

# Landleben

Magazin und Agenda

**Garten** / Wie muss man vorgehen, um Samen aus den eigenen Tomaten zu gewinnen?

Seite 16



## «Die Zukunft liegt in der Nische»

**Porträt** / Sabrina Grunder ist Müllermeisterin. Sie will dereinst den Landwirtschafts- und Müllereibetrieb ihrer Eltern weiterführen.

**OBERNEUNFORN** Die Arbeit mit Maschinen auf dem Feld sagt der Bauertochter Sabrina Grunder nicht zu, jene mit den Maschinen in der Mülerei hingegen schon. «Hier hantiere ich eigentlich viel mit Maschinen, revidiere, stelle ein, putze, flicke – aber eben nicht draussen bei Wind und Wetter.» Grunder ist 24 Jahre alt, gelernte Müllerin und arbeitet auf dem Landwirtschaftsbetrieb ihrer Eltern, dort hauptsächlich in der Mülerei, mit.

### KV als gute Grundlage

Am Anfang ihrer Berufskarriere stand nicht fest, dass sie dereinst Müllerin lernen würde. «Ich kam mit 15 aus der Schule und wollte nicht gleich weg von zu Hause», erzählt Sabrina Grunder. Sie machte die kaufmännische Lehre bei einer Recyclingfirma in Riet bei Neftenbach ZH. Schon bald aber merkte sie, dass ihr im Bürojob die körperliche Betätigung fehlte. «Einfach den ganzen Tag am Schreibtisch sitzen, das ist nicht meins.» Das KV sei aber eine gute Basis gewesen, wovon sie noch heute profitiere.

Weil sie von Kindesbeinen an die Arbeit mit Lebensmitteln gefiel, entschied sie sich, die Ausbildung zur Müllerin zu machen. Grunder wollte nicht in einen Grossbetrieb, sie suchte einen kleinen, familiären Betrieb, so wie sie es von zu Hause kannte. In der Bachtalmühle in Sins im Kanton Aargau fand sie einen solchen Betrieb und absolvierte dort die dreijährige Lehre. Nach ihrem Abschluss arbeitete sie eine Zeit lang in einer Getreidesammelstelle in Hallau SH und kehrte für vier Monate in ihren Lehrbetrieb zurück.

Ende 2019 nahm sie sich eine Auszeit und reiste mit ihrem Freund, der gelernter Landwirt

ist, nach Kanada. Im Herbst 2020 begann sie mit der Ausbildung zur Müllermeisterin in Stuttgart, die sie im Februar dieses Jahres abschloss. Und im März 2022 will sie nun noch die Technikerschule in St. Gallen in Angriff nehmen. «Man hat nie ausgelernt», schmunzelt sie.

### Zukunftspläne schmieden

Während all dieser Stationen arbeitete Sabrina Grunder zwi-schendurch immer wieder auf dem Betrieb ihrer Eltern, Maja und Bruno, mit. Am liebsten in der Mülerei. «Tiere waren früher nicht so mein Ding, auch wenn ich mittlerweile mehr Freude an ihnen habe», räumt sie ein. Dass sich das geändert hat, hat wohl auch mit ihrem Freund zu tun, dessen Eltern im Nachbardorf einen Landwirtschaftsbetrieb haben. «Unser Ziel ist, die elterlichen Betriebe irgendwann zu kombinieren», sagt Grunder. Dazu bestehe aber noch keine Eile, denn bis zur Pensionierung ihrer Eltern dauere es noch eine Weile. «Wir reden aber zu Hause viel über die Weiterführung und zukünftige Ausrichtung des Betriebs», fährt sie fort.

Das schwierige gesellschaftliche Umfeld, in der sich die Landwirtschaft befindet, macht der jungen Frau nie und da zu schaffen, gibt sie zu: «Während des Abstimmungskampfs um die Pflanzenschutz-Initiativen fragte ich mich schon, ob ich das wirklich will – das ständige Rechtfertigen unseres Berufsstandes.» Schlussendlich überwiege aber die Freude an der Arbeit in der Landwirtschaft und mit den Produkten. Grunder sagt, sie könne sich durchaus vorstellen, mehr Öffentlichkeitsarbeit zu leisten. Allerdings eher im Hintergrund und nicht so prominent wie ihre Mutter Maja



Sabrina Grunder in der Mühle ihrer Eltern. Die Maschinen stammen aus der Nachkriegszeit. (Bild sgi)

Grunder, die Co-Präsidentin des Verbands Thurgauer Landwirtschaft (VTL) ist.

### Vieles ist noch mechanisch

In der Mühle Entenschies, so heisst der Weiler des Betriebs, gibt es keine Getreideannahme. Das Getreide beziehen Grunders von den umliegenden Sammelstellen. Sabrina Grunder erklärt: «Wir lagern einen Vorrat von zirka vier Monaten immer bei uns ein.» Dann zeigt sie auf einem Rundgang durch die Mühle die

Betriebsabläufe. Das Getreide wird Schritt für Schritt von den Walzenstühlen immer feiner zu Mehl verarbeitet. Mit Hilfe des Sichters wird das Mehl von groben Partikeln getrennt, bis am Schluss nur noch Mehl und Grüsli übrig bleiben.

Viele Maschinen in der Mühle Entenschies stammen aus der Nachkriegszeit. «Von den Abläufen her funktioniert unsere Mühle wie die modernen, es ist jedoch noch viel mehr mechanisch und nicht elektro-

nisch», sagt Grunder. Dies hat aber zum Vorteil, dass vieles selber repariert und gewartet werden kann.

