nel nord delle Alpi), farina di spelta scura
Farina integrale (granaglie macinate grosse)	Nella farina integrale viene macinato l'intero chicco all'interno di un mulino a urto. Le ceneri, gli oli, le vitamine e le fibre contenuti nel guscio e nello strato ad aleurone vengono mantenuti. Di contro, gli impasti con farina integrale hanno un potere fermentativo inferiore e una minore stabilità. Per questo motivo sono più difficili da lavorare. Utilizzo: Pane integrale, come aggiunta in preparati per torte, ornamento

Tabella dei «tipi» di farina e della quantità di mandorla farinosa utilizzata nelle varie tipologie.



22. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2022



Die Flühlenmühle in Gümmenen in der Gemeinde Mühleberg / BE und ihr Ofenhaus

Die Gemeinde Mühleberg, in der Nähe des Kleinstädtchens Laupen und in aussichtsreicher Lage auf dem welligen Hochplateau zwischen Aare, Wohlensee und Saane gelegen, wies in früheren Zeiten mindestens sieben Wasserräder zum Betrieb von Mühlen, Sägen und Stampfen auf. Diese verteilten sich in drei markanten Gräben. Heute sind von den namensgebenden Mühlen nur noch die Schnurrenmühle (nur Gebäude) und die Flühlenmühle, letztere restauriert und betriebsfähig, erhalten. Die Flühlenmühle wurde bis zum Beginn des ersten Weltkriegs betrieben, danach ist die Mühle verfallen und die Welle des Wasserrades wurde als Alteisen verkauft, und die Mühle-einrichtung rottete still vor sich hin, während der Wohnteil von 1870 immer bewohnt blieb. Der Mahlstuhl von 1704 und wesentliche Teile des Getriebes blieben aber erhalten.

Auf die Initiative des Lehrers Walter Maurhofer wurde 1989 der Verein Flühlenmühle zur Erhaltung der letzten Mühle der Gemeinde gegründet. Um finanzielle Mittel vom Kanton Bern, der Denkmalpflege und vom Bund zu erhalten, ohne die eine Restaurierung nicht denkbar gewesen wäre, wurde 1991 eine Stiftung ins Leben gerufen. Um weitere Gelder für die Sanierung zusammenzutragen und den Bekanntheitsgrad der Mühle zu erhöhen, wurden Total fünf Freilicht-Theaterproduktionen auf dem Platz zwischen Mühle und Ofenhaus realisiert. 1998 fiel der Startschuss mit der Dachsanierung, und im Wohnteil der Mühle wurden von den Besitzern drei Wohnungen eingerichtet; der Mühle- und das Ofenhaus wurden von der Stiftung im Baurecht übernommen. Das Ofenhaus wurde 1993/94 instand gestellt, der Backofen mit

2 m Durchmesser wurde 2002 erneuert. Von 1989–2009 wurde die Mühle-einrichtung restauriert. Mühle, Ofenhaus und Scheune bilden heute ein äusserst reizvolles Ensemble in abgediegener Lage.

Interview

Das Interview wurde am 4. Februar 2022 mit Frau Vreni Schmid (VS) und Herrn Jean-François Meuwly (JFM), beide vom Verein Flühlenmühle, im Ofenhaus der Flühlenmühle durchgeführt. Jürg Hirschi vom VSM/ASAM hat das Interview geführt.

Wie kam es zum Schaubetrieb der Mühle und zum Brotbacken im Ofenhaus?

JFM: Das Ofenhaus von 1857, mit massivem EG und OG aus Rieg, weist einen Backofen auf, welcher 2002 renoviert wurde. Er musste neu aufgebaut werden. Dies kostete rund 33'000 Franken, woran sich auch die Pro Patria grosszügig beteiligte.

VS: Der Ofen stand über 30 Jahre still, die Steine waren zerfallen, er konnte nicht mehr geflickt und musste komplett saniert werden. Er war früher in etwa gleich gross, hatte aber eine andere Form. Das Gewölbe war nicht ganz so hoch, nun ist es kuppelförmig. Aus 23 kg Mehl können etwa 65 Brote à 600 Gramm hergestellt und in den Ofen geschoben werden.

Was geschieht mit dem erwirtschafteten Geld?

JFM: Der Verein wurde 1989 gegründet, damit man die Mühle renovieren konnte. Der Mühlenverein hat 150 Mitglieder mit Stimmrecht, sowohl Einzelmitglieder, aber auch Ehepaare und Firmen. 1991 wurde die Stiftung gegründet und im Handelsregister eingetragen, damit



22. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2022

man Gelder von der öffentlichen Hand bekam, denn als Verein bekam man kein Geld. Die Einnahmen, welche mit dem Verkauf von Brot und mit den Führungen gemacht werden, kommen alle dem Verein zugute. Er beschliesst jährlich, wie viel Geld für Projekte und Unterhalt an die Stiftung überwiesen werden.

Wie viele helfen in der Mühle und im Ofenhaus mit?

VS: Die Helfer sind nur ein kleiner Teil der Mitglieder, sie helfen am Mühltage sowie an Führungen und kommen alle aus der Gemeinde. Es sind etwa 10-12 Personen ständige Helfer und Helferinnen.

Was sind die Arbeiten der Helferinnen und Helfer?

JFM und VS: Es müssen ca. 80 «Wedele» (Reisigbündel) im Jahr gemacht werden, vor allem aus Tannenholz. Während der Sommerzeit sind Mühle und Ofenhaus in Betrieb, gebacken wird bis im Dezember, im November wird die Mühle eingewintert. Die Schulen sind von Sommer bis Herbst zu Gast.

VS: Daneben helfen sie an den Vorbereitungen und der Durchführung von Anlässen wie für den Schweizer Mühltage vom VSM/ASAM und den Weihnachtmarkt in Laupen.

Was können die Schulkinder bei Ihnen erleben?

VS: Die Schulen machen eine Mühlenbesichtigung, und die Kinder können selber mit der Handmühle Körner mahlen und sieben. Jedes Kind bekommt 400 Gramm Teig, den sie nach eigener Fantasie formen und anschliessend backen. Sie erleben das Einfeuern, wie man die Glut rausnimmt sowie den Ofen putzt und wie ein Brot gebacken wird.

JFM: Das Mehl, das sie selber mahlen, nehmen sie nach Hause. Meistens wird Dinkel gemahlen, weil es am besten geht. Letztes Jahr kam eine Klasse von der Rudolf Steiner Schule vorbei, welche selber Getreide angebaut und geerntet hat. Sie haben 12 kg Korn gebracht, welches wir hier vermahlen haben. Das wirkt sich auch auf den Preis aus, wenn sie eigenes Korn vermahlen lassen. Der Verein will moderat in den Preisen sein.

Wenn Schulen kommen, ist man um 8 Uhr morgens da und um 17 Uhr geht man wieder, wenn alles geputzt ist. Der Teig wird zum Teil am Vorabend zubereitet.

Woher stammt das Mehl, das bei Ihnen verbackt wird?

VS und JFM: Das Zopfmehl wird dazugekauft, das Mühlebrot besteht zu 70 % aus eigenem Vollkorn-Dinkelmehl, ein wenig Halbweissmehl wird für die Luftigkeit, von auswärts gekauft. Das Mehl stammt aus der Stadtmühle Schenk in Ostermundigen.

VS: Lange bezogen wir es von der Familie Augsburgener von der Eymattmühle, diese Mühle wurde aber aufgegeben. Die Familie war sehr grosszügig, sie haben auch Mehl gespendet und kamen an unsere Anlässe.

JFM: Mühlen, welche Mitglied im VSM/ASAM sind und Mehl liefern möchten, sind sehr willkommen.

Wie viel Mehl benötigen Sie für den Weihnachtmarkt in Laupen?

VS: Am Weihnachtmarkt und Mühltage verarbeiten wir 60 kg Mehl für die Züpfen, Tübeli etc. und etwa 30 kg Mehl für Brot. Aus 23 kg Mehl können ca. 65 Brote à 600 Gramm hergestellt werden.



22. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2022

Was sind die wichtigsten Anlässe für den Verein?

VS: Das ist einerseits der Schweizer Mühlentag vom VSM/ASAM, an dem Brot, Züpfе, Tübеli, pikante und süsse Kuchen wie Käsekuchen, Zwiebelkuchen und Fruchteкuchen, Pizza und Nidlekuchen hergestellt werden. Die Festwirtschaft wird durch uns betrieben. Früher wurde auch grilliert, dies wurde aber vom Verein für unpassend befunden, seither werden ausschliesslich Kuchen/Wähen aufgetischt. Übrigens: Der Nidlekuchen besteht bei uns aus normalem Kuchenteig, Mehl, Zucker, Schlagrahm und weissem Wein. Es ist kein Gateau du Vully aus Hefeteig.

JFM: Der Vullykuchen (süss und pikant) ist in der Tat ganz anders. Ich bin in Salavaux aufgewachsen, dort gibt es auch ein Ofenhaus und einen Verein. Ein weiterer, wichtiger Anlass ist der Weihnachtsmarkt in Laupen.

VS: Dort wird aber ausschliesslich «Brotigs» und je nachdem auch Grittibänze für den Samichlaustag verkauft. Es werden bewusst keine Gүеzi angeboten, wegen dem Aufwand und weil man nicht andere Anbieter konkurrieren will.

Im Weiteren sind die Erwachsenengruppen, welche die Mühle besichtigen und bei uns Pizza essen, eine wichtige Einnahmequelle. Dann ist der Ofen jeweils schon vorgewärmt und es können noch Brote gebacken und verkauft werden. Ferner wird am Vereinsbacktag im September gebacken. Hierzu werden die Mitglieder eingeladen und bekommen je ein Brot. Nichtmitglieder können auch eines kaufen.

Wie teuer sind Ihre Erzeugnisse?

VS: Wir bieten eine 1 kg Zүpfе für 12 Franken und eine kleinere für 8 Franken an. Das 600-grämmige Brot wird für 5 Franken, das

kleine Tübеli à 150 Gramm für 2 Franken 50 verkauft. Es wurde auch Nussbrot à 600 Gramm hergestellt und für 6 Franken verkauft. Jetzt stellen wir praktisch nur noch das Mühlebrot, ein Vollkornbrot, her.

JFM: Wir konnten die Nüsse gratis von Vrenis Bruder beziehen, aber letztes Jahr gab es witterungsbedingt keine. Deshalb gibt es kein Nussbrot am diesjährigen Mühlentag. Es werden keine Nüsse dazugekauft.

Wer kommt zu Ihnen in die Mühle und ins Ofenhaus?

JFM: Die Grundidee kam vom Initianten Walter Maurhofer: Er wollte das alte Kulturgut vom Mahlen und Backen an die Kinder und Schulen weitergeben. Dann haben wir gemerkt, dass die Erwachsenen auch interessiert sind. Es folgten die Männerriegen, Turnerfrauen, Gemeindeverwaltungen, welche einen Teamevent



Einfeuern im Ofenhaus Flühenmühle (Anlage Nr. 21)

22. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2022

bei uns durchführten, die Gemeinde Mühleberg war schon zum Znacht da. Für ein Event sind 20-25 Leute ideal, ab 10 Personen wird ein Anlass durchgeführt. Bei Schlechtwetter kann man 25 Personen im Dachgeschoss des Ofenhauses bewirten. Letztes Jahr führten wir 19 Events durch, davon waren sieben Schulen zu Gast.

Welche Arbeiten müssen beim Brotbacken im Ofenhaus erledigt werden?

JFM: Vreni und Jakob Schmid haben die Arbeiten im Ofenhaus jahrelang fast im Alleingang betreut. Einen Brotofen anzufeuern ist nicht einfach. Es wurde eine Anleitung erstellt, wie man den Ofen in Betrieb nimmt.

VS: Es geht 4 Stunden, bis der Ofen durchgeheizt ist. Zuerst wird nur ein kleines Feuer gemacht, welches nach hinten geschoben wird. Anschliessend folgt gröberes Holz, welches gut verteilt werden muss. Es dauert ca. zweieinhalb Stunden, bis 5 «Wedele» verbrannt sind. Die Glut muss ganz rot sein und gut verteilt. Dann werden die Klappe des Kamins und die Türe geschlossen und die Glut eine Stunde belassen. So ist der Ofen ganz aufgeheizt. Beim Feuern wird das Ofengewölbe zuerst schwarz, dann weiss, was so sein soll. Es gibt keinen Thermometer. Ein Mass sind die «Wedelen», normalerweise sind es fünf an der Zahl, manchmal auch ein paar lose «Bänggle» zusätzlich. Dann muss der Ofen geputzt und gewischt werden. Darauf folgt der Mehltest: Es wird ein wenig Mehl in den Ofen geworfen - wenn es sofort dunkelbraun wird, ist der Ofen zu heiss. Dann wird nochmals mit dem nassen Jutesack ausgewischt. Viel funktioniert mit Gespür und Erfahrung.

JFM: Es ist analog wie das Mahlen in der Mühle, beispielsweise der richtige Stein-

abstand, man muss hören, wie es tönt, wie viel Wasser man hat, die Geschwindigkeit der Steine und des Mühlrades kennen. Es spielt auch eine Rolle, ob Weizen oder Dinkel gemahlen werden. Der gekaufte Weizen hat Bio-Qualität.

Haben Sie einen festen Backtag?

JFM: Nein, ein fester Backtag ist nicht nötig, da nicht einmal pro Monat in Bern Brot verkauft wird.

VS: Früher haben wir mehrere Male Brot für einen wohlthätigen Zweck gemacht und in Bern am Markt verkauft. Wir konnten einen Gratisstand benutzen, aber die Anlieferung gestaltete sich schwierig. Die Idee von einem festen Backtag auf der Mühle war auch hier vorhanden: Leider ist die Zufahrt nicht ideal, es muss auf die Bewohner Rücksicht genommen werden. Im Sommer sind viele Schulen da, so war das Einführen eines fixen Samstags schwierig, und wo sollten wir verkaufen? Wir haben sonst genug zu tun.

JFM: Es helfen fast ausschliesslich pensionierte Leute an den Führungen, diese können nicht noch zusätzlich für einen fixen Backtag verpflichtet werden. Letztes Jahr war ich etwa 40 Male hier. Schulen sind meistens dienstags und donnerstags bei uns. Teamevents finden während der ganzen Woche und am Samstag statt, am Sonntag ist Ruhetag, auch wegen den Bewohnern der Mühle.

Bekommen die Helferinnen und Helfer einen Lohn?

JFM: Es ist alles ehrenamtliche Arbeit, sie bekommen pro Führung ein bis zwei Brote und werden verköstigt. Es gibt keinen anderen Lohn.



22. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2022

Besteht in Mühle und Ofenhaus ein Hygienekonzept?

VS: Es gibt ein Hygienekonzept, welches aufgehängt ist. Es wird auch von Kontrolleuren überprüft, beispielsweise wann das WC das letzte Mal geputzt wurde.

JFM: Es darf kein Mehl verkauft werden! Diese lebensmitteltechnischen und hygienischen Anforderungen können wir nicht erfüllen. Die Mühle müsste quasi «hinter Glas» sein, wir müssten mit Haube arbeiten. Das wäre schade, denn es widerspräche dem ursprünglichen Konzept, dass man die Arbeiten der historischen Mühle zeigen will. Man müsste auch verschiedene Mehle anbieten. Für den Eigengebrauch ist es hingegen völlig ausreichend. Es gibt nur einen Mahlgang, dieser muss geputzt werden, man kann nicht so schnell wechseln. Das macht man nur beim Einwintern.

Noch ein Wort zur prächtigen Mühle.

JFM: Sie hat einen Mahlgang - ehemals zwei - und einen nicht funktionierenden Schrotgang. Die Mühle läuft mit Wasser. Es kommt aber nicht mehr vom Bach, da der Obergraben nicht mehr besteht und es ein Vermögen kosten würde, diesen wieder zu beleben. Wir brauchen für den Betrieb des Wasserrades Quellwasser vom Wald oben und bei Trockenheit dürfen wir zusätzliches Hydrantenwasser anzapfen. Pro Jahr brauchen wir etwa 50 Kubik Gemeindewasser.

1914 wurde der Betrieb aufgegeben, die Löschung der Mühlenkonzession erfolgte 1926. 1966 wurde das Wasserrecht gelöscht. 2009 wurde das erste Mal wieder mit einem Mahlgang gemahlen, es dauerte 20 Jahre, bis die Mühle betriebsbereit war. Ihre Restaurierung kostete etwa eine Million Franken. Die Hälfte

wurde durch den Verein zusammengetragen, beispielsweise durch Kuchenverkauf, die Mühlizmorge oder den Mühlmärit auf der Gümnenenbrücke und aus 5 Freilichtspielen. Die restlichen 500'000 Franken stammen aus Beiträgen von der öffentlichen Hand, so durch die Denkmalpflege, den Lotteriefonds und durch die Gemeinde.

Literatur:

Homepage 2022 und die Geschichte der Flüelenmühle, www.fluehlenmuehle.ch (Zugriff am 20.02.2022).



Ofenhaus Flüelenmühle (Anlage Nr. 21)

22. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2022



Interview

Richemont ist das unabhängige, nationale und internationale Kompetenzzentrum der Gesamtbranche Bäckerei, Konditorei und Confiserie. Die Schule bilden jährlich in vielen Kursen über 5000 Berufsleute aus. Es wird geforscht, getestet und viele Gäste verwöhnt. Tausende Seiten Fachpublikationen und Lehrmittel entstehen jedes Jahr. Richemont wurde 1945 gegründet und hat den Sitz in Luzern.

Urs Röthlin (roethlin@richemont.swiss) ist Leiter Bäckerei & Feinbäckerei im Bildungs- und Dienstleistungszentrum Bäckerei-Konditorei-Confiserie in Luzern und hier im Interview mit Marc Nyffenegger vom VSM/ASAM (m.nyffenegger@muehlenfreunde.ch) vom 29. März 2022.

Das Kompetenzzentrum Richemont gibt es bereits seit fast 80 Jahren. Wie hat sich das Backhandwerk und die ausgewählten Rohstoffe für die Herstellung Schweizer Backwaren über die Jahre verändert?

Die Rohstoffe haben sich sehr verändert und mit dem Sauerteigtrend erfindet sich das Backhandwerk gerade wieder neu mit alten Methoden.

Als die Richemont Fachschule nach dem 2. Weltkrieg gegründet wurde, war es eine wichtige Aufgabe der Schule die Rohstoffe für die Bäcker zu testen und Empfehlungen abzugeben. Heute ist dies immer noch Bestandteil unserer Tätigkeit. Die Rohstoffe sind auf einem anderen Level und genau so haben sich die Kundenerwartungen verändert.

Schweizer Brotgetreide zum Beispiel, galt damals eher als minderwertig. Daher wurde zeitweise viel Getreide importiert um «Schwei-

zer» Brot herzustellen. Heute werden in den Bäckereien die meisten Brote aus Schweizer Getreide hergestellt. Ein paar Betriebe machen sogar Brote aus Mehl, welches sehr regional angebaut und gewachsen ist. Dies ist ein schönes Beispiel, wie sich der Bezug zu unserem Hauptrohstoff in den letzten Jahrzehnten verändert hat.

Gibt es einen backkulturellen Röstigraben? Wenn ja, wie unterscheiden sich die Regionen der Schweiz?

Die Schweiz ist ein kleines Land umgeben von vier grossen Nationen Deutschland, Frankreich, Italien und Österreich. Diese Länder haben weltweit ein hohes Ansehen was deren Brot- und Gebäckkultur angeht. Aus meiner Sicht sind wir stark von diesen Ländern geprägt und haben zugleich unsere eigenen Spezialitäten entwickelt.

In der Schweiz selbst werden das Tessin und die Westschweiz sicher gleichermassen, wenn nicht sogar mehr vom grenznahen Ausland inspiriert, als von der Deutschschweiz. Dies führt zu einer enormen Vielfältigkeit in unserem kleinräumigen Land.

Im Westen und Süden wird mehr Weissbrote gegessen. Das Wallis pflegt nach wie vor das «Walliser Roggenbrot», welches aus der Geschichte in diesem Bergkanton seit langer Zeit verankert und mittlerweile sogar als geschützte Ursprungsbezeichnung eingetragen ist.

Die Essgewohnheiten sind von Region zu Region unterschiedlich. Doch ein Gefälle von einem klaren Röstigraben wie er teilweise in der Politik dargestellt wird, würde ich nicht sprechen.



22. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2022

Gerade Sauerteigbrote und Brote aus alten Getreidesorten gewinnen an Bedeutung.

Wie sehen Sie diese Trends?

Sauerteig ist eine traditionelle Herstellungsmethode, die dem Brot Geschmack und eine gute Bekömmlichkeit verleiht. Es braucht etwas mehr Hingabe, bis das Arbeiten mit Sauerteig in der Produktion integriert ist. Wird Sauerteig an Stelle von Backhefe eingesetzt, entschleunigt sich der Herstellungsprozess. Der Sauerteig braucht seine Zeit, um ein einzigartiges Aroma im Brotteig zu entwickeln.

Man könnte also von «Slow Food» sprechen, ein weiterer Trend, der unsere heutige moderne Ernährung beeinflusst. Durch den Einsatz von alten Getreidesorten kann diesem Trend noch mehr Beachtung geschenkt werden.

Wir wollen dem Kunden ein möglichst gutes Brot anbieten. Das hat heute aus meiner Sicht nicht nur mit einer guten Herstellung zu tun, sondern auch mit der Geschichte der Rohstoffe und den Emotionen, die ein Produkt beim Konsumenten auslöst.

Welche geschmacklichen Vorzüge bringen die Getreide Roggen, Dinkel, Einkorn, Emmer und Urmut als Ergänzung zum reinen Weizen?

Die verschiedenen Getreide sind von grossem Vorteil um eine Vielfalt an verschiedenen Broten anzubieten.

Jedes Getreide hat einen einzigartigen Geschmack und in Kombination mit anderen Lebensmitteln kann der Brotgeschmack zusätzlich hervorgehoben werden. Wie beim Wein hat somit jedes Brot aus unterschiedlichem Getreide seinen eigenen Charakter. Ich denke jede Person empfindet die geschmacklichen Vorzüge schlussendlich auf ihre Art.

Was denken Sie, wie wird sich die Brotlandschaft in naher Zukunft verändern?

Wo sehen Sie einen spannenden, möglichen Trend?

In den letzten Monaten hat sich sehr vieles auf der Welt verändert. Ich glaube fest daran, dass Sauerteig ein grosses Thema bleiben wird. Die Konsumenten sind heute sehr gut informiert und fordern uns im Brotlabor und in der Schule deshalb immer wieder Neues zu probieren. Neben dem Sauerteig und im Zusammenhang mit dem vermehrten Backen zu Hause, könnte zum Beispiel auch das Hefewasser noch mehr zum Trend werden.

Ein weiteres grosses Thema ist Foodwaste. Etwas, das bei uns im Arbeitsalltag stetig mit einfließt, aber durch die grosse Vielfalt an Produkten immer wieder neue Ideen und Wege braucht.

Danke Herr Röthlin für die interessanten Einblicke in die Arbeitswelt und die neusten Trends in der Ausbildung im Kompetenzzentrum der Bäcker:innen, sowie ihren Gedanken eines Experten zum Thema Backen mit altem Getreide. Weitere Informationen finden Sie hier richemont.swiss.



*Richemont Bildungs- und Dienstleistungszentrum
Bäckerei-Konditorei-Confiserie in Luzern*



22. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2022

Interview



Richemont est le centre de compétences indépendant, national et international de la branche générale Boulangerie, pâtisserie et confiserie. L'école forme chaque année plus de 5'000 professionnels dans de nombreux cours. On y effectue des recherches, des tests et on y régale de nombreux hôtes. Des milliers de pages de publications et de supports pédagogiques sont produits chaque année. Richemont a été fondé en 1945 et son siège est basé à Lucerne.

Urs Röthlin (roethlin@richemont.swiss) qui est responsable de la division Boulangerie et boulangerie fine au centre de compétences Richemont de la boulangerie-pâtisserie-confiserie à Lucerne est ici en interview avec Marc Nyffenegger de la VSM/ASAM (m.nyffenegger@muehlenfreunde.ch) du 29 mars 2022.

