

# Ein «Mülibachbrot» zum Mühlentag

**ANDELFINGEN** Am 31. Mai lanciert der Förderverein Mülibach Andelfingen eine neue Brotspezialität. Danach soll sie jeden Samstag in Fünfkilolaihen gebacken und aufgeschnitten verkauft werden.

SILVIA MÜLLER

Heute verströmen das offene Kanalnetz und die Wasserräder des Bezirkshauptortes Romantik. Gebaut wurden sie jedoch aus wirtschaftlichen Interessen: Die Wasserkraft ermöglichte das Gewerbe, und umgekehrt hielt das Gewerbe sein Kanalsystem in Schuss. «Beides ist immer noch wichtig fürs Dorf. Deshalb wollen wir mit unseren Aktionen möglichst immer auch das Gewerbe stärken», erklärt Conrad Schneider, Präsident des Fördervereins Mülibach Andelfingen (siehe Kasten rechts).

Zu diesem Zweck seien mehrere kulinarische Spezialitäten lokaler Produzenten angedacht. «Bäcker Nils Gnädinger hat unsere Idee sofort überzogen. Mit ihm realisieren wir nun ein Produkt, das sich auf Jahre hinaus etablieren soll.» Sprich: Die Route des Samstagseinkaufs soll über den Marktplatz führen, weil es nur dann und nur dort ein ganz spezielles Brot gibt. Noch dazu eines, von dem man sich exakt so viel abschneiden lassen kann, wie man gerade braucht.

## Rund wie ein Mühlrad

Fragt man beim Bäcker selbst nach, merkt man schnell: In diesem Vorhaben steckt auch seine Leidenschaft. «Ich schlug sofort ein Sauerteigbrot vor, begann mit der Rezeptur zu experimentieren und servierte dem Vorstand drei Brote zur Auswahl. Wir einigten uns auf ein Weizenbrot aus Halbweissmehl und rund einem Drittel Schrot.» Dafür werden Weizenkörner aus Andelfingen in der Lindentmühle geschrotet und vor



Um den Leserinnen und Lesern eine Freude zu machen, hat Nils Gnädinger ein Ansichtsexemplar des neuen Sauerteigbrots gebacken. Mit Conrad Schneider bespricht er, worauf in der Backstube geachtet werden muss. Bild: sm

der Verarbeitung mit heissem Wasser aufgebracht und eingeweicht.

Conrad Schneider und der Miterfinder Marcus Schmid hätten sich ein rundes Brot gewünscht, «wie ein Mühlrad». Und Nils Gnädinger und vor allem seine Frau Sarah, ebenfalls Bäckerin, sahen die Chance, endlich mal grosse Laibe zu backen: «Obwohl Fünfkilolaihe zwei Stunden im Ofen bleiben, haben sie nämlich einen idealen Feuchtigkeitsgehalt», schwärmt er.

## Brotsommelier? Ja, das gibts!

Zufällig befasste sich Nils Gnädinger in den letzten Monaten besonders intensiv mit Brotrezepturen. Er studiert im ersten Schweizer Ausbildungsgang Brotsommelier. Der Lehrgang koope-

riert mit der Universität Mannheim, wo schon länger das deutsche Pendant existiert. «Fast alle Menschen können sagen, welches von zwei Broten sie besser finden. Doch Sommeliers müssen die wahrgenommenen Nuancen unterscheiden und benennen können», erklärt er. Und sie müssen wissen, wie diese bei der Produktion erreicht oder eben vermieden werden.

Aber kann denn ein Bäckersohn und Berufsmann wie er noch viel Neues über Brot lernen? «Oh ja! Die Ausbildung ist strenger als vermutet. Wir müssen viel üben und ausprobieren und eine 40- bis 60-seitige Abschlussarbeit schreiben. Am besten beenden wir nun dieses Thema, bis ich alle Prüfungen bestanden habe», sagt er und

lacht. So bleibt leider die Frage ungestellt, ob das Andelfinger Mülibachbrot sogar in die Forschungsliteratur der Bäckerwelt Eingang finden wird.

