

Für einmal ein Mehlsack sein

FAMILIENAUSFLUG Im Mühlerama in Zürich erfahren die Besucher, wie eine Mühle arbeitet. Man darf auch mit einem Velo selber Mehl mahlen und wie ein Mehlsack mahlen und wie ein Mehlsack Rutschbahn fahren.

Mitten in Zürichs attraktivem Tiefenbrunnen-Quartier steht eine alte Mühle. Manche kennen das Müller's Studio als Theater, andere schätzen die Läden und

FAMILIENAUSFLUG

Unterwegs mit Kindern

Ausflugsziele, die auch für Kinder interessant sind

das kulinarische Angebot. Das Mühlerama ist ein für jedes Alter spannender Ort, an dem man Neues über ein altes Handwerk erfährt.

Hier darf auch angepackt werden: beim Brotbacken, beim Mehlmahlen und beim Rundgang durch die Dauerausstellung. Ein Posten des Müller-Parcours sind die Tastkästen mit Müllereiprodukten: Hier kann man versuchen, zwischen zehn verschiedenen Mahlarten zu unterscheiden. Denn: Ein Müller braucht Fingerspitzengefühl, ob das Mehl richtig gemahlen ist. Für Laien ist das gar nicht so einfach. Besucher dürfen auch in Wühlsäcke greifen und den Unterschied erspüren zwischen ganzen Weizenkörnern, Weizendunst und Weizenkleie. Das Gefühl ist angenehm, ob man in ganze Körner greift, die sich samtig anfühlen, oder die Kleie durch die Finger gleiten lässt.

35 Stunden Ruhe

Bei der Führung erfährt man vom Müller Beat Maumary, der seit 35 Jahren sein Handwerk ausübt, viel über Gebäude und Produkte. Auf Knopfdruck startet die Mühle: Die Räder drehen sich, das Mehl rieselt. Interessant ist die Kombination von Antriebsflachriemen aus drei verschiedenen Generationen: dehnbare Rindsleder, Habasit (Kunststoff), der sich nicht ausdehnt, und in der dritten Generation eine Kombination: Leder mit Habasit-Kern.

Der Weizen wird mittels Förderschnecke, die sich wie eine Spirale dreht, transportiert, ge-



Im Mühlerama kann man eine Landschaft aus verschiedenen Mehlen bestaunen, die alle aus dem gleichen Weizen gewonnen wurden.

Michèle Combaz Thyssen

siebt und gewogen und gelangt dann zum Kleinkornauslöser im ersten Stock. Dort muss er 35 Stunden ruhen, damit die Schale elastisch wird. In der Vermahlungsmaschine bewegen sich verschiedene Walzen mit verschiedenem Schliff, werden nach links und rechts gedreht.

Erinnerungen an Tinguely

Im Zürcher Mühlerama wird auf fünf Stockwerken Mehl gemahlen. Zuunterst stehen 18 Walzenstühle, im 4. Stock sechs Griessputzmaschinen, zuoberst die Schüttelrohre. Sie alle produzieren 20 verschiedene Mehle aus dem gleichen Weizen. «Im dunklen Mehl ist der Schalenanteil grösser», erklärt der Müller.

«Der Unterschied besteht im Kleieanteil.» Weissmehl ist am feinsten gemahlen.

Die Griessputzmaschine sortiert die Teilstückchen des Kornes mittels Schüttelbewegung: Dadurch bewegt sich die Bürste, und die Körnchen gelangen durch das Sieb. Der Planschier erinnert an die Maschinen des Künstlers Jean Tinguely: eine veritable Rüttelmaschine, die mit Sieb und Borsten sortiert. Die Bürste läuft im Kreis. Aber im Gegensatz zu Tinguelys Schöpfungen ergibt die Bewegung der Maschine durchaus Sinn, sie verfolgt einen praktischen Nutzen. Die Fertigprodukte sind Mehl und Kleie, wie man sie schon auf dem Rundgang durchs Museum

in Augenschein nehmen und durch die Finger rieseln lassen durfte.