Le centre de compétences Richemont existe déjà depuis près de 80 ans.

Comment l'artisanat de la boulangerie et les matières premières sélectionnées pour la fabrication de produits suisses ont-ils évolué au fil des ans?

Les matières premières ont beaucoup changé et avec la tendance vers le levain, la boulangerie se réinvente avec d'anciennes méthodes. Lorsque que l'école spécialisée Richemont a été fondée après la Seconde Guerre mondiale, une mission importante de l'école consistait à tester les matières premières pour les boulangers et à émettre des recommandations. Aujourd'hui, cela fait toujours partie de notre activité. Les matières premières sont à un autre niveau et les attentes des clients ont changé. Les céréales à pain suisses par exemple

étaient considérées à l'époque comme étant plutôt inférieures. Beaucoup de céréales ont donc été importées pour fabriquer du pain «suisse». Aujourd'hui, la plupart des pains sont fabriquées à partir de céréales suisses dans les boulangeries. Certaines exploitations font même du pain à base de farine cultivée localement. Ceci est un bel exemple de la façon dont l'achat de nos principales matières premières a évolué ces dernières décennies.

Y a-t-il un fossé culturel? Si oui, comment les régions de Suisse se distinguent-elles?

La Suisse est un petit pays entouré de quatre grandes nations que sont l'Allemagne, la France, l'Italie et l'Autriche. Ces pays ont jouissent d'une grande réputation mondiale en termes de culture du pain et de la pâtisserie. De mon point de vue, nous sommes fortement imprégnés par ces pays et nous avons en même temps nos propres spécialités.

En Suisse, le Tessin et la Suisse romande s'inspirent certainement autant, sinon plus, des pays voisins que de la Suisse alémanique. Cela entraîne une énorme diversité dans notre petit pays.

A l'Ouest et au Sud, on mange plus de pain blanc. Le Valais cultive toujours le «pain de seigle valaisan», ancré depuis longtemps dans l'histoire de ce canton montagnard et est même aujourd'hui inscrit en appellation d'origine protégée.

Les habitudes alimentaires varient d'une région à l'autre. Mais je ne parlerais pas d'un écart par rapport à un Röstigraben clair, comme on le dépeint parfois en politique.



22. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2022

Les pains au levain et les pains fabriqués à partir d'anciennes variétés de céréales gagnent en importance. Comment voyez-vous ces tendances?

Le levain est une méthode de fabrication traditionnelle qui donne au pain du goût et une bonne digestibilité. Il faut un peu plus de dévouement avant que le travail du levain ne soit intégré à la production. Si du levain est utilisé à la place de la levure de boulanger, le processus de fabrication est ralenti. Le levain a besoin de temps pour développer un arôme unique dans la pâte à pain.

On pourrait donc parler de «slow food», autre tendance qui influence aujourd'hui notre alimentation moderne. L'utilisation d'anciens types de céréales permet d'accorder encore plus d'attention à cette tendance.

Nous voulons offrir au client le meilleur pain possible. De mon point de vue, cela n'a pas seulement à voir avec une bonne fabrication, mais aussi avec l'histoire des matières premières et les émotions qu'un produit déclenche chez le consommateur.

Quels avantages gustatifs les céréales comme le seigle, l'épeautre, le petit épeautre, amidonnier et Urmut apportent-elles en complément du blé pur?

Les différentes céréales présentent un grand avantage pour offrir une variété de pains différents.

Chaque graine de céréale a un goût unique et en combinaison avec d'autres aliments, le goût du pain peut être encore accentué. Comme pour le vin, chaque pain composé de céréales différentes a son propre caractère. Je pense que chaque personne ressent finalement les bienfaits du goût à sa manière.

Comment pensez-vous que le paysage du pain va changer dans un avenir proche? Où voyez-vous une potentielle tendance intéressante?

Ces derniers mois, beaucoup de choses ont changé dans le monde. Je crois fermement que le levain restera un grand sujet. Les consommateurs d'aujourd'hui sont très bien informés et nous défient donc constamment au laboratoire de pain et à l'école pour essayer de nouvelles choses.

En plus du levain et en relation avec l'augmentation de la cuisson à la maison, l'eau de levure, par exemple, pourrait également devenir encore plus tendance.

Un autre grand sujet est le gaspillage alimentaire. Quelque chose qui est constamment inclus dans notre travail quotidien, mais en raison de la grande variété de produits, nous avons toujours besoin de nouvelles idées et de nouvelles méthodes.

Merci Monsieur Röthlin pour ces informations intéressantes du monde du travail et les nouvelles tendances dans la formation au centre de compétences des boulangers, ainsi que pour vos réflexions d'expert sur le thème de la fabrication avec d'anciennes céréales. Vous trouverez des informations complémentaires [ici richemont.swiss](http://ici.richemont.swiss).



Bild © Verein Schweizer Brot, schweizerbrot.ch

22. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2022

Eine Erzählung - Aus dem Leben eines Wassertropfens

Tropfli

Platsch! Was für eine Reise! Vor einigen Tagen schwammen noch Wale, Haie, Quallen und unzählige andere Meerestiere um mich herum. Ein Delfin war es, der mich ganz an die Wasseroberfläche brachte. Dort sah ich endlich die Sonne wieder - ihre hellen Strahlen trafen mich und ich fühlte, wie mir ganz warm wurde. Was für ein wohliges Gefühl! Einige Minuten vergingen und dann befand ich mich plötzlich nicht mehr im Wasser sondern schwebte in der Luft. Ein kräftiger Wind blies und trug mich davon. Immer höher hinauf bis zu den weissen Wolken, die von unten aussahen wie Zuckerwatte. Dort traf ich viele meiner Freunde wieder. Der Wind wurde noch stärker und blies uns weg vom Meer auf das Festland. Einige Zeit später sah ich eine grosse gelbe Fläche unter mir. Was konnte das sein? Ein Weizenfeld? Nein, dafür war die Fläche viel zu gross. Unerwartet wurde ich herumgewirbelt und dann konnte ich es erkennen - es war Sand! Wir schwebten über eine Wüste. Ich hatte noch nie zuvor so viel Sand gesehen. Der Wind liess kein bisschen nach, er wurde nur noch stürmischer. Huch! Urplötzlich konnte ich kaum mehr etwas erkennen da sich auf einmal neben, über und unter mir Sandkörnchen befanden. Was machten diese hier? Sie meinten, dass sie mit uns reisen wollten, also hätten sie sich vom Wind mitreissen lassen und hängten sich nun an uns dran. All diese braun-gelb gesprenkelten Wassertropfen sahen sehr lustig aus, fast schon als hätten sie sich verkleidet. Dann ging die Reise weiter. Die Wüste hatten wir bereits hinter uns gelassen. Wir schwebten über Felder und Wälder bis ich irgendwann Häuser unter mir entdecken konnte. Kurze Zeit

später machte es dann eben platsch. Ich war vom Himmel auf saftig grünes Moos gefallen. Jetzt bin ich froh, wieder auf dem Boden zu sein. Hier kann ich mich endlich etwas ausruhen. Oder nicht? Geht das Abenteuer etwa gleich weiter? Das Moos hat mich einige Zeit auf seiner Oberfläche getragen, aber jetzt rutsche ich zwischen den Blättern durch und direkt hinein in einen kleinen Erdsplatt. Ich sickere weiter nach unten in den Waldboden. Vorbei an Steinen, Sand und Lehm. Langsam bekomme ich etwas Angst. Wie weit nach unten geht es noch? Und viel wichtiger, wie komme ich wieder nach oben? Augenblicklich falle ich in eine kleine Höhle hinein, dort hatten sich bereits andere Wassertropfen angesammelt. Ich schaue mich um und bemerke, dass wir alle wieder vollkommen sauber waren. Die braungelben Sandkörner mussten irgendwo stecken geblieben sein. Langsam wird es eng in der Höhle, so viele Tropfen waren bereits angekommen. Ich frage mich, was als nächstes passieren würde, da erkenne ich das silberne Rohr, welches in die Höhle ragt. Es fehlen nur noch einige Zentimeter, dann würde ich das Rohr erreichen. Drei, zwei, eins.. Geschafft! In der Röhre geht alles ganz schnell. Ich mache eine Kurve nach links, eine nach rechts, dann geht es steil nach unten und wieder nach links. Am Ende falle ich zusammen mit allen anderen Wassertropfen in ein riesengrosses Becken. Jetzt kann ich endlich einmal durchatmen. Das Becken füllt sich langsam aber ansonsten passiert nichts. Seltsam. Wurden wir etwa eingefangen? Ich will hier wieder raus! Es dauert einige Tage bis wir endlich wieder freigelassen werden. Wir fliessen durch weitere Röhren, diese werden immer enger. Meistens kommen



22. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2022

wir nur schubweise voran, dafür jeweils mit sehr hoher Geschwindigkeit. Endlich werden wir ans Tageslicht gespült, direkt in einen roten Messbecher. Eine junge Frau schaut mich lächelnd an und rückt ihre Backschürze zurecht. Sie giesst uns in eine Schüssel, die bis obenhin gefüllt ist mit weissem Staub. Die Staubpartikel meinen, sie seien fein gemahlene Weizenkörner. Die Frau gibt noch einige weisse Kristalle und ein paar braune, schlafende Körner dazu. Die weissen Kristalle sind Salz, das denke ich, weil ich sie aus dem Meer kenne. Was die braunen, schlafenden Körner sind, weiss ich allerdings nicht. Doch bevor ich es herausfinden kann, werden wir ganz fest durchgeknetet. 10 Minuten später deckt die Frau die Schüssel mit einem feuchten Tuch ab und stellt sie auf die Seite. Mir ist ganz schwindelig, deswegen bin ich froh darüber, dass wir in Ruhe gelassen werden. Plötzlich merke ich, wie ein braunes Korn neben mir aufwacht. Es erzählt, dass es ein Hefepilz sei, der ganz lange geschlafen habe und jetzt endlich aufwachen dürfe. Eine Stunde später höre ich, wie im Hintergrund Holz angezündet wird.

Die Frau nimmt das Tuch von der Schüssel und nimmt den Teig heraus. Wir werden in gleiche Teile geformt und auf eine grosse Brotschaufel gelegt. Einige Sekunden später fühle ich, wie es ganz heiss wird um mich herum, weil wir uns direkt neben der Glut befinden. Jetzt fangen die braunen Körner an sich aufzublasen, wie Luftballone. Die meisten Wassertropfen verdampfen. Ich klammere mich ganz fest an den Hefepilz neben mir, aber auch ich kann nicht verhindern, dass ich immer kleiner werde. Bange Minuten vergehen, doch irgendwann merke ich, dass es nicht mehr ganz so heiss ist. Die Frau hat das Brot aus dem Ofen geholt. Sie legt es auf einen grossen Tisch zu vielen anderen Broten. Es dauert nicht lange, schon kommt ein kleiner Junge daher, kauft das Brot und beisst genüsslich hinein.

Was ist mit euch, könnt ihr das Brot sehen vorne auf dem Umschlag der Broschüre?

Aline





22. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2022

Récit de la vie d'une goutte d'eau

Une petite goutte

Plouf! Quel voyage! Il y a quelques jours, j'étais encore entourée de baleines, de requins, de méduses et d'innombrables autres animaux marins. C'est un dauphin qui m'a transportée jusqu'à la surface de l'eau. Là, j'ai enfin revu le soleil; ses rayons lumineux m'ont atteinte et j'ai commencé à avoir chaud. Quelle agréable sensation! Quelques minutes plus tard, je n'étais soudain plus dans l'eau mais je flottais dans l'air. Un vent puissant s'est mis à souffler et m'a emportée, de plus en plus haut, jusqu'aux nuages blancs qui ressemblaient à la barbe-à-papa, vus d'en bas. J'y ai retrouvé beaucoup de mes amies. Le vent s'est renforcé et nous a éloignées de la mer. Nous flottions alors au-dessus de la terre. Plus tard, j'ai aperçu une surface jaune en-dessous de moi. Qu'est-ce que ça pouvait bien être? Un champ de blé? Non, la surface était bien trop grande. Le vent m'a soudain fait tourbillonner, et j'ai pu identifier cette surface. C'était du sable! Nous flottions au-dessus du désert. Je n'avais jamais vu autant de sable auparavant. Le vent ne se calmait pas. Au contraire, il se déchainait de plus en plus. Oh! Tout à coup, je ne reconnais plus rien car il y avait soudain des grains de sable partout autour, au-dessus et en-dessous de moi. Qu'est-ce qu'ils faisaient là? Ils nous ont dit qu'ils voulaient voyager avec nous. Ils s'étaient donc laissés porter par le vent et se collaient maintenant à nous. Toutes ces gouttes d'eau mouchetées de brun et de jaune étaient rigolotes, on aurait presque dit qu'elles s'étaient déguisées. Le voyage a continué ainsi. Nous avons déjà quitté le désert. Nous avons flotté au-dessus de champs et de forêts, jusqu'à ce que je puisse distinguer des maisons tout en

bas. Peu après, ça a fait plouf. J'étais tombée du ciel et avais atterri sur de la mousse bien verte. Je suis contente d'être de nouveau au sol. Ici, je peux enfin me reposer un peu. N'est-ce pas? Ou est-ce que l'aventure continue tout de suite? La mousse m'a portée à sa surface un certain temps, mais j'ai ensuite glissé entre les feuilles et suis tombée directement dans une petite fissure dans la terre. Je suis descendue dans le sol forestier. Le long des pierres, du sable et de la glaise. J'ai commencé à avoir un peu peur. Vais-je encore descendre beaucoup? Et surtout, comment vais-je remonter? Je descends actuellement dans une petite grotte, où d'autres gouttes d'eau se sont déjà regroupées. Je regarde autour de moi et remarque que nous sommes de nouveau toutes propres. Les grains de sables jaunes et bruns ont dû rester coincés quelque part. On commence à être à l'étroit dans cette grotte, il y a déjà tellement de gouttes. Je me demande ce qu'il va se passer ensuite, puis je distingue le tuyau argenté plongé dans la grotte. Il ne manque plus que quelques centimètres pour que j'atteigne le tuyau. Trois, deux, un... Ça y est! Dans le tuyau, tout va très vite. Je prends un virage à gauche, un virage à droite, puis je descends à pic avant de tourner de nouveau à gauche. À la fin, je tombe avec toutes les autres gouttes d'eau dans un énorme bassin. Je peux enfin respirer. Le bassin se remplit lentement, mais il ne se passe rien d'autre. C'est étrange. Sommes-nous prises au piège? Je veux sortir d'ici! Quelques jours s'écoulaient avant que nous soyons enfin libérées d'ici. Nous passons par d'autres tuyaux, de plus en plus étroits. La plupart du temps, nous nous déplaçons de manière irrégulière, mais lorsque nous avan-



22. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2022

çons, nous allons très vite. Nous sortons enfin à la lumière du jour et sommes projetées dans un verre mesureur rouge. Une jeune femme me regarde en souriant et réajuste son tablier. Elle nous verse dans un saladier rempli à ras bord d'une poudre blanche. Les particules de cette poudre blanche nous disent qu'elles sont des grains de blé finement moulus. La femme ajoute quelques cristaux blancs et quelques graines brunes endormies. Je pense que les cristaux sont du sel. J'en ai déjà rencontré dans la mer. Par contre, je ne sais pas ce que sont ces graines brunes endormies. Avant que je puisse le découvrir, je me fais vigoureusement pétrir dans tous les sens. Dix minutes plus tard, la femme recouvre le saladier d'un torchon humide et le met de côté. J'ai la tête qui tourne, donc je suis contente qu'on nous laisse un peu tranquilles. Soudain, je remarque qu'une graine brune à côté de moi se réveille. Elle m'explique qu'elle est une levure, qu'elle a dormi très longtemps et peut maintenant enfin se réveiller. Une heure plus tard, j'entends qu'on allume un feu à côté. La femme retire le torchon du saladier et en sort la pâte. Elle en

fait des formes régulières, puis les dispose sur une grande pelle à pain. Quelques secondes plus tard, je sens qu'il fait très chaud, car nous sommes juste à côté de la braise. Les graines brunes commencent alors à gonfler comme des ballons de baudruche. La plupart des gouttes d'eau s'évaporent. Je m'agrippe très fort à la levure à côté de moi mais je ne peux rien y faire, je rétrécis moi aussi de plus en plus. Quelques minutes d'angoisse s'écoulent et, au bout d'un moment, je remarque que je n'ai plus si chaud. La femme a sorti le pain du four. Elle le place sur une grande table avec beaucoup d'autres pains. Peu de temps après, un petit garçon arrive, achète le pain et le croque avec gourmandise.

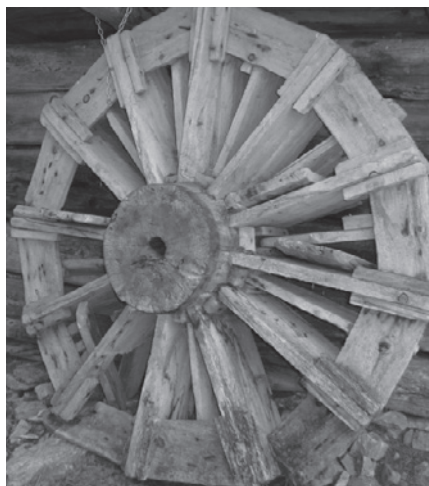
N'avez-vous donc pas vu le pain sur l'enveloppe de la brochure?

Aline





22. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2022



Moulin de Chandolin n° 83

val d'anniviers
VALAIS WALLIS SWITZERLAND



Foulon à Drap et Moulin de Saint-Luc n° 84

Val d'Anniviers - la vallée des Moulins - das Tal der Mühlen

Entdecken Sie im südlichen Wallis an der Sprachgrenze das Tal der Mühlen.

Am Mühlentag sind vier Anlagen geöffnet:

Moulin de Fang Nr. 82, Moulin de Chandolin Nr. 83,

Les Moulins de Saint-Luc Nr. 84 et le Moulin de Grimentz Nr. 85.

« Le Val d'Anniviers vous dévoile son riche patrimoine grâce à différents musées, expositions et ses 14 Parcours Historiques. Vous visiterez ses Moulins et une vallée qui regorge de richesses culturelles. »

«Das Val d'Anniviers offenbart einen Teil des Kulturerbes dank vielen kleinen Anlagen, Museen, Ausstellungen und 14 historischen Rundgängen. Besuchen Sie seine Mühlen und entdecken Sie das Tal der Mühlen und der vielen Kulturschätze in Hülle und Fülle.»

Anniviers Tourisme

Rte des Landoux 2

3961 Vissoie (CH)

Tél. +41 27 476 16 00

l.jordan@anniviers.ch

www.valdanniviers.ch

www.valdanniviers.ch/fr/moulins-anniviers-1078.html



22. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2022



Moulin d' Ayer



Foulon à Drap de Saint-Luc n° 84

22. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2022

Einführung in die Mühlenkunde

Das Werk gibt Einblick in das Wesen der Mühlen und einen einzigartigen Überblick über die Mühlenarten. Für den Einstieg in die Mühlenkunde als auch für den Spezialisten hilfreich sind die abgegrenzten Themen. Reich illustriert u.a. mit vielen Zeichnungen aus der Feder des Autors und in verständlicher Sprache gehalten, finden Sie eine umfassende Einführung in die Mühlenkunde.

Die noch erhaltenen, mit Wasser-, Wind- oder Muskelkraft betriebenen traditionellen Mühlen finden seit einiger Zeit zunehmende Beachtung als Kulturerbe und wichtige Zeugen der Technikgeschichte. Zwar sind Sie aus dem praktischen Leben fast vollständig verschwunden, doch der Kreis der an der Geschichte, Technik und Kultur dieser einstmals unverzichtbaren Anlagen Interessierten wächst ständig. Die Einführung in die Mühlenkunde möchte diesen Mühlenfreunden einen verlässlichen Überblick zu dem verschiedenste Bereiche umfassenden Wissensgebiet vermitteln und darüber hinaus zu einer vertieften Beschäftigung mit einem faszinierenden Objekt der Technik- und Kulturgeschichte anregen.

152 Seiten, 204 Abbildungen und 3 Tabellen, Format A4, broschiert. 3. Neuauflage und Nachdruck realisiert durch VSM/ASAM, 2022

Du kannst direkt bei uns bestellen.

Vereinigung Schweizer Mühlenfreunde
VSM/ASAM
Sägemühle Kröschenbrunnen 18
3555 Trubschachen
Telefon: +41 34 495 70 20
info@muehlenfreunde.com

Schweiz und Liechtenstein:
Porto im Preis inbegriffen.

35.– CHF / EUR

Berthold Moog

Einführung in die Mühlenkunde

Grundlagen, Technik, Geschichte
und Kultur der traditionellen Mühlen





22. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2022

Lexikon der Mühlenkunde

Das Buch von Berthold Moog Lexikon der Mühlenkunde mit dem Untertitel Technik, Geschichte und Kultur schliesst eine bisherige Lücke in der deutschsprachigen Mühlenliteratur. In dieser Ausführlichkeit ist noch keine Publikation auf Deutsch erschienen. Vergleichbare Veröffentlichungen gibt es nur vereinzelt in anderen Sprachen. Das Lexikon nimmt als Grundlagenpublikation einen wichtigen Platz in der Mühlenliteratur einnehmen. Die Publikation gibt einem Überblick zur Thematik Mühlen und regt dazu an, sich vertieft damit auseinander zu setzen. In dieser Publikation legt der Verfasser grossen Wert auf die Typologie und die richtige Terminologie, und setzt einen Standard. Das Nachschlagewerk erläutert über 2000 Stichworte. Dem Stichwort folgt in der Regel eine kurz gehaltene Definition. In vielen Fällen ist der Text enzyklopädisch verfasst. Mit allfälligen Verweisen wird man zu weiteren, im Lexikon erwähnten Begriffen geführt. Bei vielen Stichwörtern ist am Ende des Artikels ein geschichtlicher Überblick angefügt. Bei Personen sind im Prinzip nur für die Mühlenkunde relevanten Daten erwähnt. Die Abbildungen dienen der Illustration der Begriffe. Vor allem die technischen Zeichnungen, die meisten speziell für das Lexikon angefertigt, sprechen für sich.

241 Seiten, 431 Abbildungen, Format 17 x 24 cm, broschiert., 2. Auflage und Nachdruck realisiert durch VSM/ASAM, 2022

Du kannst direkt bei uns bestellen.

Vereinigung Schweizer Mühlenfreunde
VSM/ASAM
Sägemühle Kröschenbrunnen 18
3555 Trubschachen
Telefon: +41 34 495 70 20
info@muehlenfreunde.com

Schweiz und Liechtenstein:
Porto im Preis inbegriffen.

35.– CHF / EUR



22. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2022

Eine Mühle erzählt

Die Mühle in Seon ist 700 Jahre alt und ihre Geschichte, die mit einem Mord beginnt, hat Spuren hinterlassen: So sind noch heute Wandgemälde aus dem 18. Jahrhundert zu sehen und der Vorbesitzer der heutigen Besitzer, welcher spurlos verschollen ist, hat unbezahlte Rechnungen und Müllberge hinterlassen.

Die Müller gehörten bis zum Ende des 16. Jahrhunderts zur bäuerlichen Oberschicht und zählten oft zu den reichsten Menschen im Dorf, weshalb sie auch politisch sehr einflussreich waren. Und dies, obwohl die Müller im Mittelalter lange als «ehrlos» und «betrügerisch» galten.

Seit der Renovation im Jahr 2015 erstrahlt die Mühle in neuem Glanz. Im Mühlesaal feiern Gesellschaften fröhliche Feste, auf der lauschigen Insel vermählen sich Paare, im Klostersgarten schnuppern die Besucher an blühenden Rosen, in der Scheune pressen die Leute aus der Umgebung Nussöl und in den oberen Stockwerken der Mühle wohnen wieder Menschen.

112 Seiten, gebunden und broschiert
ISBN 978-3-033-08302-8,
Selbstverlag, Mühlerama Seon AG

Du kannst direkt bei uns bestellen.

