



## VSM / ASAM

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

Frühling 2022 // Nr. 39

# MÜHLENBRIEF

LETTRE DU MOULIN

LETTERA DEL MULINO

Einleitung.....	1
Interview in der Flühlenmühle in Mühleberg/BE.....	3
Brot.....	6
Backöfen.....	11
Jahresbericht 21. Vereinsjahr.....	13
Rapport annuel 21e année de l'association.....	16
Rapporto annuale 21° anno sociale.....	19
Neues aus der Mühlenwelt.....	22
Zwei Neuauflagen.....	23
Aktivitäten.....	24
Mitgliederbeitrag/Cotisations/quota sociale 2022.....	24
Aktivitäten/Activités/Attività.....	24
Impressum.....	24

## EINLEITUNG:

### Mühlenbrief

Diesmal widmen wir uns dem Thema Brot und Mehl. Mühlenläden sprechen für sich, auch wenn die Direktvermarktung durchaus ein wichtiger wirtschaftlicher Aspekt ist. In Deutschland sind Brot und Backen ein immaterielles Kulturerbe der UNESCO. Vielleicht werden Mühlentechnologie und Brot auch bald in unseren Gefilden anerkannt. Es ist schön, zu sehen, wie viele Vereine und Gruppen landauf und landab die historischen Back- und Ofenhäuser am Laufen halten und das Wissen nicht nur konservieren, sondern auch jederzeit neu leben.

Schauen Sie sich am Mühlentag und im aktuellen Führer die Anlagen und ihre Angebote an. Im Brotartikel erwähne ich die Preise und wie diese zusammengesetzt sind. Dies ist sicher ein Ansatz, über den philosophiert werden kann. Zuerst nehme ich Siebe und Siebtechnologie unter die Lupe. Damit schliesst sich auch der Kreis vom Getreide über das Mahlen zum Verarbeiten zu Brot und Backwaren.

### Mühlentag 2022

Der 22. Schweizer Mühlentag steht am 28. und 29. Mai 2022 unter dem Thema „Brot backen, Ofenhäuser und Mühlenläden“. Im Führer finden sich einige Artikel dazu. In der aktuellen schwierigen Zeit aber auch aufgrund von vielen Rückmeldungen rücken wir die Nachverarbeitung von Getreide am diesjährigen Mühlentag in den Fokus.

Abb. 1 Typische Brotsorten aus dem Wallis: Im Hintergrund ein Wasserrad des Mühlenensembles in St. Luc. Im Lötschental ist die „Mitscha“, ein Taufbrot mit Kreuz und Christusmonogramm, gespendet von Pate und Patin, ein lebendig gebliebener Brauch.

Quelle: [https://schweizerbro.ch/app/uploads/2016/07/z\\_brotsorten\\_01.jpg](https://schweizerbro.ch/app/uploads/2016/07/z_brotsorten_01.jpg)

Besuche eine Anlage in deiner Region, und schaue einem der Handwerke zu oder entdecke lokale Spezialitäten und Produkte. Viele Anlagen verarbeiten das Mehl zu Brot und anderen feinen fertigen Spezialitäten. Schaue rein in den Holzofen und kaufe die knusprigen Brote und Gebäcke in den lokalen Mühlenläden. Aktuell sind an 109 Standorten über 140 Anlagen mit dabei. 13 Anlagen haben ein eigenes Back- oder Ofenhaus in Betrieb. Einige Bäckereien sind direkt in den Anlagen angegliedert. Ein Verzeichnis in der Broschüre zeigt, wo Du eigene Backkurse besuchen kannst und wo du lernst mit den alten Getreiden wie Dinkel, Emmer, Einkorn und Gelbweizen backen kannst. Du findest auch alle Anlagen mit direkten Vermarktungsstellen in der historischen Mühlen oder mit eigenem Laden.

Zu erwähnen sind: Das Backhaus in Wichje Blatten bei Naters welches als Backhaus betrieben wird, aber auch Törbel wo regelmässig Kurse stattfinden, dann speziell zu erwähnen ist das Val d'Anniviers ein ganzes Tal mit verschiedensten Anlagen und einem Ofenhaus zu hinterst im Tal. Auch der Chemin du Pain und der Four in Sarreyer im Val de Bagnes im Unterwallis sei besonders erwähnt — hier ist die ganze Geschichte vom Anbau des Kornes in einem Hochtal über die Lagerung in den Walliser Stadeln, zur Verarbeitung in der „Moulin de Sarreyer“ bis zum Backen im „Four“ zu besichtigen. Mach dich auf zu einem gemütlichen Dorfrundgang! Aber auch eine feine Berner Ankenzüpfe in der Flühlenmühle Gümmenen, oder ein Backkurs im Freilichtmuseum Ballenberg oder die feinen Dinkelbrote aus der Mühle Näfels oder die Mühlen und Ausstellungen in Zorten und Malign Mall im Münstertal wie auch einige Mulini im Tessin zeigen, wie die robusten Alpengetreide vermahlen und verarbeitet werden. Du siehst hier einen kleinen Ausschnitt der Angebote, die in der ganzen Schweiz verteilt sind. Viele weitere Angebote und Details findest du in der Broschüre zum Mühlentag und zur aktuellen Saison 2022. Viel Spass beim Lesen und beim Besuch in den Anlagen.

## **Wasserrechte**

Seit dem Bundesgerichtsurteil Hammer wenden Kantone bei bestehenden Sanierungsverfügungen neu konsequent Artikel 31 bei den Restwassermengen an. Das bedeutet, dass bei kleinen Bächen mit 100 l/s mittlerer Wassermenge eine Restwassermenge von 50 l/s festgesetzt wird. Gemeinsam mit Swiss Small Hydro oder auch VSM/ASAM Mitglieder mit politischer Erfahrung werden Wege gesucht, bestehende Anlagen im Bestand zu schützen und deren Weiterbetrieb zu ermöglichen.

## **Escursione/Exkursion**

24.-26/06/2022 oder Ersatzdatum 16.-17/09/2022

L'escursione dei Mulini di quest'anno ci porta nell'estremo sud della Svizzera: nel Mendrisiotto e nel Luganese. Questa regione è molto diversa dal resto del paese e dal nord del Ticino: storicamente è stata per molto tempo sotto il controllo del ducato di Milano e del vescovo di Como; solo negli ultimi due secoli questa regione è stata annessa alla Svizzera. Qui troviamo quindi una chiara influenza italiana: sia nella cultura e storia, che nell'architettura.

Nonostante sia la regione più assolata e calda della Svizzera, nel sud del Ticino cade oltre un metro e mezzo di pioggia l'anno, molto di più che a Zurigo o Losanna! L'acqua è quindi molto presente nel territorio e ha mosso per secoli le ruote dei mulini. I mulini sono spesso annessi ad una masseria, che fungeva da fulcro per tutte le attività contadine. Noi andremo a visitare un maglio nella valle del Malcantone, e poi visiteremo la Masseria La Tana di Rancate. Proseguiremo il nostro viaggio in valle di Muggio al Mulino di Bruzella, e poi ci sposteremo al Mulino del Ghitello, nel Parco delle Gole della Breggia. Qui andremo alla scoperta degli antichi mulini che rifornivano di farina la città di Como.

Iscriviti all'escursione dei mulini nel Sud del Ticino per venire con noi alla scoperta di mulini completamente diversi dal resto della Svizzera! Scopri come venivano lavorati il ferro e il legno e macinati i cereali in questa regione, da sempre in bilico tra Svizzera e Lombardia.

---

Die diesjährige Mühlenexkursion führt uns in den südlichsten Teil der Schweiz: ins Mendrisiotto und in die Region Lugano. Diese Region unterscheidet sich stark vom Rest des Landes und vom Nordtessin: Historisch gesehen stand sie lange Zeit unter der Kontrolle des Herzogtums Mailand und des Bischofs von Como; erst in den letzten beiden Jahrhunderten wurde diese Region der Schweiz angegliedert. Der italienische Einfluss ist hier deutlich spürbar, sowohl in der Kultur, der Geschichte als auch in der Architektur.

Obwohl es die sonnigste und wärmste Region der Schweiz ist, fallen im Südtessin jedes Jahr über eineinhalb Meter Regen, viel mehr als in Zürich oder Lausanne! Das Wasser ist also in diesem Gebiet sehr präsent und treibt seit Jahrhunderten die Mühlen an. Die Mühlen sind oft an ein Bauernhaus angebaut, das als Drehscheibe für alle landwirtschaftlichen Aktivitäten diente. Wir werden eine Mühle im Malcantone-Tal besichtigen und anschließend die Masseria La Tana in Rancate besuchen. Wir setzen unsere Reise im Muggio-Tal zur Bruzella-Mühle fort und fahren dann weiter zur Ghitello-Mühle im Naturpark der Breggia. Hier werden wir die alten Mühlen entdecken, die die Stadt Como mit Mehl versorgten.

Melden Sie sich für die Exkursion zu den Mühlen im Südtessin an und entdecken Sie mit uns Mühlen, die ganz anders sind als im Rest der Schweiz! Entdecken Sie, wie in dieser Region, die seit jeher an der Grenze zwischen der Schweiz und der Lombardei liegt, Eisen und Holz verarbeitet und Getreide gemahlen wurden.

## **Vereinsbericht**

Der Vereinsbericht ist in drei Sprachen gedruckt, ein wichtiger Teil des Schweizer Mühlenfreunde-Alltages ist darin nachzulesen. Das Thema Wasserrechte ist die Basis für das weitere Bestehen und Funktionieren der historischen Mühlen. Zuletzt sind neue Bücher, Mühlen und ein Event beschrieben.

**Der Vorstand**



## DIE FLÜHLENMÜHLE IN 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 7 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 1. Weltkriegs betrieben, danach ist die Mühle verfallen und die Welle des Wasserrades wurde als Alteisen verkauft, und die Mühleneinrichtung 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.



Abb. 2 Die Mühle und ihr Ofenhaus

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 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 Mühleteil 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 Mühleneinrichtung restauriert. Mühle, Ofenhaus und Scheune bilden heute ein äusserst reizvolles Ensemble in abgeschiedener 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.



Abb. 3 Aussenansicht Häuserensemble Flühlenmühle

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

**JFM:** Das Ofenhaus von 1857, mit massivem EG und OG aus Riegel, 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 ca. 150 Mitglieder mit Stimmrecht, sowohl Einzelmitglieder, aber auch Ehepaare und Firmen. 1991 wurde die Stiftung gegründet und im Handelsregister eingetragen, damit 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 / Unterhalt an die Stiftung überwiesen wird.

### Wie viele helfen in der Mühle und im Ofenhaus mit?

**VS:** Die Helfer sind nur ein kleiner Teil der Mitglieder, sie helfen am Mühlentag 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 wichtigen Schweizer Mühlentag vom VSM/ASAM und den Weihnachtsmarkt in Laupen.



Abb. 4 Notenschlüssel im Korb

#### 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 der 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 die Rudolf Steiner Schule vorbei, welche selber Getreide angebaut und geerntet hat. Sie haben 12 kg Korn zum Mahlen gebracht, dann wurde es als Mehl zurückgebracht. 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.



Abb. 5 Kneten des Zopfes

#### Woher stammt das Mehl, das bei Ihnen verbackt wird?

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

**VS:** Lange bezogen wir es von der Familie Augsburgers auf 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 könnten, sind sehr willkommen.

#### Wie viel Mehl benötigen Sie für den Weihnachtsmarkt in Laupen?

**VS:** Am Weihnachtsmarkt und Mühltage verarbeiten wir ca. 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.



Abb. 6 68 Mühlenbrote

#### Was sind die wichtigsten Anlässe für den Verein?

**VS:** Das ist einerseits der Schweizer Mühltage vom VSM/ASAM, an dem Brot, Züpfen, Tübeli, pikante und süsse Kuchen wie Käsekuchen, Zwiebelkuchen und Früchtekuchen, 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 Weisswein. 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» (Brot, Züpfen, Tübeli und je nachdem auch Grittibänze für den Samichlaustag) verkauft. Es werden bewusst keine Güzzi angeboten, wegen der Aufwand und weil man nicht andere Anbieter konkurrenzieren 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 auch 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 Züpfe à 12 Franken und eine für 8 Franken an. Das 600-grämmige Brot wird für 5 Franken, das kleine Tübeli à 150 Gramm wird für 2.50 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.



Abb. 7 Der Ofen wird eingefeuert

### **Wer kommt zu Ihnen in die Mühle und ins Ofenhaus?**

**JMF:** Die Grundidee kam vom Initianten und Lehrer 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 bei uns durchführten, auch 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 7 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 selbstverständlich. Deshalb 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 Steinabstand, 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 wird. 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 2-3 Male Brot für einen wohltätigen Zweck gemacht und in Bern am Markt verkauft. Wir konnten einen Gratisstand benutzen, aber die Anlieferung gestaltete sich schwierig. Die Idee eines festen Backtags 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, da war das Einführen eines fixen Samstags schwierig, und wo sollten wir verkaufen? Wir haben sonst genug zu tun.

**JFM:** Es helfen zu 95 % 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 bis und mit 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.

### **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.



Abb. 8 Das überschlächtige Wasserrad mit 6.4 Metern Durchmesser.

### 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. 500'000 Franken wurden durch den Verein zusammengetragen, beispielsweise durch Kuchenverkauf / Mühlzmorege / Mühlmärit auf der Gümnenenbrücke und aus 5 Freilichtspielen. Die restlichen 500'000 Franken erfolgten durch die öffentliche Hand, so durch die Denkmalpflege, den Lotteriefonds und durch die Gemeinde.

NB: Seit 2001 nehmen wir am Mühlentag teil.

### Literatur und Links:

- Fotos und Text: Jürg Hirschi VSM/ASAM
- Homepage 2022 und O. A., Die Geschichte der Flüelenmühle: [www.fluehlenmuehle.ch/die-geschichte](http://www.fluehlenmuehle.ch/die-geschichte), Zugriff am 20.02.2022.

## BROT

Brot hat eine lange Geschichte. Auf der ganzen Welt sind lokale Broterzeugnisse vorhanden. Jede Sprache hat ein eigenes Wort für das „weisse“ Gold: In der Schweiz z.B. Brot, pain, pane, paun (Rätoromanisch) und in Englisch „bread“.

Brot ist ein weitverbreitetes Nahrungsmittel, das durch das Kneten und Backen eines Teigs hergestellt wird, der weitestgehend aus Mehl, Wasser und Hefe oder Backpulver besteht. Die drei Hauptformen des Brotes sind Sauerteigbrot, Hefeteigbrot und ungesäuertes Brot. Über die letzten Jahre haben wir verschiedene Artikel über Mehl und Korntypen verfasst, auf die ich hier verweise. Um die Unterschiede zwischen Hefe- und Sauerteig zu

verdeutlichen, werden im Folgenden die Backhilfs- und Treibmittel kurz beschrieben.

## Mehl ist nicht gleich Mehl

Die Beiträge im Mühlenbrief Nr. 35<sup>1</sup>, «Korn bis Dinkel», und Nr. 37<sup>2</sup>, «Die Renaissance der alten Getreidesorten») befassen sich eingehend mit Getreidesorten. Ob Roggen, Einkorn und Dinkel, ist Geschmackssache. Am Schluss des vorliegenden Artikels sind Links des Schweizer Mühlenfreunde Archivs zu den Ausgaben der Mühlezeitung in digitaler Form aufgeführt.

