

Treffpunkt Frau bei junger Müllerin

NEUNFORN Am 13. jedes Monats treffen sich Frauen aus Ossingen, die gemeinsam etwas erleben wollen. Zum Besuch bei Familie Grunder in der Mühle Entenschies meldeten sich sehr viele an. Geführt wird sie von Tochter Sabrina, selbst Müllerin mit Berufsabschluss.

SILVIA MÜLLER

Die Mühle Entenschies zwischen Ossingen und Neunforn ist klar erkennbar ein landwirtschaftlicher Betrieb. Beim Vorbeifahren fallen zwei grüne Silos auf. Sie enthalten Getreide für die Mühle, welche die Familie Grunder in nunmehr vierter Generation führt. 24 Frauen aus Ossingen ergriffen die Chance zu einer Besichtigung.

Der moderne Eventraum im neuen Nebengebäude reichte exakt aus für diesen Andrang. Jede Frau bekam einen Stuhl und Kostproben aus der Backstube, bevor Maja und Bruno Grunder ihren Betrieb und ihre Tochter Sabrina vorstellten. Die junge Frau hat Müllerin gelernt (AZ vom 27.7.2018) und arbeitet inzwischen Vollzeit im Familienbetrieb. Seither konzentrieren sich die Eltern auf die Landwirtschaft und die 24 Milchkühe.

Der Platz zwischen den Maschinen reichte nur für vier Frauen aufs Mal. Die Grunders führten deshalb je drei Kleingruppen mit zeitlichem Abstand durch die drei Geschosse der Mühle. Die anderen zwölf warteten im Eventraum, umsorgt von Sabrinas Mann Michael Denzler. Unter den Gästen war eine Delegation aus der weit grösseren Weinlandmühle in Trüllikon.

Spezialitäten und Arme-Leute-Brot

Die erste Gruppe führte Bruno Grunder. Der Betrieb verarbeitet 350 Tonnen Schweizer Getreide pro Jahr, erklärte er. Drei- bis fünfmal laufe Biogetreide durch die Maschinen, sonst vorwiegend konventionell angebauter Weizen von der Sammelstelle, die ihrerseits gute, kontrollierte Quellen habe. Die Silos dienen als Zwischenlager.

«Mengenmässig an zweiter und dritter Stelle mahlen wir Dinkel und Roggen. Diese Getreide beziehen wir von je einem Landwirt aus der Region», erklärte Bruno Grunder. Dinkel sei erst vor dreissig Jahren wieder entdeckt worden, und auch die anderen Getreidearten seien in der Schweiz nur zweite Wahl gewesen. «Roggen und heutige Spezialitäten wie Buchweizen waren früher Arme-Leute-Essen: Diese Getreide wuchsen auch in hohen Lagen und auf schlechten Böden. Wo immer Weizenanbau möglich war, säte man jahrzehntelang nichts anderes aus.»



Bruno Grunder (links) erklärt das Soder-Mahlwerk, dessen Mahlsteine die letzten Mahlgänge durchführen.

gen. Diese Getreide beziehen wir von je einem Landwirt aus der Region», erklärte Bruno Grunder. Dinkel sei erst vor dreissig Jahren wieder entdeckt worden, und auch die anderen Getreidearten seien in der Schweiz nur zweite Wahl gewesen. «Roggen und heutige Spezialitäten wie Buchweizen waren früher Arme-Leute-Essen: Diese Getreide wuchsen auch in hohen Lagen und auf schlechten Böden. Wo immer Weizenanbau möglich war, säte man jahrzehntelang nichts anderes aus.»

Weizenweissmehl wird häufiger

Heute gibt es zwei Trends: einerseits hin zu solchen Spezialmehlen und Vollkorn – und andererseits genau zum Gegenteil, und das in viel grösserem Ausmass. Feinstes Weizenmehl verdrängt immer mehr das Ruchmehl.

«Es ist den wenigsten bewusst: Pizza, Gipfel, Blätterteig, Dönerbrot, Nussgipfel, Pariserbrot, Tessinerli – das alles essen wir heute täglich, und das alles wird nur mit fein ausgemahlenem Weissmehl so, wie wir es uns vorstellen», sagte Bruno Grunder. «Schon vor 70 Jahren wollten die Gastarbeiter aus Italien Weissstätt Ruchbrot. Seither sind unsere Be-

völkerungszusammensetzung und kulinarischen Vorlieben noch südländischer geworden.» Das Ruchbrot werde verschwinden, sagt er voraus.