## Sauerteig wird gehätschelt

Gut gepflegte Sauerteigkulturen entwickeln eine gute Triebkraft und geben dem Brot besondere Aromen und eine Konsistenz, die beim Kauen glücklich macht. Aufgrund der langen Teigruhe gilt Sauerteigbrot als bekömmlicher (das sei allerdings wissenschaftlich noch nicht belegt, so der Brotstud!). Bis anhin hat Nils Gnädinger alle zwei Tage reine Sauerteigbrote gebacken, und manchen seiner Hefebrotsorten fügt er ganz wenig Sauerteig als Geschmacksverstärker hinzu. Sollte seine

neue Brotkreation am Mühlentag auf Anklang stossen, wird er sie ins Sortiment aufnehmen.

Noch bis im Herbst könne er sicher nicht den ganzen Weizenbedarf nur bei Landwirten aus Andelfingen decken, sagt er. Doch die neue Ernte sei bereits «bestellt». Allzu sehr auf die Spitze treiben sollte man es aber nicht mit der Andelfinger Herkunft restlos aller Zutaten, findet er: «Falls hier zeitweise nicht genug Rohstoffe aufzutreiben sind, sollten sie auch von Feldern aus Nachbardörfern stammen dürfen. Wichtig ist die Qualität beim Anbau und bei der Verarbeitung.»

## Ziele immer schön vor Augen halten

Knapp 18 Monate nach der Gründung hat der Förderverein Mülibach Andelfingen schon mehrere Vorhaben realisiert. Grundsätzlich will er der Bevölkerung das Mülibach-System und die damit verbundene Kulturgeschichte und Ökologie näherbringen. Präsident Conrad Schneider listet das bereits Erreichte auf: Monika Reuschenbach, in Andelfingen lebende Professorin der Pädagogischen Hochschule PHZH, hat für den Förderverein ein Schulkonzept mit Unterrichtsmaterialien für Schulklassen erarbeitet, welche die Lindentmühle (siehe unten) und den Mülibach-Lehrpfad besuchen. Die Mühlenführungen von Pro Weinland richten sich an alle Interessierten. Der Verein unterstützt zudem die Mühlenbesitzer bei Fragen zu Unterhalt und Restaurationen und setzt sich für die Bachökologie ein, auch im Ober- und Unterlauf. (sm)

muelibach-andelfingen.ch

## Das Tagesprogramm rattert auf Hochtouren

Am Schweizer Mühlentag läuft in Andelfingen stets das volle Programm. Im Dorf gab es schon immer ungewöhnlich viele Mühlen, und einige davon können heute noch tüchtig klappern. Einen Tag lang dreht sich fast alles um die einst sechs Mühlen, die alle vom unscheinbaren, aber schlaue kanalisierten Mülibach angetrieben wurden (die AZ vom 7.12.2012 folgt ihm von der Quelle in Oberwil bis zur Mündung in die Thur). Diese Betriebe brachten Andelfingen einst Wohlstand und sind heute ein bedeutendes kulturelles Erbe.

Zum 25-Jahr-Jubiläum am 31. Mai haben der Förderverein Mülibach Andelfingen und die Gemeinde Andelfingen unter dem Patronat von Pro Weinland wiederum fast ein Dutzend Attraktionen im ganzen Dorfkern organisiert. Die Gäste haben die Wahl: Auf Führungen, beim abenteuerlichen Entdecken des Wildbachgewölbes und in drei laufenden Mühlen können Kinder und Erwachsene viel erleben.

Nur eines dieser Vergnügen könnten sie danach wöchentlich wiederholen: Jeden Samstag wird die Bäckerin Gnädinger ein eigens kreiertes Sauerteigbrot backen, das in Wunschgrösse aufgeschnitten verkauft wird (siehe oben). (sm)