## Mehlsorten

Getreide kann unterschiedlich fein gemahlen werden. Je nach Produktführung fallen ausser dem Mehl unterschiedliche Mengen an Schrot, Griess, Dunst und Kleie an. Mehle und Schrote können auch durchgemahlen werden, d. h. es wird kein Mehl vorher herausgezogen. Dann entstehen Vollkornmehle und -schrote. Der Nährstoffgehalt des Mehls hängt vom Mahlgrad ab. Hier noch verschiedene technische Begriffe, die bei der Ausmahlung vom Korn wichtig sind:

Einteilung der Korngrössen	Mind. 50 % im Bereich Teilchengröße µm
Griess	355-1000
Dunst	125-250
Mehl (doppel)griffig	90-355
Mehl glatt	-180

Die Korngrösse der abgeseibten Produkte wird durch die Maschenweite der Siebe bestimmt. Von der richtigen Wahl der Bespannung (Maschenweite in µm) hängt im Wesentlichen die Korngrösse und die Qualität der Zwischenprodukte und des Mehles ab. In einem Plansichter können nach der Zerkleinerung mit Riffelwalzen am Beispiel des Schrotes folgende Fraktionen gewonnen werden:

Übergang (Übg.)	Vorsiebe V	1000 µm
Grober Griess (SGG)	Griesssiebe G	600-1000 µm
Feiner +		
mittlerer Griess (SFG)	feine Griesssiebe FG	300-600 µm
Mehl	Mehlsiebe M	180 µm
Dunst (SGD)	Dunstsiebe D	180-300 µm

Die Teilchengrösse entspricht der Maschenweite des Siebs. Besonders abrasives Mahlgut wie z.B. Mais erfordert bei den Schrotpassagen eher Metallsiebe.

## Der Ausmahlungsgrad

Der Ausmahlungsgrad (die Ausbeute) beschreibt bei der Getreideverarbeitung in der Mühle, wie viel Mehl aus 100 kg Getreide hergestellt wird. In einem modernen Mühlenbetrieb gibt es hierfür Ausbeuterechner, die die Produktion kontinuierlich überwachen. Bei der Herstellung von hellen Mehlen ist es das Ziel des Müllers, möglichst viele Mehlkörperzellen aus dem Inneren des Korns von den Schalenteilchen (Kleie) zu trennen.

Zur Typbestimmung wird unter Laborbedingungen eine geringe Menge des Mehls bei 900 °C im Muffelofen verbrannt. Die verbleibenden (nichtbrennbaren) Bestandteile entsprechen im Wesentlichen der Mineralstoffmenge des

Mehles. Sie wurden früher auch als „Aschegehalt des Mehls“ bezeichnet. Die Mehltypen gibt den mittleren Mineralstoffgehalt in mg je 100 g Trockenmasse an.

Ch. Bez. (De. Bez.)	Ausbeute	Helligkeit	Mineralgeh.
Weissmehl (Type 405)	50-60 %	sehr hell	gering
Halbweissmehl (Type 550)	75 %	↓	↓
Ruchmehl (Type 1050)	83 %	↓	↓
Vollkornmehl (Type 1800)	98 %	dunkel	hoch

## Mehlsorten

Die Vielfalt an Mehlen erlaubt es Bäckern, ganz unterschiedliche, schmackhafte und nährstoffreiche Brote anbieten zu können. Die verschiedenen Mehle unterscheiden sich dabei in zweierlei Hinsicht.

### - Normal- und Spezialmehle

Normalmehl wird ausschliesslich aus Weizen hergestellt. Die Spezialmehle hingegen haben eine andere Zusammensetzung, etwa Dinkel- oder Roggenmehl.

### - Griffige Mehle

Weiterhin wird helles Mehl aber auch nach der Feinheit, der Korngröße der einzelnen Mehlteilchen unterteilt. Mehl, das sehr fein gemahlen ist (Korngröße kleiner 0.1 mm) wird als glatt bezeichnet. Mehl, das aus größeren Teilchen besteht, ist griffig oder sehr griffig (Korngröße 0.15 bis 0.3 mm). Griffiges Mehl wird oft als Spätzlemehl verkauft, sehr griffiges (oder doppelgriffiges) Mehl wird als Dunst bezeichnet.

### - Vollkornmehl

Vollkornbrot enthält das ganze Korn mit Kleie und Keimling. Je nach Ausmahlungsgrad entstehen aber Varianten. Die Ausmahlung wird mit Sieben verfeinert. Damit müssen der vom Sieb ausgestossene Griess und die Kleie noch ein- bis mehrmals über den Mahlgang mit entsprechend feinerem Mahlpalt gemahlen werden. Die klassische Ausbeute beträgt bei Vollkornmehl 98 %. Wichtig ist am Ende die gute Mischung der verschiedenen Fraktionen mit einem Rührwerk.

### - Backschrot

Backschrot ist (im Unterschied zum Vollkornschrot) geschrotetes Getreide ohne Keimling. Beim Backschrot werden in der Mühle zuerst die Keimlinge von den Getreidekörnern entfernt. Erst danach werden die Getreidekörner (ohne Keimling, jedoch mit Schalentteilen) geschrotet. Dieser Prozess ist nur in der modernen Hochmüllerei möglich. Je nach dem Grad der Zerkleinerung werden Vollschröte (Vollkornschröte) und Backschröte auch als Grobschrot, Normalschrot oder Feinschrot bezeichnet. Die Benennung erfolgt nach dem durch Siebprobe festgestellten Feinheitsgrad:

	% < 1000 Mikrometer	% > 1000 Mikrometer
Normalschrot	40 und mehr	bis 20
Grobschrot	10 bis 39	21 bis 49
Feinschrot	bis 9	50 und mehr

## Backhilfsmittel

Wichtig ist der Kleber auch Gluten genannt. Um ein luftiges Weissbrot herzustellen, braucht es Weizen: «Die Aufgabe des Müllers besteht darin, Weizenpartien so zu mischen, dass die Kleberqualität für die Herstellung von Brot und Kleingebäck optimal ist. Im handelsüblichen Weizenmehl liegt der Klebergehalt in der Trockensubstanz bei ungefähr 13 %. Da trockener Kleber das Zwei- bis Dreifache seines Eigengewichts an Wasser aufnehmen kann, liegt der wasserhaltige Klebergehalt in Teigen dann bei etwa 30 % bis 35 %.»<sup>3</sup>

Organische Hilfsmittel sind die Hefe, ein Pilz und die Milchsäurebakterien für den Sauerteig. Zu den chemischen Hilfsmitteln zählt z.B. Natron. Es macht die Teigmasse lockerer und vergrössert ihr Volumen. Zusätzliche Hilfsmittel sind etwa alkoholische Zusätze.<sup>4</sup>

## Hefe

Hefe ist je nach Auslegung einer der ersten Mikroorganismen, die vom Menschen benutzt wurde. Wein, Bier und Brot sind Produkte, die bereits im Neolithikum im «Fruchtbaren Halbmond» (Südtürkei) auf Hefegärung beruhen. Der Beginn der Verwendung von Hefe wird vor 13'000 bis 9'800 Jahren vermutet. In Louis Pasteurs, Studie «Études sur la bière», wird dargelegt, dass die Hefe aus Mikroorganismen besteht und die Anwesenheit dieser Organismen von essenzieller Bedeutung für den Gärungsprozess ist.

Drei verschiedene Arten der Backhefe sind üblicherweise erhältlich. Am häufigsten wird in Privathaushalten Trocken- und Frischhefe verwendet. Die Haltbarkeit von Trockenhefe beträgt ungefähr ein Jahr, diejenige von Frischhefe gerade mal zehn bis zwölf Tage. Danach entwickelt sie keine Triebkraft mehr. Eine Tüte Trockenhefe entspricht etwa einem Würfel Frischhefe. Backhefe wird bei der Zubereitung eines Teigs in der Regel mit Mehl und Milch oder Wasser vermischt, bevor dieser geknetet wird. Der Teig sollte danach zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt werden. Die Hefezellen im Innern beginnen sich zu vervielfachen. Bläschen sammeln sich im Teig und sorgen dafür, dass sich sein Volumen erheblich vergrössert und er eine lockere Konsistenz erhält.

Die Vereinigung für Allgemeine und Angewandte Mikrobiologie (VAAM) hat die Backhefe zur Mikrobe des Jahres 2022 gekürt.<sup>5</sup>

## Die Milchsäurebakterien

Um einen Sauerteig zu erhalten, braucht es neben Hefe auch Milchsäurebakterien. Da diese wie auch Hefe von Natur aus überall vorkommen, lässt sich ein Sauerteigansatz einfach dadurch herstellen, dass man zu gleichen Anteilen Mehl und Wasser vermischt und zwei Tage stehen lässt. Die Milchsäurebakterien und Hefen verrichten dann ihre Arbeit – vorausgesetzt, sie sind ausreichend vorhanden und die Temperatur stimmt. Das ist ein bisschen Glückssache. Darauf können sich Bäcker natürlich nicht verlassen. Dem Sauerteig, den sie verwenden, wurden sicherheitshalber Milchsäurebakterien und Hefe zuge-



setzt. Dennoch muss Sauerteig meist länger ruhen als Hefeteig, da die Fermentation komplexer ist und die Hefen ihre Wirkung verlieren, sobald es ihnen in der Umgebung zu sauer wird.

### **Natron und sonstige Treibmittel**

Nicht nur machen Backtriebmittel die Erzeugung von geniessbarem Gebäck möglich, durch ihre unterschiedlichen Eigenschaften und Wirkungsweisen sorgen sie auch für eine grosse Vielfalt. Nicht jedes Triebmittel eignet sich für jedes Gebäck. In aufgehende Kuchen gehört auf keinen Fall Hirschhornsalz, da es das Entweichen von Ammoniak verhindern würde. Umgekehrt würde die Herstellung von schwerem Weihnachtsgebäck an Natronzusatz scheitern. Einen Mürbeteig würde Backpulver viel zu stark aufgehen lassen, und mit Pottasche wäre ein Muffin ein flacher Keks. Für jedes Gebäck findet sich genau der richtige «Fluffigkeitsverstärker».

### **Ascorbinsäure**

Das wichtigste Mehlbehandlungsmittel ist Ascorbinsäure (Vitamin C). Der Zusatz geringer Mengen (üblicherweise 1–3 g auf 100 kg Mehl) bewirkt bereits eine Steigerung des Gebäckvolumens durch Zunahme an Dehnwiderstand und Gärstabilität sowie eine Verringerung der Dehnbarkeit des Teiges. Ascorbinsäure wird bereits häufig in der Getreidemühle zugesetzt. Sie dient der Mehltreifung, damit das Mehl nicht zu lange lagern muss, bis es verarbeitet werden kann.

### **Ein Brot, verschiedene Brotteile**

Brot ist nicht gleich Brot. Bäcker haben ihr Fachlatein, welches etwa auch in linguistischer Hinsicht interessant ist. Um ein Brot in seiner Ganzheit zu beschreiben, benutzt der Bäcker sein eigenes Vokabular. In Fachkreisen wird die äussere, harte Hülle des Brotes «Kruste» genannt, bei Verbrauchern manchmal auch «Brotrinde». Sie ist massgeblich am Geschmack des Brots beteiligt. Die Kruste entsteht durch Wasserentzug und durch eine Vielzahl von chemischen Reaktionen zwischen Zuckermolekülen und Aminosäuren – ein Vorgang, den man als Maillard - Reaktion bezeichnet, benannt nach ihrem Entdecker, dem französischen Biochemiker Louis Camille Maillard (1878–1936). Das Innere des Brotes, die «Krumme», wird von der Kruste geschützt, kann luftig und leicht, aber auch kompakt und saftig sein. Als Poren bezeichnet der Bäcker die in der Krumme befindlichen Löcher, die sich beim Gären des Teigs bilden. Der «Ausbund» entsteht, wenn die Kruste beim Backen aufreisst, ob durch Zufall oder durch kontrolliertes Einschneiden des Brots. Durch den Ausbund respektive die Ausbünde wird die Oberfläche vergrössert, was zur Verbesserung des Aromas beiträgt, aber auch Volumen und Porung der Krumme optimiert.<sup>6</sup>

### **Aahou, Houdi, Mutschi oder Mugerli**

Für das Endstück eines Brotes – die äussere, oft harte Kante einer Kruste – gibt es im deutschsprachigen Raum eine Vielzahl an eigenständigen regionalen Bezeichnungen, deren Erklärung sich oft aus der Mundart der jeweiligen Region ergibt. Die meisten Endstück-Bezeichnungen beginnen mit dem Buchstaben «K», vermutlich wegen der

Bezeichnung Kruste und Krumme für das Äussere und Innere eines Brotes. So ist je nach Region von Knust, Knerzel, Knorzen, Knäusperle, Knäppchen, Knurrn oder Kanten die Rede. Es gibt aber auch andere Namen, wie beispielsweise Aahou, Mürgel, Gupf, Scherze(r)l oder Bödeli. Viele Menschen verbinden den jeweils regional verwendeten Begriff für das Endstück mit ihrer eigenen Kindheit. Die liebevollen Namen und Bezeichnungen sollten das eher harte Endstück – gerade für Kinder – zu einer Besonderheit machen. Nicht selten bekamen kleine Kinder dieses Endstück, um daran zu nuckeln, auch als wirkungsvolle Massnahme gegen Schmerzen beim Zahnen.<sup>6</sup>

### **Ein kurzer Exkurs in die Geschichte**

Obwohl es zu den wichtigsten Lebensmitteln zählt, die in der modernen Welt konsumiert werden, sind die Ursprünge des Brotes noch weitgehend unbekannt.<sup>8</sup>

Archaeobotanische Funde in Jordanien (Shubayqa 1) zeugen von verkohlten Teigresten bei einer mit Steinen ausgelegten Ofenstruktur in einem Erdloch aus der Zeit der Jäger und Sammler. Das Brot der Natufier ähnelte einem einfachen Fladenbrot. Es bestand aus Mehl, das mit Wasser zu einem Teig verknetet und dann im Feuer gebacken wurde. Zu erkennen ist dies unter anderem an der Grösse und Menge der Poren in den Brotresten, die für nichtfermentierte Teige typisch sind. „Diese Brotreste sind dem ungesäuerten Brot sehr ähnlich, die man in neolithischen Fundstätten in Europa und der Türkei entdeckt hat“, sagt Arranz-Otaegui.<sup>9</sup>

1976 machten Archäologinnen bei Grabungen am Bahnhof in Twann am Bielersee einen europaweit einzigartigen Fund. Zwischen Pfahlbauten, Knochen und Pfeilspitzen fanden sie ein intaktes Sauerteigbrot. Es wies alle Eigenschaften eines zeitgenössischen Brotes auf. Der entscheidende Unterschied: Dorfbewohnerinnen backten es vor rund 5'500 Jahren in einer jungsteinzeitlichen Ufersiedlung.<sup>10</sup>

Wir machen einen Zeitsprung ins römische Zeitalter in die Region von Zug, genauer gesagt nach Hagedorn. In den 1940er Jahren wurde, die am besten erhaltene römische Wassermühle von Europa in Cham-Hagedorn entdeckt. Hier zeugen verschiedene Artefakte, z.B. Wasserrad und Mahlsteine, auf eine erste Industrielle Brotherstellung hin. 100 km weiter nördlich werden in der Fundstätte Augusta Raurica verschiedene Techniken von der Mühle bis zum fertigen Brot veranschaulicht, und es werden Workshops zu den Herstellungsverfahren angeboten.<sup>11</sup>

### **Mühlentechnologie und Brot**

Die Mühlentechnologie hat sich über die Jahrtausende parallel zum Brot entwickelt, zuerst mit dem Reibstein und Windsichten – ein aufwendiges Verfahren, das von Frauen und Kindern zu Hause praktiziert wurde. Im Zuge der mechanischen Entwicklung wurde das Mahlen professionalisiert. In Pompeji befinden sich Zeugnisse von Mühlen und Backöfen. Diese von Sklaven, Tiere oder Wasserräder angetriebenen Mühlen produzierten für die umliegenden dicht besiedelten Gebiete. Ersten Hochrechnungen zufolge wurden in solchen Bäckereien täglich tausende Brote hergestellt.



Während der nächsten tausend Jahre entwickelten sich trotz Zusammenbruch von Zivilisationen neue Gattungen und Berufe auf dem Gebiet der Bäckerei. Im frühen Mittelalter waren es vor allem Klöster, welche über gut ausgerüstete Backstuben verfügten. Der Backofen des Klosters St. Gallen beispielsweise soll so gross gewesen sein, dass 1'000 Brotlaibe gleichzeitig gebacken werden konnten. Neben der grossen Menge an Broten, welche die Klosterbäcker produzierten, beeindruckt auch die Vielfalt der Gebäcke. Darunter fiel gesäuertes und ungesäuertes Brot aus verschiedenen Getreidesorten, das unterschiedlich geformt wurde.

