

So mahlen die Mühlen noch heute

Am diesjährigen Schweizer Mühlentag öffneten in Flaach die Senfmühle und in Marthalen die Ölmühle ihre Türen für Interessierte. Während in Flaach gemahlen und gerieben wird, setzt man in Marthalen auf das tonnenschwere Pressen von Baumüssen.

Roland Müller

FLAACH/MARTHALEN. Wenn man von Mühlen spricht, denkt man zuerst an die klassische Mühle für das Mahlen von Getreide. Doch ist damit bei Weitem noch nicht die ganze Bandbreite dieser Maschine abgedeckt. Am diesjährigen 24. Schweizer Mühlentag wurden Besucher der landesweit 109 zugänglichen Mühlen am Samstag mit der ungeahnten Vielfalt der Mühle bekannt gemacht. In Marthalen zeugen bereits der «Oeliweiher» und das Haus «Zur Oele» davon, dass die Ölmühle lange in Gebrauch war und sich in die Ortsgeschichte buchstäblich eingeschrieben hat.

Auf einem kleinen Gestell in der Oele stehen Musterflaschen mit Kürbiskern-, Raps-, Mohn-, und Traubenkernen sowie Haselnussöl. Vor dem Zeitalter der Elektromotoren nutzte dieser Hof die Wasserkraft, um die Öle samt kleiner Sägerei zu betreiben. Danach wurde elektrische Energie genutzt und die Wasserkraft ersetzt. Am eigentlichen Verfahren für die Ölherstellung

«Vom Mahlen der Nüsse über das anschliessende Erwärmen und Pressen dauert die Herstellung rund eine Stunde.»

Ernst Spalinger
Nussölhersteller

lung hat sich gleichwohl fast nichts geändert. Heute wie gestern ist das Handwerk der Speiseölgewinnung mit viel Handarbeit und Wissen verbunden.

Aus Baumuss mach Öl

Die Familie Spalinger pflegt dieses Handwerk seit Generationen. Zusammen mit seinem Neffen Lukas Spalinger weist Ernst Spalinger die Besucher in die Geheimnisse der Herstellung von Baumussöl ein. Jeweils an einem Tag im Monat ab Herbst bis in den Frühling sind die beiden in der Öle anzutreffen, um aus den Kernen der Baumüsse das goldgelbe Nussöl zu pressen.

«Unsere Kunden liefern geöffnete Nüsse offen an. Pro Arbeitsgang können wir dann 10 bis 13 Kilogramm Nüsse verarbeiten», erklärt Ernst Spalinger. In einem ersten



Die beiden Senfmacher Ueli Kilchsperger (r.) und Beat Vögeli mit ihrer Senfmühle, wo die Senfkörner zwischen den beiden 300 Kilogramm schweren Mahlsteinen zerrieben werden.

BILD ROLAND MÜLLER

Arbeitsgang werden die Nüsse zu einem groben Mehl geschrotet. Nun folgt der zweite Arbeitsschritt, der ein gutes Auge und viel Fingerspitzengefühl erfordert. Die Masse muss innert 15 bis 20 Minuten unter ständigem Rühren auf 40 bis 45 Grad Celsius erwärmt werden. Dafür stehen zwei grosse und in einem mit Holz beheizten Wasserbad eingelegte Pfannen mit Rührwerk zur Verfügung. Die Nusskernmasse wird ähnlich wie Zwiebeln angedünstet bis sie etwas glasig werden und so für den anschliessenden Pressvorgang aufgewärmt.

Druck von drei Lastwagen

Nun folgt der letzte Schritt, indem Spalinger die heisse Masse in Tücher füllt, diese übereinander in den Presszylinder legt und jeweils mit einer Metallplatte abdeckt. Ist alles in der Presse verpackt, kann der eigentliche Pressvorgang gestartet werden. Dabei wird auf der rund 80-jährigen Presse der Presszylinder mit Wasserdruck angehoben und der Manometer steigt bis

auf 480 Bar an. «Dies entspricht einem Pressdruck von rund 90 Tonnen», informiert Spalinger die Besucher, während nun das wertvolle Speiseöl aus dem kleinen



Lukas Spalinger füllt die grob geschroteten Baumüsse in eine Pfannen, wo die Masse unter ständigem Rühren erwärmt wird.

BILD ROLAND MÜLLER

Presskorb in einen Eimer läuft. Ein Pressvorgang mit rund 12 Kilogramm Nusskernen zeitigt rund 5 Liter Öl. Der verbleibende Ölkuchen ist sehr hart und kann auch in der Küche genutzt werden.

Mahlstein aus Massanfertigung

Seit einigen Jahren haben Ueli Kilchsperger und Beat Vögeli ihre Leidenschaft zum Senf entdeckt. Im Gegensatz zur Öle steht für die ebenfalls mehrstufige Herstellung von Senf in Flaach neuste Technik zur Verfügung. «Unsere Senfmühle mit den beiden 300 Kilogramm schweren Mahlsteinen aus Granit haben wir extra dafür konstruiert und bauen lassen», erklärt Kilchsperger auf seinem Weingut, wo die Anlage steht. In der Regel einmal im Monat pflegen die beiden ihr grosses Hobby, indem sie die Mühlesteine arbeiten lassen.