### Spezialmehle für Hofläden

Angesprochen auf das schwierige Marktumfeld, in der die Schweizer Mülerei steckt, meint Sabrina Grunder: «Die Stärke unserer vergleichsweise kleinen Mühle ist die Regionalität und dass wir in einer Nische tätig sind. Mit dem Preisdruck der grossen Mühlen könnten wir

nicht mithalten.» In der Mühle Entenschies werden das eigene Getreide sowie Spezial- und iomehle im Lohn gemahlen. 350 Tonnen Getreide, hauptsächlich Weizen, Dinkel und Roggen sowie verschiedene Urgetreide haben Grunders letztes Jahr vermahlen. Das sind etwa 250 Tonnen Mehl.

«Unsere Kundschaft sind Privathaushalte und Bäuerinnen, die für den eigenen Hofladen backen», sagt Grunder und fügt an: «Von der Nachfrage her könnten wir noch mehr Getreide vermahlen, aber dazu fehlen uns die zeitlichen und personellen Ressourcen und die Lagerkapazitäten.» Auch deshalb ist in den nächsten Jahren, noch unter der Ägide ihrer Eltern, ein Ausbau der Mühle geplant. «Langfristig möchten wir Führungen und vielleicht auch Brotbackkurse anbieten», sagt Grunder.

### Schätzt den Kundenkontakt

Besonders gefällt Sabrina Grunder am Beruf Müllerin die Vielseitigkeit. Zu ihren Aufgaben gehören der Getreideeinkauf, die Einstellung der Maschinen, das Abfüllen und Absacken sowie die Auslieferung des Mehls oder der Verkauf im eigenen Hofladen, aber auch die Buchhaltung und Qualitätskontrolle. «Am meisten schätze ich den Kundenkontakt bei uns im Laden oder beim Ausliefern. Da spürt man die Wertschätzung, kann auf Probleme oder Kundenwünsche direkt eingehen.» Und auch Backen tut die 24-Jährige gerne und viel. Sie sei sonst nicht eine, die wahnsinnig viel Geduld habe, «aber beim Backen habe ich sehr viel Ausdauer».

Stefanie Giger

Weitere Informationen:  
[www.muehle-entenschies.ch](http://www.muehle-entenschies.ch)

## BÄUERINNENSICHT

### Ich bin (k)eine Hardcorebäuerin

Es begab sich dieser Tage, dass zwei Bäuerinnen, welche einst hochrangige Positionen in der Landwirtschaftspolitik besetzten, samt Partnern ihren Besuch bei uns auf dem Hof ankündigten. Diese Damen hatten dereinst nicht nur ehrenhafte Ämter inne, nein, sie überzeugten auch immer wieder mit ihren Kochkünsten, was allseits bekannt war. Hardcorebäuerinnen also.

Sosehr ich mich auf dieses Treffen freute, sosehr setzte es mich unter Druck, ziemlich unter Druck, nein, eigentlich extrem unter Druck. Was sollte ich für

### ZUR PERSON



Colette Basler

Die Kolumnistin schreibt zu einem selbst gewählten Thema. Sie ist Bäuerin sowie Politikerin und lebt auf einem Milchwirtschaftsbetrieb in Zeihen im Kanton Aargau. E-Mail: [colettebasler@gmail.com](mailto:colettebasler@gmail.com)

diese beiden Paare auf den Tisch zaubern? Was sollte ich kreieren, das sie nicht schon kannten und selber viel besser machten? Sie, die jahrelang Haus und Hof geführt hatten, als Lehrerinnen, Schulleiterinnen und Beraterinnen tätig waren und sich in die Gefilde der Fünf-Sterne-Köchinnen emporgearbeitet hatten.

Was konnte ich solchen Vorzeigefrauen kulinarisch entgegen halten. Ich, die selten kochte und nie bei der Landfrauenküche mitgemacht hatte. Ich, die Gäste gerne zu einem Glas Wein und einer Käseplatte einlud, da mir das aufwendige Ko-

chen nach einer strengen Woche einfach zu viel war. Eine herausfordernde Situation, wie mir schien.

Nun denn, es blieb nichts anderes übrig als die Flucht nach vorn und gute Miene zum bösen Spiel zu machen. Schnell war mir klar, dass ich weder mit einem Aargauer Braten noch mit Kartoffelstock würde punkten können, weder mit Schwein noch mit Rindfleischspezialitäten. Es musste was Exklusives sein, etwas Unbekanntes. So unverfänglich, dass es gegessen würde und dennoch so exotisch, dass man es nicht würde vergleichen können.

Die Erleuchtung brachte mir mein Pasta-Kochbuch, welches ich vor Jahren erstanden hatte, weil mir die Bilder darin so gut gefielen. Ich glaube nicht, dass ich damals in der Buchhandlung auch nur ein einziges Rezept gelesen hätte. Fisch, Fisch war die Lösung: Geräucherte Forelle mit Conchiglie und einer Absinth-Rahm-Sauce. Perfekt, schnell gemacht, ziemlich schweizerisch.

Trotz dieser freudigen Entdeckung und der offensichtlichen Lösung meines Problems war die Nervosität gross, als ich an besagtem Mittag den Hauptgang servierte. Erwartungsvoll schielte

ich immer wieder auf die Anwesenden. Alle schöpften zwei Mal. Es schien zu den Gästen zu munden. Ein lukullisches Erlebnis wäre dieses Mittagessen, schwärmte eine der Bäuerinnen. Die andere lachte schelmisch und meinte, ich wäre eine echte Hardcorebäuerin.

Nun ja, ein bisschen Glück gehört wohl auch dazu, denke ich im Nachhinein. Dem Besuch von gestern Abend servierte ich jedenfalls eine Käseplatte und ein gutes Glas Wein. Das mit der Hardcorebäuerin sollte man nicht übertreiben, sonst gewöhnt sich das Umfeld noch daran.