Mit dem Wachstum der Städte und der steigenden Nachfrage übernahmen dann professionelle Bäcker die Brotproduktion. Sie gründeten Zünfte mit strengen Vorschriften für die Qualität der Brote und die Sicherheit der Backöfen. In diese Zeit fiel die Gründung der Zunft der Pfister und Müller (1336, seit 1802 Zunft zum Weggen) in Zürich. Auch in anderen Schweizer Städten entstanden Zünfte, z.B. die Zunft zu Brotbecken in Basel im Jahr 1256 und die Zunft zu Pfistern in Luzern im Jahr 1408. Diese Tradition beschränkt sich fürs erste auf die Deutschschweiz. Im letzten Jahrhundert entstanden Gilden auch in der Romandie, z.B. l'Ordre des Chevaliers du Bon Pain de la Suisse Latine, gegründet 1959 in Genf.

### Politische Macht und Brot

Johann Heinrich Pestalozzi (1746 - 1827) warf die elementare Frage auf: Was hat der Mensch von all seinem Wissen, wenn er nicht weiss, wo das Brot herkommt? Bereits bei den Römern war Brot ein wichtiges Instrument für die politische Elite, um das Volk zufriedenzustellen. Der Brotpreis war ein Politikum. Der Dichter Juvenal, der das Römische Reich kritisierte, prägte den Begriff «Brot und Spiele», mit denen das Volk, während politischen Krisen ruhig gehalten werden sollte.

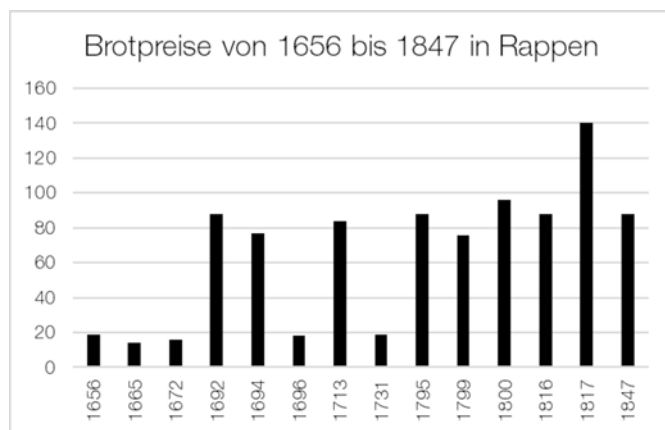


Abb. 9 Gut ersichtlich sind die deutlichen Preisverschärfungen während der Hungersnot 1692, zur Zeit Napoleons 1, infolge der Eruption des Vulkanes Tambora im Jahr 1816 und während des Sonderbundskriegs, wo es jeweils zu erheblichen Missernten von Getreide kam.

Mangel an Brot konnte immer zu Hungersnöten, Geburtenrückgängen, Auswanderungen und Aufständen führen und war somit ein Politikum. Mehl und Brot in ihrer Verfügbarkeit wurden zur Machtausübung benutzt. Lange Zeit nahmen sich Herrscherschichten das Vorrecht, über die Standorte zur Errichtung von Mühlen zu entscheiden.

Es war auch über Jahrhunderte nur den Herrschern und Adligen vorbehalten, das weiche, lockere, helle Brot zu essen, da es für das Bessere gehalten wurde. Die weniger Begüterten mussten sich mit dunklerem Mehl begnügen, das die äusseren Schichten des Korns enthielt. Am weitesten verbreitet war Roggenbrot, etwas weniger häufig wurde Brot auch aus Weizen, Hirse, Hafer und Dinkel hergestellt. Wenn die Ernte mager ausfiel, mussten die Bäcker das Mehl mit anderen Zutaten wie Kastanien, Eicheln, Wurzeln und sogar Sägemehl strecken.<sup>12</sup> Zum Vergleich: Im 15. Jh. ass die Zürcher Bevölkerung täglich durchschnittlich noch ein Pfund Brot pro Kopf. Heute essen Schweizer/innen täglich noch ca. 138 g Brot. Dies macht klar, wie stark der Stellenwert des Brotes langsam abgenommen hat.

### Brotpreis- Entwicklung

Die Hans Kaspar AG, Zürich stellte eine Brotpreisübersicht auf. Darauf sind die zürcherischen Brotpreise in den 250 Jahren 1651 - 1900 grafisch dargestellt, berechnet in Rappen pro Kilo Brot. In jedem dieser 250 Jahre kann man die Preise ablesen, ersichtlich ist der durchschnittliche Preis pro Jahr.<sup>13</sup>

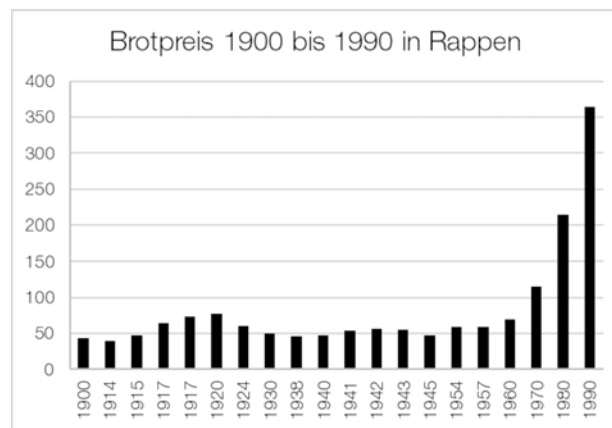


Abb. 10 Diese Grafik spricht für sich

### Zahlen

Der Agraringenieur Holger Böken vom Umweltbundesamt in Dessau stellte die folgende Rechnung am Beispiel Roggen auf: In einer Roggenähre reifen ca. 40 Körner. Auf einem Hektar (10'000 Quadratmeter) stehen etwa vier Millionen Ähren, insgesamt also 160 Millionen Roggenkörner. 30'000 dieser Körner ergeben das erforderliche Mehl für ein Kilogramm Brot.

Das heisst: Ein Hektar generiert Mehl für etwa 5'333 Kilogramm Brot. Fazit: Ein Kilogramm Brot benötigt Getreide von einer Fläche von rund 1,88 Quadratmeter. Biobetriebe, die keinen Mineraldünger benutzen und das Getreide nicht spritzen, müssen etwas mehr – durchschnittlich etwa zwei Quadratmeter Getreidefläche – beackern. Noch ein paar Zahlen: Die 5'333 Kilogramm Brot, die auf einem Hektar wachsen, kosten in der Bäckerei ca. 12'265 Euro (bei einem Preis von 2,30 Euro pro Kilo). Der Landwirt erhält für den Roggen von einem Hektar ungefähr 600 Euro, also rund 4,9 Prozent des Brotpreises. Für ein Kilo Roggenbrot entspricht das elf Cent. Abzüglich seiner Produktionskosten verdient der Landwirt pro Kilogramm Brot folglich etwa 1,4 bis 1,9 Cent.

Statistiken zur globalen Dimension des Brotkonsums waren bisher unauffindbar. Stattdessen dient hier die Weizenproduktion als Anhaltspunkt. Die Produktion von 765.8 Millionen Tonnen Weizen im Jahr 2021 ergibt pro Kopf und Jahr einen Konsum von 96 kg Brot.

### **Brot als rituelles Nahrungsmittel**

Im Volk der Sumerer, seit Beginn des 3. Jahrtausends vor Christus in Babylonien nachweisbar, herrschte der Glaube, Korn besitze eine Seele und die Götter würden sich von Getreide ernähren. Bei jedem Göttermahl gab es deshalb Opferbrote. Die alten Ägypter weihten die erste Getreideprobe jeder Ernte der Erntegöttin und gaben den Toten Brot als Nahrung für das Jenseits mit. Demeter, der griechischen Göttin der Fruchtbarkeit, wurden bei der Aussaat die ersten Körner dargebracht.

Legenden im Alten Testament, wie die Speisung der 5000 durch Jesus im Neuen Testament, sowie das Abendmahl und das Vaterunser-Gebet («Unser tägliches Brot gib uns heute ...») gehören bis zum heutigen Tag zu den bekanntesten christlichen Riten in Zusammenhang mit Brot.

Ungesäuertes Brot ist ein rituelles Nahrungsmittel des Judentums. Ihm fehlt die Hefe und damit der Gärprozess. Es gilt als rein – anders als profanes Brot aus vergorenem Hefeteig. Das jüdische Pessachfest entstand aus dem bäuerlichen Fest der ungesäuerten Brote (Exodus 9:31, Levitikus 23:10-14), das zu Ehren der Gerstenernte im April gefeiert wurde und Brotverzehr vor der heiligen Opfergabe untersagte. Am Pessachfest, das an den Exodus, das Ende der jüdischen Gefangenschaft in Ägypten erinnert, werden alle Spuren von Hefe entfernt; gegessen wird die Matze, 'das Brot der Eile'.

Ungesäuertes Brot wird auch in Form von Hostien bei der christlichen Eucharistie-Feier verwendet. Seit karolingischer Zeit stellte man sie durch Einsatz von Zangen mit langen, breiten Greifarmen her. Seit dem 15. Jh. fanden kunstvoll gravierte Hostieneisen Verwendung. Lange Zeit wurden die Hostien über offenem Feuer gebacken. In gleicher Weise entstanden auch die Oblaten, kleine flache Kuchen aus leichtem Teig ohne Hefe, die zwischen zwei heiße Eisen gepresst wurden. Ursprünglich bereiteten die Konditorgehilfen Oblaten am Ende des Tages mit Mehleresten zu. Im Mittelalter bezeichnete das Wort ‚Oblate‘ auch die ungeweihte Hostie.<sup>14</sup>

### **Agathabrot**

Das Agathabrot wird am 5. Februar der Heiligen Agatha gewidmet. Hier die Geschichte:

«Schön soll die junge Agatha gewesen sein, klug, redegewandt und mutig, und wohnte in Catania auf Sizilien. Da sie sich dem Statthalter nicht hingab, wurde sie auf glühenden Kohlen verbrannt. Noch bevor das Todesjahr vorüber war, brach der Ätna aus. Die Bewohner rissen das Todestuch vom Grab der Agatha und eilten damit dem Lavastrom entgegen. Plötzlich stoppte der Lavafluss und bewahrte die Einwohner Catantias vor dem Untergang.»<sup>15</sup>

Tatsache ist, dass bei einem Hausbrand die Feuerwehr

Agatha-Brot ins Feuer warf. Kurze Zeit später löschte sich der Brand selbst. Seither gehört es zur Tradition, dass die Feuerwehrleute an diesem Tag eine Messe in der Kirche besuchen (z.B. bis heute in Kaltbrunn). Somit gilt Agatha als Schutzpatronin der Feuerwehr in aller Welt.

### **Frauen und Brot**

Zuallererst sei auf eine informative Website hingewiesen, welche sich dem Leben von Nonnen im Mittelalter widmet. Auch wenn Nonnen nur einen recht kleinen Teil der Frauenbevölkerung ausmachen, bieten sie gleichwohl interessante Vorstellungen einer anderen Weltordnung.<sup>16</sup>

Mit dem stetigen Wandel wird das Backen in städtischen Gefilden zu einer Männerdomäne. In Berggegenden herrschten andere Verhältnisse. Dort wurden lokale Backstuben eingerichtet, meist von Frauen betrieben. Jeweils an einem Tag in der Woche wurde angefeuert und der zu Hause vorbereitete Teig gebacken. In gewissen Ländern wie z.B. Marokko wird noch heute der Teig zu Hause vorbereitet und danach zur Backstube gebracht, wo der Bäcker den Teig in den Ofen schiebt, sodass die Hausfrauen rund zwei Stunden später das fertige Brot abholen können. Das so gebackene Brot wird als „Khubz“ bezeichnet und ist in Nordafrika weit verbreitet.

Enorm wichtig ist die Verbindung des Themas Brot mit der Entwicklung des Industrie- und Gesellschaftswohlstands. Heute sind Bäckereien eher an der Tagesordnung, auch wenn Webseiten der Landfrauen noch einschlägig auf Brotrezepte eingehen. Wie bereits angetippt, geht die Geschichte des Brotbackens in die Jungsteinzeit zurück, und vermittelt ein Bild, in dem Frauen zusammen an der Brotproduktion beteiligt waren.

Nebenbei ist während der Corona Pandemie der Absatz von Mehl deutlich angestiegen, was zum Schluss führen mag, dass sich der Trend des Selbst-Backens in der eigenen Küche wieder ausgeweitet hat.

### **Wie soll ein gutes Brot sein?**

Wie der Lebensmittel-Sensoriker Patrick Zbinden, Anbieter verschiedener Events und Kurse zum Thema Brot, festhält, «Ein gutes Brot sollte möglichst ohne Backhilfsmittel auskommen, frei von Zusatzstoffen sein und keine Teigbasis aus einer Fertigbackmischung aufweisen. Falls für dergleichen keine deklarierten Angaben zu finden sind, sollte man den Bäcker um entsprechende Auskunft fragen. Entscheidend für ein Brot mit viel Aroma ist u. a. die Zeit, die der Bäcker dem Brotteig gewährt, um aufzugehen, d. h., je langsamer ein Brotteig aufgeht, desto mehr Gäraromen können sich in dieser Zeit bilden. Sowohl in der gewerblichen als auch in der industriellen Herstellung wird die lange Gärzeit praktiziert. Wurde ein Brot aus einem Teig mit langer Gärzeit gebacken, konnte der Teig mehr Wasser aufnehmen und das fertig gebackene Brot bleibt somit länger frisch. Hat der Bäcker für die Produktion seines Mehls eine Mühle im Betrieb, kann das ein weiteres gutes Zeichen für Qualität sein. Denn das Mehl ist die Hauptzutat des Brots und beeinflusst neben dem Treibmittel ebenfalls entscheidend die Brotqualität.