VSM/ASAM Mitglieder erhalten einen Rabatt von CHF 5.–

Vereinigung Schweizer Mühlenfreunde
VSM/ASAM
Sägemühle Kröschenbrunnen 18
3555 Trubschachen
Telefon: +41 34 495 70 20
info@muehlenfreunde.com

Versand Schweiz und Liechtenstein plus
Porto und Versandkosten

29.90 CHF / EUR





SPONSOREN 2022/SPONSORS 2022/SPONSORS 2022
UNSERE PARTNER/NOS PARTENAIRES/NOSTRI PARTNER ASSOCIAZIONI

SPONSOREN

Bundesamt für Kultur BAK

Hallwylstrasse 15, CH-3003 Berne
www.bak.admin.ch

Bühler AG

Gupfenstrasse 5, CH-9240 Uzwil
 Telefon 071 955 11 11
www.buhlergroup.com

ShakeHands Software Ltd

Sägemühle Kröschenbrunnen 18,
 CH-3555 Trubschachen
 Telefon 034 495 70 20
www.shakehands.com

**UNSERE PARTNER IM NETZ UND
 DER MÜHLENERHALTUNG**

- Deutsche Gesellschaft für Mühlenkunde
www.deutsche-muehlen.de
- Österreichische Gesellschaft
 der Mühlenfreunde
www.muehlenfreunde.at
- Associazione italiana amici dei mulini
 storici
www.aiams.eu
- Fédération Des Moulins de France
www.fdmf.fr
- Fédération Française des Associations de
 sauvegarde des Moulins
www.moulinsdefrance.org
- De Hollandsche Molen
www.molens.nl
- The International Molinological Society
www.molinology.org
- Swiss Small Hydro Schweizer
 Verband der Kleinwasserkraft
www.swissmallhydro.ch
- SGTI, Schweizerische Gesellschaft für
 Technikgeschichte und Industriekultur
www.sgti.ch

Weitere Links / Autres Liens / Alcuni link
www.muehlenfreunde.ch

MÜHLENTAG / JOURNÉE DES MOULINS / GIORNATA DEI MULINI

Schweizer Mühlentag 2023: Samstag nach Auffahrt, **20. Mai.**

Journée Suisse des Moulins 2023: Samedi après l'Ascension, **20^{ième} mai.**

Giornata Svizzera dei Mulini 2023: Sabato dopo l'Ascensione, **20 maggio.**



Gesunde und sichere
Nahrungsmittel
sind uns wichtig.

**Die wertvollen Rohstoffe aufs
Beste nutzen.**

Bühler bietet modernste Prozesstechnologien zur Herstellung von hochwertigen Mehl- und Griessprodukten aus den natürlichen Rohmaterialien Weichweizen, Durum, Roggen, Mais und andere Getreidearten. Mit modernster Sensor-Technologie bietet Bühler Lösungen zur Herstellung sicherer Nahrungsmittel.

www.buhlergroup.com/milling



WIE **SICHER UND REIN** IST IHRE PROZESSLUFT WIRKLICH?



LET'S TALK

Severin Huber, Sales and Project Planning

☎ +41 52 725 00 68 ✉ s.huber@aerzen.ch

Mit einem breiten Portfolio im Bereich Niederdruck bietet AERZEN Ihnen individuelle Lösungen für die vielfältigen, sensiblen Anwendungen in der Lebensmitteltechnik. Unsere innovativen, ATEX-zertifizierten Gebläse und Verdichter-Aggregate garantieren Ihnen 100 % Produktreinheit und -sicherheit: Dank der patentierten, absorptionsmittelfreien Schalldämpfertechnologie ist eine Kontamination des Fördermaterials ausgeschlossen.

www.aerzen.com



AERZEN



Seit 1778



Sagi Maur

Technische Daten

Zweistelzige Einfachgattersäge;
Übersetzung durch Zahnräder
aus Holz/Eisen, Welle, Pulli;
Lederriemen. Oberschlächtiges
Wasserrad aus Lärchenholz
im Sägeraum Ø 5,00 m;
32 Kammern; 1 Umdrehung =
27 Hübe des Gatters; Nachhilfe
durch E-Motor; Zahnräder,
Riementransmission.

Öffnungszeiten / Kontakt

Das Ortsmuseum Mühle
(gegenüber der Sagi),
die Herrliberger-Sammlung
sowie die Druckwerkstatt
mit Buch- und Kupferdruck-
Demonstrationen sind am
1. und 3. Sa/Monat geöffnet.
MUSEEN MAUR
Burgstrasse 8, 8124 Maur
www.museenmaur.ch

Betreiber: Jakob Frei, Maur,
und Gewerbeverein Maur
Burgstrasse 13, 8124 Maur

Öffnungszeiten Sagi:
nach Vereinbarung
044 980 09 43 – lucie.frei@gmx.ch



Bus 701 ab Klusplatz Zürich / Bus 743 ab Bahnhof Zürich-Stettbach
Haltestelle Maur Dorf / gebührenpflichtige Parkplätze gegenüber Sagi





Schweizer Getreidekultur



urdinkel.ch

MÜHLENFÜHRER SAISON 2022

Schweizer Mühlentag
Journée Suisse des Moulins
Giornata Svizzera dei Mulini
Di svizzer dals Mulins
Swiss Mill Day

Anlagen mit Ofenhaus Installations avec four Mulini con forni

- 15 Ballenberg-Mühlen, Freilichtmuseum, Hofstetten bei Brienz
- 21 Flühlenmühle, Gümmenen
- 37 Alte Mühle Sorten, Lenzerheide
- 42 Muglin Mall, Sta. Maria
- 60 Mulino Efra, Frasco, Verzasca
- 78 Moulin Semblanet, Martigny
- 79 Scie et Moulins de Sarreyer
- 84 Moulin de Saint-Luc, Val d'Anniviers
- 88 Mühle Urchigs Terbil, Törbel
- 89 Dorfmühle Trogdorf, Ausserberg
- 91 Stockmühle, Selkingen Goms
- 90 Mühle und Backhaus Wichjen, Blatten b. Naters
- 92 Mühle und Backhaus Oberwald

Anlagen mit Bäckerei Installations avec boulangerie Mulini con panetteria

- 1 ehemalige Getreidemühle Böttstein
- 19 Dittligmühle, Längenbühl
- 50 Maismühle Landolt GmbH, Näfels
- 78 Moulin Semblanet, Martigny
- 93 Museum Mühlerama, Mühle Tiefenbrunnen, Zürich

28. Mai 2022

Samstag nach Auffahrt
Samedi suivant l'Ascension
Sabato dopo l'Ascensione
Sonda suenter l'Ascensiu



© 2001 bis 2022, L+T/S+T
Swisstopo/googlemaps
Bearbeitung durch
Mühlentag-Team 2022

TEILNEHMENDE ANLAGEN

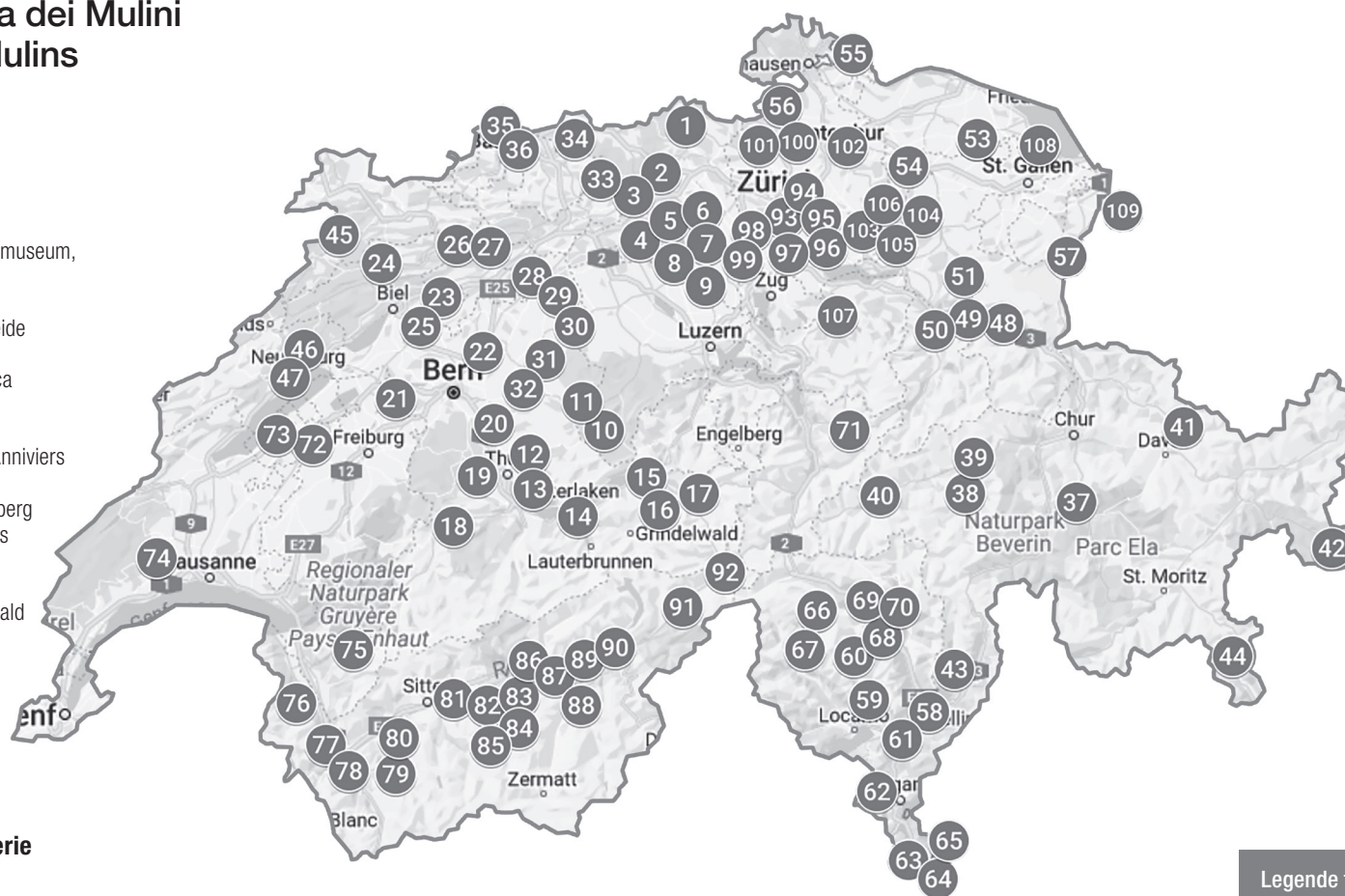
Installations participantes
Mulini partecipanti
Mills Open

Anlagen mit Backkursen,
Backtagen, Backen mit Kindern
Installations avec courses, jour-
nées des fours et activités pour
les enfants
Mulini con corsi, giornate di
cottura nei forni e attività per
bambini

- 5 Schlossmühle Hallwyl, Seengen
- 15 Ballenberg-Mühlen, Freilichtmuseum, Hofstetten bei Brienz
- 19 Dittligmühle, Längenbühl
- 21 Flühlenmühle, Gümmenen
- 37 Alte Mühle Sorten, Lenzerheide
- 42 Muglin Mall, Sta. Maria
- 50 Maismühle Landolt GmbH, Näfels
- 78 Moulin Semblanet, Martigny
- 79 Scie et Moulins de Sarreyer
- 84 Moulins de Saint-Luc, Val d'Anniviers
- 92 Mühle und Backhaus Oberwald
- 93 Museum Mühlerama, Mühle Tiefenbrunnen, Zürich
- 100 Haumüli Embrach

Premiere

- 19 Dittligmühle, Längenbühl
- 29 Mühle Madiswil
- 70 Ul Murin da Curzönas
- 73 Musée d'Estavayer-le-Lac et ses grenouilles



Das Format der GPS Koordinaten der Anlagen z.B. Sägemühle Kröschenbrunnen i.E. Nr. 11 (46.91001, 7.88022) können Sie im Browser oder den Suchfeldern der digitalen Karten wie swisstopo (map.geo.admin.ch) oder google maps (maps.google.ch) nutzen. Einfach kopieren und einfügen. Le format GPS des coordonnées des installations participantes p.e. Scierie Kröschenbrunnen i.E. Nr. 11 (46.91001, 7.88022) vous utilisez au navigateur ou champs de recherche pour les cartes numériques comme swisstopo (map.geo.admin.ch) ou google maps (maps.google.ch). Simplement couper et coller.

Legende für Angebote in den Anlagen Legende de la proposition des installations Legenda per le proposte dei mulini

- Anlage für Getreide ohne Produktion
Installations sans production
- Mehlerzeugung und Verkaufsstelle mit Mehl
Farine et point de vente farine
- Mehlerzeugung und Laden mit Mehl und Brot
Farine et point de vente farine et pain
- Mehlerzeugung und Laden mit Mehl und Brot, Ofenhaus, Bäckerei, Backkurse & Weiteres
Farina et negozio farina et pane, forno, panetteria, corsi e ulteriore



Ausbildung für Betreiber
von historischen Mühlen

Nussöl herstellen, Bretter sägen,
Korn vermahlen – aber richtig!

Ausbildungs - Kurs für Müller, Sager und Öler

Kursbeginn Sommer 2022

Kursdauer 1 Wochenende und 8 zusätzliche Ausbildungstage

Kosten CHF 650.-

- Kursinhalt
- › Geschichte der verschiedenen Mühlen
 - › Bedienung und Funktion
 - › Technik und Theorie
 - › Roh und Endproduktkunde
 - › Tägliche Unterhaltsarbeiten
 - › Sicherheit
 - › Erklärungen für Besucher

Die Ausbildung richtet sich an interessierte Laien, Fachleute und Vereine. Der Schwerpunkt der Vermittlung liegt in der praktischen Bedienung und Betrieb der musealen Mühlenanlagen. Das Ziel ist eine Getreidemühle, Ölmühle oder Säge substanzschonend, sicher und historisch korrekt bedienen zu können. Es ist auch möglich, dass wir Personen in ihren «eigenen» Mühlen ausbilden.

Am ersten Wochenende besuchen wir eine Getreide- eine Säge- und eine Ölmühle und lernen die ersten Handgriffe. Danach wird entschieden, in welcher Mühle die acht zusätzlichen Tage stattfinden werden. Diese Daten werden mit dem Ausbildner individuell abgesprochen.

Weiterführende Tageskurse zu den Themen Reparatur, Restaurierung und Unterhalt sind in Vorbereitung.

Informationen und Anmeldung:
Annette Schiess-Seifert
032 351 56 81 / 078 763 69 63
annette.schiess.seifert@gmail.com
Kurt Fasnacht, 079 261 52 03
kurt.fasnacht@muehlendoktor.ch



**1422-2022
Girsbergerhaus
Unterstammheim**

Museum + Schaulager
Erste Sonntage der
Monate April bis Oktober;
14 - 17 Uhr

**Erlebnisreiche
Gruppenführungen und
Aktionen**

Musée + Dépôts
Premiers dimanches des
mois d'avril à l'octobre
14 - 17 heures

**Visites vivantes et
actions pour groupes.**



600 Jahre Garantie!



Modellbogen: Schweizer Bahnhöfe, Mühlen und Fachwerkbauten / maquettes H0
Buch: «Fachwerk — Bautraditionen in Mitteleuropa», 800 Zeichnungen + Fotos
Führungen/visites: w.weiss.stamme@bluewin.ch 052 745 22 61 / +41 79 460 68 76

www.fachwerkerleben.ch



Drechslereimuseum Kleintal

VED Kleintal, Chlital 3,
8496 Steg im Tösstal

Zum Schweizer Mühltentag am Samstag nach Auffahrt, 28. Mai 2022, von 10:00 bis 15:00, laden wir alle herzlich ein. Die Festwirtschaft ist offen. Die vom Verein zur Erhaltung der Drechslerei Kleintal sorgfältig gepflegte industriearchäologische Anlage zeigen wir in vollem Einsatz.

Wir sind auch unter dem Jahr **2022** aktiv mit verschiedenen Anlässen:

- **So. 3. Juli 2022** 10:00 bis 15:00, laden wir Erwachsene und Familien zu verschiedenen Themen in unsere Drechslerei ein.
- **So. 4. September 2022** 10:00 bis 15:00, laden wir Erwachsene, Jugendliche und Familien zum werkeln und basteln ein.
- **So. 25. Sept. 2022** 10:00 bis 15:00 Drechslereifest.

Unser Shuttel bringt Besucher gratis gemäss SBB- Fahrplan ab 09:30 vom Bahnhof Steg in die Drechslerei und wieder zurück. Letzte Rückfahrt ist 15:15 ab Drechslerei.

Führungen und Goldwaschen für Gruppen, Familienanlässe und Schulen können jederzeit über www.drechslereimuseum.ch gebucht werden.



**wir bauen schöne
wasserräder für
die stromproduktion**

**unsere wasserräder sind
aus stahl und haben einen
hohen wirkungsgrad**

Wasserrad als Kleinkraftwerk
Biel
mittelschlächtiges Wasserrad
Leistung 8kW, Raddurchmesser 4.4m
Jahresproduktion 40'000kWh

motorsänger GmbH

fabio guidi, urs wiskemann
saurenbachstrasse 30, 8708 männedorf
tel. 044/920.45.00
www.motorsaenger.ch



Mahl-und Backwerkstatt
Sonderausstellung:
Forschung zum Aufessen
ETH Zürich

MÜHLERAMA

Museum für Esskultur
Industriemühle seit 1913
Backschule

www.muehlerama.ch
Seefeldstrasse 231
8008 Zürich
Öffnungszeiten:
Di, Do, Fr, Sa: 14–18 Uhr
Mi: 14–21 Uhr, So: 10–17 Uhr

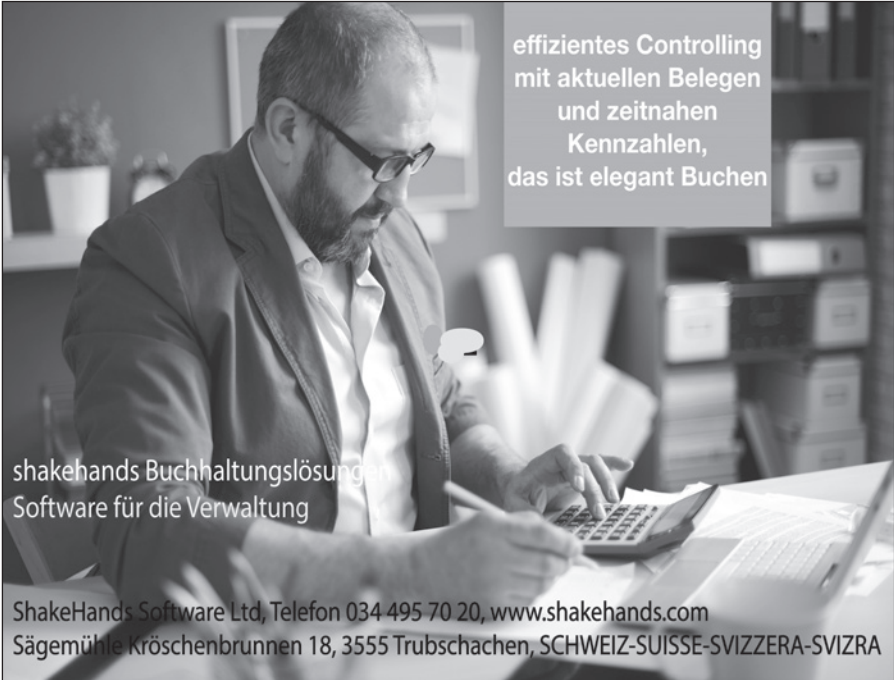


MÜHLEN, FLOCKER & GETREIDE

EICHHOLZSTRASSE 10
8623 WETZIKON
044 950 18 22

frohkost.ch **Acherschöllä**





effizientes Controlling
mit aktuellen Belegen
und zeitnahen
Kennzahlen,
das ist elegant Buchen

shakehands Buchhaltungslösungen
Software für die Verwaltung

ShakeHands Software Ltd, Telefon 034 495 70 20, www.shakehands.com
Sägemühle Kröschenbrunnen 18, 3555 Trubschachen, SCHWEIZ-SUISSE-SVIZZERA-SVIZRA

Kobel

Steuer - und Regeltechnik für die Energieerzeugung

Turbinensteuerungen
Netzparallel-Schaltanlagen
Rechensteuerungen

Drehzahlregler
Lastregler
Wasserstandsregler

www.kobel.swiss
contact@kobel.swiss

Tel. 034 435 14 13

Kobel Elektrotechnik AG, Bühlmatt 1, 3416 Affoltern i/E

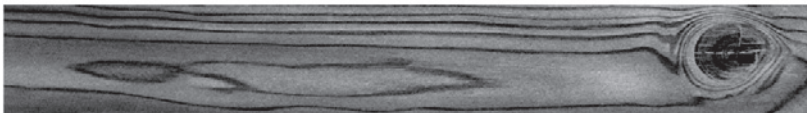


Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Département fédéral de l'intérieur DFI
Dipartimento federale dell'interno DFI
Departament federal da l'intern DFI

Bundesamt für Kultur BAK
Office fédéral de la culture OFC
Ufficio federale della cultura UFC
Uffizi federal da cultura UFC

PROBST HOLZBAU AG



Schwandenstrasse 139 3432 Lützelflüh



2000 Jahre Mühlentechnik

Weltweit einzigartig!

Öffnungszeiten:

25.4.–31.10. täglich, 9–18 Uhr

Bei Gruppen mit Filmvorführung «Vom Korn zum Brot»

Führungen:

deutsch und englisch, abends nur nach Vereinbarung

Eintritt:

Erwachsene € 2,20

Studenten € 1,50

Kinder € 1,10



Ein weltweit einzigartiges Mühlenmuseum mit einer kulturgeschichtlichen Dokumentation über 2000 Jahre Mühlentechnik. In den letzten 29 Jahren besuchten Personen aus insgesamt 132 Staaten aus fünf Kontinenten dieses einzigartige Mühlenmuseum.

Museumsträger:

Ing. Bernd Amann

Sägerstrasse 11

A-6845 Hohenems

Österreich

Tel. + 43 (0) 5576/72 434

www.museum-stoffels-saegel-muehle.at

Museum in Hohenems
 **Stoffels**
Säge-Mühle
Eine weltweit einzigartige kulturgeschichtliche
Dokumentation über 2000 Jahre Mühlentechnik



Werke aus Holz
erschaffen • erhalten • erleben

Koch Wagnerei
Antikschreinerei

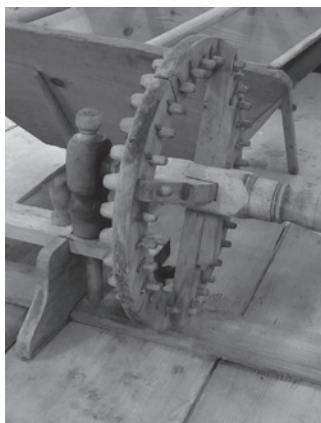
Stockistrasse 11

8192 Glattfelden

079 340 76 90

info@koch-wagnerei.ch

holzkoch.ch

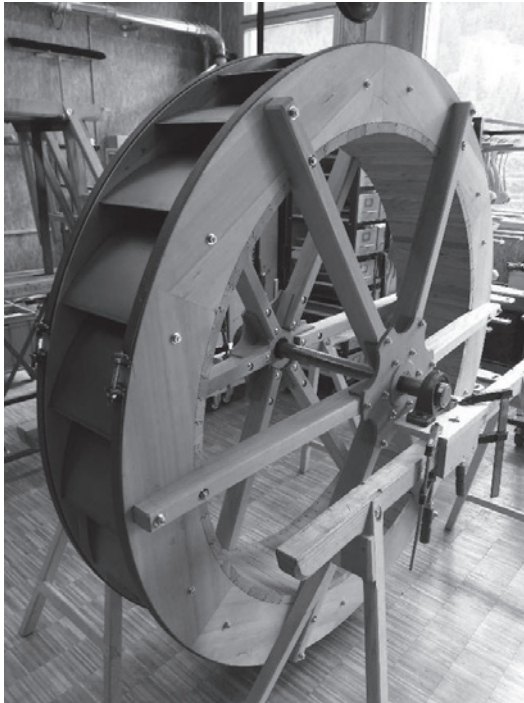




Wagnerei Oehrlí

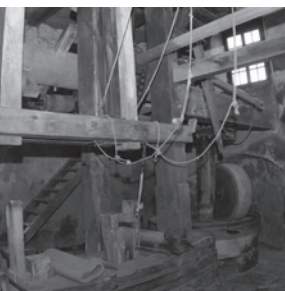
Chämelistrasse 15
CH - 3782 Lauenen bei Gstaad
Tel +41 (0)33 765 35 00
info@wagnerei-oehrlí.ch

Ihr Spezialist für Wasserradantriebe



Planung – Ausführung – Unterhalt - Reparatur

www.wagnerei-oehrlí.ch



47.55430, 8.22429 / 350 m AG

1 Ölmühle und ehemalige Getreidemühle Böttstein

044 858 28 63 / 079 139 52 53, claudia.meierhofer@bluewin.ch, www.v-kmb.ch



ÖV: Mit dem Zug nach Brugg AG oder Döttingen und von dort mit Bus Nr. 376 bis Bus-Haltestelle: Schloss Böttstein. Von da 5 Minuten zu Fuss. PW: Parkplatz Schloss Böttstein

Ölmühle: Oberschlächtiges Holzwasserrad (5.1 m Durchmesser) Kollergangmühle und Quetschmühle, Hammerwerk mit Keilpresse und Kammrad mit Holzzahnräder Ehemalige Getreidemühle: Europaweit wohl grösstes oberschlächtiges Holzwasserrad in Gebäude mit Baujahr 1931, ausser Betrieb aber im Originalzustand (9.8 m Durchmesser)

Mühlentag: Führungen Ölmühle (11h, 13h, 15h), Führungen grosses Wasserrad (12h, 14h, 16h), Rundgang Mühlebach / 9Brünne mit Besichtigung Aquädukte (14 – 15h). Verpflegung vor Ort inklusive Brot von der mobilen Bäckerei und dem 9-Brünne-Bier aus Quellwasser des Mühlebaches.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Besichtigungen ausserhalb des Mühlentages sind auf Anfrage möglich.



