



Bruno, Sabrina und Maja Grunder sind eine überzeugte Müllerfamilie.

Schweizer Mühlttag – die Mühle Entenschiesch erlebt eine neue Wertschätzung

Die Müllermeisterin ist bereit

Die Mühle Entenschiesch in Oberneunforn ist seit bald 100 Jahren im Besitz der Familie Grunder. Bruno und Maja Grunder führen sie zurzeit in vierter Generation, Tochter Sabrina steht in den Startlöchern. Sie ist gelernte Müllerin und hat an der Müllerschule in Stuttgart die Meisterprüfung abgelegt.

Text und Bild: Cecilia Hess

«Brot backen, Ofenhäuser und Läden» ist das Motto des diesjährigen Schweizer Mühltags von morgen Samstag, 28. Mai. Brot wird auch bei der Familie Grunder in Oberneunforn gebacken, aber auch allerlei anderes mit den 33

verschiedenen Mehlen aus der eigenen Mühle. Einen Laden, wo alle diese Mehle verkauft werden, gibt es am gleichen Ort zwischen Oberneunforn und Ossingen ebenfalls.

In Reih und Glied stehen die einfachen braunen Säcke im Gestell. Während Mehle früher nur in 50-Kilo-Säcken verkauft wurden, sind es heute vor allem Ein- und Fünf-

Schweizer Mühlttag

Die Vereinigung Schweizer Mühlenfreunde führt jeweils am Samstag nach Auffahrt den Schweizer Mühlttag durch. An diesem Wochenende öffnen historische Mühlen in allen Landesteilen ihre Türen für interessierte Menschen. Die Vereinigung zählt rund 380 Mitglieder und hat die Forschung, die Dokumentation, den Erhalt und den Betrieb der historischen Mühlen als Teil des lokalen und nationalen kulturellen Erbes zum Ziel. Der Schweizer Mühlttag ist Teil der Öffentlichkeitsarbeit. Die Familie Grunder in Oberneunforn ist mit ihrer Mühle Entenschiesch Mitglied in der Vereinigung Schweizer Mühlenfreunde, verzichtet jedoch aus Kapazitätsgründen auf einen Tag der offenen Mühltüre. Über 100 Mühlen machen mit. Unter Muehlenfreunde.ch sind die teilnehmenden Mühlen zu finden.

hlo.



Die Mühle Entenschliess in Oberneunforn mit dem Verkaufsladen.

Kilo-Säcke. Ein grosser Wertewandel ist während der Pandemiezeit erfolgt. Das Backen ist neu entdeckt worden, und die Nachfrage nach verschiedenen Mehlen ist unvermindert gross geblieben.

Vielfalt aus der Region

Es ist eine Herzlichkeit sondergleichen, die einem beim Besuch in der Mühle Entenschliess entgegen-

verarbeiteten Menge von rund 300 Tonnen Getreide jährlich. Den übrigen Anteil beziehen die Grunders von Getreidezentralen und spezielle Getreidesorten direkt von den Produzenten. Unter anderem Hartweizen für Pasta. «Darauf sind wir besonders stolz», sagt Maja Grunder. «Wir beziehen alles aus der Region. Die Transportwege sind kurz. Wir wollen einheimisches Korn», erklärt Sabrina Grunder. Sie führt durch die Mühle und erklärt den Mahlprozess.

Der Wohnbereich und die Mühle sind ein Komplex. Erstmals er-

wähnt worden ist die Mühle 1379. Damals gab es ein Wasserrad, das schon lange verschwunden ist. Der Bach ist eingedohlt worden, die Mühle läuft seit Jahrzehnten elektrisch. Unterdessen produziert eine Photovoltaikanlage einen Teil des Stroms. Aber ein Mahlstein ist immer noch im Einsatz. Seit über 100 Jahren. Gekommen ist der erste Grunder 1924. Karl Grunder kaufte die Mühle Entenschliess von Abraham Müller.

Begehrte Mehle

Fast 100 Jahre alt ist auch die Einrichtung der Mühle. «Sie ist so alt, dass es gar keine Ersatzteile mehr gibt. Zum Glück ist unser Dorfmechaniker so geschickt, dass er immer wieder eine Lösung findet, wenn etwas defekt ist», verrät Maja Grunder. Walzenstühle, Elevatoren, Sichter und Silos sind aus Holz. Der Name «Bühler» auf den Walzenstühlen verrät, dass die Einrichtung aus Uzwil stammt. Und alles funktioniert einwandfrei. Sabrina Grunder ist Fachfrau der neuen Müllergeneration, die Spezialistin für das Korn, und sie erklärt den Mahlprozess von A bis Z. Von der Einlagerung des Getreides über die Reinigung, die Befeuchtung und

«Wir beziehen
alles aus der Region. Die
Transportwege sind kurz.»