Ein Brot bleibt in der Regel umso länger frisch, je höher der Ausmahlungsgrad des Mehls, und je höher der Anteil an Sauer- oder Backfermentteig ist. Und je mehr Roggen- bzw. Dinkelmehlanteil in einem Brot enthalten ist, desto länger lässt es sich in der Regel frisch halten. Aus verschiedenen Mehlbestandteilen bilden sich während des Backens die Krustenaromen, die ebenfalls Einfluss auf die Qualität eines Brotes haben. Bei einem Brot aus dem Holzofen ist die Kruste oft recht dick, deshalb schmecken Holzofenbrote vielfach nach mehr. Ofenfrisches Brot schmeckt ganz klar am besten. Daher lieber häufiger, aber kleinere Mengen einkaufen. Von warmem Brot bekommt man keine Bauchschmerzen. Ausser, man isst es zu schnell und vor allem zu viel davon.»<sup>17</sup>

Am Schluss möchte ich allen herzlich für die Mitarbeit danken, insbesondere Dr. lic. phil Guy Thomas, Patrick Zbinden und Jörg Fritschi.<sup>BLT</sup>

### Literatur über Brot, Mehl und Mühlentechnik:

- Hier möchte ich auf den Verlag Moritz Schäfer hinweisen, da sind verschiedene Bücher über Mehl, Siebe und Mühlentechnologie im weitesten Sinne vorhanden.  
<https://www.vms-detmold.de/>
- Schweizerischer Verein Arbeitswelt Müller/in, der Fachverband für Fragen der Technischen Berufsschule für Mühlenberufe hat verschiedene Publikationen:  
<https://www.mueller-in.ch/de/36/42/?oid=89&lang=de>
- Schweizer Bäuerinnen und Landfrauen backen. 247 Rezepte für Kuchen, Torten, Wähen, Gebäck und Brot aus den verschiedensten Regionen der Schweiz, hrsg. von der Redaktion Landfrauen kochen, Oberhofen: 2017  
<http://www.landfrauenkochen.ch/>
- Ein wahres Monument von Heinrich Eduard Jacob: „6000 Jahre Brot“ Rowohlt Verlag, Hamburg

### Der Müllerkurs

Natürlich ist der Müllerkurs zu erwähnen, weitere Informationen sind auf der Homepage vom VSM/ASAM zu finden:

- <https://muehlenfreunde.ch/de/news/97-neuer-muellerkurs-2022.html>

### Links:

- <https://muehlenfreunde.ch/media/information/167/attachment-1599170487.pdf>
- <https://muehlenfreunde.ch/media/information/202/attachment-1620476822.pdf>
- <https://de.wikipedia.org/wiki/Gluten>
- <https://wissensforum-backwaren.de/wiki/pedia/backtriebmittel/>
- <https://vaam.de/infoportal-mikrobiologie/mikrobe-des-jahres/mikrobe-des-jahres-2022/>
- <https://schweizerbrot.ch/blog/auf-ein-wort/>
- <https://www.wissenschaft.de/geschichte-archaeologie/praehistorische-mahlsteine/>
- <https://www.scinexx.de/news/geowissen/aeltestes-brot-der-welt-entdeckt/>
- <https://palafittes.org/fundstelle.html?sid=128>
- <https://www.augustaraurica.ch/angebote/brotbacken-gruppen>
- <https://roemerlexikon.ideenset.ch/b-brot/>
- [https://www.zhbc.ch/index.asp?inc=ueber\\_uns/geschichte.asp](https://www.zhbc.ch/index.asp?inc=ueber_uns/geschichte.asp)
- [https://www.baecker-confiseure.ch/cms/upload/pdf/geschichte\\_6.pdf](https://www.baecker-confiseure.ch/cms/upload/pdf/geschichte_6.pdf)
- <https://www.alimentarium.org/de/wissen/Unges%C3%A4uertes-Brot>
- <https://uzwil24.ch/articles/49259-drei-alte-braeuche-werden-heute-noch-hochgehalten>
- <https://rulingwomen.ch/#WeltderNonnen>
- <https://www.patrickzbinden.ch/thema/brot>

## BACKÖFEN

### Hitze und Backraum

Wichtig ist beim Backen die Hitze im Backraum zu halten und Luftzug zu vermeiden. Dazu wird der Backofen gut isoliert oder vergraben und mit einem Deckel verschlossen. Ursprünglich dienten lose Deckel aus verschiedensten Materialien als Verschluss. Mit dem Ofen verbundene, feuerfeste Türen und Klappen kamen erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts in Gebrauch.<sup>1</sup>



Abb. 11 Nachzeichnung einer Bäckerei aus der Grabstätte von Ramses III um 1'300 vor Christus. Leider ist die Quelle nicht ersichtlich.

### Die Backglocke

Über die Jahrtausende sind Backglocken eingesetzt worden. Eine Grabbeigabe aus dem alten Ägypten zeigt eine weibliche Dienerfigur beim Erhitzen von Backtöpfen. Dabei wurde eine erhitzte Tonform mit Teig gefüllt und in glühende Holzkohle gebettet. Die meisten waren aus Keramik mit einem Deckel gefertigt. In Südosteuropa sind solche Glocken seit mehr als 3000 Jahren nachgewiesen. Um die Hitze richtig zu nutzen, stülpte man eine zweite erhitzte Tonform darauf. Heute wird diese Backform wieder eingesetzt, sei es aus Keramik oder auch Gusseisen. Diese Art des Backens ist für Leute praktisch, die keinen Backofen zur Verfügung haben, denn auf einem offenen Feuer können damit gute Resultate erzielt werden.<sup>2</sup>

### Backtopf, made in Switzerland

Ein kleines Juwel bietet die Töpferei von Karin Grieb in Schwarzenburg. Dieser Topf ist ideal für Flüssigteige, wie das Dinkelbrot «Rustik». Aber er ist auch für alle anderen Brote geeignet. Der Topf ist quasi ein Profibackofen im Kleinformat: Damit das Brot eine perfekte Kruste entwickeln kann, braucht es eine gleichmässige Hitze rundherum. Herkömmliche Backöfen kriegen das nicht hin. Ein gut vorgeheizter Topf bietet dies. Solange der Deckel drauf bleibt, sorgt der Wasserdampf dafür, dass das Brot aufgeht. Es braucht keine weitere Zugabe von Dampf. Der Deckel wird erst abgenommen, wenn die gewünschte Krustenbildung, und der passende Volumenzuwachs erreicht werden.<sup>3</sup>

### Kuppelbacköfen

- In Europa war das Prinzip des römischen Backofens, der mit Holz befeuert wird, von der Antike bis ins Industriezeitalter vorherrschend.
- Backraum und Feuerung finden im gleichen Raum statt (direkte Beheizung).

- Ein Dampferzeuger, wie er heute im modernen Etagenbackofen Standard ist, war in den herkömmlichen Holzbacköfen nicht gegeben. Das nasse Auswischen des Backraums diente nur der Säuberung der Backfläche.
- Anstatt der heutigen Brennstoffe Öl, Gas und Elektrizität diente Holz als Energiequelle.
- Die Ofenbeschickung erfolgt durch ein enges Ofenloch, damit die Wärme nicht entweichen kann.
- Es gibt grundsätzlich nur die Strahlungshitze als Heizprinzip. Erst die neuen Dampfbacköfen erbringen grosse Arbeitserleichterung und steigern die Wirtschaftlichkeit des Backens.

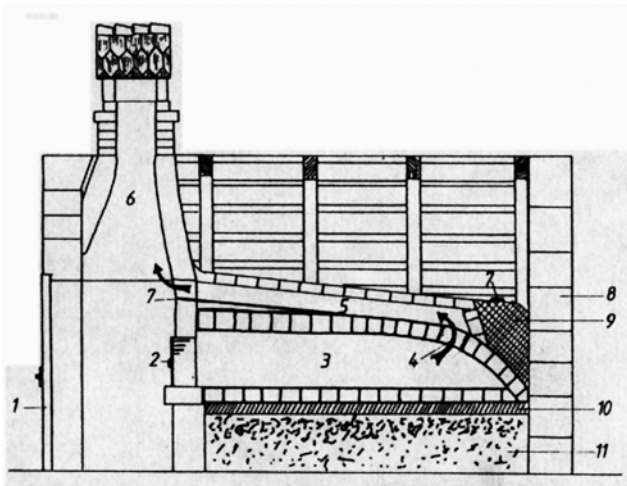


Abb. 12 Der im Bild dargestellte Backofen entstammt der mittelfränkischen Gemeinde Wendelstein, er wurde nach Schätzungen des Heimatvereins im 18. Jahrhundert erstellt.<sup>4</sup>

### Das Mittelalter als Zeit der Öfen und Kamine

Im Laufe des 8. Jahrhunderts entstanden die ersten Holzherde beziehungsweise der Küchenofen. Das ermöglichte unter anderem eine höhere Wärmeausbeute. Das Problem der ersten Kamine oder Öfen bestand darin, dass sie in der Regel von dicken Steinen umringt waren. Diese nahmen nur langsam Wärme auf und somit war die Strahlungswärme auch nicht besonders hoch. Das änderte sich erst mit der Entwicklung der Kachelöfen im Laufe des 14. Jahrhunderts. Experten gehen davon aus, dass die ersten Modelle aus den Ostalpen stammen. Eine bessere Wärmeabgabe ermöglichten die neuen gebrannten Steine. Lange Zeit blieben diese Art der Öfen jedoch lediglich ein Prestige- oder Schmuckobjekt. In der Haumüli Embrach wird der Kachelofen noch als Backofen verwendet. Da dieser nicht immer in Betrieb ist, muss er auf die ideale Temperatur von ca. 200 Grad vorgewärmt werden.

### Fahrbare Backöfen

Kurz möchte ich auf den fahrbaren Backofen eingehen. Im kolorierten Holzschnitt im Konzilienbuch von Ulrich von Richental (gedruckt 1482) ist er gut zu erkennen. Die grosse Anzahl von Menschen zum Konzil in Konstanz konnten nur mittels zusätzlicher „fahrbaren“ Bäckereien versorgt werden. In der historischen Quelle heisst es: „Auch waren Brotbäcker in Konstanz, die hatten Ringe und kleine Öfen, die fuhren sie auf Stosskarren durch die Stadt und backten darin Pasteten und Ringe und Brezeln und ähnliches Brot.“<sup>1</sup>

### Die alpinen Backhäuser

Klassische Öfen wurden stetig weiterentwickelt und vor allem in den Bergdörfern steht noch das eine oder andere Backhaus. Eines ist das Backhaus Wichje in Blatten Belap im Wallis. Auf der Webseite sind noch detaillierte Zeichnungen des Backhauses vorhanden.<sup>5</sup>

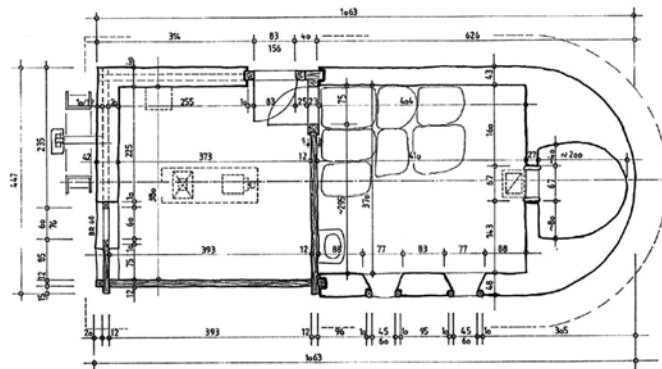


Abb. 13 Grundriss der Mühle Blatten, rechts im Bild der Ofen.<sup>5</sup>

Ein anderes Beispiel steht in Erschmatt. Die „Erlebniswelt Erschmatt“ bietet Events rund um den Roggen an.<sup>6</sup>

„In der alten Backstube kann man ein Roggenbrot aus Sauerteig kneten und formen. „Du wirst in die geheimnisvolle Welt der Walliser Sagen entführt und dein Brot liegt im Holzofen. Zum Abschluss erwartet dich ein feines Nachtessen in der Roggenstube Erschmatt und natürlich dein selber hergestelltes Roggenbrot.“ Ein schöner Film veranschaulicht einen Backtag aus den 80-er Jahren.<sup>7</sup>

### Der Abschied vom klassischen Holzofen

In der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts drohte Europa, vor allem in den Grossstädten, eine Versorgungskrise mit Brennmaterial. Neben der drängenden Nahrungsmittelversorgung für die stark angewachsene Bevölkerung Europas, kam es zu massiven Problemen bei der Energiebereitstellung für Haushalte und Gewerbebetriebe. Die stark übernutzten Forstflächen konnten den Bedarf an der klassischen Energieressource Holz nicht mehr decken. Erst die Erschliessung der Steinkohlevorkommen und deren Verhüttung brachten den Durchbruch zur Industrialisierung. Die drohende Energiekrise wurde durch technische Innovationen abgewendet. Während man im ländlichen Raum, wie zum Beispiel in Württemberg, die Bevölkerung anhielt, Gemeinschaftsbacköfen zu betreiben, um den Holzbedarf zu minimieren, wurde das klassische Feuerungsmaterial Holz für die städtischen Bäcker im 18. und 19. Jahrhundert immer teurer, sodass bei der Befuerung von Backöfen mit Torf, Braunkohle und Steinkohle experimentiert wurde. Um dies zu bewerkstelligen, mussten Brenn- und Backraum getrennt werden.

Die Trennung von Brenn- und Backraum verlangte nach neuen Konstruktionen. Hier erwähne ich nur ein paar Namen, wie zum Beispiel Doberschinsky und Perkins. Diese entwickelten die indirekte Befuerung des Ofens. Dabei ist die Perkinsröhre wichtig. Diese teilweise mit Wasser gefüllte, geschlossene Röhre dient als Wärmeleitung zwischen Brenn- und Backraum, somit konnte man eine homogene Wärme erzeugen. Die Röhren sind oben,



auf der Seite und unten platziert. Heutige Öfen sind ähnlich aufgebaut, nur ist die Feuerung mit der Einführung von elektrischen Heizstäben nicht mehr notwendig.

In „Meyers Grosses Konversationslexikon“ aus dem Jahre 1905 findet man die technische Entwicklung der Öfen. Hier sind gute Schnittzeichnungen der verschiedenen Entwicklungsstadien des Ofenbaues und sonstige technischen Backvorrichtungen zu finden.<sup>8</sup>

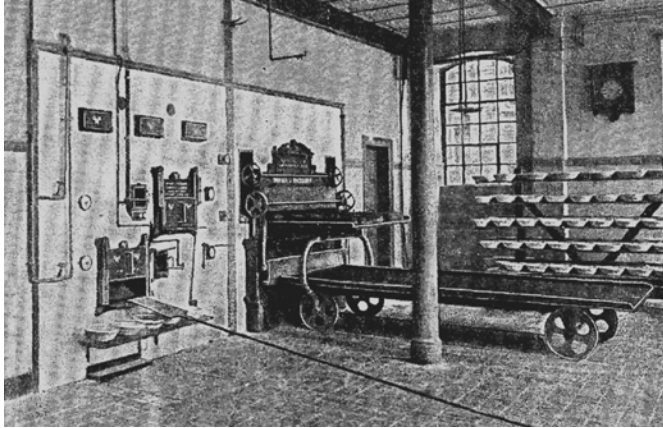


Abb. 14 Grossbackofen der Firma Werner & Pfeleiderer in Cannstatt unter dem Namen »Viennara« mit einem oder zwei übereinander liegenden, getrennten Backräumen. Dieser Ofen eignet sich hauptsächlich für alle Sorten Weissbrot und Konditoreiwaren, und die Feuerung beruht auf denselben Prinzipien wie bei dem bereits erwähnten Dampfbackofen.<sup>9</sup>

Mit dem elektrisch beheizten Backofen soll der Kreis geschlossen werden. Er ist in jedem Haushalt vorhanden. Durch Ober- und Unterhitze sowie durch Umluft können differenzierte Backerzeugnisse hergestellt werden. Wichtig für den Backprozess ist die Zuführung von Dampf; damit entstehen verschiedene Oberflächenstrukturen am Brot.

### Die Renaissance des Holzbackofens

Der moderne Bäcker des frühen 20. Jahrhunderts verabschiedete sich vom Rauch und der Asche, er wollte modern, sauber und hygienisch backen. Die Renaissance des Holzbackofens beginnt erst Ende des 20. Jahrhunderts mit den wieder instand gesetzten Gemeinschaftsbackhäusern im ländlichen Raum, die das Brotbacken als Traditionspflege und zum Teil auch als Werbung für ihr „naturnahes“ und „ursprüngliches“ Leben nutzen. Das Image des sogenannten Holzofenbrots wird hierdurch neu befeuert.<sup>1 BLT</sup>

### Literatur und Links:

- 1 Dr. Andrea Fadani, früherer Direktor des Museums der Brotkultur: 6 000 Jahre Holzbacköfen – Entwicklung von Tradition, Kultur und Technik. [https://www.baeckerhandwerk.de/fileadmin/user\\_upload/dokumente/holzofenforum/Skript%20Holzofenforum%20Andrea%20Fadani.pdf](https://www.baeckerhandwerk.de/fileadmin/user_upload/dokumente/holzofenforum/Skript%20Holzofenforum%20Andrea%20Fadani.pdf)
- 2 [https://www.academia.edu/42643807/Backglocken\\_Backdeckel\\_und\\_Backhauben\\_Arch%C3%A4ologische\\_Angaben\\_zur\\_Ern%C3%A4hrungskultur\\_S%C3%BCd\\_und\\_Mitteleuropas\\_2016](https://www.academia.edu/42643807/Backglocken_Backdeckel_und_Backhauben_Arch%C3%A4ologische_Angaben_zur_Ern%C3%A4hrungskultur_S%C3%BCd_und_Mitteleuropas_2016)
- 3 <https://dittligmuehle.ch/>
- 4 <http://www.gp-roth2.de/Backofen/Backofen.html>
- 5 <http://www.backhaus-wichje.ch/>
- 6 <https://www.erschmatt.ch/angebote/brot-feuer/>
- 7 <https://vimeo.com/555298013>
- 8 <http://www.zeno.org/Meyers-1905/B/Brot?hl=brot>
- 9 <http://www.zeno.org/Lueger-1904/A/Brotfabrikation>

## JAHRESBERICHT 21. VEREINSJAHR Aufgaben und Ziele in der neuen Amtszeit

Der Verein ist im Wandel. Zur Frage wie es mit dem Verein weitergehen soll, traf sich der Vorstand zu einer Arbeitssitzung an einem Wochenende im März in Rougemont. Hier die Zusammenstellung der erkannten Themen:

- Die Anzahl der Mitglieder sinkt, dies bringt den Verein in existenzielle Gefahr.
- Die Aberkennung der ehehaften Rechte bringt die Anlagenbetreiber in Gefahr.
- Im Weiteren ist eine neue Strategie der Diversifizierung angezeigt.
- Neue Mitglieder sollen angeworben und die Angebote diversifiziert werden.
- Traditionelles soll beibehalten werden (Mühlentag, Exkursion, Mühlenbrief). Andererseits sollen Jüngere die Mühlen erleben können.