47.44534, 8.14089 / 371 m AG

2 Mittlere Mühle Schinz nach-Dorf

056 443 10 48, ejhoffmann@yetnet.ch, www.mittleremuehle.ch



Anreise siehe: www.mittleremuehle.ch «Karte».

Oberschlächtiges Wasserrad, und funktionsfähiges Mahlwerk, Walzenstuhl.

Mühlentag: 10.00 – 17.00 Uhr, Führungen durch die Mühle, für Verpflegung ist gesorgt.

Weitere Anlässe Mühlensaison: In der Saison von Mai bis Oktober jeden ersten Sonntag von 14.00 – 17.00 Uhr geöffnet



47.39463, 8.04549 / 371 m AG

3 Schlossmühle Aarau

079 586 05 46, info@muehleaarau.ch, www.muehleaarau.ch



Parkplätze 50 m nördlich der Mühle, Mühlenmattstrasse an der Aare.

Mühleeinrichtung aus Bözen im Fricktal, unterschlächtiges Wasserrad Ø 4 m, 1 m breit mit 30 offenen Schaufeln aus Holz und Stahlachse. Mühle wird durch einen Elektromotor angetrieben. Getriebe mit Königswelle für zwei Mahlgänge und ein Mahlgang mit Sechskantsichter.

Mühlentag: 10.00 – 16.00 Uhr, Tag der offenen Schlossmühle: Einblick in die Produktwelt der Chalira Gewürz- und Senfmühle Aarau, historische Getreidemühle

Weitere Anlässe Mühlensaison: Vereinsprogramm siehe: www.muehleaarau.ch/anlaesse



47.29102, 8.08947 / 500 m AG

4 Schlossmühle Rued

079 418 73 13, info@schlossmuehle-rued.ch, www.schlossmuehle-rued.ch



Autobahnausfahrt Aarau-West Richtung Schöffland, Schlossrued Schlossmühle mitten im Dorf, Parkplätze beschildert

Meiermahlautomat, Steinröle mit Fruchtputzerei, Steinmahlgang

Mühlentag: Mühle im Betrieb. Verschiedene Dinkelmehle im Verkauf im Mehlladen

Weitere Anlässe Mühlensaison: Samstagmorgen 9.00- 12.00 Uhr oder auf Vereinbarung Führungen nach tel. Anmeldung 079 418 73 13



5 Schlossmühle Hallwyl, Seengen

079 239 27 67, samuel.studer@ag.ch,
www.museumaargau.ch



Bushaltestelle beim Schloss, Parkplätze mit Gebühr.

Neu renoviertes Wasserrad, drei Mahlgänge davon eine Rölle, Sackanlage.

Mühlentag: Gratis Eintritt auf der Mühleinsel. 13.00 und 15.00 Uhr, öffentliche Spezialführung zur Schlossmühle. Brotbacken für Kinder ab 11.30 Uhr, sofern das BAG und die kantonalen Richtlinien es erlauben.

Geöffnet: 10.00 bis 17.00 Uhr

Weitere Anlässe Mühlensaison: www.museumaargau.ch/schloss-hallwyl/veranstaltungen



47.32374, 8.19364 / 449m AG

6 Hammerschmiede Seengen

079 353 25 24, info@hammerschmiede-seengen.ch, www.hammerschmiede-seengen.ch

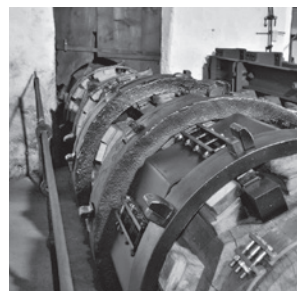
Seengenzentrum Bach entlang Richtung Osten ins Oberdorf, bei Fa. R. Sandmeier, Parkplatz vor dem Haus

Die alte Schmiede des Landmaschinenbetriebes R. Sandmeier AG ist das grösste wasserbetriebene Hammerwerk der Schweiz. 2018 wurde der Wellbaum mit fünf Hämmern neu saniert. In einer Eisenkonstruktion auf zwei Wasserräder mit je 4 m Durchmesser wird das Wasser von den Mühleweihern hergeleitet.

Mühlentag: Das ganze Areal ist Ausstellungsort. Mit Vorführungen in der Schmidewerkstatt und mit dem Hammerwerk in Betrieb. Es werden 5 Schwanzhämmer und Arbeiten am Amboss gezeigt.

Geöffnet: 10.00 – 16.00 Uhr

Weitere Anlässe Mühlensaison: auf Anfrage



47.32845, 8.21156 / 516m AG

7 Wysebacher Sagi, Boswil

079 294 01 08, info@wysebachersagi.ch,
www.wysebachersagi.ch

Kantonsstrasse Muri - Buttwil - Richtung Bettwil, Abzweiger rechts nach Weissenbach. Ab Bus-Haltestelle Weinmatten, Buttwil, Fussmarsch ca. 20 min.

Zweistelzige Einfachgattersäge, Antrieb durch oberflächliches Wasserrad aus Holz, 100-jährige Wagenfräse mit Antrieb durch Francisturbine von 1924.

Mühlentag: Ab 09.00 - 16.00 Uhr freie Besichtigung der Sagi, regelmässige Führungen und Sagi-Vorführungen während des Tages, Verpflegung in der Sagi-Wirtschaft.

Geöffnet: Freie Besichtigung jederzeit möglich, Führungen / Vorführungen nach Anmeldung unter 079 294 01 08 oder info@wysebachersagi.ch



47.27585, 8.30502 / 619m AG

8 Historische Sagi Menziken

062 771 55 71 / 079 852 44 28, karistutz@wyspeed.ch,
www.menziken.ch

In Dorfmitte.

Wasserrad und Elektromotor, einfache Gattersäge.

Mühlentag: Von 9.00 Uhr – 17.00 Uhr.

Geöffnet: Unsere Sagi ist ab 9.00 Uhr in Betrieb und kann besichtigt werden.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Vorführungen jeden ersten Samstag im Monat von April bis Oktober, 9–11 Uhr Reservationen für Sondervorführungen bei Karl Stutz, Tel. 062 771 55 71 oder Michael Dubach, Tel. 079 352 93 89



47.24055, 8.18741 / 545m AG



47.19102, 8.29038 / 504 m LU

9 Ferrenmühle Kleinwangen

041 911 33 55, ramona.eberli@ferren-muehlen.ch, www.ferrenmuehle.ch



Mit dem ÖV: Mit dem Zug bis nach Hochdorf, danach mit dem Bus Richtung Kleinwangen / Hohenrain. Haltestelle: Ferren. Parkmöglichkeit: Bei der Kirche Kleinwangen. Von da aus führt ein gemütlicher 10 Minuten-Spaziergang am Mühleweiher entlang bis zur Mühle.

Die Ferrenmühle ist eine historische Mühle, welche in Gebäuden produziert, die den Ursprung im Jahre 1620 haben. Der Standort der Mühle ist noch früher im Mittelalter dokumentiert. Neben der Mühle befindet sich eine Getreideannahmestelle und zwei Röllgänge.

Mühlentag: Die Mühle ist von 10.00 – 16.00 Uhr im Betrieb. Führung durch die Mühle und das Getreidesilo. Verpflegungsmöglichkeit vor Ort. Mühle-Laden offen.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Öffnungszeiten: 7.30 - 12.00 / 13.30 - 17.30 Uhr, Verkauf von Mehlen und Körnern.



46.88302, 7.91483 / 808 m LU

10 Sägerei Rotgut, Wiggan

079 682 22 25, franz.zemp@gmx.ch

An der Hauptstrasse Wiggan – Marbach.

Horizontalgattersäge von der Firma Kirchner aus Leipzig um ca. 1935, mit 1 bis 3 Sägeblättern, Scheitelzahnung. Vorschubantrieb des Sägewagens mittels Friktionsgetriebe. Antrieb durch einen Elektromotor mit bloss 6 PS bei 950 Umdrehungen pro Minute, mit einem Schwungrad.

Mühlentag: Ab 10.00 -16.00 Uhr, ist die Sägerei in Betrieb. Erklärung der Anlage. Ausstellung von einigen Stationär-Motoren.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Ausserhalb der Mühlentages ist ein Besuch nach Vereinbarung möglich.



46.91001, 7.88022 / 770 m BE

11 Sagemühle Kröschenbrunnen

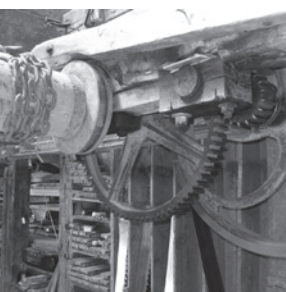
034 495 70 20, c.hagmann@muehlenfreunde.ch,
www.muehlenfreunde.ch

An der Kantonsstrasse (10) Bern – Luzern gelegen, zwischen Wiggan (LU) und Trubschachen (BE).

Ossberger / Banki Turbine mit Druckrohr und Übersetzung, Königswelle und Generator als Kleinkraftwerk in Betrieb seit 1994. Vorher Sagemühle, Öle, Stampfe, Knochenstampfe, Mühle, alte Post. Der Mühlenplatz geht auf 1608 zurück, als der Gummer die erste Konzession erhält eine Mühle zu bauen. 1681 wird der Mühlenbach am heutigen Gewerbekanal gebaut. Gerbe, Loh- und Knochenstampfe, Walke, Wagnerei, Getreidemühlen, Säge und Öle waren die alten Gewerbe.

Mühlentag: 10.00 –17.00 Uhr, am Mühlentag ist das Kraftwerk und der Mühlenbach in Betrieb. Spaziergang am Gewerbekanal.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Unter dem Jahr Führungen nach telefonischer Absprache.



46.80422, 7.69992 / 834 m BE

12 Bachgrabesaagi, Unterlangenegg

079 244 32 61, kropfhp@hotmail.com

Beim Kreisel Kreuzweg Unterlangenegg rechts vor der Bäckerei Schenk dem Gemeindesträsschen 2 km folgen, dann dem Wegweiser Gärtnerei bis hinab über die Brücke.

Sägerei, angetrieben über eine Transmission von einer Francisturbine, die um 1930 das Wasserrad ersetzt hat. Die Säge kann als Einfachgang für Stämme mit Durchmesser über 50 cm oder mit einem Vollgatter-Einsatz für dünnere Stämme betrieben werden. Die Anlage wurde um 1830 erbaut und wird mit Wasser der Rotache betrieben.

Mühlentag: Die Säge wird für Besucher in Betrieb gesetzt und kann besichtigt werden.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Auf Anfrage.



13 Grabenmühle Sigriswil

033 251 20 70, grabenmuehle@bluemail.ch,
www.grabenmuehle.ch

ÖV. Thun – Sigriswil. Ab Ortsmitte signalisiert. Parkplätze vorhanden.

Zwei überschlächlige Wasserräder, Ø 2,6 m, 0,7 m Breite, 30 Kammern, Eiche-Stahl / Stahl 7 U / min. Übersetzung 27-fach, Getriebeausgang 202 U / min. Riemenscheibe Ø 0,6 m. Asynchrongenerator 1030 U / min. Leistung 1400 W.

Mühlentag: Besichtigung der Anlage, Wasserräder mit Stromerzeugung, Forellen, Hirsch- und Alpakazucht, Goldmine. Verkauf von frangfrischen und geräucherten Forellen. Imbiss im Beizli.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Mitte März bis Ende November. Freie Besichtigung. 9.00 – 18.00 Uhr.



46.72320, 7.71450 / 789 m BE

14 Dorfmuseum «Alte Mühle» Wilderswil

033 822 84 55, mail@wilderswil.ch, www.mmb.ch/wsp/d/museumswelt/dorfmuseum-wilderswil/

Dorf-Quartierstrassen Wilderswil, Wegweiser MUSEUM oder Abzweigung beim Dorfausgang auf die Staatsstrasse Richtung Saxeten 500 m bis zur Brücke rechts über den Saxetenbach.

Oberschlächtiges Wasserrad (ersetzt 2013), Ø 3,54 0,45 m breit, 30 Kammern, 2 x 6 Holzspeichen verbunden mit Sterne aus Guss und Welle aus Stahl. Das angetriebene Räderwerk (Rekonstruktion 1993) besteht aus einer Reibe (Reibstein auf Flachsbed) und einer Stampfe mit 2 Stösseln für das Zerstampfen von Eichenrinde und Knochen. Das Wasserrad ist im Sommer in Betrieb. Das Räderwerk wird während den Öffnungszeiten vorgeführt.

Mühlentag: Besichtigung des Räderwerks und Ausstellung zur Flachsproduktion und Verarbeitung

Weitere Anlässe Mühlensaison: Sonderöffnungen auf Anfrage. Wechselausstellung «In der Schulstube» ein Blick in den Schulunterricht des letzten Jahrhunderts. 5. Juni – 16. Oktober jeweils am So 13 – 17 Uhr.



46.66014, 7.85882 / 622 m BE

15 Ballenberg-Mühlen, Freilichtmuseum, Hofstetten bei Brienz

+41 33 952 10 30, info@ballenberg.ch, www.ballenberg.ch



Via Interlaken Ausfahrt Brienz, nach dem Feuerwehrmagazin nach rechts abbiegen in die Museumsstrasse. Parkmöglichkeiten beim Eingang West. Via Brünig Ausfahrt Brienzwiler. Parkmöglichkeiten beim Eingang Ost.

Getreidestockmühle (horizontales Wasserrad), Getreidemühle (vertikales Wasserrad), wasserbetriebene Gattersäge, Knochenstampfe und Leinsamenstampfe. Ofenhaus aus Oberwangen.

Mühlentag: Geöffnet von 10-17h. Die Ballenberg-Mühlen sind im Einsatz: Es sind dies, die wasserbetriebene Säge aus Rafz ZH und die beiden Mühlen aus Naters und Törbel aus dem Wallis. Promotion für Mühlenfreunde: Melden Sie sich beim Ticketkauf an der Museumskasse mit dem Stichwort «Mühlenfreunde» und profitieren Sie von bis zwei ermässigten Eintritten für Erwachsene zum Preis von CHF 21.00 statt CHF 28.00.

Weitere Anlässe Mühlensaison: 14. April – 30. Oktober 2022, 10.00 – 17.00 Uhr: Säge täglich, die Getreidemühlen zwei Mal wöchentlich in Betrieb. Ausstellung «Quer durchs Museum zum Thema Korn und Brot» www.ballenberg.ch/de/themen/laendliche-wirtschaft/korn-und-brot



46.74954, 8.09390 / 702 m BE

16 Historische Säge Schwarzwaldalp

033 971 35 15, info@saeege-schwarzwaldalp.ch, www.saeege-schwarzwaldalp.ch

Postauto und öffentliche Strasse ab Meiringen P bei der Säge.

Zweistelzige Einfachgattersäge, wassergetriebene Hobelmaschine, überschlächtiges Wasserrad Ø 3,4 m, 1,16 m breit mit 30 Kammern zu je 55 l, Stahllachse, 2 x 6 Speichen, Holzgerinne auf Gerüst. Bei Sägebetrieb 18 – 20 U / min., max. 22 U / min. Erbaut 1896.

Ulrich Thöni kauft 1900 das Areal mit der Säge und baut das Kurhaus. Das Kurhaus brannte 1943 ab. Die Stiftung «Pro Säge Schwarzwaldalp» hat die Säge 1999 / 2000 restauriert.

Mühlentag: Säge in Betrieb, Führungen und Vorführungen alter Techniken. Die Öffnung ist abhängig von der Schneesituation. Infotelefon: 033 971 35 15. Verpflegung und Unterkunft im Restaurant Schwarzwaldalp siehe www.schwarzwaldalp.ch.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Freie Besichtigung Mai – Oktober. Führungen Juni – Oktober.



46.67663, 8.13385 / 1455 m BE



46.71478, 8.26584 / 833 m BE

17 Säge Mühletal, Gadmental Innertkirchen

079 434 92 98, harupa@quicknet.ch, www.haslimuseum.ch

An der Sustenpassstrasse gelegen, 3 km ab Innertkirchen Aare. Postautohaltestelle «Mühletal». Genügend Parkplätze vorhanden.

Sägemühle mit Holzrinne und Wasserrad, letztes Gebäude ehemaliges Eisenbergwerk. Einstelzige Einfachgattersäge von 1758 mit hinterschlächtigem Wasserrad aus Holz, Ø 1,2 m mit 16 Kammern, Kurbelrad Ø 1,0 m, einzigartiger Direktantrieb von Wasserrad und Sägegatter ohne Transmission. Ein Hub des Gatters entspricht einer Drehung des Wasserrads. Wasserzuleitung mit 7,5 m Schusskänel zum Wasserrad.

Mühlentag: Am Mühlentag ist die Säge geöffnet. Schaubetrieb von 12.00 bis 16.00 Uhr. Es finden Führungen statt und eine Kaffeestube ist im Pochwerkraum eingerichtet.

Weitere Anlässe Mühlenaissen: Das ganze Jahr nach Vereinbarung.



46.63737, 7.44531 / 1144 m BE

18 Rossbergsagi Oberwil im Simmental

033 783 10 90, info@oberwil-simmental-tourismus.ch, www.oberwil-simmental-tourismus.ch

Auf öffentlicher Strasse mit Privatauto, ab Hauptstrasse von Oberwil, Wegweiser Rossberg folgen. Grosser Parkplatz vorhanden. Anreise mit Zug bis Bahnhof Oberwil, die Sägemühle kann via Wanderweg in 1,5 Stunden erreicht werden (Wegweiser sind vorhanden).

Mit Wasserkraft betriebene Säge, wohl um 1700 erbaut. Erste Renovationsarbeiten 1975, Neueindeckung 1982, Wasserrad in Betrieb und Säge auf heutigem Stand seit 2015. Es handelt sich dabei um eine Zweistelzengattersäge mit überschlächtigem Wasserrad. Die Sägemühle dient seither der Allmendkorporation des zweitgrössten, historischen Vorläufers moderner Organisationen der Schweiz bei der Verarbeitung des Holzes für Zaunpfähle, Bretter und weiteres.

Mühlentag: Die Säge ist ganztägig im Betrieb. Kleine Festwirtschaft wird angeboten.

Weitere Anlässe Mühlenaissen: Eine Besichtigung kann jederzeit auf Anfrage stattfinden.



46.75601, 7.52620 / 650 m BE

19 Dittligmühle, Längenbühl

033 356 34 74, info@dittligmuehle.ch, www.dittligmuehle.ch

Grosser Parkplatz hinter dem Silo
 Getreideverarbeitung (Lebensmittel)

Mühlentag: Film «vom Goldkorn zum Mehl» (10 Min.), Rundgang in der Schaumühle (ohne Führung) und Besuch in der Backstube. Der Goldkorn Shop, unser Mühleladen, ist geöffnet. Im Bistro «Imas Mahlwerk» gibt es kleine Snacks und selbstgebackene Süßigkeiten. Es befindet sich in der alten Mühlestube und auf der Sonnenterrasse mit Nostalgiepark.

Geöffnet: 9.00 - 17.00

Weitere Anlässe Mühlenaissen: Siehe auch www.youtube.com/watch?v=2fACIYKmbew



46.87554, 7.57853 / 580 m BE

20 Oele Münsingen

031 721 29 52, oele@quickline.ch, www.oele-muensingen.ch

Parkplätze ausgeschildert ab Münsingen, 20 Min. zu Fuss ab SBB Münsingen, BLS Tägertschi.

Ölmühle. Öle, Wasserrad (ohne Antriebsfunktion der Anlage). Knochenstampfe, Petrolmotor, Nagelschmiede, Schuhmacherei, Öllampenausstellung, Ölemodell.

Mühlentag: Am Mühlentag ölen wir auf der 300-jährigen Anlage, Gratisapéro, Führung durch die Ausstellung «Feuer und Licht», der Messerschmied oder Korber wird sein Handwerk vorführen.

Weitere Anlässe Mühlenaissen: Mai bis Oktober, jeder erste und dritte Sonntag von 14.00 bis 17.00 Uhr offen. Führung auf Voranmeldung jederzeit unter 031 724 52 31 zu Bürozeiten.



21 Flühlenmühle, Gümnenen

031 751 24 14 / 079 208 55 50, blaserpe@me.com,
www.fluehlenmuehle.ch



Signalisiert ab Gümnenen und Heggidorn.

Wasserrad ober-schlächtig, Räderwerk und ein Mahlgang mit Sechskantsichter restauriert und funktionsfähig. Ofenhaus mit grossem Holzbackofen

Mühlentag: 10.00 – 17.00 Uhr. Schaumahlen, Führungen, Verkauf von Brot aus dem Ofenhaus und Festwirtschaft mit feinen Spezialitäten aus dem Holzofen (Pizza, Kuchen).

Weitere Anlässe Mühlensaison: Unter dem Jahr nach Vereinbarung Führungen und weitere Angebote wie Backen, Apéros, Verpflegung aus dem Ofenhaus.

Lesen Sie das Interview auf Seite 17 über Ofenhaus und Mühle.



46.93256, 7.25047 / 500 m BE

22 Mühle Hindelbank

034 411 11 28, info@mehlprofi.ch,
mehlprofi.ch



Bei der Kirche Hindelbank dem Wegweiser folgen

Ganzjährig produzierende Mühle, Mahlsystem Meyer / Bühler 10 t / 24 h Getreidesammelstelle, Röllmühle. Laufend erneuerte Anlage.

Mühlentag: 9.00-16.00. Regelmässige Führungen durch Silo, Reinigung, Mühle, Röllmühle und Werkstatt. Mühlensäden offen, kleine Festwirtschaft.

Weitere Anlässe Mühlensaison: siehe Internet

Schöner Mühlensäden mit einem tollen Sortiment, BioSuisse Qualität von Mehlen und weitere Produktespezialitäten lädt zum Verweilen und Einkaufen ein.



47.04032, 7.54116 / 526 m BE

23 Mühle Büren an der Aare

079 725 53 36, danetom@bluewin.ch, www.heimatpflege.ch/muehle1/alte-muehle



5 Min. zu Fuss oberhalb Bahnhof P beim Bahnhof.

Ehem. zwei Mahlgänge, ein Mahlgang restauriert mit Sechskantsichter, ober-schlächtiges Wasserrad aus Holz Ø 6 m, 48 Kammern 0,50 / 0,40 m breit, Nabe aus Guss mit 8 Speichen aus Holz und ausgeklügelter Wellenlagerschmierung. Drei Weiher, davon zwei noch in Betrieb mit Düker und gepflegter Gartenanlage und kleines Nebengebäude «Stöckli» mit Holzkochherd.