Programm und Infos: <https://muelibach-andelfingen.ch/muedtag/#services>

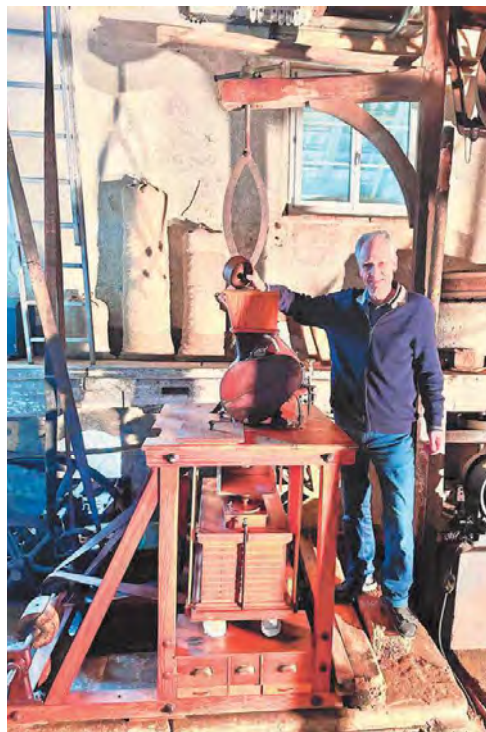
## Der Mülibach treibt die extra angeschaffte Schrotmühle an

Das Mülibachbrot solle seinen Namen zu Recht tragen, darüber waren sich seine «Erfinder» von Anfang an einig. Folglich soll das Getreide für die neu lancierte Brotspezialität möglichst im Raum Andelfingen wachsen und gemahlen werden. Gebacken werden die Laibe direkt am Mülibach, in der Bäckerei am Marktplatz (siehe oben).

Das von Bäcker Nils Gnädinger extra entwickelte Sauerteigrezept enthält auch Schrot, also grob zerkleinerte Getreidekörner. Auch diese Zutat wird dank dem Wasserlauf hergerichtet, in der historischen Lindentmühle von Peter Bretscher. Am Mühlentag wird der Historiker die Mühle im Erdgeschoss seines Wohnhauses fürs Publikum öffnen. Die Transmissionsriemen werden aber nicht nur das grosse Mahlerwerk von 1870 antreiben, sondern auch die neueste Errungenschaft des Wissenschaftlers mit der Leidenschaft für alte Geräte. Als Kurator am Historischen Museum Thurgau hat er die volkskundliche Sammlung im Schau-depot St. Katharinental eingerichtet (AZ vom 4.4.2025) und zeitlebens Connections zu Sammlern landwirtschaftlicher Geräte aufgebaut.

## Teil-Comeback einer Schrotmühle

«Ich fragte verschiedene Bekannte an, ob irgendwo noch eine passende alte Schrotmühle herumstehe», erzählt Peter Bretscher. Die angebotenen Maschinen waren aber alle entweder defekt, zu gross für seinen Mühlraum oder sonstige ungeeignet, bis auf eine: eine kleine Testmühle aus der



Peter Bretscher beim Befüllen des Mahlwerks. Bild: sm

Forschungsanstalt Reckenholz. «Sie ist etwa 100 Jahre alt, aber perfekt in Schuss. Seit Jahrzehnten stand sie geputzt in einem trockenen Raum und wartete darauf, wieder entdeckt zu werden», erzählt Peter Bretscher. Mehr noch: Diese Mühle darf jetzt erstmals richtig produzieren, und dies in den kleinen Mengen, für die sie gebaut wurde.

Dabei wird sie allerdings ihre Kompetenzen nicht voll ausspielen können. Denn sie ist ausgerüstet mit einer Schüttelsichter mit zehn Sieben unterschiedlicher Maschenweite. «Der Bund liess damit Proben zur Analyse der Getreidequalität ausmahlen», erklärt Peter Bretscher. Tatsächlich fallen die Mahlprodukte wie Schrot, Griess, Dunst, Mehl und Kleie im Normalbetrieb säuberlich kanalisiert in separate Holzschubladen. «Fürs Brot brauchen wir aber nur das Schrot, dafür reicht ein einziger Sammelbehälter. Also ist die raffinierte, mit Exzenter bewegte Siebvorrichtung abgehängt, sonst müsste sie ständig gereinigt werden.»

Am Mühlentag wird Peter Bretscher die hübsche Testmühle mit den Transmissionsriemen antreiben, welche die Energie des Wasserrads an der hinteren Hausfassade zu den Maschinen umleiten. Er ist im Vorstand des Fördervereins Mülibach Andelfingen und öffnet seine Mühle auch sonst häufig für angemeldete Gruppen und Schulklassen. «Dass das Demo-Mahlgut tatsächlich verarbeitet werden soll, ist eine neue Freude für mich.» (sm)