Das Problem ist, dass sich Jüngere nicht lange binden wollen. Eine Möglichkeit wäre, Erlebnistage einzuführen oder kürzere Projekte anzubieten.

### Interne Wechsel im Vorstand

Heinz Schuler und Benjamin Thomas treten in dieser Amtszeit zurück, neue Kräfte sollen eingebunden werden. Im Weiteren setzt sich der Verein für den Erhalt der ehehaften Wasserrechte ein, ansonsten droht, dass ein Teil unserer Mühlen, und die aktive Geschichte stirbt und kulturelles Erbe vernichtet wird. Der Verein steht in Kontakt mit Mitgliedern wie Herrn Daniel Fässler und plant einen Gesetzesvorschlag für einen Ausnahmeantrag für historische Anlagen auszuarbeiten. Auch arbeiten wir mit anderen Vereinen zusammen an einer Eingabe auf nationaler und kantonaler Ebene. Wir haben eine Arbeitsgruppe «Recht» gebildet: Hier können sich auch Dritte engagieren. In einer weiteren Arbeitsgruppe «Archiv», die zum Ziel hat, ein schweizerisches Mühlenarchiv zu gründen, suchen wir auch Helferinnen und Helfer und Arbeitsorte. Ebenso suchen wir temporäre Fachkräfte für die Mitarbeit an all diesen Aufgaben.

Auch im Vorstand selber suchen wir Personen. Diese können sich auch nur in den Arbeitsgruppen verpflichten oder Teilaufgaben übernehmen, die nicht eine Wahl in den Vorstand voraussetzen. Gesucht werden Personen für das Layout, das Design der Periodika und der Homepage. Auch Leute mit Wissen zu althergebrachten Rechten oder für die Börse oder andere Aufgaben sind gefragt.

Der Vorstand hat 2020/2021 dreimal eine ordentliche Sitzung und dreimal eine virtuelle Sitzung abgehalten. Dieser Mehraufwand ist beeindruckend und nicht selbstverständlich. Wir danken allen Vorstandsmitgliedern für den Einsatz. Das neue Team ist dabei, sich zusammenzufinden und zu formieren.

### 21. Schweizer Mühlentag - ehehafte Rechte und alte Getreide

Der Mühlentag 2021 fand unter erschwerten Rahmenbedingungen statt. Es war ein mutiger Entscheid, diesen Anlass durchzuführen. 77 Anlagen haben am Mühlentag mitgemacht. Es gab wenige, aber interessierte Besucherinnen und Besucher auf den Anlagen. Viele Anlagenbetreiber waren

unsicher, ob sie mitmachen sollten und kurzfristige Absagen waren zu kommunizieren. Dank Wetterglück herrschte am Mühlentag selber eine angenehme Atmosphäre.

Vorstandsmitglied Marc Nyffenegger unterstützt neu Christoph Hagmann in der Kommunikation und der Vorbereitung der Broschüre. Wir haben eine schöne Broschüre mit dem Thema „Wie weiter mit den ehehaften Rechten?“ herausgegeben. Im Vorfeld haben wir auf eine Medienmitteilung bewusst verzichtet, weil die Durchführung zu unsicher schien. Es gab dann trotzdem ein paar Medienberichte: So über die Hofersäge im Appenzeller Landfreund, einen allgemeinen Artikel in der Zeitschrift Mühle und Mischfutter, und im Zugerbieter zur Teilnahme der Obermühle in Baar.

Die Absagen führten uns ans finanzielle Limit. Dank den Sponsoren, den langjährigen Partnern und dem erneuten Beitrag durch das Bundesamt für Kultur und auch den sehr treuen Inserentinnen und Inserenten sowie den teilnehmenden Anlagen konnten die Einnahmen gesichert werden und wir kommen mit einem blauen Auge davon.

In einem üblichen Jahr haben wir bis 35'000 Zugriffe auf der Homepage des Vereins rund um den Mühlentag. 2021 waren es knapp 9'000 Zugriffe. Ein kleiner Ausblick auf den nächsten Mühlentag vom 28. Mai 2022 sei erlaubt. Das Thema ist „Brot backen, Ofenhäuser und Mühliläden“. Damit versuchen wir, den Zeitgeist zu treffen, um Interessierte zu animieren, den Mühlentag in den historischen Anlagen zu besuchen.

### **Mitgliederversammlung Mühlehorn/GL**

Die Mitgliederversammlung 2021 konnten wir mit den Auflagen der Pandemiebedingungen am 22. November 2021 in Mühlehorn im Kanton Glarus abhalten. Wir trafen uns im Restaurant Mühle und besuchten am Nachmittag die älteste Hammerschmiede der Schweiz. Es war schön, die Mitglieder wieder live zu sehen. Nach dem gemeinsamen Essen haben wir dem Vortrag der Lokalhistorikerin Gret Menzi über Mühlehorn gelauscht und sind anschliessend in der Hammermühle von Roswita und Heinz Zimmermann empfangen worden. Hier haben wir eine eindrückliche Führung erlebt. Zusammen wurde ein Nagel für die VSM/ASAM geschmiedet - ein neues Emblem. Abschliessend besichtigten wir die Ausstellung im Mühleraum. Es ist beeindruckend, was aus einem Stück Roheisen entstehen kann.

### **Mühlenexkursion**

Aufgrund der Corona-Pandemie musste die Mühlenexkursion wiederum in den Herbst verschoben werden. Der Anlass konnte unter Einhaltung der Schutz- und Hygienemassnahmen und mit Zertifikaten am Wochenende vom 21. und 22. September 2021 im Aare- und Gürbetal stattfinden. Das neue Vorstandsmitglied Jürg Hirschi hat uns eine interessante Tour zusammengestellt. Wir starteten mit einer Führung in der Dittligmühle mit einem Vortrag und einem Film und besuchten die neue Mühle und den Betrieb in zwei Gruppen. Dann waren wir zu Gast in der Kettenschmiede und Anlage in Uttigen, wo die 85-Jährige

Frau Lüthi uns die Geschichte der Anlage erklärt hat. Dann haben wir die alte Öle und die Stampfe samt einem kleinen Kraftwerk besucht, wo wir das Picknick in der Scheune genossen haben, bevor wir am Nachmittag in die Bachgrabensagi nach Unterlangenegg disloziert sind. Hier haben wir die eindrückliche Anlage, den Mühlenbach und das Einfachgatter bei der Familie Kropf angeschaut. Es ging dann zurück ins Aaretal hinunter nach Steffisburg, wo wir in zwei Gruppen die Säge, den Mühlenbach und „das alte Fabriggli“ besichtigt haben. Die Gruppe ist dann nach Stettlen ins Hotel zum gemeinsamen Nachtessen gefahren.

Der zweite Tag war weniger intensiv. Wir haben uns in der Mühle Vechigen getroffen und haben in zwei Gruppen einmal die Mühle und die Anlage besichtigt und sind andererseits durch die angegliederte Reformbäckerei mit dem alten Holzofen geführt worden. Anschliessend dislozierten wir nach Münsingen ins Mühletäli. Hier sind wir vom Mühlenteam herzlich empfangen worden. Am reichhaltigen und stolzen Buffet haben wir uns verpflegt und sind in Gespräche abgetaucht, bevor wir das Museum und die Anlagen in der Öle in Aktion besichtigen durften. Viele schöne Begegnungen in und auf den Anlagen, in den Gruppen und Vereinen konnten wir dank der guten Organisation der Exkursion von Jörg Hirschi an diesem Wochenende geniessen. Dankeschön!

### **Publikationen und Arbeitsgruppen, Verbindungen**

Im Fond für Publikationen ist relativ viel Geld. Falls jemand ein zu unterstützendes Projekt hat, soll er sich gerne beim Vorstand melden. In den letzten zwei Jahren konnten keine neuen Projekte unterstützt werden.

Wir haben im Mühlenbrief einige neue Publikationen besprochen und darauf hingewiesen. Eine Publikation der Steinermühle Alberswil wird in einem der nächsten Mühlenbriefe erscheinen. Noè Zardi hat wiederum im italienischen Teil die Kontakte gepflegt. Er hat alle Texte auf der Homepage und hier in den Publikationen zuverlässig ins Italienische übersetzt.

Die internationalen Beziehungen sind vor allem durch Heinz Schuler im Vorstand abgedeckt. Leider ist bei der DGM, Sektion Baden Würtemberg der Präsident Ulrich Höppner - auch Mitglied im VSM/ASAM im letzten Sommer gestorben. In Frankreich gibt es zwei Mühlen-Gesellschaften, es besteht die Idee, dass sich diese wieder vereinigen.

### **Arbeitsgruppe Recht**

Der Bundesgerichtsentscheid Hammer in Cham besagt, dass ehehafte Rechte zu bereinigen sind. Der Entscheid ist nicht Gesetz, aber die Kantone halten sich beim Vollzug an dieses Urteil. Ehehafte Rechte werden verschwinden. Nun muss eine gute Lösung für historische Anlagen gefunden werden. Das Bundesgericht stützte sich dabei auf Expertisen von Greenpeace. Am Schluss leiden Anlagen, welche in die Landschaften passen und erneuerbare Energien produzieren. Wir müssen die Ausgangslage akzeptieren. Der Verein unterstützt Anlagen bei verschiedenen Fragestellungen. Momentan wird noch zugewartet,



da Vorstösse und Einsprachen von Swiss Small Hydro hängig sind. Welche Möglichkeiten hat der Verein? Ein Argumentarium (Landschaft, Ökologie) wurde bereits zusammengestellt. Im Weiteren verschafft sich unser Verein eine Übersicht über Anlagen mit ehehaften Rechten. Ein juristisches Gutachten wurde erwogen, ist aber finanziell für uns nicht tragbar. Wir sind im Gespräch mit Mitglied und Ständerat Daniel Fässler, um einen Vorstoss im Parlament für ein Wasserentnahme-Recht für historische Anlagen zu machen mit dem Ziel, die Mindestwasser-Restmenge individuell anzupassen zu können. Müssen die neuen Restwassermengen eingehalten werden, könnten viele Anlagen nicht mehr betrieben werden.

Der Verein bietet eine individuelle Begleitung und Beratung von Anlagenbetreibern; diese können sich bei uns melden. Nutzen Sie auch das Argumentarium in der Mühltagsbroschüre für eigene Einsprachen und Argumente. Es sind weitere Ideen vorhanden, beispielsweise ein Handbuch, wie man Anlagen in die neue Rechtsform überführen kann und den kantonalen Ämtern zuspielden kann (Denkmalpflege). Es soll die Beziehung zu verbündeten Partnern (Anlagen, Swiss Small Hydro, u. a.) intensiviert werden. Zudem ist geplant, dass wir uns mit der SSM (Swiss Small Hydro) an einer nationalen Initiative uns zu beteiligen.

### **Einblick in die Arbeitsgruppe Ausbildung:**

Der Müllerkurs wird von den fünf Personen Kurt Fasnacht, Niklaus Leum, Klaus Allemann, Anette Schiess und Heinz Schuler geleitet. Der Vorstand ist mit ihnen im engen Austausch. Der Pilotkurs von 2019 verzögerte sich wegen Corona. Ein Müller, ein Säger und ein Öler haben den Kurs erfolgreich abgeschlossen und sind auf Anlagen tätig. Den neuen Kurs 2021 besuchten zwei künftige Müller, ein Öler und ein Säger sowie zwei Personen für Mühlenführungen. Der Kurs kann auch besucht werden, wenn man sich nur einen Überblick verschaffen will. Aktuell läuft ein Einführungswochenende, dann folgen die individuellen Ausbildungstage in den Mühlen, die mit den Ausbildnern vereinbart werden. Es soll praktisch gearbeitet werden, deshalb ist die Gruppe klein. Der nächste Kurs wird im Frühling 2022 beginnen. Kurt Fasnacht wird zudem in der Mühle und Getreidestampfe Mulign Mall eine Gruppe einer Anlage ausbilden. Viele Anlagen, suchen neue Leute, um den Betrieb in Zukunft gewährleisten zu können. z.B. Zurzach, Chandolin, Iséables und andere suchen Fachpersonen und Helfer.

### **Arbeitsgruppe Archiv**

Hier versuchen wir die verschiedenen Archivmaterialien an einem Ort zu sammeln und mittelfristig einen Raum zu finden, um ein schweizerisches Mühlenarchiv zu gründen und einzurichten. Wir sind aktuell in Verhandlung mit zwei Orten.

### **Mühlenbrief**

Auch in diesem Jahr gab es zwei interessante und umfassende Mühlenbriefe. Bereits im letzten Jahr sollte die Mitgliederversammlung in Mühlehorn stattfinden. Daher gab es im letzten Mühlenbrief einen grossen Essay über die Anlagen in der Region Walensee und über die Schmiede

in Mühlehorn. In der historischen Karte kann viel herausgelesen werden. Es wurden die Wasserrechte an verschiedenen Beispielen thematisiert, so die Lösung der Aumühle in Stallikon, welche das Recht an einem kleinen Bächlein besitzt, welches das Wasserrad speist. Das Thema Vernetzung der Anlagen wurde angesprochen. Diese und andere Denkanstösse der beiden Autoren Benjamin Thomas und Jürg Hirschi sind in den Mühlenbriefen nachzulesen.

Ein Blick in die Zukunft zu den Themen der Mühlenbriefe 2022 zeigt, dass wir Material suchen aus Bäckereien und von Landfrauenvereinen, welche die alten Backtraditionen noch ausüben. Den beiden Chef-Autoren Benjamin Thomas und Jürg Hirschi und allen anderen Helfern und Helferinnen sei für die Arbeit gedankt. Es ist eine gut gestaltete Publikation mit lebendigen Beiträgen mit einer ungeahnten Tiefe. Auch den Lektoren Susi und Jürg Fritschi und der Übersetzerin Frau Jacqueline Merlotti für die französischen Texte sei gedankt.

### **Sekretariat**

Das Sekretariat wurde nach Kröschenbrunnen gezügelt, deshalb ist der Sitz des Vereins neu in der Gemeinde Trub im Kanton Bern. Frau Brigitte Kaderli macht die Buchhaltung. Sie wird nächstes Jahr pensioniert und ersetzt. Im letzten Jahr sind 17 Neumitglieder eingetreten und 10 Mitglieder verstorben. Aktuell sind es total 355 aktive Mitglieder. Die Aufgaben von Ursula Schönenberger wurden nun von Brigitte Kaderli übernommen. Der weitere Arbeitsaufwand beträgt im Jahr 12-15 Stunden. Die grössten Arbeiten neben der Buchhaltung, sind der Versand im April, die Einladungen und Vorbereitungen und der Versand im Herbst. Die Homepage wurde von Christoph Hagmann unterhalten und gepflegt. Normalerweise werden täglich 120 Zugriffe auf unsere Seiten gezählt, aktuell sind es nur 60-70 Zugriffe pro Tag. Die Vermittlungen von Ersatzteilen gab einige Anfragen und Kontakte. Für eine Säge in Graubünden suchen wir aktuell Sägeblätter. Der VSM/ASAM kann immer wieder kleine Sachen vermitteln. Es ist bedauerlich, dass Mitglieder manchmal selber ausschreiben und die Information am Verein und unseren Plattformen vorbeiziehen.