Mühlentag: Nur am Samstag von 10.00 – 16.00 Uhr offen, Schaumahlen und Führungen durch die Anlage. Kleiner Festbetrieb rund um die Alte Mühle mit Verpflegungsmöglichkeit.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Mühlensaison von Mai bis Oktober. Mühle und Mühlestöckli geeignet für kleinere Gesellschaften und grössere Apéros im Aussenbereich. Reservationen möglich unter tourismus@bueren.ch.



47.13675, 7.37330 / 455 m BE

24 Fondation de la Scierie Paroz à Saicourt

032 481 28 73, scierie.paroz.saicourt@hotmail.com,
www.scierie-saicourt.ch

La scierie se situe à Saicourt, entre Reconviiler et Le Fuet, à 6 km de Tavannes. Scie à roue hydraulique.

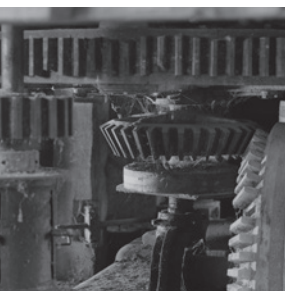
La scierie Paroz à Saicourt date de 1785 et est une des rares scieries à roue hydraulique de la région en état de marche. Depuis la Trame, un canal alimente, par dessus, une roue à augets. Celle-ci entraîne une transmission située au niveau inférieur puis actionne le cadre de scie vertical à une lame. La scierie rénovée a été inaugurée en 2014.

Journée des moulins: Horaires 9.30 – 16.00. Présentations, visites commentées et démonstration de sciage.

Autres dates en saisons: Journées officielles trois fois par an. Visites et démonstrations de sciage sur demande, pour familles, groupes ou sociétés. Organisation d'apéritif, fondues, etc.



47.24340, 7.20071 / 757 m BE



47.11746, 7.34798 / 433 m BE

25 Alte Mühle Dotzigen

079 386 71 70, huesser.p@gmail.com,
 www.muehle-dotzigen.ch



Lyss – Büren a.A., das grosse Hochstudhaus links nach der Ortstafel.

Getreidemühle, Kundenmühle bis 1965 mit zwei Mahlgängen und einem Röllgang Fruchtplutzeri 1. Stock
 überschlächtiges Wasserrad aus Metall 3,76 m und 30 Schaufeln. Der Mühlekanal ist saniert und die Anlage
 wieder gängig gemacht.

Mühlentag: Führungen durch die Anlage, Mahlen von Dinkel und Weizen, Apéro und Verpflegung im
 idyllischen Garten. Verkauf von Dinkel- und Weizenvollkornmehlen.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Nach Vereinbarung. Führungen und Events. Mehlhlädeli.



47.28440, 7.45214 / 640 m BE

26 Martinet du 18ème siècle Le Martinet de Corcelles

079 3101061, martinet.corcelles@bluewin.ch,
 www.martinet-de-corcelles.ch

Station de train Corcelles BE, puis 2 Minutes à pied.

Marinet du 18ème siècle. Le Martinet de Corcelles est un bâtiment intéressant dans lequel est conservé un
 atelier de forge dont la plupart des outils remontent au 18ème siècle. Un marteau et une grande meule sont
 encore mis en mouvement par la force hydraulique. Nouveau, un ancien grenier à grain datant de 1686 a été
 transféré sur le site du Martinet et peut être visité.

Mühlentag: Visites guidées et démonstration du fonctionnement de la forge et du martinet de 10 h 00 à
 16 h 00 sans interruption. Projection du film «La Forge» 1978 de Mme Lucienne Lanaz jura-films.ch et
 restauration sur place.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Ouvert le mercredi de 10 h 00 à 14 h 30 sur appelle. Ouvert aux groupes
 sur demande. Portes ouverte: Journée du Martinet. Ouvert aux groupes sur demande.



47.28097, 7.54356 / 658 m SO

27 Lochmühle Welschenrohr

079 703 46 98, info@lochmuehle.ch,
 www.lochmuehle.ch



Mühle in Welschenrohr an der Thalstrasse zwischen. Balsthal – Moutier.

Oberschlächtiges Wasserrad, Ø 6 m mit 45 Kammern. Restaurierter Mahlgang, Getriebe und Kammräder.

Mühlentag: Freie Besichtigung von 10.00 - 17.00 Uhr. Wasserrad und Mühle mit Mahlgang in Betrieb, die
 anwesenden Müller geben gerne Auskunft. Festwirtschaft mit Verpflegung.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Kanal- und Wasserradbereich ganzes Jahr jederzeit zugänglich. Besichti-
 gung des Mahlganges auf Anfrage. Kontaktdaten und ein Online-Anmeldeformular mit der aktuellen Agenda
 finden sie auf unserer Vereins-Hompage www.lochmuehle.ch



47.21163, 7.70513 / 434 m BE

28 Sagi Heimenhausen

062 961 09 04, klaus.allemann@bystronic.com,
 www.sagi-heimenhausen.ch

Autobahnausfahrt Wangen a.d.Aare. Ab Röthenbach / Wanzwil signalisiert.

Zuppinger Niedergefälle Wasserrad und Sägegatter mit 2-stelzigem Einfachgang.

Mühlentag: 9.00 – 17.00 Uhr. Säge läuft den ganzen Tag. Getränke in Selbstbedienung.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Romantischer Flecken für ein Fest mit der Familie, Freunden, alten
 Klassenkameraden, Firmen. Sprechen Sie mit uns.



29 Mühle Madiswil, ehmaliges ReMa Gebäude

062 965 16 51 / 079 907 19 85, info@zulligerhof.ch, zulligerhof.ch



Parkplätze sind Vorort und werden von Parkanweisern eingewiesen.

Altes Landgebäude wurde von Futtergetreide- zu Brotgetreideproduktion umfunktioniert. Getreideannahme, Reinigung, Entsteinungsanlage, Fliehkraftschäler für Entspelzen von Dinkel, Einkorn, Hafer, Gerste, u.m. Eine Ceres trennt Spreu vom Korn. 120jährige Flockemaschine.

Mühlentag: Geöffnet von 9-16h. Besichtigung und Führungen im Mühlebetrieb, verschiedene Verpflegungsstände, Degustation und Verkauf, Buremärit, Eselreiten und Gumpischloss.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Buremärit am 2. und 4. Samstag, von 9 – 12.30h im Monat.

Öffnungszeiten Mühleladen Schatztrübe: Di. bis Fr., 8.30 – 12h und 14 – 18h.

Gerne beantworten wir Kunden alle Fragen über die Getreideproduktion.



47.16553, 7.79593 / 535 m BE

30 Farbhaus Bauernhof-Bleiche, Rohrbach b. Huttwil

062 965 01 47, info@bauernhof-bleiche.ch, bauernhof-bleiche.ch

Mitten im Dorf signalisiert. Parkplatz vor Ort.

Unterschlächtiges Wasserrad mit Kamrad, Transmission, 250-jährige Kollergangmühle und 100-jährige Futtermühle.

Mühlentag: Mühlentag ab 10.00 Uhr. Besichtigung altes Stauwehr und Mühlen in Betrieb, 400-jähriges Haus eine alte Bleiche. Ausstellung und Vorführung alter Maschinen und Geräte. Bewirtung.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Ganzes Jahr auf Anfrage. Angebot Ferien auf dem Bauernhof und in der Bleichmühle.



47.13380, 7.81510 / 580 m BE

31 Kulturmühle Lützelflüh

034 461 36 23, info@kulturmuehle.ch, www.kulturmuehle.ch



Mit der Bahn nach Lützelflüh, 15 Minuten zu Fuss. Es stehen genügend Parkplätze zur Verfügung.

Mühleeinrichtung inkl. funktionstüchtigem Mahlgang und mittelschlächtigem Wasserrad. Funktionstüchtige Knochenstampfe mit unterschlächtigem Wasserrad. Repräsentatives Gebäude von 1821. Halbwalmdach mit Querfirst und drei Ründifronten. Ständer- und Fachwerkkonstruktion über 2-geschossigem Mauersockel.

Mühlentag: Mühlentag Betrieb ab 11h. Festwirtschaft und Rahmenprogramm für Kinder und Erwachsene, Pflanzenmarkt, musikalische Unterhaltung. Nachholen Jubiläum 200 Jahre Mühle.

Geöffnet: Fr., 27. Mai, 20h, Konzert mit Tomazobi, Mundart Troubadouren, Sa., 28. Mai, 11 – 17h, Mühlentag, und ab 20 Uhr Jubiläum, Kabarett Josef Wermuth So., 29. Mai, Jubiläums-Brunch

Weitere Anlässe Mühlensaison: Siehe Homepage. Vermietung für Feste, Lager, Konzerte usw.



47.00500, 7.69431 / 587 m BE

32 Mühle Schwanden GmbH

079 864 98 78, muehle.schwanden@gmail.com, www.muehleschwanden.ch



Zufahrt von Lützelflüh - Goldbach nach Obergoldbach - Biglen. In Schwanden rechts vom Bärenparkplatz.

Der heutige Bau der Mühle Schwanden stammt aus den 1830er Jahren. An der gleichen Stelle stand schon früher eine Mühle. Bis ins Jahr 1982 war das Wasserrad noch in Betrieb. Heute produziert an derselben Stelle ein Wasserkraftwerk einen Teil des zum Betrieb der Maschinen benötigten Stroms. Röllgang und neue Dinkelschälmaschine für UrDinkel.

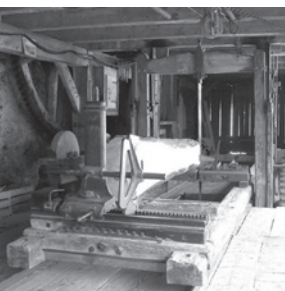
Mühlentag: Am Mühlentag von 10.00 – 15.00 Uhr geöffnet. Einblick ins Röllen und Mahlen.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Öffnungszeiten: Dienstag, Donnerstag und Samstag von 8.00 – 12.00 Uhr.

Breites Sortiment an Brotgetreide und Mehlen, Urdinkel und Bio, Flocken, Kernotto und Röllgerste, Leinen, Buchweizen und mehr.



46.98632, 7.69310 / 640 m BE



47.43091, 7.93594 / 588 m BL

33 Olti Saagi, Oltingen

061 991 04 35, sagi@rebersworld.ch

Von Basel her kommend im Dorf südliche Richtung Schafmatt. Viertletzttes Haus rechts.

Funktionsstüchtige Einfachgattersäge mit überschlächtigem Wasserrad. Baujahr um 1825. Wasserrad neu erstellt 2013. Ø 6,6 m.

Mühlentag: Säge in Betrieb. Samstag von 11.00 bis 16.00 Uhr.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Besichtigungen nach telefonischer Anmeldung unter Telefon 061 991 04 35 jederzeit möglich.



47.52290, 7.84733 / 371 m BL

34 Graf Mühle Maisprach

061 841 26 22, info@graf-muehle.ch,
www.graf-muehle.ch



Parkplätze im Dorf

Zwei Mehlmühlen, Walzenstuhl, zwei überschlächtige Wasserräder.

Mühlentag: Mühliladen offen. Am Mühletag-Samstag freie Besichtigung der Mühle.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Führungen nach Absprache.

Öffnungszeiten Mühliladen: Mo, 13.30 – 18.00 Uhr, Di – Do, 9.00 – 11.00 Uhr und 13.30 – 18.00 Uhr, Fr, 8.00 – 18.00 Uhr, Sa, 8.00 – 16.00 Uhr.

Romantischer Flecken für ein Fest mit der Familie, Freunden, alten Klassenkameraden, Firmen. Für Anlässe mit Führungen in der Mühle.



47.55461, 7.60343 / 254 m BS

35 Basler Papiermühle

061 225 90 94, b.corda@papiermuseum.ch, www.papiermuseum.ch

Ab Bahnhof SBB oder Bad. Bahnhof: Tram Nr. 2 bis «Bankverein», weiter zu Fuss.

Ab Aeschenplatz: Tram Nr. 3 bis «St. Alban-Tor», weiter zu Fuss.

Mittelschächtiges Wasserrad aus Holz, Ø 4,80 m, Hadernstamperwerk und Kollergang, Wellbau. Aktive Werkstätten für Kundenaufträge und Eigenbedarf, Aktivstellen für Besucher zum selber Hand anlegen. Dauerausstellung zu Papier, Schrift und Druck.

Mühlentag: Den eigenen Papierbogen schöpfen, setzen und drucken, mit Tinte und Kiel schreiben, Marmorpapier selber herstellen.

Geöffnet: 13.00 - 17.00 Uhr

Weitere Anlässe Mühlensaison: Museums geöffnet jeweils Di – Fr / So: 11.00 – 17.00 Uhr, Sa: 13.00 – 17.00 Uhr, Montag geschlossen.



47.53496, 7.61375 / 262 m BL

36 Brüglingen Mühlemuseum, Merian Gärten Basel

061 319 97 80, info@meriangaerten.ch,
www.meriangaerten.ch



Fussweg durch Merian Gärten (ÖV: bis Dreispitz oder St. Jakob, P: beim Stadion St. Jakob).

Mühle aus dem 16. Jh., 1892 Antrieb ersetzt, Mühlradmechanismus, unterschlächtiges Wasserrad, zentraler Antrieb mit Kammrädern, Walzen- und Oberläuferstuhl, Müllereigeräte-Sammlung.

Mühlentag: Programm Mühletag von 13.00 – 17.00 Uhr. Das Wasserrad läuft, die Müllersleute beantworten Fragen und zu jeder vollen Stunde startet eine kleine Führung durchs Museum. Je nach Pandemielage informieren Sie sich im Internet.

Geöffnet: Sonst täglich von 8.00 Uhr bis zur Abenddämmerung.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Wasserrad in Betrieb jeweils letzter Samstag (15.00 – 17.00 Uhr) im Monat. Winterpause im Dezember. Private Führungen auf Anfrage. Beachten sie die lokalen Einschränkungen.



37 Alte Mühle Zorten, Lenzerheide

081 385 21 59, mail@museumvaz-lenzerheide.ch, www.museumvaz-lenzerheide.ch



In wenigen Minuten ist das Museum Vaz/Obervaz von Lenzerheide aus per Postauto, gratis Sportbus oder Privatauto zu erreichen. Parkplätze direkt am Museum.

Bis 1919 wurde die Mühle in Zorten durch ein Wasserrad angetrieben. Sie musste dann einem Neubau weichen und wurde im Ortsmuseum wieder aufgebaut. Leider ist das Wasserrad nicht mehr vorhanden. Die Mühle hat heute einen elektrischen Antrieb und ist noch voll funktionsfähig.

Mühlentag: 13 – 17h. Bäuerinnen backen im nahem Gemeinschaftsbackhaus «Pastroin» Brot. Chorn wird in der alten Mühle zur vollen Stunde gemalen, Brotverkauf im Museum Vaz/Obervaz, Kaffee und Gebäck im Mühlenstall, kostenlose Führungen im Museum zur halben Stunde.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Jeweils So, Mi und Do. geöffnet. Programm im alten Backhaus «Pastorin Zorten» neben dem Museum. Siehe auch Homepage im Bereich «Kulturprogramm».



46.69549, 9.53587 / 1203 m GR

38 Il Mulin, Morissen

081 936 81 40, info@ilmulin-morissen.ch,
www.ilmulin-morissen.ch



Über Chur – Vorderrheintal bis Ilanz. Linke Talseite Richtung Vella Vrin, nach Cumbel, Bergstrasse nach Morissen.

Einfacher Mahltsch mit Mahlgang und Trichter, Schüttvorrichtung befüllt über Paternoster, Siebtechnik mit Sechskantsichter. Ammann-Soder. Anbei Wasserrad mit Ladestation für Elektrovelos kostenlos.

Mühlentag: Ab 10.00 – 15.00 Uhr ist die Mühle in Betrieb, im Restaurant kann gegessen und getrunken werden!

Weitere Anlässe Mühlensaison: Öffnungszeiten Restaurant: Freitag und Samstag, 9.00 – 24.00 Uhr, Sonntag 11.00-21.00 Uhr, sowie Mittwoch & Donnerstag 9.00 - 22.00 Uhr. Mühle auf Anfrage.



46.72831, 9.18106 / 1315 m GR

39 Historische Werkstatt, Mulin Schnaus

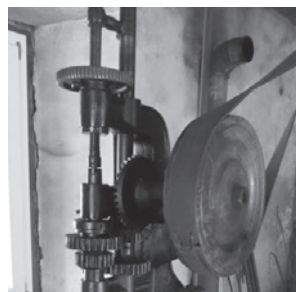
079 681 85 30, gigerueli@swissonline.ch, www.mulin-schnaus.ch

Fahrt durch das Dorf Schnaus hinauf bis Abzweiger Mulin Sut, dann links P beachten. Es stehen genügend Parkplätze zur Verfügung.

Mechanische Werkstätte zur Pflugfabrikation. Wasserrad mit 75 m langer Seiltransmission. Vollständig eingerichtete Werkstatt zur Metall- und Holzbearbeitung: Schleifstein, Drehbank, Ventilator für Esse, Ständerbohrmaschine, Bandsäge, Hobelmaschine. Alles angetrieben durch hinterschlächtigen Schnellläufer (Waschel) aus Holz mit 37 gekrümmten Blechschaufeln. Ø 1,6 m.

Mühlentag: 10 – 17h, Führungen nach Bedarf, Dauer eine Stunde. Das Gigerseeli, der Speichersee und der Waldlehrpfad laden zur Besichtigung ein. Musikalische Unterhaltung und Festwirtschaft im Zelt.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Ostersonntag «Ostereiersuche für Gross und Klein von 11 – 16h. Geöffnet Mitte Juli bis Mitte August am Samstag von 13.30 – 17h. Für Gruppen nach Vereinbarung.



46.77890, 9.17451 / 774 m GR

40 Fallun e cascharia Disla, Disentis/Mustér

076 319 42 39, nanetta.valentin@gmail.com,
disla.ch/kultur-cultura/



Wegweiser ab Kantonsstrasse Ort Disla (vor Disentis links).

Stockmühle für Getreide mit Ammann-Mahlgang, Leinsamenstampe und Oele, sowie Sägemühle alles mit Wasserräder angetrieben und in Nebengebäude Webstuhl, Sennerei mit kleinem Museum.

Mühlentag: Von 10.00 bis 17.00 Uhr werden alle Anlagen in Betrieb sein. Festwirtschaft auf Platz.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Offen auf Anfrage von Mitte Mai bis Mitte Oktober.



46.71103, 8.87673 / 1016 m GR



46.86735, 9.89161 / 1198 m GR

41 Rohrmühle Klosters

079 438 23 80, hampiursi@bluewin.ch,
 www.museum-klosters.ch/rohrmühle/

Bahn/Auto am besten zu Fuss. 15 Min. ab Bhf. Klosters Platz.

Beutelmühle
 wasserbetrieben

Mühlentag: Besichtigung mit Mahlbetrieb 10.00 – 16.00 Uhr.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Juli – September. Jeden Freitagnachmittag ab 14.00 – 16.00 Uhr.
 Mülli in Betrieb, Gästeprogramm.



46.60417, 10.42339 / 1350 m GR

42 Muglin Mall, Sta. Maria

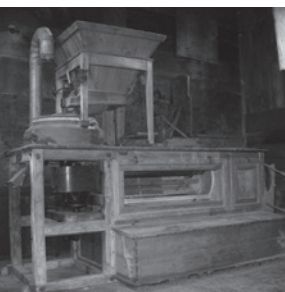
078 853 54 86, muglin@muglin.ch, www.muglin.ch

Vereinatunnel oder Flüelapass – Zernez – Ofenpass – Val Müstair – Sta. Maria

Mühle / Muglin Mall, 1676. Seltene unterschlächtige Strauberräder, welche die Wasserkraft auf den Mahl-gang und auf die drei Hammerstampfen übertragen. Ausstellung der Geräte "Vom Korn zum Brot". Muglin vegl construi cun rouδας e pigliotta da jotta e chorva, fuorn da paun e stüva dal mugliner.

Mühlentag: Ab 10 Uhr Kinderbackstube, Ründgänge, Mittagessen, Musik. Der diesjährige Mühlentag steht unter dem Motto «Brot backen, Ofenhäuser und Mühlenläden». Die Nachverarbeitung vom Getreide steht im Fokus.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Öffnungszeiten: 2. Juni - 21. Oktober. Ab 4. Juli, jeweils Montag, Dienstag, Donnerstag Führung um 16.30 Uhr, Montag bis Freitag 14.00 – 16.00 Uhr freie Besichtigung. Inscunters allegraivels musikalischer Abend am Sonntag, 17.07, 21.08, 18.09, 17.00 – 21.00 Uhr



46.30758, 9.12354 / 1334 m GR

43 Kormühle Braggio, Calancatal

079 628.24.44, henrik.bang@parcovalcalanca.swiss

Vollautomatische Seilbahn von der Talstation in Arvigo. Die Mühle liegt in einer Wiese am Dorfrand von Braggio, Ortsteil Miaddi. Gehzeit ca. 10 Min. ab Bergstation Braggio. Wegweiser sind vorhanden.

Kormühle für Kleinmengen. Ein Mahl-gang mit Trommelsieb. Kormühle Marke Ammann für Brot und Futtergetreide. Die Anlage ist im Originalzustand von 1944 erhalten. Die Antriebstechnik wurde von Wasserkraft auf Benzinmotor mit Riemenantrieb umgestellt. Die Bergbauern von Braggio nutzten die Mühle, um die Selbstversorgung mit Mehl aus eigenem Kornanbau sicherzustellen.

Mühlentag: 10.00 – 16.00 Uhr. Besichtigung und Vorstellung Projekt Restrukturierung mit dem Architekten. Kleine Ausstellung mit historischen Fotos im Mühlegebäude. Im ganzen Dorf verschiedene Aktivitäten und gastronomische Angebote.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Besichtigung und Betrieb der Mühle für Gruppen und Einzelpersonen nach Vereinbarung von Mai bis Oktober.



46.33835, 10.05968 / 1057 m GR

44 Mulino Aino, San Carlo

081 844 10 59, adri.menghini@bluewin.ch, musei.gr

Da nord valicando il passo del Bernina all'uscita del villaggio di San Carlo sulla destra / von Norden über den Berninapass in San Carlo, am Dorfende bei der Garage Heis rechts / Da sud dopo Poschiavo all'entrata del villaggio di San Carlo sulla sinistra / von Süden nach Poschiavo in San Carlo am Dorfeingang bei der Garage Heis links. Parcheggi segnalati / Parkplätze signalisiert.

Mulino, fucina e segheria, turbine di tipo Francis verticale e orizzontale / Mühle, Schmiede und Sägemühle, vertikale und horizontale Francis-turbinen. Tutti macchinari in funzione (mulino, segheria, fucina) / Alle Anlagen in Betrieb (Mühle, Säge, Schmiede).

Aperto / Geöffnet: Apertura al pubblico dalle ore 10.00 – 16.00

Alli dati / Weitere Anlässe Mühlensaison: Per gruppi su richiesta tutti i giorni / Apertura settimanale il mercoledì pomeriggio / giugno – ottobre / Geöffnet für Gruppen auf Anfrage jeden Tag, sonst immer Mittwochnachmittag, Juni – Oktober.





45 Moulin de Soubey

032 955 15 73 / 075 414 84 24, dunki@vtxmail.ch, www.moulin-soubey.ch



Arrêt autobus «Soubey Relais», puis 5 min. de marche.
En voiture: depuis Montfaucon (10 min.) ou bien St. Ursanne (20 min.).

Canal en bois, roue à augets, engrenages au sous-sol. Scierie, musée d'artisanat. Très joli moulin à lin, récemment rénové.

Journée des moulins: Visites guidées (allemand / français) à chaque heure. Musiques, jeux, vente de cartes. A 11 h 30: «bonjour les voisins!» - un racontage. Apéro offert par la famille du meunier. Deux concerts classiques à 13 h et à 15 h

Ouvert: 10-17 h

Autres dates en saisons: Visites guidées sur demande. Dimanche 31 juillet «portes ouvertes» et «mémoire vivante» avec concert.