Maschinen aus den 1940er-Jahren

Im Hofladen stehen über 30 Mehlsorten zum Verkauf. Effektiv produzieren die Mahlmaschinen aber nur drei Grundmehlsorten. Die Angebotsvielfalt entsteht danach im grossen Mischer durch ausgeklügelte Kombinationen und Beigaben von Samen, Kleie und so weiter.

Die Mehle entstehen auf drei Mahlwerken und in zehn Schritten. Bruno Grunder führte die Gruppe zum ersten der beiden Bühler-Walzstühle, die in den 1940er-Jahren von Uzwil mit dem Zug nach Ossingen und von dort auf dem Pferdewagen herangeschafft wurden und seither ihren Dienst tun. Die Mühlen der 1860 gegründeten Maschinenbaufabrik Bühler verarbeiten laut firmeneigener Angabe heute 65 Prozent des weltweit gemahlten Weizens.

Die tägliche Wartung und kleinere Reparaturen gehören ebenso zur Müllerarbeit wie die Aufsicht über den laufenden Mahlvorgang. Die Familie

macht auch den grundlegenden Unterhalt selbst, zum Beispiel die Messer wetzen, die Walzen wechseln, die Mühle richtig einstellen.

«Unsere Maschinen sind so robust, dass nochmals drei Generationen damit arbeiten könnten», sagt Bruno Grunder. Sie durch moderne zu ersetzen, wäre sinnlos: Heutige Modelle hätten etwas mehr Leistung, funktionieren aber immer noch exakt gleich.

Zehn bis elf Stunden täglich

Der Mahlvorgang läuft zehn bis elf Stunden am Stück, und das zu 90 Prozent automatisch. «Sobald irgendwo etwas nicht gut läuft, erkennen wir das am Maschinengeräusch», sagt Bruno Grunder. Über lange Rohre gelangen die Körner und die zunehmend feiner werdenden Mahlstufen automatisch von Stockwerk zu Stockwerk und von Maschine zu Maschine.

Im ersten Walzenstuhl werden die mit rund vier Prozent Wasser angefeuchteten Körner mit Druckluft und Sieben von Staub und Fremdkörpern gereinigt und zwischen den Walzen aufgerissen. Nach vier solchen Vorgängen sind aus 100 Kilogramm Körnern

bis 70 Prozent körniger Griess und entsprechend 30 Prozent Kleie (Schalenschrot) entstanden, die für Tierfutter verwendet wird.

Ein weiterer Walzenstuhl und die Soder-Mühle mit Mahlstein mahlen den Griess zu Mehl in der gewünschten Feinheit aus. Dazwischen passiert es Siebe und Sichter – zuletzt lässt der horizontal ausgespannte, vibrierende Nylonstoff nur noch die feinsten Mehlpartikel durch. Was oben bleibt, wird nochmals zum Mahlen umgeleitet. Vor Jahrzehnten spannte die Familie in diesen Sichter Naturseide, die deutlich leichter Abnutzungsrisse bekam. Seit der Umstellung auf Nylon müssen die Grunders diesen Sichter einmal jährlich für zwei Wochen abstellen, um die Mechanik zu revidieren und pflegen und neuen Stoff einzuspannen.

«Bis jetzt war alles wahr, was ich euch erzählt habe, aber nun lasse ich euch am Seil herunter», sagte Bruno Grunder. Diese Redensart komme nämlich vom offenen Lift, der in den Mühlen die Stockwerke verbinde. Darauf entschwebten die Frauen der ersten Gruppe etwas abenteuerlich ins Erdgeschoss und zurück zu den Wartenden.



Den Frauen gefiel es bei Bruno und Maja Grunder, Tochter Sabrina und Schwiegersohn Michael Denzler (stehend, von links). Bilder: sm

FINANZECKE

Wohneigentum unter Ehegatten: Ein Liebesbeweis mit rechtlichen Folgen



Der Kauf der eigenen vier Wände ist für viele Ehepaare die grösste finanzielle Entscheidung ihres Lebens. Doch während man sich über die Gestaltung von Garten oder Wohnraum schnell einig wird, bleiben die rechtlichen Strukturen im Hintergrund oft ungeklärt.

Viele Paare verlassen sich auf den gesetzlichen Güterstand der Errungenschaftsbeteiligung. Was im Alltag reibungslos funktioniert, kann im Falle eines Schicksalsschlags zu finanziellen Engpässen führen, welche den Verbleib im geliebten Heim ernsthaft gefährden.