### **Kassabericht und Jahresrechnung 2021**

Das Budget in der Covid-Pandemie-Situation zu erstellen war schwierig. Der Verein hat einen Einmalbetrag vom Bundesamt für Kultur in der Höhe von CHF 10'000.- erhalten. Dieser Betrag kann nicht laufend budgetiert werden. Er muss jedes Jahr mit einem neuen Gesuch beantragt werden. Inserate waren mit CHF 6'000.- geplant, realisiert wurde dann ein Beitrag von CHF 4'120.-. Die Teilnahmegebühren der Anlagen finanzieren uns den grössten Teil des Mühltagsbudgets. Dieser Beitragsposten ist auch während der Pandemie das Rückgrat. Die Anlagen arbeiten mit den eigenen Reserven und konnten uns trotzdem bezahlen, selbst wenn diese kurzfristig wegen der Pandemie den Mühltags abgesagt haben. Nicht budgetiert war der Aufwand für die ausserordentliche, schriftliche Mitgliederversammlung 2020. Druck und Versand kosteten uns CHF 2'500.-. Der Mühlenbrief verursachte etwas höhere Kosten.

Aus diesen Gründen schliessen wir die Jahresrechnung mit einem Verlust von CHF -452.34 gegenüber dem Budget ab.

Die Revisorin Regula Baumgartner und der Revisor Jörg Fritschi und der Vorstand beantragen, den Jahresverlust auf das Vereinskonto vorzutragen. Anträge an die Mitgliederversammlung:

1. Der Verlust von Fr. 452.34 ist durch das Vereinsvermögen zu decken.
2. Die Jahresrechnung 2021 ist zu genehmigen und der Kassierin Frau Brigitte Kaderli unter Verdankung der geleisteten Arbeit Décharge zu erteilen.
3. Dem gesamten Vorstand mit dem Co-Präsidium Christoph Hagmann und Noè Zardi ist für ihren Einsatz zum Wohle des Vereins VSM/ASAM der beste Dank auszusprechen und ebenfalls Décharge zu erteilen.“

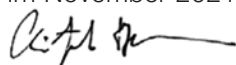
Ein herzliches Dankeschön geht an Regula Baumgartner und Jörg Fritschi für das Durchführen der Revision und das Verfassen des diesjährigen Revisionsberichts. Der Vorstand beantragt der Versammlung die Bilanz, die Jahresrechnung sowie den Revisionsbericht zu genehmigen und den Vorstand zu entlasten.

Zürich/ZH  
im November 2021



Co-Präsidente  
Noè Zardi

Kröschenbrunnen/BE,  
im November 2021



Co-Präsident  
Christoph Hagmann

## RAPPORT ANNUEL 21E ANNÉE DE L'ASSOCIATION

### Tâches et objectifs pour le nouveau mandat

L'association est en mutation. Le comité s'est réuni à Rougemont pour une séance de travail durant un week-end de mars, afin de réfléchir à l'avenir de l'association. Voici les sujets à affronter

- Les affiliations diminuent, ce qui menace l'existence de l'association.
- La négociation des droits immémoriaux met les exploitants des installations en péril.
- Une stratégie de diversification des activités s'impose.
- Il faut recruter de nouveaux membres et diversifier les offres.
- Les activités traditionnelles sont à maintenir (journée des moulins, excursion, Lettre des Moulins). Par ailleurs, les plus jeunes doivent pouvoir faire l'expérience des moulins historiques. Le problème est que les jeunes ne veulent pas s'engager à long terme. Une possibilité serait d'introduire des journées de découverte ou de proposer des projets spécifiques.

Changements internes au sein du comité : Heinz Schuler et Benjamin Thomas se retirent à la fin de ce mandat, de nouvelles forces doivent être trouvées. Par ailleurs, l'association s'engage pour le maintien des droits d'eau immémoriaux, faute de quoi une partie de nos moulins et l'histoire active risquent de mourir et le patrimoine culturel détruit. L'association est en contact

avec des membres comme Monsieur Daniel Fässler et prévoit d'élaborer une proposition de loi pour un article d'exception concernant les installations historiques. Nous collaborons également avec d'autres associations pour lancer des pétitions aux niveaux national et cantonal. Nous avons créé un groupe de travail « Droit » : Des tiers peuvent également s'y engager. Dans un autre groupe de travail « Archives », qui a pour but de créer des archives suisses des moulins, nous recherchons également des collaborateurs. Nous recherchons des personnes et des lieux. Nous cherchons également des spécialistes pour travailler temporairement sur toutes ces tâches.

Nous recherchons également des personnes pour le comité actuel. Les nouveaux membres peuvent s'engager uniquement dans un groupe de travail ou assumer des tâches partielles qui ne nécessitent pas une élection au comité. Nous recherchons des personnes pour la mise en page, le design des périodiques et du site Internet. Nous recherchons également des personnes ayant des connaissances en matière de droits ancestraux, pour la bourse ou d'autres tâches.

Le comité a tenu trois séances ordinaires en 2020/2021 et a également organisé trois réunions virtuelles. Ce surcroît de travail est impressionnant et ne va pas de soi. Nous remercions tous les membres du comité pour leur engagement. La nouvelle équipe est en train de se mettre en place et de se former.

### 21e Journée suisse des Moulins - droits immémoriaux et céréales anciennes

La Journée des Moulins 2021 s'est déroulée dans des conditions cadre difficiles. C'était une décision courageuse d'organiser cet événement. 77 installations ont participé à la Journée des Moulins. Les visiteurs étaient peu nombreux mais intéressés par les moulins. De nombreux exploitants n'étaient pas sûrs de participer et des annulations de dernière minute ont dû être communiquées. Grâce à la météo clémente lors de la Journée des Moulins, l'atmosphère était plaisante.

Marc Nyffenegger, membre du comité, soutient désormais Christoph Hagmann dans la communication et la préparation de la brochure. Nous avons publié une belle brochure sur le thème de l'avenir des droits immémoriaux. Nous avons sciemment renoncé à publier un communiqué de presse préalable, car la situation semblait trop incertaine le jour de la Journée des Moulins. Il y a tout de même eu quelques articles de presse : sur la Hofersäge dans l'Appenzeller Landfreund, un article général dans la revue Mühle und Mischfutter, et dans le Zugerbieter sur la participation de l'Obermühle à Baar.

Les annulations atteignent notre limite financière. Grâce aux sponsors, aux partenaires de longue date et à la contribution renouvelée de l'Office fédéral de la culture, ainsi qu'aux très fidèles annonceurs et aux installations participantes, les recettes ont pu être assurées.

Et nous nous en sortons avec les honneurs. En une année normale nous avons jusqu'à 35 000 accès au site web de l'association autour de la Journée des Moulins. En 2021, il n'y en a eu qu'environ 9 000. Un petit aperçu de la prochaine Journée des Moulins, le 28 mai 2022, est permis. Le thème sera la cuisson du pain, les fours et les magasins des moulins. Nous essayons ainsi de coller à l'esprit du temps et d'inciter les personnes intéressées à visiter les installations historiques lors de la Journée des Moulins.

### **Assemblée générale Mühlehorn/GL**

Nous avons pu tenir l'assemblée générale 2021 le 22 novembre 2021 à Mühlehorn, dans le canton de Glaris, en respectant les conditions imposées par la pandémie. Nous nous sommes réunis au restaurant Mühle et avons visité l'après-midi la plus ancienne forge à marteaux de Suisse. C'était un plaisir de revoir les membres en personne. Après le repas en commun, nous avons écouté l'exposé de l'historienne locale Gret Menzi sur Mühlehorn et avons ensuite été accueillis par Roswita et Heinz Zimmermann au moulin à marteaux. Ensemble, ils ont forgé un clou pour le VSM/ASAM - un nouvel emblème. Pour finir, nous avons visité l'exposition dans la salle du moulin. Il est impressionnant ce que l'on peut faire avec un morceau de fer brut.

### **Excursion aux moulins**

En raison de la pandémie de Corona, l'excursion dans les moulins a de nouveau dû être reportée à l'automne. L'événement a pu avoir lieu le week-end du 21 et 22 septembre 2021 dans la vallée de l'Aar et de la Gürbe, en respectant les mesures de protection et d'hygiène et les certificats. Jürg Hirschi, nouveau membre du comité, nous a concocté un circuit intéressant. Nous avons commencé par une visite guidée du moulin Dittli. Après un exposé et un film, nous avons visité en deux groupes le nouveau moulin et l'exploitation. Ensuite, nous avons été invités à la forge de chaînes et à l'installation d'Uttigen, où Mme Lüthi, âgée de 85 ans, nous a exposé l'histoire du lieu. Ensuite nous avons visité l'ancienne huilerie et le fouloir, ainsi que la petite centrale électrique. Dans la grange nous avons apprécié le pique-nique avant de nous rendre l'après-midi à la Bachgrabensagi à Unterlangenegg. Là, nous avons observé l'impressionnante installation, le Mühlebach et le Simplegatter chez la famille Kropf. Nous sommes ensuite redescendus dans la vallée de l'Aar jusqu'à Steffisburg, où nous avons visité en deux groupes la scierie, le ruisseau du moulin et «ds alte Fabriggli». Le groupe s'est ensuite rendu à l'hôtel de Stettlen pour partager le repas du soir.

Le deuxième jour a été moins intense. Nous nous sommes retrouvés au moulin de Vechigen et avons visité en deux groupes le moulin et ses installations, puis nous avons été conduits dans la boulangerie bio attenante avec son ancien four à bois. Ensuite nous nous sommes rendus à Münsingen, au Mühletäli. Chaleureusement accueillis par le Mühleteam, nous nous sommes régalez au buffet richement garni avant de pouvoir visiter le

musée et l'huilerie en action. Grâce à l'excellente organisation de cette excursion par Jürg Hirschi nous avons joui de nombreuses belles rencontres dans et sur les installations, au sein des groupes et des associations durant ce week-end. Un grand Merci.

### **Publications et groupes de travail, liens**

Le fonds pour les publications est relativement bien doté. Si quelqu'un a un projet à soutenir, il peut sans hésiter s'adresser au comité. Aucun nouveau projet n'a pu être soutenu au cours des deux dernières années.

Dans la Lettre du Moulin» nous avons signalé quelques nouvelles publications. Une publication du moulin Steiner-mühle Alberswil paraîtra dans une prochaine Lettre des Moulins. Noè Zardi a de nouveau maintenu les contacts dans la partie italienne. Il a traduit en italien tous les textes figurant sur le site Internet et dans les publications.

Les relations internationales sont principalement entre les mains de Heinz Schuler au sein du comité. Malheureusement, le président de la DGM, section Bade-Wurtemberg, Ulrich Höppner, également membre de la VSM/ASAM, est décédé l'été dernier. La France a deux sociétés de moulins qui cherchent à se réunir.

### **Le groupe de travail «Droit»**

Le groupe de travail «Droit» fait part des informations suivantes: l'arrêt Hammer à Cham du Tribunal fédéral stipule que les droits immémoriaux doivent être supprimés. Cette décision n'est pas une loi, mais les cantons s'y conforment lors de l'exécution. Les droits immémoriaux vont disparaître. Il faut maintenant trouver une bonne solution pour les installations historiques. Le Tribunal fédéral s'est appuyé sur des expertises de Greenpeace, mais finalement c'est au détriment des moulins qui s'intègrent dans les paysages et qui produisent des énergies renouvelables. Nous devons accepter la situation. L'association soutient et conseille les exploitants des installations en cas de besoin. Pour l'instant, on attend, car des interventions et des oppositions de Swiss Small Hydro sont en suspens. Quelles sont les possibilités de l'association? Un argumentaire (paysage, écologie) a déjà été établi. Par ailleurs, elle se procure une vue d'ensemble et répertorie les installations qui s'appuient sur des droits immémoriaux. Une expertise juridique a été envisagée, mais financièrement elle n'est pas supportable pour l'association. L'association est en discussion avec Daniel Fässler, membre et conseiller aux Etats, pour lancer une intervention au Parlement en faveur d'un droit de prélèvement d'eau pour les installations historiques, et pour adapter individuellement le débit résiduel minimal. Si les nouveaux débits résiduels devaient être respectés, de nombreuses installations seraient condamnées. L'association propose un accompagnement et des conseils individuels aux exploitants d'installations; ils peuvent s'adresser à nous. Utilisez également l'argumentaire de la brochure de la Journée des Moulins pour vos propres oppositions et arguments. D'autres idées existent, par exemple un manuel sur la manière de transférer les installations dans la nouvelle forme juridique et de les annoncer aux offices



cantonaux (conservation du patrimoine). Les relations avec les partenaires alliés (installations, Swiss Small Hydro, etc.) doivent être intensifiées. En outre, il est prévu de participer avec le SSM à une initiative nationale.

### **Aperçu du groupe de travail Formation**

Le cours de meunier est dirigé par cinq personnes (Kurt Fasnacht, Niklaus Leum, Klaus Allemann, Annette Schiess et Heinz Schuler) Le comité est en contact étroit avec le GT Formation. Un cours pilote a commencé en 2019 avec trois participants (un meunier, un scieur et un huilier) qui ont tous terminé le cours avec succès et travaillent dans des moulins. Le début du cours a été retardé à cause de Corona. Le nouveau cours a été suivi par deux futurs meuniers, un huilier et un scieur, ainsi que par deux personnes chargées de gérer les moulins. Le cours est également ouvert aux personnes qui souhaitent simplement avoir une vue d'ensemble. Actuellement, un week-end d'introduction est en cours, suivi de journées de formation individuelles dans les moulins, à organiser avec les formateurs. Le travail doit être pratique, c'est pourquoi le groupe est petit. Le prochain cours commencera au printemps 2022. Kurt Fasnacht formera en outre au moulin et au pilon à céréales Malign Mall un groupe d'une installation. De nombreuses installations seront confrontées au remplacement de personnes actives pour assurer le fonctionnement. Il est possible de ne suivre que certaines parties du cours. Les formateurs peuvent réagir de manière flexible aux demandes des installations.

Le comité a également des demandes d'autres installations sur son bureau: ils cherchent des spécialistes et des personnes disposées à travailler dans les installations comme par exemple Zurzach, Chandolin, Iséables et d'autres).

Concernant le groupe de travail « Archives »: nous essayons de réunir les différents objets à archiver en un seul lieu et de trouver à moyen terme un local pour créer des archives suisses des moulins. Nous sommes actuellement en négociation avec deux lieux.

### **Lettre du Moulin**

Cette année nous avons de nouveau édité deux Lettres du Moulin intéressantes et complètes. L'année dernière déjà, l'assemblée générale devait avoir lieu à Mühlehorn. C'est pourquoi la dernière Lettre du Moulin contenait un grand article sur les installations dans la région du Walensee et sur la forge de Mühlehorn. La carte historique permet de tirer beaucoup d'enseignements. Les droits d'eau ont été abordés à travers différents exemples, comme la solution de l'Aumühle à Stallikon, qui possède le droit sur un petit ruisseau qui alimente la roue hydraulique. Le thème de la mise en réseau des installations a été abordé. Ces réflexions, ainsi que bien d'autres des deux auteurs Benjamin Thomas et Jörg Hirschi, sont traités dans les Lettres du Moulin.

Un coup d'œil vers l'avenir et les thèmes des Lettres du Moulin 2022, montrent que nous sommes à la recherche

de matériel provenant de boulangeries et d'associations de femmes paysannes qui pratiquent encore les anciennes traditions. Nous remercions les deux rédacteurs en chef, Benjamin Thomas et Jörg Hirschi, ainsi que tous les autres collaborateurs pour leur travail. Il s'agit d'une publication bien conçue, avec des articles vivants et d'une profondeur insoupçonnée. Nous remercions également les relecteurs Susi et Jörg Fritschi ainsi que la traductrice Jacqueline Merlotti pour les textes français.