47.30435, 7.05916 / 480 m JU

46 Moulin de Bayerel

079 253 85 78, info@moulin-de-bayerel.ch, moulin-de-bayerel.ch



Val-de-Ruz. Valangin puis direction Dombresson. Le moulin est à Saules au bord du Seyon. Parking à disposition.

Moulin à farine 1416 scierie 18ème siècle ferme au milieu du 19ème siècle. Les installations techniques du Moulin et surtout du Moulin sont bien conservés. La scierie a été restaurée.

Journée des moulins: Visite du moulin commentée. Fabrication et vente de farine et de pain du Val-de-Ruz par le meunier Monsieur Tock. Démonstration de sciage. Présentation des installations d'énergies renouvelables, hydrauliques et solaires. Atelier «énergie» pour les enfants à partir de 8 ans. Matin et soir. Petite restauration avec crêpe et buvette.

Ouvert: De 10h à 17h

Autres dates en saisons: Consulter notre site: www.moulin-de-bayerel.ch



47.04024, 6.92987 / 707 m NE

47 Moulins du Gor du Vauseyon, Neuchâtel

079 353 85 18, info@gor.ch, www.gor.ch

Depuis la gare CFF, côté nord, bus 120, arrêt Les Parcs, traverser la route sur le pont, descendre dans le Gor par 2 escaliers. Depuis la Ville, bus 101 direction Cormondèche, arrêt Beauregard.

Venez visiter le parc didactique avec ses 7 roues à aubes alimentées par un chenal de 300 m de long. Elles tournent grâce à l'eau de la rivière Le Seyon. Au pavillon d'information, une carte topographique de la Suisse occidentale et de la Franche-Comté indique l'emplacement d'une centaine de moulins répertoriés dans un rayon de 100 km à la ronde. Deux anciens puits, un bélier et une histoire passionnante du site à découvrir.

Journée des moulins: Visites guidées du site et du Pavillon d'information à 10 h – 11 h – 14 h – 15 h et 16 h. Boissons chaudes ou froides accompagnées de confectons-maison à consommer sur place.

Autres dates en saisons: Visite guidée à 14 h 30, chaque 1er samedi du mois d'avril à octobre. Visite de groupes sur demande. Guide aussi en allemand.



46.98961, 6.91054 / 479 m NE

48 Kornmühle Unterterzen

081 720 30 80, info@og-quarten.ch,
www.resort-walensee.info/historische-kornmuehle-in-unterterzen



Unterterzen, Abzweigung Quarten – über die Lehrtrütsstrasse am Westrand des Dorfes.

Getreidemühle Maismühle 1947 bis 1976 in Betrieb. Oberschlichtiges Wasserrad aus Holz. Wasserkammer à 50 l. Ein Mahlgang mit datiertem Läufer «HAIG 1810». Er besteht aus rötlichem Melsler Verrucanostein. Hölzernes Kammrad. Sechskanrichter. Neu renovierter Wellbaum, Kammrad.

Mühlentag: 10.00 – 16.00 Uhr. Führung mit kleiner Festwirtschaft.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Anlässe nach Absprache.



47.11163, 9.24696 / 442 m SG



47.11556, 9.17187 / 458 m GL

49 Alte Hammerschmiede Mühlehorn

055 614 10 01, info@hammerschmiede.com,
www.hammerschmiede.com

Parkplatz beim Bahnhof, da keine Parkplätze bei der Schmiede vorhanden! Autobahn A3 Abfahrt Mühlehorn oder SBB Bahnhof Mühlehorn.

Oberschlächtiges Wasserrad und drei Schanzhämmer. Seit 1777.

Mühlentag: In Betrieb von 9.00 – 12.00 Uhr und 13.00 – 16.00 Uhr. Show-Schmieden und Ausstellung der Arbeiten von Christian Zimmermann im Garten und in der Galerie.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Ganzjährige Team-Events und Live-Schmieden auf Anmeldung. Anmeldung und Termine siehe Homepage.



47.08871, 9.05620 / 442 m GL

50 Maismühle Landolt GmbH, Näfels

055 612 14 56, info@maismuehle.ch, www.maismuehle.ch

5 Min. ab Autobahnausfahrt Niederurnen, grosser Parkplatz vor der Mühle.

Francisturbine mit Transmission, Mahlgang, zwei Walzmühlen, Plansichter, Bio-Getreidemühle für Brotgetreide und Mais.

Mühlentag: Verkauf von Mehlen, Flocken und Broten. Besichtigung und Betrieb der Mühle von 9.00 - 17.00 Führungen durch die Mühle, Schaumahlen, diverse Videos und kleine Festwirtschaft mit hausgemachten Köstlichkeiten aus unserer Biobäckerei.

Geöffnet: Geöffnet Montag bis Freitag von 7.15 – 17.00. Samstag von 8.00 - 15.00 Für Gruppen ganzes Jahr nach Vereinbarung, geeignet für Anlässe und Apéros.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Infos zu weiteren Anlässen auf unserer Webseite unter «NEWS». Neu: Bio Hausbäckerei, die Demeter- und Biomehle direkt zu Broten verarbeitet. Brotbackkurse und Workshops.



47.22247, 9.18696 / 777 m SG

51 Beistampfi Nesslau

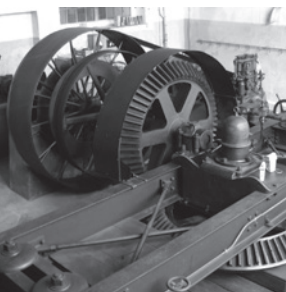
071 994 27 39 / 076 508 96 58, l.h.schule@bluewin.ch

Ab Hauptstrasse Hotel Sternen beschildert, in Richtung «Schneit», P beschränkt.

Wellbaum mit Nocken, welche die sechs Stempel einzeln anheben. Handbetriebenes Schüttelsieb für Stampfmaterail. Oberschlächtiges Wasserrad Ø 2,40 m, 0,60 m breit.

Mühlentag: 10.30 – 15.00 Uhr. Führungen, kleine Festwirtschaft.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Unter dem Jahr Führungen auf Anfrage.



47.52295, 9.19927 / 455 m TG

53 Kraftzentrale Seidenweberei Schönenberg

071 642 33 15, neukommhansruedi@bluewin.ch,
www.kraftzentrale-schoenenberg.ch

Nach der Thurbrücke bei der Firma Interpars.

Die Kraftzentrale umfasst drei Wasserkraftanlagen, davon eine doppelte Francisturbine, dazu eine Dampferzeugungsanlage und eine Notstromgruppe. Die älteste Turbinenanlage wurde 1862 erbaut.

Mühlentag: Am Mühlentag ab 10.00 Uhr signalisierter Rundgang.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Das ganze Jahr Führungen nach Vereinbarung.



54 Mechanische Werkstatt Wiesental, Eschlikon

071 971 24 26, info@historik-eschlikon.ch,
www.historik-eschlikon.ch

Beschildert, 5 Min. vom Bahnhof.

Pelton-Turbine. Die Werkstatt ist in dem Zustand erhalten, wie sie der Mechaniker Ulrich Leutenegger vor seinem Tod im Jahr 1932 verlassen hatte. Der Weiher mit dem gestauten Wasser, die Turbine mit der Transmission zum Antrieb der Werkzeugmaschinen, die Esse, die Werkbänke mit den Werkzeugen. Haus «Wiesenthal» 1868 als Gerberei erbaut. 1873 Werkstattanbau mit Wasserrad. Mech. Werkstatt ab 1875. Turbine und Wasserzufuhr 2016 restauriert.

Mühlentag: Führungen zu jeder vollen Stunde, 10.00 – 16.00 Uhr Festwirtschaft.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Führungen auf Anfrage.



47.46122, 8.96996 / 555 m TG

55 Säge Buch

052 649 10 07, arthur.meister@bluewin.ch,
www.heimatvereinigung.ch

Stein am Rhein – Ramsen – Buch.

Sägerei, Hanfreie. 2-stelzige Einfachgattersäge, unterschlächtiges Strauberrad aus Holz, ca. 3,5 m. Antrieb durch Elektro-Wasserpumpe. Eigentum der Heimatvereinigung Buch-Hemishofen-Ramsen.

Mühlentag: Keine Teilnahme. Wasserrad läuft. Aussenbesichtigung möglich. Hauptevent 2022 am Sonntag, 22. Mai 2022 am traditionellen SlowUp.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Öffnung nach Vereinbarung.



47.71789, 8.78404 / 413 m SH

56 Handwerksmuseum Gattersagi Buchberg

044 867 30 21, info@gattersagi.ch, www.gattersagi.ch

Zürich – Bülach – Eglsau – Steinenkreuz oder Winterthur – Henggart – Flaach – Steinenkreuz oder Schaffhausen – Neuhausen – Rafz – Steinenkreuz nach Buchberg, im Dorf beschildert.

Vollgattersäge mit Schleifring-Ankermotor von Landert & Weber 1923. Der Vorschubeinsatz, Pat. 1918, Hr. Joss, Frauenfeld. Durch Robert Kern mit Männerriegekollegen wurde die 3,5 Tonnen schwere Anlage vor dem Verschrotten gerettet und im neu erstellten Museumsgebäude platziert. Sie bildet das Herzstück des Handwerksmuseums Gattersagi Buchberg.

Mühlentag: 10-17h Sägebetrieb, Ausstellung Beruf «Säger», neue Transmission, drei Gattersägen im gleichen Raum, Museumsführungen, Holzwerkplatz für Kinder, Gattersagikino, Festwirtschaft.

Weitere Anlässe Mühlensaison: 3./4. Sept. Sägebetrieb, Museumsführungen, Film Sägerberuf, Bau einer DA VINCI Brücke, Festwirtschaft des Herbstfestes, Eröffnung Panoramawanderweg.



47.57186, 8.56082 / 476 m SH

57 alte Hammerschmiede Sennwald

079 539 82 00, info@schmiede.ch,
www.schmiede.ch

Autobahnausfahrt Sennwald - Dorf Sennwald - Wegweiser «Alte Hammerschmiede» Parkmöglichkeit beim Sportplatz vor der Hammerschmiede, siehe auch: www.schmiede.ch/schmiede/Kontakt.html

Wasserrad betriebene Hammerschmiede mit: Schwanzhammerwerk mit vier Hämmer, Transmission, Schleifstein, Brettfallhammer, Blasebalg. Ausstellung zeitgemässer Produkte, Museum, zwei Turmuhren in Betrieb

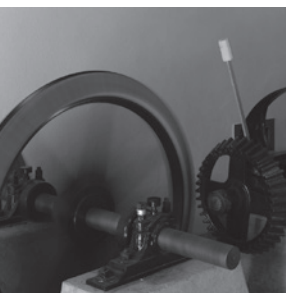
Mühlentag: Alle Einrichtungen regelmässig oder auf Wunsch in Betrieb. Verpflegungsmöglichkeit in kleinem Zelt.

Geöffnet: 10.00 - 16.00, sonst nach Anmeldung unter 079 539 82 00

Weitere Anlässe Mühlensaison: Breites Angebot an Kursen siehe Homepage www.schmiede.ch



47.25655, 9.50131 / 440 m SG



46.21181, 9.04326 / 253 m TI

58 Mulino Erbetta e Casa Molinara, Arbedo-Castione

091 820 11 40, fondazione@mulinoerbetta.ch,
www.mulinoerbetta.ch



Autostrada Bellinzona Nord, direzione Arbedo, Via Mollinazo, Via Bocarello.

Il mulino prende il nome dall'ultimo mugnaio del paese, il signor Gaudenzio Erbetta. Si tratta di un impianto industriale semiautomatico con laminatoio cilindrico del tipo in uso in molti posti nella prima metà del XX secolo, ma con una differenza sostanziale: è l'ultimo mulino del genere conservatosi in Svizzera. Nell'ambito di un restauro, nella struttura è sorto un piccolo museo. Il mulino Erbetta si estende su tre livelli e un solaio ad ogni piano ci sono pannelli che illustrano lo svolgimento della procedura di macinazione.

Giornata dei Mulini: Festa popolare con pranzo. Pandemia Covid permettendo.

Altri Data: Su appuntamento.



46.23500, 8.84006 / 526 m TI

59 Mulino di Corippo

079 444 31 88, info@fondazionecorippo.ch,
www.fondazionecorippo.ch



Pedonale / sentiero.

Ruota verticale, macina in pietra per cereali.

Giornata dei Mulini: Porte aperte con visita dei lavori di restauro 10.00 – 16.00.

Altri dati: Visite su richiesta.



46.33788, 8.80606 / 882 m TI

60 Mulino Efra, Frasco, Verzasca

079 456 41 35, noedelmulino96@gmail.com,
www.museovalverzasca.ch/mulino-e-centralina-elettrica



Frasco, Valle Verzasca, 28 km da Locarno posteggio a 300 m vicino alla chiesa.

L'acqua è deviata dal riale Efra mediante un canale del 1880. Mulino a pietra con ruota orizzontale in legno a 11 cucchiaini Ø 1,10 m / Zwei Mahlstühle mit horizontalen Holzlöffelfrädern. Centralina elettrica del 1925 con turbina Francis asse orizzontale 7kW con regolatrice di flusso / Kleinkraftwerk mit horizontaler Francis-turbinen mit (mit mechanischem Wasserstromregler) Alternatore / Wechselstromgenerator 3 x 380 V Dinamo eccitatrice / Gleichstromdynamo. Costruzione del 1880 a ridosso del Riale Efra.

Giornata dei Mulini / Mühlentag: 11.00 – 17.30, mulino in funzione, visite, vendita prodotti, pane nel forno. / Mühle im Betrieb, Verkauf von Produkten, Backen vom Brot im Holzofen.

Altri dati / Weitere Anlässe Mühlsaison: Tutti i sabati maggio – ottobre / Jeden Samstag von Mai bis Oktober, 14.00 – 17.00.



46.14606, 8.95025 / 292 m TI

61 Antico Mulino del Precassino di Cadenazzo

079 444 20 76, info@precassino.ch, www.precassino.ch e www.leterredelceneri.ch



Posto lungo «la Via del Ceneri» è facilmente raggiungibile sia dalla Stazione FFS di Cadenazzo che da Piazza Ticino. Il portale – laviadelceneri.ch – illustra il contesto, gli accessi e i posteggi. Quest'ultimi, disponibili anche in prossimità del Mulino, per quelle persone che decidessero di non percorrere tutta la Via del Ceneri.

Il Mulino del Precassino è composto da due macchinari: un mulino a palmenti e una pesta a doppio mortaio. Il progetto ha ridato valore a questo opificio che costituisce una testimonianza di rilievo della storia di Cadenazzo rendendolo attrattivo ed inserendolo in un nuovo ed ampio contesto di valorizzazione del territorio denominato «le Terre del Ceneri» che comprende un itinerario escursionistico a valenza didattica e culturale inaugurato nel 2020. La ricostruzione della pesta distrutta da un'alluvione circa due secoli fa ha reso possibile il funzionamento di questo macchinario completamente nuovo, funzionante ed unico in Ticino.

Giornata dei Mulini: 8 – 16, durante la giornata verrà avviata la pesta ai visitatori.

Altri Data: Visita i siti internet: precassino.ch, laviadelceneri.ch e leterredelceneri.ch



62 Fondazione Maglio del Malcantone, Aranno

076 435 08 38, fondazione.malcantone@bluewin.ch,
www.museodelmalcantone.ch/index.php/documenti/158-il-maglio-di-aranno

Parking al Ponte d'Avello 15 Min a piedi.

L'edificio è stato costruito nel 1860 dalla famiglia Giuseppe Righetti di Aranno. In questa officina si lavorava il ferro per ricavarne attrezzi e oggetti di uso comune, quali falci, vanghe e zappe. L'energia dell'acqua fa girare la ruota, la quale, toccando la coda dell'asta del maglio, trasforma il movimento circolare in movimento verticale per permettere al maglio di battere sull'incudine.

Giornata dei Mulini: Orario di apertura 10.00 – 17.00. Restauration con menu: cinghiale in umido con polenta, accompagnato dal «duo» chitarra e fisarmonica.

Altri Data: Il Maglio è aperto al pubblico da aprile a ottobre tutti i giorni salvo il lunedì dalle ore 10.00 alle 17.00.



46.02487, 8.86838 / 591 m TI

63 Masseria La Tana di Rancate

076 368 63 88, info@masserialatana.ch,
www.masserialatana.ch

Dalla stazione FFS di Mendrisio 10 – 15 minuti a piedi, percorso segnalato.

Sega tipo Gatter idraulica e meccanica. Mulino a 3 ruote a movimento idraulico.

Giornata dei Mulini: Visita mulino e segheria 10.30 – 15.00. Dimostrazione taglio tronchi ore 11.30 / 12.30 / 13.30 / 14.30.

Altri dati: È POSSIBILE VISITARE LA MASSERIA CHIAMANDO IN ANTICIPO IL N° 076 368 63 88
o www.instagram.com/masseria_la_tana/



45.86345, 8.96963 / 320 m TI

64 Mulino del Ghitello, Morbio

091 690 10 29, info@parcobreggia.ch,
www.parcobreggia.ch/it/esplora/gli-spazi-del-Parco/Mulino-del-Ghitello.html

A2 Chiasso, Centro Breggia, stazione di servizio BP, proseguire fino in fondo ai posteggi lungo il fiume.

Mulino per cereali e olio. 3 macine e 1 frantoio verticale. Inizialmente 5 ruote ad acqua. Ancora presenti 3 ruote a cassettoni in metallo, 2 ruote a pale in ferro. Muovevano il frantoio e una puleggia che azionava diversi attrezzi costruiti dal mugnaio.

Giornata dei Mulini: Apertura dalle 10.00 – 17.00 macinatura didattica per grandi e piccoli, possibilità di acquistare farina di mais giallo e rosso del Ticino. Si potrà pranzare sul posto.

Altri dati: Tutto l'anno su richiesta.



45.84932, 9.01137 / 260 m TI

65 Mulino di Bruzella

076 329 16 54, petrus52@bluewin.ch, www.mevm.ch/mulino

Posta Chiasso – Muggio, fermata Bruzella, 10 min a piedi su strada sterrata.

Macina in pietra per mais, ruota verticale in ferro, diametro 3 m, larghezza 90 cm, 42 cassettoni, museo del mulino. / Steinmühle mit überschlächtigem Wasserrad, Ø 3 m, 90 cm Breite, mit 42 Kammern, Mühlenmuseum.

Giornata dei Mulini: Apertura ore 11-16, mulino in funzione per la macinazione di mais, vendita prodotti del mulino e «pan mistūra» pane di farina di mais. Dalle 12ore degustazione di polenta di Mais Rosso del Ticino e formaggi della Valle di Muggio, musica con la Bandella. / Ab 11-16h Uhr ist die Mühle offen. Es wird Mais gemahlen. Mehl, Guetzi und feines Brot werden verkauft, sowie Polenta mit verschiedene Käsesorten aus dem Valle di Muggio angeboten. Musikalischer Rahmen mit der Gruppe «Bandella».

Altri dati: Inizio aprile – fine ottobre, me – gio e 3 domeniche al mese, www.mevm.ch/calendario.



45.88886, 9.04144 / 498 m TI



46.44630, 8.66471 / 1291 m TI

66 Macchine idrauliche di Fusio

076 399 16 27, apav1975@gmail.com,
 www.apav.ch



Da Locarno con l'autobus (linea 315) e l'autopostale (cambiare a Bignasco), oppure in automobile. Posteggi gratuiti a 200 m dalle macchine idrauliche.

Mulino a ruota orizzontale per la segale, pesta a ruota verticale per cereali e canapa, sega e falegnameria a forza idraulica, centralina elettrica, esposizione didattica.

Giornata dei Mulini: 11.00 – 16.30. Macinazione della segale, brillatura dell'orzo, taglio di tronchi, dimostrazioni e visite guidate in I, F, D, vendita di farina di segale e crusca.

Altri dati: Altre date, su richiesta, a apav1975@gmail.com.



46.35460, 8.62586 / 653 m TI

67 Mulino Brontallo, Vallemaggia

091 754 24 17, fonda.monti@bluewin.ch,
 www.brontallo.com



10 minuti a piedi / 10 Minuten zu Fuss.

Mulino a 2 macine in pietra: turbina orizzontale ad acqua: turbina in legno con 11 pale / Kastanienmühle mit 2 Mahlgängen, Horizontal-Löffelräder, Mühlsteinen und hölzernen Löffelrädern mit je 11 Löffeln.

Giornata dei Mulini / Mühlentag: Dimostrazione macinatura: visita guidata. Presentazione delle vecchie tecniche. / Am Mühlentag in Betrieb, Führung durch die Anlage.

Altri dati / Weitere Anlässe Mühlensaison: Su domanda / Auf Anfrage.
 Fondazione monti e paesaggio, Brontallo.



46.43160, 8.86338 / 1008 m TI

68 Antico mulino e centrale di Anzonico

077 481 50 17, turismo@faido.ch,
 www.faido.ch



Parcheeggio pubblico adiacente all'edificio

Edificio in pietra e tetto rinnovato che ospita un mulino ad acqua non più funzionante e macina con struttura in legno risalente agli inizi 900. Nello stesso edificio sono presenti i resti della prima centrale idroelettrica del paese rimasta funzionante sino agli anni 70.

Giornata dei Mulini: 10.00–12.00 / 14.00–16.00 porte aperte. Mulino dell'ex segheria di Anzonico appena dietro la chiesa del paese, mulino vicino al parcheeggio e museo Gaffner.

Altri dati: Altre date, su richiesta
 12.00-14.00 OSTERIA ANZONICO CON MENU A TEMA • Gnocchi di spelta e segale con diversi abbinamenti.
 • Dolce con gelato e biscotti di farina bona. • Riservazione consigliata: +41 91 865 12 20



46.44964, 8.84237 / 957 m TI

69 Mulino di Calonico

079 690 64 28, frm.felix@bluewin.ch,
 www.mulino-calonico.ch



A2 Uscita Faido – Lavorgo – Calonico Stazione FFS Faido – Autopostale Faido-Calonico.

La costruzione del mulino a ruota orizzontale con cucchiari in legno risale al 1813, come attesta la data incisa sull'architrave della porta d'entrata. Si presume che l'edificio in pietra sia stato in relazione con un mulino preesistente ubi cato piu a monte sullo stesso corso d'acqua. Nel XIX secolo gli abitanti del luogo (ca 120) vi macinavano in prevalenza castagne, segale e orzo. L'esercizio fu definitivamente abbandonato all'inizio di questo secolo.

Giornata dei Mulini / Mühlentag: 11.30 – 15.30. Musica popolare / musikal. Unterhaltung, Grigliate, bibite, torte, caffè / Grill, Getränke, Kuchen, Kaffee, Mercato dei pulci / Flohmarkt, Ritrovo gioviale / geselliges Beisammen.

Altri dati / Weitere Anlässe Mühlensaison: Visualizzazione su richiesta / Auf Anfrage Führungen für Vereinsausflüge.



70 UI Murin da Curzönas

079 855 04 82, ulmurin@gmail.com, www.ulmurin.ch



parccheggio lungo la strada principale, accesso a piedi (2 minuti)

Le informazioni sul passato del mulino di Corzoneso sono frammentarie. Si sa che è stato in funzione fino ai primi anni del 1900 e che serviva perlopiù per macinare segale. In occasione della giornata svizzera dei mulini sabato 28 maggio, l'associazione è lieta di invitarvi all'inaugurazione ufficiale del mulino completamente ristrutturato e funzionante con possibilità di visita e dimostrazione.

Giornata dei Mulini: Musica popolare, pranzo a base di prodotti nostrani e locali, intrattenimento e porte aperte al mulino

Aperto: 8.30 - 17.00

Alltri dati: Festa del Mulino 24 settembre 2022



46.44623, 8.93558 / 691 m TI

71 Stiftung Bielen-Säge, Unterschächen

079 410 21 60, josef.herger@bluewin.ch,
www.museen-uri.ch/Bielen-Saega-Unterschaechen.32.0.html?&L=0Toni

Ab Flüelen SBB mit Postauto bis Unterschächen, 10 Min. zu Fuss.
Oder ab A2, Ausfahrt Flüelen 14,5 km, P reserviert vor Säge.