Der Besucher als Mehlsack

Auch ohne Hilfe von Maschinen dürfen Besucher den Prozess vom Korn zum Mehl nachvollziehen. Im Dachgeschoss der Mühle darf nach Herzenslust selber gemahlen werden: mit Reibsteinen, Handmühlen, Kurbelmühlen oder einem Mahlvelo. Das Mehl wird danach eigenhändig gesiebt, gewogen, verpackt und mit nach Hause genommen.

Egal, ob von Hand oder in der Maschine gemahlen: Zum Schluss werden Mehl und Kleie in Säcke abgefüllt und rutschen die Sackrutsche hinunter. Bezeichnet man einen Menschen als «Mehlsack», wird das normalerweise nicht als Kompliment empfunden. Am Ende des Museumsrundgangs darf man sich jedoch einmal wie ein Mehlsack fühlen und vergnügt die Sackrutsche hinunterrutschen.

Michèle Combaz Thyssen

GETREIDE ALS SYMBOL

In vielen Kulturen werden Vegetationsgöttinnen verehrt. Als Erd- oder Kornmutter gebären sie neues Leben, nähren Pflanzen, Menschen und Tiere und verkörpern die Lebenskraft im Zyklus von Wachstum, Reife, Verfall und Erneuerung. Getreide ist ein Symbol von Fruchtbarkeit. In der griechischen Mythologie war Demeter die Göttin des Ackerbaus und Getreides, bei den Römern hiess sie Ceres. Von ihr stammt das Wort Cerealien. Brot ist auch biblisch: Maria wird im Ährgewand dargestellt und gebar in Bethlehem, im «Haus des Brotes», ihren Sohn, der sagen wird: «Ich bin das Brot des Lebens.» Getreide und Brot sind in verschiedenen Religionen ein wichtiges Symbol. mct



Ist das Mehl fertig, wird es in Säcke abgefüllt und die Sackrutsche hinuntergeschickt. Im Mühlerama dürfen auch die Besucher runterrutschen.

INFORMATIONEN

Adresse: Mühlerama, Seefeldstrasse 231, 8008 Zürich, Telefon 044 422 76 60, info@muehlerama.ch, www.muehlerama.ch

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Samstag von 14 bis 17 Uhr; Sonntag 10 bis 17 Uhr. Ende April bis 25. Oktober wird das Museum wegen Renovationsarbeiten geschlossen.

Eintrittspreise: Erwachsene 9 Fr., Kinder und Jugendliche bis 16 Jahre 5 Fr.

Anreise: Mit dem Zug oder Tram 2 und 4 zum Bahnhof Tiefenbrunnen; es hat gebührenpflichtige Parkplätze am Bahnhof und blaue Zone in der Seefeldstrasse.

Workshops und Führungen: Mehrmals pro Monat finden am Wochenende Kurse statt, darunter Herstellung von Pasta, Croissants oder Grissini (vgl. Programm auf der Internetseite). Für Kindergeburtstage oder Gruppen kann ein Brotback-Workshop gebucht werden mit Führung. mct

MÜHLERAMA

Die Mühle Tiefenbrunnen ist fast 100 Jahre alt. Zuvor war an diesem Ort eine Brauerei, die 1913 stillgelegt wurde. Die Familien Wehrli und Koller kauften die Gebäude und richteten eine Mühle ein, die von Anfang an mit Strom lief. 1907 hatte die Stadt Zürich die Elektrizität eingeführt. Der Originalmotor von 1913 treibt die Maschinen bis heute an. Die Mühle war europaweit eine der grössten und mahlte 50 Tonnen Getreide in 24 Stunden, pro Stunde 75 Kilogramm Weizen, was 50 Kilogramm Mehl ergibt. 70 Jahre lang stand sie Tag und Nacht nicht still bis 1983, als sie in ein Museum umgewandelt wurde. Seither werden immer noch mehrere Tonnen Mehl im Jahr gemahlen.

Zur Erweiterung des Museums wird von Ende April bis Oktober renoviert und am 25. Oktober Neueröffnung gefeiert. Man möchte mehr Platz für die Ausstellung und für die Besucheraktivitäten schaffen, unter anderem einen grösseren Publikumssofen. mct



Hier ist Muskelkraft gefragt: Mehl mahlen mit einem Mühlstein.