### **Secrétariat**

Le secrétariat a déménagé à Kröschenbrunnen, raison pour laquelle le siège de l'association se trouve désormais dans la commune de Trub, canton de Berne. Madame Brigitte Kaderli s'occupe de la comptabilité. Elle prendra sa retraite l'année prochaine et sera remplacée. L'année dernière, 17 nouveaux membres ont rejoint l'association et 10 membres sont décédés. Actuellement, le nombre total de membres actifs est de 355. Les tâches d'Ursula Schönenberger ont été reprises par Brigitte Kaderli. La charge de travail supplémentaire oscille entre 12-15 heures par an. Outre la comptabilité, les tâches les plus importantes sont l'envoi d'avril et les invitations, les préparatifs et l'envoi d'automne. Le site Internet a été entretenu et géré par Christoph Hagmann. Normalement, nous enregistrons une moyenne de 120 accès à nos pages par jour mais actuellement, il n'y en a que 60 à 70. La recherche de pièces de rechange a donné lieu à quelques demandes et contacts. Actuellement nous cherchons des lames de scie pour une scie dans les Grisons. La VSM/ASAM réussit souvent à dénicher de petits objets. Il est regrettable que les membres lancent parfois eux-mêmes des demandes et que l'information passe à côté de l'association et nos plates-formes.

### **Rapport de caisse et comptes annuels 2021**

Le contexte de la pandémie de Covid a rendu l'établissement du budget difficile. Regardons les comptes annuels, le bilan et le rapport des réviseurs. Les sponsors, donateurs et bienfaiteurs se concentrent cette année sur les recettes et les dépenses de la Journée des Moulins. L'association a reçu un montant unique de 10'000 CHF de l'Office fédéral de la culture. Ce montant ne peut pas être budgétisé en permanence. Il doit faire l'objet d'une nouvelle demande chaque année. Les annonces étaient prévues à hauteur de 6'000 francs, mais la contribution réalisée s'est élevée à 4'120 francs. Les frais de participation des installations financent la plus grande partie du budget de la Journée des Moulins. Ce poste représente la colonne vertébrale, également pendant la pandémie. Les installations travaillent avec leurs propres réserves et ont quand même pu nous payer, même si elles ont annulé la Journée des Moulins à court terme en raison de la pandémie. D'autres dépenses non budgétées ont été l'assemblée générale extraordinaire virtuelle de 2020, dont l'impression et l'envoi ont coûté 2 500 CHF. La Lettre du Moulin a entraîné des coûts légèrement supérieurs. Pour toutes ces raisons, les comptes annuels clôturent avec une perte de CHF -452.34 par rapport au budget.

Le rapport des réviseurs Renate Baumgartner et Jörg Fritschi est disponible. Ces derniers et le comité proposent de reporter la perte annuelle sur le capital de l'association. Le rapport de révision du 17 novembre 2021 à l'attention de l'assemblée générale contient les propositions suivantes :

1. *La perte de 452,34 francs doit être couverte par la fortune de l'association.*
2. *Approbation des comptes annuels 2021 et décharge à la caissière, Mme Brigitte Kaderli, en la remerciant pour le travail accompli*
3. *Meilleurs remerciements et décharge à l'ensemble du comité avec la co-présidence Christoph Hagmann et Noè Zardi pour leur engagement en faveur de l'association VSM/ASAM.*

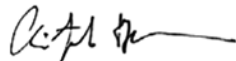
Un grand merci à Regula Baumgartner et Jörg Fritschi pour avoir effectué la révision et rédigé le rapport de révision de cette année. Le comité propose à l'assemblée d'approuver le bilan, les comptes annuels ainsi que le rapport de révision et de donner décharge au comité.

Zurich/ZH  
novembre 2021



Co-Présidente  
Noè Zardi

Kröschenbrunnen/BE  
novembre 2021



Co-Président  
Christoph Hagmann

## RELAZIONE ANNUALE 21° ANNO DI SOCIALE

### Compiti e obiettivi nel nuovo mandato

L'associazione sta cambiando: Il comitato di è riunito per discutere di come l'associazione dovrebbe continuare durante una sessione di lavoro in un fine settimana di marzo a Rougemont (VD). I seguenti argomenti vanno affrontati

- Il numero di soci sta diminuendo, il che mette in pericolo l'esistenza dell'associazione.
- La negazione dei diritti d'acqua ereditari mette in pericolo i mulini storici.
- Viene indicata una nuova strategia di diversificazione delle attività.
- Bisogna reclutare nuovi membri e diversificare le nostre offerte.
- Le attività tradizionali dovrebbero essere mantenute (Giornata dei Mulini, Escursione, Lettera ai Mulini). D'altro conto, anche i giovani dovrebbero essere in grado di scoprire e vivere i mulini storici.

Alcune strategie sono state delineate; ad esempio, dato che i giovani non vogliono o non possono impegnarsi per un lungo periodo, si potrebbe cercare di introdurre delle giornate in cui vivere delle esperienze speciali nei mulini, o di utilizzare gruppi di lavoro mirati per coinvolgere i giovani per progetti specifici.

Poi ci sono cambiamenti interni al consiglio di amministrazione: Heinz Schuler e Benjamin Thomas si dimetteranno alla fine di questo mandato e bisogna trovare volti nuovi. Inoltre, l'Associazione si impegna a difendere i diritti d'acqua ereditari, la cui revoca minaccia una

parte dei nostri mulini, con il rischio che una parte del nostro patrimonio storico e culturale muoia. L'Associazione è in contatto con membri parlamentari come il signor Daniel Fässler e prevede di elaborare un progetto di legge per un articolo speciale di esenzione per le strutture storiche. Stiamo anche lavorando con altre associazioni per lanciare delle petizioni a livello nazionale e cantonale. Abbiamo formato un gruppo di lavoro che si occupa degli aspetti legali: qui possono essere coinvolti anche terzi. Cerchiamo anche aiutanti in un altro gruppo di lavoro dedicato agli archivi, con lo scopo di creare un archivio svizzero dei mulini. Si cercano persone e luoghi. Stiamo anche cercando esperti che ci possano temporaneamente assistere in questi compiti.

Stiamo anche cercando persone nel comitato stesso. I nuovi membri possono anche impegnarsi in un solo gruppo di lavoro o assumere compiti parziali che non richiedano necessariamente l'elezione in comitato. Cerchiamo persone per il layout ed il design della Lettera ai Mulini e la homepage.

Il comitato si è riunito in tre sedute ordinarie nel 2020/2021 e anche tre riunioni virtuali, uno sforzo extra sulle spalle dei membri di comitato che non deve essere dato per scontato. Ringraziamo quindi tutti i membri del comitato per il loro impegno.

### 21° Giornata dei Mulini Svizzeri - diritti ereditari e grani antichi

La Giornata Svizzera dei Mulini si è svolta in condizioni difficili: è stata una decisione coraggiosa quella di tenere questo evento nonostante le condizioni quadro molto avverse. Sono 77 gli impianti che hanno partecipato alla Giornata dei Mulini. Ci sono stati pochi visitatori, ma tutti molto interessati ai mulini e alle tecniche antiche. Molti gestori dei mulini non si sono sentiti sicuri nell'organizzare la Giornata, e le cancellazioni con poco o senza preavviso sono arrivate in continuazione. Tuttavia, grazie al bel tempo, l'atmosfera della Giornata dei Mulini è stata piacevole.

Il membro di comitato Marc Nyffenegger ora supporta Christoph Hagmann nella comunicazione e nella preparazione della guida. Abbiamo pubblicato un bell'opuscolo sul tema „Come continuare con i diritti ereditari“ e sul tema dei grani antichi. Ci siamo deliberatamente astenuti dal rilasciare un comunicato stampa perché la situazione pandemica durante la Giornata dei Mulini ci sembrava troppo incerta. Ci sono stati comunque alcuni articoli di media: sugli Hofersäge nell'Appenzeller Landfreund, un articolo generale nella rivista Mühle und Mischfutter, e nello Zugerbieter sulla partecipazione dell'Obermühle a Baar.

Le continue cancellazioni ci hanno pesato sulle nostre finanze, ma grazie agli sponsor, ai partner di lunga data e al rinnovato contributo dell'Ufficio Federale della Cultura, a noi e ai fedelissimi inserzionisti così come ai mulini partecipanti, sono state assicurate le entrate. In un anno normale, registriamo generalmente fino a

35.000 visite sulla homepage dell'Associazione riguardanti la Giornata dei Mulini. Nel 2021 erano poco meno di 9.000! L'anno prossimo presenteremo il tema „La panificazione, i forni e le botteghe dei mulini“. Con questo tema stiamo cercando di avvicinarci agli interessi attuali al fine di avvicinare le persone interessate ai mulini durante la Giornata dei Mulini.

### **Assemblea generale - Mühlehorn/GL**

Nonostante la pandemia, abbiamo potuto tenere l'assemblea generale dei soci del 2021 il 22 novembre 2021 a Mühlehorn, nel canton Glarona. Ci siamo incontrati al ristorante Mühle e nel pomeriggio abbiamo visitato il più antico maglio della Svizzera. Dopo aver mangiato insieme, abbiamo potuto assistere alla lezione storica dell'esperta locale Gret Menzi sulla storia di Mühlehorn e poi siamo stati accolti da Roswita e Heinz Zimmermann nel maglio. Qui abbiamo forgiato il ferro, producendo un oggetto ricordo per la VSM/ASAM - il nostro nuovo emblema.

### **Escursione dei Mulini**

A causa della pandemia, l'Escursione annuale è stata rimandata di nuovo all'autunno. L'evento si è svolto nelle regioni dell'Aare e nella Gürbetal il fine settimana del 21 e 22 settembre 2021, nel pieno rispetto delle misure di protezione e di igiene vigenti. Il nuovo membro di comitato Jürg Hirschi ha organizzato un interessante tour: abbiamo iniziato con una visita guidata nella Dittligmühle con una conferenza e un film, per poi visitare il nuovo mulino funzionante divisi in due gruppi. Poi siamo stati ospiti di un'officina di Uttigen, dove la signora Lüthi (85 anni) ci ha spiegato la storia di questo stabilimento. Poi abbiamo visitato un vecchio mulino per l'olio, compresa una piccola centrale elettrica, dove ci siamo goduti un picnic, prima di trasferirci al Bachgraben-saggi di Unterlangenegg nel pomeriggio. Qui abbiamo dato un'occhiata all'imponente impianto Mühlebach della famiglia Kropf. Siamo poi scesi nella valle dell'Aare fino a Steffisburg, dove abbiamo visitato la segheria, la roggia molinara del mulino e „ds alte Fabriggli“. Il gruppo ha soggiornato all'hotel di Stettlen.

Il secondo giorno è stato meno intenso. Ci siamo incontrati al mulino di Vechigen e abbiamo visitato il mulino e le sue strutture in due gruppi. Ci è stata poi offerta una visita guidata di un panificio con il suo vecchio forno a legna. In seguito siamo andati a Münsingen al Mühletäli. Qui siamo stati accolti calorosamente dal team di Mülhen. Ci siamo goduti il ricco buffet prima di visitare il museo e le strutture dell'impianto in azione. Grazie all'eccellente organizzazione dell'escursione da parte di Jörg Hirschi, abbiamo potuto godere di molti incontri meravigliosi nei diversi mulini durante questo fine settimana. Grazie!

### **Pubblicazioni e gruppi di lavoro, relazioni esterne**

C'è una quantità relativamente grande di denaro nel fondo per le pubblicazioni: se qualcuno ha un progetto meritevole di essere sostenuto, non esiti a contattare il comitato. Nessun nuovo progetto ha dovuto essere sostenuto negli ultimi due anni. Abbiamo discusso e

segnalato alcune nuove pubblicazioni nella Lettera ai Mulini. Una pubblicazione di Steineremühle Alberswil apparirà in uno dei prossimi numeri. Noè Zardi ha nuovamente curato i contatti nella sezione italiana. Ha tradotto in modo affidabile tutti i testi sulla homepage e qui nelle pubblicazioni in italiano.

### **Gruppo di lavoro sui diritti ereditari**

Si può riferire quanto segue dal gruppo di lavoro sui diritti ereditari:

La decisione della Corte Federale Hammer in Cham afferma che i diritti ereditari devono essere regolati. La decisione non è legge, ma i cantoni si attengono a questa sentenza nel loro operato: i diritti d'acqua ereditari scompariranno. Ora bisogna trovare una buona soluzione per i mulini storici. Il Tribunale federale si è affidato alle perizie di Greenpeace, e alla fine gli impianti storici che si inseriscono da secoli nel paesaggio e producono energia pulita e rinnovabile ne soffriranno. L'Associazione vuole sostenere gli impianti su diversi fronti. Al momento siamo ancora in stallo, poiché l'associazione partner in materia, Swiss Small Hydro, ha petizioni e obiezioni pendenti. Quali opzioni ha quindi l'Associazione dei Mulini? Un insieme di argomenti a favore della nostra causa (paesaggio, ecologia) è già stato compilato. Inoltre, la nostra Associazione sta raccogliendo una panoramica e raccogliendo informazioni sulle installazioni con diritti ereditari. Una via legale è stata presa in considerazione, ma non è finanziariamente fattibile per l'Associazione. Stiamo discutendo con il deputato e membro del Consiglio degli Stati Daniel Fässler per formulare una proposta in parlamento per un diritto di prelievo dell'acqua speciale per gli impianti storici, e per poter regolare individualmente e secondo i casi il deflusso minimo. Se i nuovi deflussi minimi (che spesso superano la portata stessa dei torrenti!) dovessero essere rispettati, molti impianti non potrebbero più funzionare. L'Associazione offre quindi supporto e consigli individuali agli operatori degli impianti. Gli opifici interessati possono usare l'insieme di argomenti dell'opuscolo della Giornata dei Mulini per le loro obiezioni e argomentazioni. Ci sono altre idee, per esempio un manuale su come trasferire gli impianti in maniera che siano conformi alla nuova forma giuridica e come trasmetterlo agli uffici cantonali (conservazione dei monumenti storici). Le relazioni con i partner alleati la Small Hydro svizzera, ecc. dovrebbero essere intensificate. Si prevede di partecipare a un'iniziativa nazionale.

### **Approfondimento sul gruppo di lavoro sulla formazione:**

Il corso per mugnai è guidato da cinque persone (Kurt Fasnacht, Niklaus Leum, Klaus Allemann, Anette Schiess e Heinz Schuler). Il comitato è in stretto scambio con il gruppo di lavoro Formazione. Corso pilota del 2019 è stato ritardato a causa della COVID-19. C'erano tre persone interessate e tutti hanno completato con successo il corso e stanno lavorando nei loro opifici. Al nuovo corso 2021 hanno partecipato due futuri mugnai, oltre a due persone che aspirano a diventare guide per le visite ai mulini. Attualmente è in corso un fine settimana introduttivo, seguito da giornate di formazione individuale nei mulini, che vengono concordate con gli istruttori.



L'obiettivo è quello di lavorare in modo pratico, ed è per questo che il gruppo è piccolo. Il prossimo corso inizierà nella primavera del 2022. Kurt Fasnacht formerà anche un gruppo di un intero impianto presso il mulino di Mülgen Mall. Molti stabilimenti sono alla ricerca di nuove persone per sostituire i vecchi mugnai e garantire il funzionamento dell'impianto in futuro. Si possono frequentare anche singole parti del corso in maniera flessibile. Per esempio, da Zurzach, Chandolin, Iséables e altre strutture, il comitato ha ricevuto richieste per esperti e aiutanti.

### Sul gruppo di lavoro dell'archivio

Qui stiamo cercando di raccogliere i vari materiali d'archivio in un posto e di trovare uno spazio a medio termine per fondare e allestire un archivio del mulino svizzero. Attualmente stiamo negoziando con due sedi.

Le relazioni internazionali sono coperte in comitato principalmente da Heinz Schuler. Purtroppo, il presidente della DGM, sezione Baden Württemberg, Ulrich Höppner - anche membro della VSM/ASAM - è morto la scorsa estate. Ci sono due società di mulini in Francia, e l'idea è che queste due società si uniscano di nuovo.

### Lettera ai mulini

Anche quest'anno ci sono state due numeri del nostro semestrale interessanti e completi.