Säge: mit 2-stälzer Einfachgatter, Transmission, Holzwasserrad 3,5 x 1 m, Wasserkanal direkt am Hinterschächen aus dem Brunntal. Sägewerk von nationaler Bedeutung, erbaut 1850.

Mühlentag: 10-16h, 30 Jahre Ausstellung über das Klausenrennen von 1922-1934 mit Original-Zeitmessung von damals. Eine erstaunliche Erfindung vor 100 Jahren, die europaweit einmalig ist. Alpenfeldzug General Suworow restauriertes Sägewerk und Ausstellung von 1850

Weitere Anlässe Mühlensaison: Auf Anfrage offen von April – Oktober. Für Führungen und Anlässe für Vereine, Schulen, Clubs, Senioren:innen, Klassentreffen, Gruppen, Einzelpersonen.



46.85849, 8.77115 / 1018 m UR

72 Huilerie et Moulin Dessous-Tours, Corcelles-près-Payerne

021 660 10 00, archdoku@bluewin.ch, www.amisdesmoulins.ch

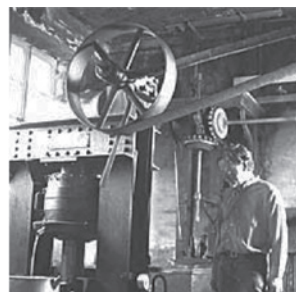
A 1 km depuis le centre de Corcelles en direction de Cousset et Fribourg.

Huilerie, Moulin à grain, Battoir, 19ème et 20ème siècle. Moteur électrique de 1918. Installations du milieu du 19ème siècle et 1918 – 1940. Huilerie active avec moteur électrique, concasseur, poêle à bois, presse hydraulique. Moulin à grain avec double Soder (Lenzburg), aplatisseur à avoine, monte sacs, broyeur à disques. Battoir avec Batteuse à céréales, installations de nettoyage.

Journée des moulins: Démonstration de l'huilerie en fonction.

Autres dates en saisons: Toute l'année sur demande.

En Collaboration du / in Zusammenarbeit mit Musée d'Estavayer-le-Lac et ses grenouilles et les moulins de Louis Pillonel installation n° 73/Anlage Nr. 73.



46.82641, 6.96951 / 465 m VD

73 Musée d'Estavayer-le-Lac et ses grenouilles

026 664 80 65, musee@estavayer.ch, www.museedesgrenouilles.ch

Parking de la Chaussée Gratuit/gratis: Salle de l'Amarante, Salle de la Prillaz

Les Moulins de Louis Pillonel exposition des maquettes au musée / Die Mühlen von Louis Pillonel Ausstellung von Mühlenmodellen im Museum.

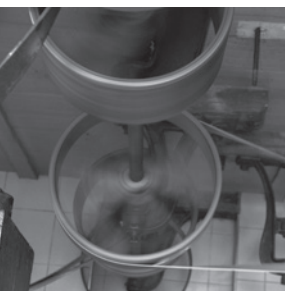
Journée des moulins / Mühlentag: Démonstration du fonctionnement d'une maquette par Daniel Pillonel, samedi 28 mai 2022 de 15h à 16h. / Vorführung der Modelle und Inbetriebsetzen durch Daniel Pillonel am Samstag 28. Mai 2022 von 15 – 16h. Ouverture aussi dimanche 29 mai 2022 / Auch am Sonntag am 29. Mai 2022 geöffnet

Ouvert / Geöffnet: 10h - 18h

Autres dates en saisons / Weitere Anlässe Mühlensaison: Exposition temporaire du 11 mars au 29 mai 2022/ Sonderausstellung vom 11. März bis am 29. Mai 2022. En Collaboration du/ in Zusammenarbeit mit Moulin Dessous-Tours, Corcelles-près-Payerne installation n° 72/Anlage Nr. 72.



46.84943, 6.84860 / 461 m FR



46.56826, 6.44948 / 574 m VD

74 Moulin de Sévery, Moulin et Huilerie

021 800 33 33, info@moulindeसेvery.ch, www.moulindeसेvery.ch

En voiture, Route cantonale (R66), par le train BAM depuis Morges arrêt en gare de Pampigny / Sévery, 20 minutes de marche.

Roue à auget, transmission en fonction, rebatte exposée, fabrication d'huile de noix pressée à l'ancienne datant de 1845, démonstration d'huile pressée à froid

Journée des moulins: De 8 h 00 à 17 h 00 non-stop. Visite et démonstration d'huile de noix pressée à l'ancienne, cassage et énoisage des noix, visite d'une noierie, dégustation des différents produits régionaux.

Autres dates en saisons: Démonstration de la machine qui casse et énoise les noix.

Sentier didactique sur le thème des noix dans un verger, restauration chaudes et froides, dégustations des différents vins de la région. Visite sur demande individuel ou group. Ouvertures de la fabrication voyez site internet. www.moulindeसेvery.ch



46.35595, 7.10873 / 1093 m VD

75 Scierie des Planches, Ormont-Dessus

079 623 54 14, fondation@vd3209.ch, www.vd3209.ch

Chemin des Planches 8 1864 Vers l'Eglise / Les Diablerets

Scierie et multiple cadre ruban, circulaire meule.

Journée des moulins: Démonstrations de 9 h 00 à 17 h 00

Autres dates en saisons: sur demande



46.23084, 6.91791 / 737 m VS

76 Vieux Moulins de la Tine «VIMOTI», Troistorrents

+41 79 285 76 56, meunier@vimoti.ch, www.vimoti.ch

Transports Publics du Chablais (TPC) ou Autoroute A9, sorties 18 St-Triphon ou 19 Bex, Les Portes du Soleil dans le Val d'Illeiez. Parking de la Tine à l'entrée du musée.

Ce site industriel se situe dans le cadre naturel des gorges de la Vièze de Morgins, à l'entrée du village de Troistorrents. Vous trouverez le musée «Vimoti» avec les vieux outils utilisés pour travailler le bois, l'exposition sur le chanvre, ainsi que la forge, les moulins, le foulon, le pressoir, la nouvelle roue de l'ancienne scierie et l'exposition sur l'énergie renouvelable et la faune. Depuis le chalet du meunier il est possible d'accéder à la prise d'eau. Vente de produits de l'artisanat local. Location du couvert «Espace Scierie».

Journée des moulins: Animations le week-end du samedi 28 au dimanche 29 mai, entre 10 h et 17 h avec la forge et les moulins en activité. Vendredi, le 27 mai inauguration du nouveau parcours historique.

Autres dates en saisons: Ouverture annuelle de mai à septembre, les dimanches plus en juillet et en août, les mercredis, samedis et dimanches entre 14 h et 17 h. Visites guidées pour les groupes toute l'année sur demande.



46.11755, 7.02160 / 888 m VS

77 Moulin François Fine à Salvan

078 628 68 98, moulinfine@gmail.com, www.moulinfine.ch

Entrée de Salvan, en face du collège, gauche de la route, indic. Fine, 5 min. descente vers le moulin.

Sur un arbre de 30 à 40 cm est fixé une grande roue à augets. A l'intérieur la roue dentée (est) emboîtée dans un pignon fixe (la lanterne) qui transforme la rotation verticale en une horizontale. Au pignon est attaché une tige en fer qui traverse la meule dormante et qui est connectée dans la tournante.

Journée des moulins: 10.00 à 17.00. Démonstration, visite.

Autres dates en saisons: 1er dimanche de mai, puis chaque 2ème dimanche du mois de juin à octobre. Voir www.moulinfine.ch pour plus d'informations.



78 Moulin Semblanet, Martigny

027 722 51 98, moulinsemblanet@gmail.com,
www.moulinsemblanet.ch



Depuis la sortie d'autoroute suivre la signalisation. Un parking sous-terrain se trouve juste devant le moulin. Moulin du 19^{ème} siècle, l'un des plus anciens moulins de type industriel en Suisse romande encore en fonction. Les machines sont entraînées par 4 roues à aubes.

Journée des moulins: Ouvert de 10 h 30 à 17 h 00. Visite des installations. Le guide se tiendra à disposition pour vos questions. Possibilité d'acheter notre pain artisanal cuit au feu de bois.

Ouvert: 10.30 à 17h. Vous avez la possibilité de visiter toutes nos installations.

Autres dates en saisons: Durant toute l'année, visite guidée avec mise en marche des installations sur réservation.



46.09046, 7.06225 / 490 m VS

79 Scie et Moulins de Sarreyer

079 963 32 41, gbesse@gentianes.ch, www.sarreyer.ch



A9 Martigny – E27 route du Gd-St-Bernard Sembrancher – Route de Verbier Le Châble – Route de Fionnay Lourtier – Route de Sarreyer à Sarreyer.

Deux moulins à farine, une scierie et une pierre de foulon pour le cidre, ce qui est unique. Sa roue à godets de 3,15 m actionne un dispositif qui peut à choix mouvoir soit la scie, soit les moulins qui peuvent mouler le blé soit le foulon pour presser des pommes. A l'intérieur du bâtiment restauré en 1990, le visiteur découvre un mécanisme ingénieux (systèmes d'arrêts automatiques, transmission par courroies et roues). Matière broyée: Blé Pommes et scie pour le bois.

Journée des moulins: En 2022 l'association « Les Amis du Moulin et du Four à pain de Sarreyer » fête les 10 ans avec son nouveau four à pain et à pizzas et son sentier didactique: « Du grain au pain » et sa visite du village de Sarreyer: Nécessairement beau.

Autres dates en saisons: Visites accompagnées sur demande



46.06435, 7.25023 / 1248 m VS

80 Scierie du Plantorny, Isérables

079 213 25 55, musee-iserables@bluewin.ch,
www.iserables.org

Riddes vers Isérables ou Aproz vers Nendaz vers Isérables, route du Plantorny à Le Plantorny, parking au sud en distance à 200 m.

Scierie hydraulique de la fin du 19^e siècle. Roue hydraulique au dessus avec transmission et un cadre de scie vertical à une lame.

Journée des moulins: Démonstration et explication de la scierie.

Autres dates en saisons: Sur demande.



46.14847, 7.26209 / 1277 m VS

81 Scierie de Loye, Grône

079 463 80 08, tourisme@grone.ch,
www.grone.ch/commune/scierie-loye-334.html

3979 Loye s / Grône (entre Sion et Sierre).

Châssis de scie à lame unique une seule bielle. Roue hydraulique au dessus en bois, Ø 4 m, largeur 80 / 92 cm, 60 godets avec une hauteur de 24 cm, axe métallique. / Einstelzige Einfachgattersäge, oberschlächtiges Wasserrad Ø 4 m, 80 / 92 cm breit, 60 Kammern je 24 cm hoch, aus Holz mit einer Stahlachse.

Journée des moulins / Mühlentag: A la journée des moulins démonstration de sciage de billes de bois de 10.00 à 14.00 h. / Am Mühlentag Demonstration der Säge von 10 bis 14 Uhr.

Autres dates en saisons: Mai à octobre démo sciage pour groupes. Démonstrations publiques 16 h à 18 h.



46.24586, 7.47618 / 908 m VS



46.24030, 7.57725 / 1018 m VS

82 Moulin de Fang, Val d'Anniviers

027 476 17 15, chandolin@anniviers.ch, notrehistoire.ch/entries/Ovo8v1ALBdZ
www.valdanniviers.ch/fr/journee-suisse-moulins-anniviers-2717.html



5 minutes à pied depuis le village.

Moulin à grain avec une roue à eau horizontale. Système spécial d'arrêt de la machinerie en cas de manque de grain.

Journée des moulins: Visite de 13h à 17h. Accueil et visite par le meunier Daniel Favre. Information auprès de l'Office du Tourisme de Chandolin.

Autres dates en saisons: Ouverture le reste de l'année sur demande.



46.24789, 7.59918 / 1777 m VS

83 Moulin de Chandolin, Val d'Anniviers

027 476 17 15, chandolin@anniviers.ch, www.sympathisants-chandolin.ch/moulin
 et www.valdanniviers.ch/fr/journee-suisse-moulins-anniviers-2717.html



Le moulin est situé en-dessous du village. Il faut compter 25 minutes à pied depuis l'arrêt du car postal de Chandolin.

Énergie venue du torrent avec roue à aube en bois horizontale. La roue comporte 24 pales. L'intérieur du moulin représente une surface d'environ 11 m². Il y a 2 meules horizontales, la meule inférieure dite « dormante » d'un diamètre de 1,80 m, très épaisse, ainsi qu'une meule supérieure dite « tournante » d'un diamètre de 1,20 m, plus mince.

Journée des moulins: Visite de 10h à 16h. Annulé en cas de conditions météorologiques défavorables. Information auprès de l'Office du Tourisme de Chandolin.

Autres dates en saisons: De mi-juillet à mi-août : ouverture hebdomadaire du site. Renseignements auprès de l'Office du Tourisme de Chandolin



46.21663, 7.60512 / 1572 m VS

84 Moulins de Saint-Luc, Val d'Anniviers

027 476 17 10, saint-luc@anniviers.ch, www.lesmoulinsdest-luc.ch
 et www.valdanniviers.ch, www.bourgeoisie-de-st-luc.ch/moulins-de-st-luc/



Avec un véhicule depuis le village de St-Luc ou 20 minutes à pied.

2 foulons, 3 moulins et une maison d'habitation. Plusieurs mécaniques dont différentes roues à aubes.

Journée des moulins: Visite de 10h à 17h. Entrée gratuite, cantine et fabrication de pain de seigle. Information auprès de l'Office du Tourisme de Saint-Luc.

Autres dates en saisons: De juillet à août, visite hebdomadaire du site. Renseignements auprès de l'Office du tourisme de Saint-Luc.

Le moulin est représenté sur la couverture de la brochure.



46.17805, 7.57440 / 1579 m VS

85 Moulin de Grimentz, Val d'Anniviers

027 476 17 00, grimentz@anniviers.ch,
www.valdanniviers.ch/fr/journee-suisse-moulins-anniviers-2717.html



Par la zone piétonne à travers le village ou en voiture jusque devant le parking de l'hôtel Alpina.

2 meules séparées, moulin à roues horizontales.

Journée des moulins: Visite de 10h à 17h. Vente de farine du moulin. Information auprès de l'Office du Tourisme de Grimentz.

Autres dates en saisons: Juillet et août : Ouvert le vendredi de 15h à 19h. Renseignements auprès de l'Office de Tourisme de Grimentz.



86 Alte Säge Turtmann

078 688 05 16, burgichrigi81@gmail.com,
www.altesturtmann.ch

Dorfstrasse – Restaurant Wasserfall – Richtung Luftseilbahn Turtmann – Unter / Oberems.

Einfachgattersäge mit überschlächtigem Wasserrad, Ø 3,46 m und Kännel von 0,9 m Breite am Gewässer der Turtmänna.

Mühlentag: 8.00 bis 16.00 Uhr Sägebetrieb. Ganztags Kantinenbetrieb.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Sieben Sägetage vom Mai bis August, jeweils Sa, 9.00 – 11.30 Uhr. Schausägen für Gruppen, Termine siehe Homepage.

Lohnenswert ist ein Dorfrundgang auf dem historischen Kulturpfad vorbei an den stattlichen Patrizierhäusern.



46.29930, 7.70223 / 634 m VS

87 Dorfmühle Eischoll

079 241 15 68, carlo.wyden@gmail.com,
eischoll.ch/ubr-eischoll/dorfmuseum



Luftseilbahn Raron-Eischoll / Strasse Turtmann – Eischoll oder Visp – Bürchen – Unterbäch – Eischoll
Stockmühle – Horizontalrad

Mühlentag: Mühle in Betrieb – Führung durchs Dorfmuseum.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Mühlevorführungen und Dorfführungen von April – November auf Voranmeldung.



46.29444, 7.78127 / 1196 m VS

88 Mühle Urchigs Terbil, Törbel

079 757 74 44, info@urchigs-terbil.ch,
www.urchigs-terbil.ch



Törbel ist sowohl mit dem Privatauto als auch über eine Postautoverbindung von Stalden aus bequem zu erreichen.

Backhaus und Stockmühle mit wasserangetriebenem Horizontalrad.

Mühlentag: 14-17 Uhr Führungen durch das Backhaus und die Gebäude am Törbelbach.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Führungen auf dem Dorfrundgang «Urchigs Terbil» auf der Homepage finden Sie einen interessanten Film vom Roggenbrot backen.



46.23923, 7.84282 / 1529 m VS

89 Dorfmühle Trogdorf, Ausserberg

078 653 11 00, mir.heyne@bluewin.ch,
www.ausserberg.ch



NEAT, Postauto Visp-Ausserberg bis Dorfplatz 2 Min. Gehweg BLS Bern-Brig bis Bahnhof Ausserberg VS, 20 Min. Gehweg.

Oberschlächtiges Wasserrad mit Riementransmission zum Mahlstock. Technik von Beginn 20. Jh.

Mühlentag: ab 11.00 Uhr ist die Mühle ist offen. Verpflegung Raclette im Trogdorf

Weitere Anlässe Mühlensaison: Backgruppe «Bielhüs Ausserberg», frischgebackene Ausserberger Roggenbrote



46.31474, 7.85060 / 1014 m VS



46.35780, 7.98582 / 1310 m VS

90 Mühle und Backhaus Wichjen, Blatten b. Naters

079 658 12 41, b.augsburger@wohnmuehle.ch,
 www.backhaus-wichje.ch

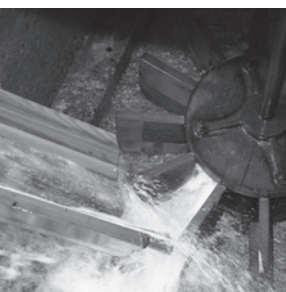


Südlich unterhalb vom REKA-Dorf.

Oberschlächtiges Wasserrad Ø 2,6 m, Breite 0,50 – 0,60 cm, 30 Kammern. Mit Back- und Ofenhaus.

Mühlentag: 9.00 – 13.00 Uhr. Mühle in Betrieb. Besichtigung, Führung und Verkauf von Walliser Roggenbrot aus der angegliederten Backstube.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Besichtigungen Backhaus / Mühle Wichjen nach Anfrage oder über Blatten-Belalp Tourismus: www.belalp.ch/poi-detail/backhaus-wichje



46.45389, 8.21396 / 1317 m VS

91 Stockmühle, Selkingen Goms

077 498 23 42, sabine.werfen@bluewin.ch,
 kultur.grafschaft.ch



Liegt direkt an der Hauptstrasse.

Stockmühle mit Quarzsteinlager, Kontrollsieb und Kleiekotzer, und Backhaus

Mühlentag: Offen von 10.00 – 16.00 Uhr.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Auf Anfrage.



46.53267, 8.35477 / 1377 m VS

92 Mühle und Backhaus Oberwald

077 432 71 60, mlp.hischier@gmail.com
 www.backhaus-oberwald.ch



Parkplätze zuhinterst im Dorf.

Getreidemühle mit überschlächtigem Wasserrad und Backhaus.

Mühlentag: Am Schweizer Mühlentag ist die Anlage noch geschlossen. Am 23. Juli ist das Backhausfest und die Mühle ist offen und in Betrieb von 9.00 – 20.00 Uhr.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Vom 23. Juli bis 6. August findet das Bundeslager der Pfadfinder im Obergoms statt. Während dieser Zeit ist die Mühle auch offen.



47.35167, 8.56094 / 410 m ZH

93 Museum Muehlerama, Mühle Tiefenbrunnen, Zürich

044 422 76 60, info@muehlerarena.ch,
 www.muehlerama.ch



Anfahrt: Tram 2 und 4 oder Bus 33 bis Wildbachstrasse oder Bahnhof Tiefenbrunnen. Bahn S6 oder S16 bis Bahnhof Tiefenbrunnen. Parkplätze: Parkhaus oder Parkplatz der Mühle Tiefenbrunnen an der Seefeldstrasse. Industriemühle aus dem Jahr 1913.

Mühlentag: Mühleführung 15.00 Uhr, Museum und Verkauf geöffnet am Samstag von 14.00 bis 18.00 Uhr

Weitere Anlässe Mühlensaison: Backschule und Brotbackkurse siehe Termine unter www.muehlerama.ch Unter dem Jahr siehe Öffnungszeiten auf der Website.

Beachten Sie das Inserat und die Kursangebote Seite 41.



94 Mühle und Säge Hirslanden

044 422 43 43, info@rast-violins.ch,
www.rast-violins.ch



Mit Tram Nr. 11 bis Burgwies. Keine Parkplätze.

Zwei Mahlgänge, 1868, Riementransmission, ober-schlächtiges Wasserrad, \emptyset 7,5 m x 1 m = 1 PS. Verschiedene Sichter und Getreideputzmaschinen. Sägerei mit El.-Mot. seit 1923. Zweistelzige, nicht betriebsbereite Einfachgattersäge.

Mühlentag: Führungen von 9.00–17.00 Uhr, Festwirtschaft durch den Quartiertreff. Exklusiv am Mühlentag, 28. Mai 2022, Pendelverkehr mit der historischen Forchbahn zwischen der Thommen-Sägi in Hintereg (Anlage Nr. 96) und der Mühle Hirslanden

Weitere Anlässe Mühlensaison: Auf Anfrage.



47.35859, 8.57046 / 444 m ZH

95 Sagi Maur und Ortsmuseum Mühle

044 980 09 43, lucie.frei@gmx.ch und info@museenmaur.ch, www.museenmaur.ch



Signalisiert ab Dorfmitte, bei der Burg Maur, Parkplatz vorhanden. Bus 701 ab Klusplatz, Bus 743 ab BfH. Zürich- Stettbach, Schiff von Niederuster nach Maur Schifflande.

Zweistelzige Einfachgattersäge. Übersetzung durch Zahnräder aus Holz / Eisen, Welle, Pulli Riementransmission. Oberschlächtiges Wasserrad aus Lärchenholz \emptyset 5 m.

Mühlentag: 10-16h. Sagi laufend in Betrieb mit Führungen. Festwirtschaft. Ausstellungen und Kurzführungen im Ortsmuseum Mühle zum Thema Brot. Kinderprogramm. Ausstellungen Burg Maur geöffnet, Druckwerkstatt für Kupferdruck und Buchdruck in Betrieb. Archiv Ortsgeschichte mit und historischer Parcours. Detailprogramm siehe Website Museen Maur.

Geöffnet: Die Burg Maur und das Ortsmuseum Mühle ist am 1. und 3. Sa/Mt. 14-17h geöffnet.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Führungen auf Anfrage. Siehe Inserat (Seite 38) in der Broschüre.



47.33857, 8.66813 / 465 m ZH

96 Thommen-Sägi, Hintereg

044 984 30 54, katrin-buri@ggaweb.ch,
www.thommen-sagi.ch

Forchbahn S18. Parkplatz ist signalisiert.

Einstelzige Einfachgattersäge, Federbaum, hölzernes Kammmrad \emptyset 3,7 m mit 185 Holzzähnen, ober-schlächtiges Wasserrad aus Holz \emptyset 5,7 m.

Mühlentag: Am Mühlentag in Betrieb. Führung durch die Anlage. Volkstümliche Unterhaltung, Verpflegung im Sagibeizli. Fotoausstellung mit historischen Bildern von Egg. Am Mühlentag, 28. Mai 2022, exklusiver Pendelverkehr mit der historischen Forchbahn zwischen der Mühle Hirslanden (Anlage 94) und der Thommen-Sägi Hintereg.

Geöffnet: 10.00–18.00 Uhr

Weitere Anlässe Mühlensaison: Ganzes Jahr nach telefonischer Vereinbarung zu besichtigen.



47.30617, 8.68442 / 552 m ZH

97 Alte Säge und Mühle Thalwil

044 720 78 38, pakuster@hotmail.com



10 Min. zu Fuss oberhalb Bahnhof in Südlicher Richtung, Parkplatz beim Gemeindehaus.

2-Stelzige Einfachgattersäge Wagenfräse. Mühleneinrichtung aus Acla /GR. Mühlenbach mit geschlossenem Wasserkreislauf mit Pumpe 70 l / s. in Betrieb, 7 l / s im Leerlauf. Wasserrad ober-schlächtig \emptyset 5,4 m, 0,65 m breit, 10 Speichen, 50 Wasserkammern.

