

Heimisches Dinkelmehl geht in Verkauf

Im letzten Oktober wurde auf 1,4 Hektaren im Hörnligraben Dinkel angebaut. In Zusammenarbeit mit dem Landwirt Thomas Rinderknecht wollte die Gemeinde, heute Stadt, Wallisellen zeigen, wie wichtig lokale Lebensmittelproduktion für einen kleineren CO₂-Fussabdruck ist.

Claudia Rothlin (Text und Bilder)

Auf drei Stockwerken rattert es in der Mühle Entenschiess im thurgauischen Oberneunforn gleich an der Grenze zum Kanton Zürich und unweit vom Zürcher Weinland. Hier wird der letzte Arbeitsschritt vollzogen, bevor das Walliseller Dinkelmehl in den Verkauf gehen kann: das Mahlen.

Der Dinkel wurde Mitte Juli geerntet und wurde zum Röllen in eine andere Mühle nahe Winterthur gebracht. Anders als beim Weizen ist beim Dinkel der Spelz fest mit dem Korn verwachsen und benötigt diesen Zwischenschritt. Danach ging es zur Mühle Entenschiess, welche seit dem 14. Jahrhundert verbürgt ist und seit 1924 im Besitz der Familie Grunder ist. Sabrina Grunder, die gerade erst ihre Ausbildung zur Mühlentechnikerin abgeschlossen hat, bildet die fünfte und damit jüngste Generation im Familienbetrieb.

Sie ist begeistert davon, dass der Walliseller Dinkel hier seine Endverarbeitung findet: «Es ist megacool, dass wir einen Auftrag von so nahe der Stadt Zürich bekommen haben, wo wir uns doch sonst eher in Richtung Thurgau orientieren. Ausserdem ist es toll, wie dieses Projekt in Wallisellen aufgezogen wurde, so dass etwas von der Landwirtschaft zurück an die Bevölkerung geht.»

Mahlen mit Mühlstein

Auf einer kleinen Führung durch die drei Etagen der Mühle erklärt sie den Vorgang. Nach der Anlieferung wird das Getreide nochmals gereinigt, um Unkrautsamen oder allerletzte Spelzen noch zu entfernen, bevor es genetzt wird. Dadurch wird die Getreidehülle weich und der Mehlkörper mürb, die Ausbeute verbessert sich.

Danach kommt es in die eigentliche Mühle, die Walzenstühle. Kommt es raus, finden sich darin alle Bestandteile wie Mehl, Griess und Schrot. Nun wird gesiebt: «Das ist der Prozess, der alles nach Grösse trennt. Die Siebrahmen haben verschiedene Grössen und was zuunterst herausfällt, ist in der Regel Mehl», so Sabrina Grunder. Dieses kommt dann wieder auf die Walzenstühle.

Die gröberen und zum Teil gleich grossen Teile wie Griess und Kleie werden in der Griessputzmaschine voneinander getrennt. Dies geschieht mit Hilfe des Gewichtes, der Schwebegeschwindigkeit. Das heisst, die leichten Schalentteile wer-

Geeignet für viele Backarten: Das im Thurgau gemahlene Mehl mit Dinkel aus dem Walliseller Hörnligraben kann ab sofort im Volg Rieden erworben werden.

den weggesogen und der schwere Griess fällt hinunter. Die vermahlene Kleie, die in einem Vollkornmehl enthalten wäre, wird hier den eigenen Tieren als Futtermehl verfüttert.

Insgesamt vier Durchgänge gibt es, bis fertig gemahlen ist. Beim letzten Durchgang kommt sogar noch ein echter Mühlstein im sogenannten Soder zum Einsatz, eine Besonderheit der Mühle Entenschiess, wie Sabrina Grunder betont: «Das macht unser Mehl noch ein bisschen feiner als üblich.»

Dann wird das fertig gemahlene Mehl noch richtig durchmischt, denn es kann durchaus Unterschiede geben, wenn zum Beispiel der Mahlvorgang gerade neu gestartet wird. Am Schluss wird abgefüllt – von Hand. Myriam Grunder, Sabrinas Gatte, misst sorgfältig etwas über 1 Kilogramm pro Sack ab, Sabrinas Eltern Maja

und Bruno verschliessen diese dann mit einer schmunzigen «Handorgelfaltung». Drei Tage dauert die ganze Dinkelmehlproduktion für Wallisellen, bis die etwa viereinhalb Tonnen Dinkel in etwa drei Tonnen Mehl umgewandelt sind.

Rechtzeitig zur Backsaison

Das Walliseller Dinkelmehl ist ein Halbweissmehl. Damit eignet es sich für alle Backarten: Brote, Kuchen, Guetzli und vieles mehr. Eine komplette Vermahlung zu Weissmehl hätte kaum weitere Vorteile gebracht, sondern lediglich die Ausbeute verringert: So konnten jedoch etwa 65 bis 70 Prozent des Dinkels zu Mehl verarbeitet werden.

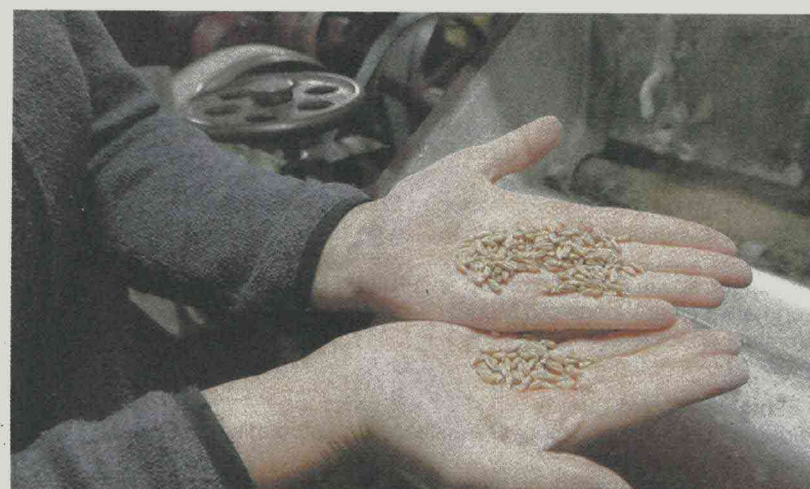
Nach der Premiere am «Riedenermärt» wird das Walliseller Dinkelmehl erhältlich sein am Infoschalter des Stadthauses sowie im Volg Rieden.



Generationenbetrieb: Myriam, Sabrina, Maja und Bruno Grunder (v. l.).



Für die Mehlverarbeitung sind mehrere Arbeitsschritte



Die Walliseller Dinkelkörner werden in der Mühle Entenschiess zu Mehl verarbeitet.