Già l'anno scorso la riunione dei soci doveva aver luogo a Mühlehorn, perciò nell'ultima Lettera ai Mulini c'era un ampio articolo sui mulini nella regione del Walensee e sulla fucina di Mühlehorn. I diritti d'acqua ereditari sono stati discussi con vari esempi, come la soluzione dell'Aumühle a Stallikon, che possiede il diritto su un piccolo ruscello che alimenta la ruota ad acqua. È stato affrontato il tema della messa in rete degli impianti.

Uno sguardo al futuro dei temi delle Lettere ai Mulini 2022 mostra che stiamo cercando materiale sul tema della cottura del pane e dei forni collettivi: gruppi e associazioni che ancora praticano le vecchie tradizioni di panificazione. Vorremmo ringraziare i due autori Benjamin Thomas e Jörg Hirschi e tutti gli altri aiutanti per il loro lavoro. Il risultato è una pubblicazione ben disegnata con contributi vivaci di una grande professionalità. Si ringraziano anche gli editori Susi e Jörg Fritschi e la traduttrice Jacqueline Merlotti per i testi francesi.

### Segretariato

Il segretariato è stato trasferito a Kröschenbrunnen, quindi la sede dell'associazione è ora nel comune di Trub nel cantone di Berna. La signora Brigitte Kaderli tiene la contabilità. Andrà in pensione l'anno prossimo e sarà sostituita. L'anno scorso si sono aggiunti 17 nuovi membri e 10 sono morti. Attualmente ci sono 355 membri attivi. I compiti di Ursula Schönenberger sono stati assunti da Brigitte Kaderli. Il carico di lavoro rimanente è di 14 ore all'anno. Il carico di lavoro maggiore è l'invio in aprile e gli inviti e i preparativi e l'invio in autunno. La homepage è stata mantenuta e aggiornata da Christoph Hagmann. Normalmente si contano 120

visite al giorno sulle nostre pagine, attualmente ci sono solo 60-70 visite al giorno. La mediazione dei pezzi di ricambio ha dato alcune richieste e contatti. Attualmente stiamo cercando delle lame per una sega nei Gri-gioni. Il VSM/ASAM può sempre organizzare piccole cose. È deplorabile che i membri a volte si facciano pubblicità e l'informazione passa per l'associazione e le nostre piattaforme.

### Rapporto di cassa e conti annuali 2021

Preparare il bilancio nella situazione di pandemia è stato difficile. I contributi degli sponsor si concentrano sui proventi e sulle spese della Giornata del Mulino di quest'anno. L'associazione ha ricevuto un importo un tantum di 10'000 franchi dall'Ufficio federale della cultura. Questo importo non può essere messo in bilancio su base continuativa. Deve essere richiesto ogni anno con una nuova domanda. La pubblicità era prevista per 6.000 franchi, ma è stato realizzato un contributo di 4.120 franchi. Le quote di partecipazione delle strutture finanziano la maggior parte del bilancio della Giornata dei Mulini. Questa voce di contributo è anche la nostra spina dorsale durante la pandemia. Le strutture lavorano con le loro riserve e sono state ancora in grado di pagare. Sono state iscritte a bilancio le spese per l'assemblea generale straordinaria scritta 2020. La stampa e l'invio sono costati 2.500 CHF. La newsletter del mulino ha causato costi leggermente più alti. Per questi motivi, abbiamo chiuso i conti annuali con una perdita di CHF -452,34 rispetto al preventivo.

Il rapporto dei revisori di Renate Regula Baumgartner e Jörg Fritschi è disponibile. I revisori e il Comitato Esecutivo propongono di riportare la perdita dell'anno al capitale dell'Associazione. Dal rapporto del 17 novembre 2021 all'attenzione dell'assemblea generale dell'Assemblea Generale, seguono le mozioni:

Le mozioni all'Assemblea Generale sono:

- „1. la perdita di Fr. 452,34 deve essere coperta dal patrimonio dell'associazione.
2. di approvare i conti annuali per il 2021 e di dare scarico alla tesoriera, Sig.ra Brigitte Kaderli, ringraziandola per il suo lavoro.
3. esprimere i nostri migliori ringraziamenti a tutto il Consiglio con la Co-Presidenza Christoph Hagmann e Noè Zardi per il loro impegno a favore dell'Associazione VSM/ASAM e anche per concedere il disarcico“.

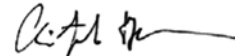
Un grande ringraziamento va a Regula Baumgartner e Jörg Fritschi per aver eseguito la revisione e scritto il rapporto di revisione di quest'anno. Il Consiglio Direttivo propone all'Assemblea Generale di approvare il bilancio, i conti annuali e la relazione dei revisori e di dare il disarcico al Consiglio Direttivo.

Zurigo/ZH  
novembre 2021



Co-presidente  
Noè Zardi

Kröschenbrunnen/BE  
novembre 2021



Co-presidente  
Christoph Hagmann

## NEUES AUS DER MÜHLENWELT

### La Via Lattea 18

#### La bella mugnaia

von Teatro del Tempo

Juni-September 2022



2022 findet eine neue Ausgabe der „La Via Lattea“ statt. Besuchen Sie ein Vortrag mit Konzert über die Geschichte der Mühlen im Tessin und zwei Konzerte in verschiedenen noch aktiven historischen Mühlen.

Die achtzehnte Ausgabe von La Via Lattea ist dem Liederzyklus „Die schöne Müllerin“ von Franz Schubert gewidmet, neu interpretiert durch einen zeitgenössischen und interdisziplinären Zugang (Musik, Literatur, Theater, Ökologie, Geschichte, Ernährung...). Dabei handelt es sich um eine Inszenierung – oder besser noch ein in die Landschaft Setzen – von Schuberts Meisterwerk mitten im Naturpark Valle della Motta zwischen Mendrisio und Balerna, wo die historische Mühle del Daniello steht. La Via Lattea 18 wird der Eröffnungsanlass der restaurierten Mühle del Daniello sein.

Das gesamte Programm dauert fünf Stunden und auch das Publikum wird aktiv miteinbezogen, im Chor und gleichsam als Leitmotiv von La Via Lattea singen wir das erste Lied „Das Wandern“.

Die VSM/ASAM erhält eine begrenzte Anzahl an Tickets samt Spaziergang zu ermäßigtem Preis. Interessierte melden sich bitte direkt beim Vorstand: [co-praesident@muehlenfreunde.ch](mailto:co-praesident@muehlenfreunde.ch) mit dem Vermerk „Die schöne Müllerin“, Bitte mit Angabe der Anzahl Tickets und den Daten. Wir leiten die Liste an Bernhard Graf, Mitorganisator des Anlasses weiter.

#### Links:

- <https://www.teatrodeltempo.ch/>

#### Die verschiedenen Mühlen

- [http://www.parcovalledellamotta.ch/il\\_molino\\_dei\\_galli/](http://www.parcovalledellamotta.ch/il_molino_dei_galli/)
- <http://www.mevm.ch/mulino>
- <http://www.parcobreggia.ch>

## Ul Murin da Curzönas



L'Associazione Ul Murin da Curzönas, con sede a Corzoneso, è stata fondata nel gennaio 2015, per promuovere la conoscenza e la conservazione del patrimonio storico-etnografico di Corzoneso e dintorni contribuendo ad un ulteriore sviluppo turistico dell'intera valle di Blenio coniugando cultura, paesaggio e passeggiate salutari.

La ristrutturazione del vecchio mulino di Corzoneso che utilizza l'acqua del riale omonimo per la macinatura di mais e segale è il progetto principale dell'Associazione. Realizzato questo progetto si darà priorità alla futura gestione del mulino a scopo didattico-dimostrativo. La ristrutturazione del mulino rientra in un progetto più ampio gestito dall'Associazione, denominato "Quatro pàss visin a r'acqua", che comprende la realizzazione di un sentiero tematico legato all'acqua, la realizzazione di un nuovo lavatoio in sostituzione di un vecchio edificio già presente nel 17. mo secolo e la posa di una vecchia fontana.

A fine settembre 2021 si sono conclusi gli ultimi lavori di costruzione relativi al canale a cielo aperto con una portata di 100 l/s, alla posa di una ruota in legno con un diametro di 280 cm e alla posa del canale in legno che alimenta la ruota del mulino.

Il 1° ottobre 2021 l'opera relativa alla presa d'acqua è stata collaudata. Dopo 100 anni, l'acqua è ritornata ad alimentare la ruota del mulino con grande soddisfazione dei membri dell'Associazione ma soprattutto da chi ha contribuito a realizzare l'opera nel suo complesso. Infine, il 6 ottobre 2021, si è potuto macinare per la prima volta del mais utilizzando la forza motrice dell'acqua.

Il prossimo 28 maggio 2022 l'Associazione inaugurerà ufficialmente il Mulino e il sentiero tematico "Quatro pàss visin a r'acqua" al Giornata Svizzera dei Mulini, installazione nb. 70.

#### Link:

- <https://www.ulmurin.ch/>

## Ein Wasserrad das Generationen verbindet

Eröffnungsfeier des renovierten Wasserrades Neumühle in Wollerau, mit Grill und Getränken vor Ort am Mühltage am Samstag, 28. Mai 2022, ab 12 Uhr



Es ist geschafft! Das Wasserrad war auf dem Renovationsplan nicht als erste Priorität gesetzt. Aber, um das Wasserrad weiterhin erhalten zu können, musste der Rost und der Kalk bestmöglich entfernt werden. Das Rad wurde mehrmals von Hand, mit mindestens 4 Personen, Schaufel für Schaufel gedreht, so konnten alle 72 Schaufeln einzeln behandelt werden. Der hartnäckige Rost sowie eine bis zu 2 cm dicke Kalkschicht musste tagelang mit einer Nagelpistole entfernt werden. Um dem weiteren Verrosten des Rades vorzubeugen, wurde das Rad mit einem speziellen Öl konserviert.

### Link:

- <https://www.stiftungwasserradneumuehle.ch/>

## Exposition „Les Moulins de Louis Pillonel“

du 11 mars au 29 mai 2022 au Musée d'Estavayer-le-Lac et ses grenouilles



Découvrir les moulins d'autrefois ? C'est possible ! L'exposition des moulins de Louis Pillonel met en avant leur fonctionnement au musée d'Estavayer-le-Lac et ses grenouilles. Les maquettes de moulins de Louis Pillonel reflètent un temps et une technique appartenant au passé. L'exposition de ses moulins miniatures est l'occasion d'évoquer l'histoire de ces artifices qui ponctuaient jadis les rives du Ruisseau des Moulins.

Le Musée participe à la Journée Suisse des Moulins du 28 et 29 mai comme installation n° 73.

### Link:

- <https://www.museedesgrenouilles.ch/article/exposition-les-moulins-de-louis-pillonel-du-1103-29052022-351179>

## ZWEI NEUAUFLAGEN

Berthold Moog

### Einführung in die Mühlenkunde

Grundlagen, Technik, Geschichte und Kultur der traditionellen Mühlen



Berthold Moog

### Lexikon der Mühlenkunde

Technik - Geschichte - Kultur



### Einführung in die Mühlenkunde

Die dritte Auflage ist gleich ausgestattet wie die bisherigen Ausführungen. Bestelladresse ist bei uns.

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

Preis: 35,- CHF / EUR

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 verschiedensten Bereiche umfassenden Wissensgebiet vermitteln und darüber hinaus zu einer vertieften Beschäftigung mit einem faszinierenden Objekt der Technik- und Kulturgeschichte anregen.

Das Buch darf in keiner Sammlung einer Mühlenfreundin oder eines Mühlenfreunds fehlen.

### Lexikon der Mühlenkunde

Der zweite Nachdruck wird gleich ausgestattet und enthält keine Überarbeitung. Bestelladresse ist bei uns.

241 Seiten, 431 Abbildungen, Format 17 x 24 cm, broschiert. 2. Neuauflage und Nachdruck VSM/ASAM, 2022  
Preis: 35,- CHF / EUR

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.



Die Publikation gibt einen Überblick zur Thematik Mühlen und regt dazu an, sich vertieft damit auseinanderzusetzen. In dieser Publikation legt der Verfasser grossen Wert auf die Typologie und die richtige Terminologie und setzt einen Standard. Das Nachschlagewerk erläutert über 2'000 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.

Du kannst beide Bücher ab sofort 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.

#### Link:

- <https://muehlenfreunde.ch/de/publikationen/>

## AKTIVITÄTEN

### Journées Européennes des Moulins et du Patrimoine Meulier

21 et 22 mai 2022

La Fédération des Moulins de France, en partenariat avec le CILAC - Comité d'Information et de Liaison pour l'Archéologie - ([www.cilac.com](http://www.cilac.com)), l'Association Européenne des villes et Organisations Meulières (<http://moleriae.eu>) et France Hydro Electricité ([www.france-hydro-electricite.fr](http://www.france-hydro-electricite.fr)), sous le parrainage des ministères de la Culture et de l'Environnement, organise les Journées Européennes des Moulins et du Patrimoine Meulier, les 21 et 22 mai 2022 dans toute la France.

#### Link:

- <https://www.journees-europeennes-des-moulins.org/presentation-des-journees/>

### Deutscher Mühlentag

6. Juni 2022

Traditionell am Pfingstmontag öffnen bundesweit mehr als 1000 historische Mühlen ihre Türen. Die Deutsche Gesellschaft für Mühlenkunde und Mühlenerhaltung e.V. (DGM) und ihre Landes- und Regionalverbände laden zum Deutschen Mühlentag ein. An diesem besonderen Tag lassen die zahlreichen Wind- und Wasser-, Dampf- und Motormühlen des Landes ihre Flügel und Wasserräder drehen. Die Mühlenbetreiber setzen die Mahlgänge in Betrieb und gewähren den Mühleninteressierten einen tieferen Einblick in das Kulturgut Mühle und das alte Müllerhandwerk.

#### Link:

- <https://www.deutsche-muehlen.de/deutscher-muehlentag/>

## Europäische Tage des Denkmals

10./11. September 2022

Mit dem Thema «Freizeit — Temps libre — Tempo libero — Temps liber»

Diese Denkmaltage blicken auf die Bühne und hinter die Kulisse von Orten, wo Kunst präsentiert, und Sport betrieben wird.

#### Link:

- <https://www.nike-kulturerbe.ch/de/hereinspaziertch-denkmaltage/denkmaltage-2022/>

## MITGLIEDERBEITRAG/COTISATIONS/QUOTA SOCIALE 2022

CHF 40.– Einzelmitglieder/*Membres individuels/ Ogni socio.*

CHF 80.– Kollektivmitglieder und Vereine/*Collectifs et associations/ Associazione e altri.*

CHF 100.– Firmen, Supporters/*Entreprises et Supporters/ Sostenitori et persone giuridice.*

Mitglieder erhalten im April mit dem Versand zum Mühlentag die Rechnung mit QR-Einzahlungsschein. Spenden sind jederzeit willkommen.

PostFinance AG, Bern, BIC POFICHBEXXX  
IBAN CH66 0900 0000 4022 5582 4

## AKTIVITÄTEN/ACTIVITÉS/ATTIVITÀ

28.05.2022 Schweizer Mühlentag

**Backen, Ofenhäuser und Mühleäden** Journée Suisse des Moulins  
Giornata Svizzera dei Mulini

25.-26.06.2022 Exkursion ins südliche Tessin

10.-11.09.2022 Europäische Tage des Denkmals

19.11.2022 Mitgliederversammlung  
**Soubey / JU** Assemblée générale  
Assemblea annuale

20.05.2023 Schweizer Mühlentag  
**Sägemühlen und der Duft des Holzes** Journée Suisse des Moulins  
Giornata Svizzera dei Mulini

## IMPRESSUM

Redaktion: Vereinigung Schweizer Mühlenfreunde  
VSM/ASAM  
Steigenstrasse 6  
8638 Goldingen/SG

Gestaltung: Benjamin Thomas  
Texte: Benjamin Thomas (BLT)  
Jürg Hirschi (JH)

Lektorat: Jörg und Susanna Fritschi  
Druck: Haller + Jenzer AG  
Buchmattstr. 11  
CH-3401 Burgdorf

Auflage: 525 Exemplare