Die Stolperfälle im Erbfall

Das grösste Risiko für den überlebenden Ehegatten ist oft nicht nur die laufende Hypothek, sondern die Liquidität im Erbfall. Ohne massgeschneiderte Vorkehrungen bilden die Kinder zusammen mit dem überlebenden

« Die rechtliche Vorsorge sollte ebenso solide geplant werden wie die Finanzierung selbst. »

Stefan Stutz, Notar

Elternteil eine Erbengemeinschaft. In der Schweiz haben die Nachkommen neben dem Ehegatten Anspruch auf die Hälfte des Nachlasses. Ist das Familienvermögen massgeblich in der Immobilie gebunden, fehlt oft das Barvermögen, um die Kinder auszuzahlen. Im extremsten Fall müsste die Liegenschaft verkauft werden, nur um die Erbansprüche zu befriedigen – eine Situation, die sich durch vorausschauende Planung vermeiden lässt.

Güter- und Erbrecht Hand in Hand

Um eine lückenlose Absicherung zu erreichen, ist die Kombination von güterrechtlichen und erbrechtlichen Instru-

menten entscheidend. Nachfolgend als Beispiel zwei Lösungsmöglichkeiten.

1. Der Erbvertrag: Der Erbvertrag ist ein «gemeinsames Versprechen» mit Bindungswirkung. Er regelt den Nachlass verbindlich und schützt davor, dass Regelungen später einseitig widerrufen werden. Ein klassisches Modell ist die gegenseitige Einsetzung als Alleinerben. Da die Kinder im Vertrag offiziell auf ihren Pflichtteil verzichten, ist der überlebende Ehepartner beim ersten Todesfall alleiniger Eigentümer über das gesamte Vermögen.

2. Ehevertrag in Kombination mit Testamenten: Hierbei werden zwei Hebel genutzt: Im Ehevertrag vereinbaren die Partner, dass die gesamte während der Ehe erwirtschaftete Errungenschaft dem Überlebenden zufällt. Ergänzend dazu stellen Testamente sicher, dass der Partner auch erbrechtlich maximal begünstigt wird – etwa indem die Kinder auf den Pflichtteil gesetzt werden oder dem Ehepartner die Nutzniessung am gesamten Nachlass eingeräumt wird.

In der täglichen Praxis zeigt sich immer wieder: Ein Hauskauf sollte zwingend zum Anlass genommen werden, die Gesamtsituation zu prüfen. Eine professionelle Beratung hilft dabei, die individuellen Familienverhältnisse sachgerecht abzubilden. Es geht dabei nicht um den Verkauf eines Produkts, sondern um die Errichtung eines stabilen rechtlichen Fundaments.

Fachliche Beratung als Fundament

Ein Eigenheim ist mehr als eine Kapitalanlage; es ist der Lebensmittelpunkt. Damit die Freude an der Immobilie langfristig gesichert bleibt, sollte die rechtliche Vorsorge ebenso solide geplant werden wie die Finanzierung selbst.

Die frühzeitige Auseinandersetzung mit Ehe- und Erbverträgen ist kein Misstrauensvotum gegenüber der Familie, sondern ein Akt der Fürsorge für den Partner.

Stefan Stutz, Notariate Feuerthalen und Stammheim

Region

Die A4 ist ab Montag nachts teilweise gesperrt

Von Montag, 23. März, bis Freitag, 27. März, sperrt das Bundesamt für Strassen (Astra) jeweils nachts die A4 zwischen dem Cholfirstunnel und der Galerie Schönenberg und gleichzeitig den Galgenbucktunnel unter Neuhausen für Reinigungsarbeiten.

Jeweils zweimal im Jahr muss die Tunnelinfrastruktur auf der A4 zwischen Uhwiesen und Schaffhausen gereinigt werden. Im Cholfirst-, im Fäsenstaub- und auch im Galgenbucktunnel werden ausser den Tunnelwänden und Fahrbahnen auch die Schlitzrinnen gesäubert, welche für eine korrekte Entwässerung der Fahrbahn zuständig sind. Da diese Reinigungsarbeiten nicht unter laufendem Verkehr vorgenommen werden können, müssen die jeweiligen Tunnel gesperrt werden.

Die Sperrungen erfolgen jeweils nachts von 20 Uhr bis am Folgetag um 5 Uhr. Der Verkehr wird während diesen Stunden umgeleitet. Das Astra versucht, die Verkehrsbeeinträchtigungen so gering wie möglich zu halten, kann aber betriebsbedingte Verschiebungen nicht ausschliessen. (az)