Sabrina Grunder

strömt. «Wir sind hier unkompliziert, und die meisten Menschen in unserer Region sind per Du», erklärt Maja Grunder, die zudem Co-Präsidentin des Verbands Thurgauer Landwirtschaft ist. Sie und ihr Mann Bruno führen die Mühle Entenschliess seit 1999. Daneben haben sie einen landwirtschaftlichen Betrieb mit 25 Kühen. Unter anderem wächst auf sechs bis sieben Hektaren Land Winterweizen. Der Ernteertrag wird in der eigenen Mühle verarbeitet. Das sind knapp 15 Prozent der gesamten



Müllermeisterin Sabrina Grunder berät einen Kunden.



Der Mahlstein ist über 100 Jahre alt.

die verschiedenen Mahldurchgänge und die Mischarbeiten. Sie muss laut reden, die Maschinen rattern, über vier Stockwerke hinweg laufen die Prozesse rauf und runter. An vier Tagen pro Woche während je zehn Stunden läuft die Mühle. 60 Prozent

«Unser Familienbetrieb hat sich als Nische bewährt.»

Maja Grunder

der Mehle geht als Weissmehl raus; das Zopfmehl ist äusserst beliebt und darf nie ausgehen. Bäuerinnen backen für ihre eigenen Hofläden, Privatpersonen haben ein neues Hobby gefunden. «Wir sind im Jahr 2020 eine Woche nach dem Lockdown völlig überrannt worden», erinnert sich Maja Grunder. Plötzlich wollten alle zu Hause backen. In den Läden waren Mehle bald ausverkauft, und die private Mühle Entenschiess wurde entdeckt. Die Arbeit musste intensiviert werden, alle mussten anpacken. Die beiden Töchter Sabrina und Daria, die beide nicht mehr zu Hause wohnen, halfen, und zum Glück sind da immer auch Praktikantinnen, die sich

auf die Berufsprüfung Bäuerin mit Fachausweis vorbereiten.

Fünfte Generation ist bereit

Die Nachfrage nach den Mehlen ist unverändert hoch geblieben. «Unser Familienbetrieb hat sich als Nische bewährt. Wir können jeden halben Tag ein anderes Mehl mahlen, sind regional verankert, und die Kundinnen und Kunden schätzen das Familiäre und Regionale. Die Wertschätzung ist gestiegen; Brot und Getreide scheinen einen neuen Stellenwert bekommen zu haben», mutmasst Maja Grunder.

Die Mehle aus ihrer Mühle sind in verschiedenen Läden der Region zu finden.

Die 25-jährige Sabrina Grunder ist heute überzeugte Müllerin, obwohl sie zuerst eine kaufmännische Ausbildung absolviert hatte. «Ich merkte schnell, dass ich Bewegung brauche und es mir zu langweilig im Büro ist», erzählt sie. Sie schloss die dreijährige Ausbildung als Müllerin an; in der Bachtalmühle in Sins. Es folgte ein sechsmonatiges Studium in Stuttgart, und jetzt ist sie Müllermeisterin. «Das Geschlecht spielte nirgends eine Rolle. Ich konnte während der Ausbildungen ein grosses Netzwerk aufbauen. Müllerinnen und Müller sind gesuchte Leute. Ich merke, dass der Berufsstolz von Müllern allgemein gross ist», stellt Sabrina Grunder im Gespräch fest. Zurzeit ist sie an der schweizerischen Müllereifachschule in St. Gallen und bildet sich noch zur diplomierten Müllereitechnikerin weiter, obwohl sie angeblich gar nicht gerne zur Schule geht. Zusammen mit ihrem Freund, einem Jungbauer, schmiedet sie Pläne. Darin hat auch die Mühle einen wichtigen Platz. Die fünfte Generation ist bereit, irgendwann zu übernehmen.

www.muehle-entenschiess.ch



Der Sichter trennt die Kornbestandteile, die nach der Mahlung auf dem Walzenstuhl anfallen.