«Im traditionellen Kaltmahlverfahren produzieren wir auf unserer Steinmühle ohne Geschmacksverstärker Farbstoffe und Zuckerzusatz aus eigenen im Weinland angebauten und auf dem Betrieb verarbeiteten Manufaktursenf», so Kilchsperger. «Grundsätzlich verwenden wir den schwarzen und den gelben Senf, um unsere Spezialitäten herzustellen.» Beide Senfsaaten gehören botanisch zur Familie der Kreuzblütler. Der Schwarze Senf ist zugleich mit den Kohlarten verwandt und schmeckt im Gegensatz zum gelben Senf deutlich schärfer.

Schlüssel zum Erfolg? Geheim!

Mit der Mischung von gelbem und Schwarzem Senf beginnt für die beiden die Kunst der Senfherstellung, die auf ihrem eigenen Betriebsgeheimnis beruht. Zuerst werden die im Weinland angebauten Senfsaaten geschrotet, um sie für den Herstellungsprozess vorzubereiten. Darauf wird die Mischung der eigentlichen Mühle zugeführt, indem sie über die Narbe zwischen dem drehenden und dem darunterliegenden ruhenden Stein gelangt. Durch die Reibung werden die gemahlten Körner zu einer zähflüssigen Masse.

Wie die unterschiedlichen Geschmacks- und Schärfenoten in den verschiedenen Senfarten erreicht werden – wie beispielsweise mit Bärlauch, Honig, Weisswein oder gar Knoblauch verfahren wird – da lässt sich Kilchsperger nicht in die Karten blicken.



Viel los am Chliandelfinger «Früeligsmärt»

Am vergangenen Samstag lockte in Kleinandelfingen der alle zwei Jahre vor dem Muttertag stattfindende «Früeligsmärt» mitten im altherwürdigen und schmucken Dorfkern zahlreiche Besucher an. Rund 100 Aussteller sowie eine Handvoll «Festbeizli» und Stehbars sorgten in den engen Gassen sowie auf den lauschigen Vorplätzen für eine tolle Marktstimmung.

BILD ROLAND MÜLLER

Mittelalterspektakel in Hüntwangen

Das ganze Wochenende herrschte ideales Wetter für ein frohes Eintauchen ins Mittelalter. Heerscharen mit und ohne Schwert oder knielangem Rock pilgerten samt Kindern ins Amphitheater Hüntwangen.

Ursula Fehr

HÜNTWANGEN. Barbara schwärmt von einem stündigen warmen Bad im Holzuber der Baderey. 50 Taler ist eine halbstündige Massage wert. Und dann gönnt sie sich einen Hexenbrunz aus der Schenke. Zwei Männer duellieren sich mit Schwert und Lanze, angefeuert von einem Weib mit heller Stimme, alle sind bunt kostümiert. Auch die Zuschauer stecken grösstenteils in mittelalterlichen Gewändern; vor allem die Kinder haben den heimischen Schrank nach passenden Kleidern und Hüten durchsucht. Ein lustiges Völklein ist hier beisammen.

Vor der Mittagszeit bietet ein wortgewandter Erzähler marktschreierisch eine Folterschau und zeigt, wie in dunklen und zum Glück längst vergangenen Zeiten gefoltert und gerädert, an den Pranger gestellt, geköpft oder gehängt wurde.

Dann folgt für die meisten ein deftiges Mittagessen mit Schlangen- oder Fammbröt zu Fleischspiesen, oder etwas später einem Stück vom Spanferkel, das momentan noch samt Kopf am Spiess dreht. Dazu gibt es Met, Wein oder eine süsse Sause.

Zur Verdauung können Äxte gegen eine Holzsau geschmettert oder kann

mit einem Einsatz von drei Franken auf eine etwa sieben Zentimeter lange lebendige Kakerlake gewettet werden. Von zehn Kakerlaken, die sich auf einer Laufbahn messen, macht Balduin das Rennen. Wettkönig Leo, fünfjährig, darf sich ein Geschenk aussuchen und wählt ein Horn. Daraus wird er später einen Sirup trinken, erzählt er stolz.

Altes Handwerk wird gezeigt, ein Bub erprobt sich als Drechsler, der Schuh-

macher verarbeitet weiches Leder, es wird gehämmert, geschmolzen, gedreht und genäht.

Die Hellen Barden singen und spielen, einige Frauen und Mädchen tanzen dazu. Eine Familie aus Neftenbach posiert so fröhlich wie das Paar mit Kinderwagen oder der Herr mit Hund, so gross wie ein Kalb. Nur ungen und voller Eindrücke und Spässe verlässt man schliesslich den Abenteurerplatz.



Auch Musizieren mit historischen Instrumenten gehörte zum Anlass.

BILD URSULA FEHR