Mühlentag: Mehlverkauf. Die Anlagen sind in Betrieb und können besichtigt werden.

Geöffnet: 10.00 Uhr bis 16.00 Uhr

Weitere Anlässe Mühlensaison: Führungen ab Mühletag bis Oktober nach telefonischer Anmeldung oder Mail.



47.29248, 8.56591 / 451 m ZH



47.30230, 8.48499 / 576 m ZH

98 Aumüli Stallikon

079 552 07 22, info@aumueli.ch, www.aumueli.ch



N4 Wettswil – Bonstetten – Aumüli (beschildert) grosser Parkplatz / Postauto 227 Bonstetten – Birmensdorf 235 Zürich Bahnhof Wiedikon – Aeugst 236 Zürich Bahnhof Wiedikon – Hausen, jeweils bis Aumüli.

Mühle mit Röll- und Mahlgang durch Wasserkraft angetrieben. Sägemühle mit zweistelziger Einfachgattersäge und 100-jähriger Blattschärfmaschine, elektrisch angetrieben, alles in Betrieb. Oberschlächtiges Wasserrad Ø 4,66 m mit 36 Kammern, Leistung 4 PS, 7,5 Umdrehungen pro Min. Das Wasser stammt aus dem Türlersee, folgt der Reppisch, zweigt in den Oberkanal, läuft dann das Wasserrad in den Unterkanal und von da zurück in die Reppisch.

Mühlentag: Mühle und Säge in Betrieb, gelebtes Brauchtum und Handwerk

Weitere Anlässe Mühlensaison: Besichtigungen mit Führungen, Wirtschaft und musikalische Unterhaltung. Oder Raumvermietung für Gesellschaftsanlässe vom 1. März bis 31. Oktober nach Vereinbarung.



47.27978, 8.39750 / 383 m ZH

99 Historisches Kleinkraftwerk Ottenbach

044 761 41 86, heinzzeiger@datazug.ch, www.ottenbach.ch/topics/kultur-und-freizeit/historisches-kleinkraftwerk

Bus ab Bahnhof Affoltern a.A. oder Bremgarten AG. Autobahnausfahrt Affoltern a.A. der A4.

Kleinwasserkraftwerk mit längstem historischen Streichwehr im Kanton Zürich in der Reuss. Francisturbine, Leitapparat und Regulator (1920) von Bell, Kriens. Stromerzeugung mit BBC-Generator (1920) mit Synchronisation mit EKZ-Netz. Wunderbare Jugendstil-Schaltwand mit seltenen Messinstrumenten der Firma Trüb, Täuber & Co. Zusätzlich wird an einem Modell die Funktionsweise der Turbine erläutert.

Mühlentag: Fussmarsch zum Streichwehr. Inbetriebsetzung der Turbinenanlage. Informationen zu den Themen: Geschichte der Anlage und der Seidenindustrie in Ottenbach und im Kanton Zürich

Geöffnet: Freie Besichtigung von 9 bis 17.30 Uhr. Führungen mit Inbetriebsetzung 9.30, 11, 13.30 und 15 Uhr.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Führungen für Gruppen nach Vereinbarung, siehe Webseite.



47.51975, 8.58296 / 401 m ZH

100 Haumüli Embrach

079 241 27 39, haumuehle@gmail.com, www.haumuehle.ch



Ab Bahnhof Embrach – Rorbas 5 Min. ausgeschilderter Fussweg – Haumüli.

Einfachgattersäge mit oberschlächtigem Wasserrad mit Ø 4,6 m, Antrieb wahlweise mit Motor oder oberschlächtigem Wasserrad. Mühle mit Wasserrad mit Ø 4,5 m, zwei Mahlsysteme, Mahlgang und Sechskantsichter, Zeitstand um 1880, Walzenstuhl und Plansichter, Zeitstand um 1930.

Mühlentag: Freie Besichtigung von 10.00 – 17.00 Uhr. Mühle und Säge in Betrieb, die anwesenden Müller und Säger geben gerne Auskunft, offene Werkstatt. Ausstellung über den Bau des neuen Wasserrades.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Dorffest am 3./4. September, Brottag am 24. September, und Brunch am So. 30. Oktober. Die aktuelle Agenda finden Sie auf der Homepage.



47.51059, 8.47109 / 444 m ZH

101 Geigenmühle Neerach

044 858 01 10, geigenmuehle@hotmail.com, www.geigenmuehle.ch



S15 ab Zürich HB Richtung Niederweningen, in Oberratt umsteigen auf Bus 510 Richtung Kaiserstuhl bis Neerach, Gemeindehaus ab Bülach Bus 515 bis Neerach, Post.

Getreidemühle mit oberrückschlächtigem Wasserrad mit Ø 7,8 m, Mahlgang mit Steinen, Stand der technischen Einrichtung um 1880.

Mühlentag: Führungen durch die Anlage ab 10.00 – 17.00 Uhr, Mühlencafé, Mehlverkauf. Verschiedene Handmühlen für Kinder.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Besichtigungen ganzes Jahr nach vorgängiger Vereinbarung.



102 Sagi Reismühle Hegi, Winterthur

079 238 54 37, juerg.rohner@bluewin.ch,
www.reismuehle-hegi.ch

10 Min. zu Fuss vom Bahnhof Oberwinterthur und vom Bahnhof Hegi P beschildert.

Zweistelzige Einfachgattersäge. Kamrad mit 132 Hagebuche-Zähne. Mittelschlächtiges Wasserrad aus rostfreien, verschraubten Stahlplatten (2003). Wasserrad mit 4,1 m Durchmesser, Gefälle 2 m, 4 – 7 U/Min. mit 36 Kammern, 6 Holzspeichen. Wassermenge 12 m³/Min. Sägeblattschleifmaschine. Reste einer ehemaligen Hanfreibe im Untergeschoss.

Mühlentag: Demosägen und Führung durch die Anlage und Spaziergang entlang dem Kanal zum Wehr und der Fischtreppe, Festwirtschaft, Handsägen.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Führungen nach Vereinbarung. 3 – 4 Tage Schausägen in den Sommermonaten. Details finden Sie auf der Homepage www.reismuehle-hegi.ch.



47.50559, 8.76773 / 460 m ZH

103 Frohkost - Acherschollä, Wetzikon

044 950 18 20, info@frohkost.ch,
www.frohkost.ch



Zufahrt problemlos mit dem Auto oder vom Bahnhof- mit der S5 oder S15 bis Bahnhof Wetzikon und von da mit Bus 850, 851, 858 oder 859 bis Bushaltestelle Kempton Talhof.

Steinmühlen Flockenpressen (Quätschen) und Verwirbelungstechnik. Grosse Ausstellung von Getreidemühlen und Flockenquätschen von der Reismühle bis zum gewerblichen Einsatz von Hand oder elektrisch für den Haushalt, Hofladen, Kantine, Bäckerei oder vieles mehr. 33 Jahre Erfahrung und Servicestelle.

Mühlentag: Verkauf am Mühlentag von 9.00 – 16.00 offen.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Montag bis Freitag, 14.00 – 18.00 Uhr, und Samstag, 9.00 – 13.00 Uhr oder nach telefonischer Vereinbarung. Siehe Inserat in der Broschüre (Seite 45).



47.33325, 8.81678 / 567 m ZH

104 Drechslereimuseum Kleintal VED, Steg im Tösstal

055 245 21 72, kontakt@drechslereimuseum.ch,
www.drechslereimuseum.ch

Steg im Tösstal, Richtung Hulftegg, im Weiler Chlital.

Wasserfassung am Fuchslochbach speist das Kleinstauwerk mit 300 m³ Inhalt. Die Druckleitung betreibt eine Poncelett-Turbine Baujahr 1869 und die Transmission im ganzen Gebäude.

Mühlentag: Ab 10.00 bis 15.00 Uhr jede volle Stunde Gratis-Führung durch die ganze Anlage. Ab Bahnhof Steg Gratis-Taxi gemäss Fahrplan in die Drechslerei.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Führungen und Goldwaschen für Gruppen, Familienanlässe und Schulen können unter dem Jahr gebucht werden. Siehe Inseraten Agenda in der Broschüre (Seite 44).



47.34892, 8.95260 / 723 m ZH

105 Alti Sagi Stockrüti, Bäretswil

079 132 63 73, sagi-stockrueti@gmx.ch,
www.sagistockrueti.ch

Wetzikon – Bäretswil – Signalisation im Dorf oder ab Bettswil. Öffentlicher Parkplatz Kreuzung Höhenstrasse Maiwinkelstrasse Wappenswil.

Einfache Gattersäge, angetrieben über ein überschlächtiges, rückwärts laufendes Wasserrad, Seitengattersäge und Wagnerei.

Mühlentag: Von 10.00 – 16.00 Uhr Tag der offenen Türe mit Sägebetrieb, Wagnerei-Vorführung, Sagi-Wettbewerb und Festwirtschaft.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Weitere Vorführungen siehe Homepage. Team Alti Sagi Stockrüti und Frauenverein Maiwinkel.



47.32518, 8.87067 / 791 m ZH



47.35960, 8.86515 / 677 m ZH

106 Museum Neuthal Textil- und Industriekultur

052 397 10 20, info@neuthal-industriekultur.ch, www.neuthal-industriekultur.ch

ÖV Haltestelle: Neuthal bei Bäretswil, Parkplätze am Bahnhof Neuthal

Das Museum zeigt die Industrialisierung und die Geschichte der Textilindustrie im Zürcher Oberland. Erleben Sie den ganzen Produktionsprozess für ein Stück Stoff mit funktionierenden historischen Maschinen. Tauchen Sie ein in die Geschichte der Menschen, Bauten und Technik, welche die Region und weite Teile der Schweiz geprägt hat. Wasserkraft: 10 kW Girardturbine mit Wehr und Kraftübertragung zur Fabrik mittels Seiltransmission.

Mühlentag: 10 – 16h Programm für Gross & Klein: Wasserräder aus Holz basteln & Nägel in der Esse mit Kunstschmied Leonardo Benazzi schmieden. Alle Abteilungen des Museums sind offen.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Jeden Sonntag, Mai bis Okt jeweils von 10 -16h. Führungen für Gruppen nach Vereinbarung ganzjährig. Workshops und Anlässe www.neuthal-industriekultur.ch



47.12091, 8.73434 / 895 m SZ

107 Grotzenmühle GmbH, Einsiedeln

079 326 08 16, grotzli01@gmail.com, info@grotzenmuehle.ch, www.muehli-ladae.ch



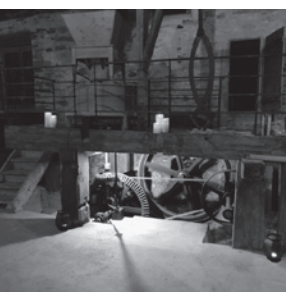
Parking vor dem Haus

Getreidemühle und Mehlherstellung. Die Getreidemühle wird auch mit eigenem Strom einer Francisturbine betrieben. Aktive Mehmühle mit vier Meyer-Walzenstühlen und Plansichter. Leistung der Mühle 350 kg/pro Std.

Mühlentag: Mühlenbesichtigung und Verkauf von Mehl.

Geöffnet: 10h-17h

Weitere Anlässe Mühlensaison: www.grotzenmuehle-gmbh.ch und www.muehli-ladae.ch
 Mehlladen geöffnet von Montag bis Freitag 8.00 – 11.30 Uhr / 13.30 – 17.30 Uhr
 Samstag 10.00 – 12.00 Uhr



47.51071, 9.41215 / 405 m TG

108 Mühle Feilen, Stachen

071 440 20 90, info@muehlefeilen.ch, www.muehlefeilen.ch

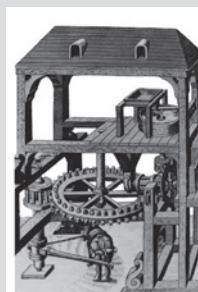


Beschildert, 5 Min. vom Bahnhof.

Oberschlächtiges Wasserrad, 3,5 m, 30 Kammern, ca. 8 U/min. mit 3 PS, Lastlauf 4m3/min. Getreidemühle mit Mahlgang und Rölle. Mühlewieher in den 1930er-Jahren eingedeckt und 1992 wieder erstellt. Mühle restauriert und seit Mai 2006 wieder als Schaumühle in Betrieb. Erstmals urkundlich erwähnt 1292.

Mühlentag: Gartenwirtschaft geöffnet, Kräutergarten, Mühlenvorführung, Live-Musik, bei schlechter Witterung Bewirtung im umgebauten historischen, eindrücklichen Kuhstall und Scheune, sowie Lounge.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Mittwoch bis Sonntag, 11.30 – 14.00 und 17.00 – 24.00 Uhr.



47.36061, 9.69194 / 455 m

109 Museum Stoffels Säge-Mühle Hohenems

+43 55 76 / 72 43 4, kontakt@museum-stoffels-saegel-muehle.at, www.museum-stoffels-saegel-muehle.at



Von Diepoldsau kommend nach Hohenems.

Eine weltweit einzigartige kulturgeschichtliche Dokumentation über 2000 Jahre Mühlentechnik.

Mühlentag: Museumsführung mit Filmvorführung vom Korn zum Brot alle 1,5 Stunden in deutsch und je nach Bedarf auch in englisch.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Beachten Sie die Einreisebestimmungen wegen der Pandemie. 25. April bis 31. Oktober, täglich von 9.00 bis 18.00 Uhr, Filmvorführungen für Gruppen Immer am 1. Sonntag im Juli, am 1. Sonntag im August sowie am 1. Sonntag im September Aktionen extra für Kinder. Lange Nacht der Museen für Erwachsene und Kinder.

Beachten Sie das Inserat Seite 48.

Bildlegende: Kupferstich von Augusto RAMELLI von 1588 mit Pferdegöppel zum Antrieb einer Mühle.



VORSTAND DER VEREINIGUNG SCHWEIZER MÜHLENFREUNDE VSM/ASAM
COMITÉ DE L'ASSOCIATION SUISSE DES AMIS DES MOULINS VSM/ASAM
COMITATO ASSOCIAZIONE SVIZZERA DEGLI AMICI DI MULINI VSM/ASAM

Co-Präsidenten/Co-Présidents/Co-Presidenti

Christoph Hagmann
 Sägemühle Kröschenbrunnen 18
 3555 Trubschachen/BE
 034 495 70 20
 c.hagmann@muehlenfreunde.ch

Noè Zardi
 Via dei Panora 1
 6932 Breganzona/TI
 091 968 24 52
 n.zardi@muehlenfreunde.ch

Finanzen / Comptabilité / Contabilità
Mitglieder / Membres / Membri
Sekretariat / Secrétariat / Segretariato

Brigitte Kaderli
 ShakeHands Software AG,
 3555 Trubschachen/BE
 034 495 70 20
 b.kaderli@muehlenfreunde.ch

Mühlentag, Homepage, Inventar, Medien /
Journée des Moulins, Site, Invenaire,
média / Giornata dei Mulini, Homepage,
Inventario, media

Christoph Hagmann
 Sägemühle Kröschenbrunnen 18
 3555 Trubschachen/BE
 034 495 70 20
 c.hagmann@muehlenfreunde.ch

Marc Nyffenegger
 Tiefenmühle
 8532 Weningen/TG
 079 225 63 51
 m.nyffenegger@muehlenfreunde.ch

Redaktion Mühlenbrief /
Redaction de la lettre des moulins /
Redazione Lettera dei Mulini

Benjamin Thomas
 Steigenstrasse 6
 8638 Goldingen/SG
 079 364 56 96
 b.thomas@muehlenfreunde.ch

Jürg Michael Hirschi
 Weissensteinstrasse 106
 3007 Bern /BE
 076 583 91 88
 j.hirschi@muehlenfreunde.ch

Vermittlung Fachpersonal, Mühlentechnik,
Ersatzteilbörse / Médiation de personnel
qualifié, technique et bourse aux pièces
détachées / Consulente tecnico ed esperto
di mulini

Benjamin Thomas
 Steigenstrasse 6
 8638 Goldingen/SG
 079 364 56 96
 b.thomas@muehlenfreunde.ch

Vertreter Romandie und Buchprojekte,
Ausbildung / Représentant de la Romandie
et projets des livres, éducation / Rappre-
sentante per la Romandia e progetto dei
libri, formazione

Heinz Schuler
 Rte de Sous Tour 30
 1562 Corcelles-Payerne/VD
 026 660 10 00
 h.schuler@muehlenfreunde.ch

Vertreter Tessin /
Représentant tessinoise /
Rappresentante per il Ticino

Noè Zardi
 Via dei Panora 1
 6932 Breganzona/TI
 091 968 24 52
 n.zardi@muehlenfreunde.ch



WERDEN SIE MITGLIED DER VEREINIGUNG SCHWEIZER MÜHLENFREUNDE VSM/ASAM UND ERLEBEN SIE DIE SCHWEIZER MÜHLEN IN AKTION!

Viele alte Getreidemühlen, Sägemühlen, Stampfen, Ölmühlen, Walken und andere wassergetriebene Anlagen sind in den letzten Jahrzehnten liebevoll restauriert worden. Diese wertvollen Zeugen vorindustrieller Technik werden durch zum Teil imposante Wasserräder angetrieben. Dank dem **Schweizer Mühlttag**, der jedes Jahr stattfindet und von der VSM/ASAM durchgeführt wird, werden die Mühlen der Öffentlichkeit zugänglich gemacht.

Mit Ihrem Beitrag von nur **Fr. 40.–** für Einzelmitglieder, für Vereine Fr. 80.–, für Gönner und juristische Personen Fr. 100.– im Jahr, unterstützen Sie die Organisation und die Durchführung des Schweizer Mühltags. Dank Ihrer Mitgliedschaft können die historischen Mühlen weiter betrieben werden.

Als Vereinsmitglied erhalten Sie die **Broschüre über den Schweizer Mühlttag** und zweimal jährlich das **Mitteilungsblatt Mühlenbrief** zugesandt. Zudem sind Sie eingeladen an der **Mitgliederversammlung** und der jährlich im Sommer stattfindenden **lehrreichen Mühlenexkursion** teilzunehmen.

Mit dem untenstehenden Talon oder direkt im Internet www.muehlenfreunde.ch können Sie sich jetzt anmelden. Sie erhalten eine Rechnung. Kontoverbindung: PostFinance AG, Bern
IBAN CH66 0900 0000 4022 5582 4
BIC POFICHBEXXX



Ja. Ich /Wir möchte/n Mitglied der Vereinigung Schweizer Mühlenfreunde VSM/ASAM werden. Mit meinem / unseren Beitrag von Fr. 40.–/Jahr (Verein Fr. 80.–/Jahr, Gönner und juristische Personen Fr. 100.–/Jahr) unterstütze/n ich /wir die historischen Mühlen.

Frau Herr Vereinigung Gönnerschaft / Juristische Person

Vereinigung / Firma: _____

Vorname / Name: _____

Strasse: _____

PLZ / Ort: _____

Land: _____ Sprache: _____

Email-Adresse: _____ Telefon: _____

Datum: _____ Unterschrift: _____



DEVEZ MEMBRE DE L'ASSOCIATION SUISSE DES AMIS DES MOULINS VSM/ASAM ET VIVEZ LES MOULINS SUISSES EN ACTION!

Beaucoup de vieux moulins à grains, scieries, moulins à pilons, moulins à huile et autres installations participants ont été restaurés avec amour ces dernières décennies. Ces témoins de grande valeur de la technique préindustrielle sont alimentés par des roues hydrauliques impressionnantes. Grâce à la **Journée Suisse des Moulins**, qui a lieu chaque année et organisée par VSM/ASAM, les moulins à eau sont facilement accessibles et on peut visiter en action.

Avec votre cotisation annuelle de **40 francs**, Association 80 francs/année, Membre soutien ou membre personne immorale 100 francs/année, vous soutenez l'organisation de la Journée Suisse des Moulins. Grâce votre cotisation, les

moulins à eau peuvent continuer l'exploitation. Les membres de notre association reçoivent **la brochure sur la Journée Suisse des Moulins** et deux fois par année **le journal Lettre des Moulins**. En plus, vous êtes invités à participer à **l'assemblée générale et à l'excursion intéressante**, qui a lieu chaque année en été.

Avec le talon suivant ou au site www.amis-desmoulin.ch, vous pouvez vous inscrire maintenant. Vous recevez une facture. Relation bancaire:

PostFinance SA, Berne
IBAN CH66 0900 0000 4022 5582 4
BIC POFICHBEXXX

Oui. J'aime/Nous aimons devenir membre de l'Association Suisse des Amis des Moulins VSM/ASAM. Avec ma/notre cotisation de 40 francs/année (Association 80 francs/année, membre soutien ou membre personne immorale 100 francs/année) je soutiens/nous soutenons les moulins à l'eau historiques.

Madame Monsieur Association Membre mécèn/Membre p.im.

Association/Société: _____

Prénom/Nom: _____

Rue: _____

NP/lieu: _____

Pays: _____

Langue: _____

E-Mail: _____

Téléphone: _____

Date: _____

Signature: _____



**DIVENTATE SOCI DELL'ASSOCIAZIONE SVIZZERA
DEGLI AMICI DEI MULINI VSM/ASAM E VIVETE
I MULINI SVIZZERI IN AZIONE!**

Nel corso degli ultimi decenni sono stati restaurati con molta cura numerosi vecchi mulini, segherie, folloni, frantoi, follatrici e altri impianti alimentati ad acqua. Questi preziosi testimoni della tecnica preindustriale sono alimentati da ruote idrauliche in parte particolarmente imponenti. Grazie alla **Giornata Svizzera dei Mulini**, che si svolge tutti gli anni a cura dell'VSM/ASAM, i mulini vengono resi accessibili al pubblico.

Con un contributo di solo **Fr. 40.–** all'anno per i soci singoli, per associazioni Fr. 80.–, per sostenitori e persone giuridiche Fr. 100.–, sosterrete l'organizzazione e lo svolgimento della Giornata Svizzera dei Mulini.

Grazie alla vostra membership contribuirete a continuare a dar vita ai mulini storici. In quanto soci riceverete **l'opuscolo sulla Giornata Svizzera dei Mulini** e due volte all'anno **la pubblicazione Lettera dei Mulini**. Inoltre verrete invitati alla **riunione dei soci** e a partecipare all'**interessante escursione dei mulini** che ha luogo ogni estate.

Potete iscrivervi ora utilizzando il seguente tagliando oppure direttamente su internet www.amicidimulini.ch. Lei riceve una fattura.

Riferimento bancario :

PostFinance AG, Berna

IBAN CH66 0900 0000 4022 5582 4

BIC POFICHBEXXX



Sì. Io/noi desidero/desideriamo divenire socio/i dell'Associazione Svizzera degli Amici di Mulini VSM/ASAM. Con il mio/nostro contributo di Fr. 40.–/anno (associazione Fr. 80.–/anno, sostenitori e persone giuridiche Fr. 100.–/anno) sostengo/sosteniamo i mulini storici.

Signora Signor Associazione Sostenitore/persona giuridica

Associazione/azienda: _____

Nome/cognome: _____

Via: _____

CAP/città: _____

Paese: _____ Lingua: _____

Indirizzo e-mail: _____ Telefono: _____

Data: _____ Firma: _____

FRÜSCHE WIND

**Wir beraten Sie rund um die Gestaltung
Ihrer Drucksachen und sorgen so auch
im Tal für frischen Wind.**

Melden Sie sich jetzt bei unseren Kundenberatern.



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Département fédéral de l'intérieur DFI
Dipartimento federale dell'interno DFI
Departament federal da l'intern DFI
Bundesamt für Kultur BAK
Office fédéral de la culture OFC
Ufficio federale della cultura UFC
Uffizi federal da cultura UFC



WWW.MUEHLENFREUNDE.CH

www.amisdesmoulins.ch www.amicidimulini.ch

Schweizer Mühlen als Teil unseres kulturellen Erbes

Verkaufswert | Valeur de vente | Prezzo vendita | Pretsch da vendita: 5.–



VSM / ASAM

Vereinigung Schweizer Mühlenfreunde
Association Suisse des Amis des Moulins
Associazione Svizzera degli Amici dei Mulini
Associazion Svizra dals Amis dals Mulins