

## Bericht : Besichtigung der Mühle in Schinznach-Dorf vom 19.04. und 10.05.2012

Mit dem Postauto fuhren wir von Brugg ins schöne Schenkenbergertal. Die Fahrt war vergleichbar mit einer "Mini-Bluestfahrt". In den Gärten blühten die Tulpen in ihren prächtigsten Farben. Die saftig grünen Wiesen mit dem leuchtenden Gelb des Löwenzahns, die vielen erblühten Kirschbäume, oder das zarte Grün der Laubbäume in den Mischwäldern waren einfach einzigartig.

"Aussteigen, wir sind am Ziel", ertönte es im Bus. Denn die heutige Besichtigung war "Die Mittlere Mühle" in Schinznach Dorf. An der Haltestelle erwartete uns Herr Obrist, der eine Gruppe zur Mühle begleitete und auch viel Interessantes über die Mühle und das Schenkenbergertal zu erzählen wusste. Die andere Gruppe machte sich auf den Weg zur Emmerstube. Dort war Frau Keusch die uns erwartete. Aus dem grossen Backofen konnte man schon das Knistern des Föhrenholzes vernehmen.

Als Erstes mussten wir den Vorteig für das Brot zubereiten, bestehend aus Emmer-, Dinkel- und Einkornmehl. Die Gährungszeit des Teiges beträgt ca. 3/4 Std. In der Zwischenzeit wurden wir über die verschiedenen Kornarten aufgeklärt. Gut übersichtlich waren diese Körner in kleine Döschen abgefüllt. Jedes der Döschen war mit einer Zahl beschriftet. Auf einer separaten Liste konnte man die dazugehörenden Getreidenamen lesen.

Nach Angaben der archäologischen Funde führt der Ursprung des Getreides nach Vorderasien. Dort wird bereits seit ca. 12`000 Jahren Getreide gesät und geerntet. In Mitteleuropa existiert der Getreideanbau erst seit ca. 6`000 Jahren. Den Griechen und Römern verdanken wir, dass das Backgewerbe in unseren Breiten graden bekannt wurde. So durften wir, wie zur Pfahlbauerzeit, das ausgebreitete Korn auf der flachen Steinplatte mit einem runden Stein verreiben. Nach dem Sieben des gemahlten Kornes, war leider noch nicht viel Mehl vorhanden. Mit viel Kraft und Ausdauer wurde fleissig weitergearbeitet. Die Römer hatten bereits eine andere, effizientere Mahltechnik entwickelt. Bis weit über das Mittelalter hinaus ernährte sich die ländliche Bevölkerung noch hauptsächlich von Getreidebreien. Das Brot war vorerst nur in den Städten bekannt. Erst mit der Entdeckung der Hefezellen im 19. Jahrhundert setzte sich in der Neuzeit der Hefeteig durch. Heute wird in der Schweiz vor allem aus den Getreidearten Weizen, Roggen und Dinkel das meist verkaufte Brot hergestellt. Der Mahlvorgang bestimmt, ob das Mehl hell oder dunkel werden soll. Laut Ernährungsfachleuten leistet Brot einen wichtigen Bestandteil für unsere Gesundheit. Im Brot hat es verschiedene pflanzliche Eiweisse, Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente.

Der Vorteig hatte sich in der Zwischenzeit beinahe aus den Gefässen davon gemacht. Höchste Zeit, dass nun der Teig weiter bearbeitet wurde. Jetzt war kräftiges Kneten von Hand erforderlich. Die Gruppe, welche zuerst in der Mühle war, durfte den Teig zu Brot formen.

Erstmals urkundlich erwähnt wurde die Mühle Schinznach-Dorf im Jahr 1317. Fast ein halbes Jahrhundert ruhten die Mühlensteine. 1882 kaufte die Familie Hartmann die Mühle und hatte nie aufgehört für einen kleineren Kundenkreis zu mahlen. In der Zeit des Mehranbaus und der Lebensmittelrationierung (Plan Wahlen) schaffte man die anfallende Arbeit mit den Mahlgängen allein nicht mehr. So drängte sich 1939 die Anschaffung eines elektrisch betriebenen Walzenstuhles auf.

94 % des Schinznacher Trinkwassers kommt aus der Warmbachquelle. Das Wasser, dessen Temperatur selten unter 13 Grad sinkt, wird in der Brunnenstube gefasst. Der Überlauf der Brunnenstube fliesst als Warmbach durchs Dorf und sorgt dafür, dass das Mühlrad der mittleren Mühle betrieben werden kann. Bei der geringen Wassermenge drängt sich ein "Oberschlächtiges Wasserrad auf".

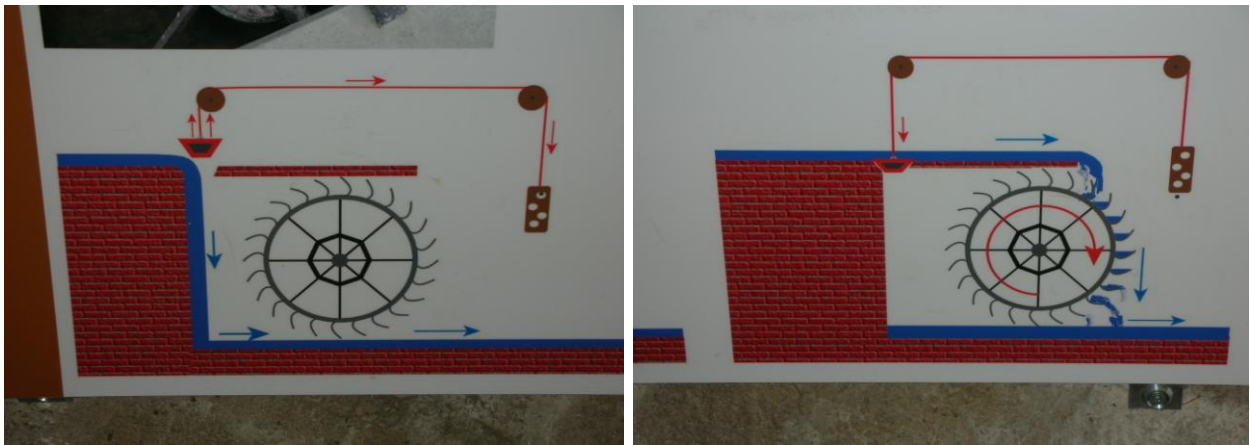
Für das 1926 eingebaute, aus Eisen gefertigte Wasserrad inkl. Antriebswelle und Montage wurde damals die folgende Rechnung gestellt.



1 Oberschlächtiges Wasserrad	Fr. 1'700.00
1 Stahlwelle, 3 Meter lang	Fr. 337.50
2 Stehlager	Fr. 225.00
Total	Fr. 2'262.50

Montagearbeit per Std. und per Monteur Fr. 2.00

Zum 50 jährigen Jubiläum des Schoggitalers wurde das Schenkenbergertal aufgrund seiner vielfältigen Kulturlandschaft ausgezeichnet. Mit den damit verbundenen Geldmitteln konnten die Instandstellung des Steinmahlgangs und des sich in einem desolaten Zustand befindenden Wasserrades durchgeführt werden. 1998 konnte die Mühle mit dem neuen Wasserrad wieder in Betrieb genommen werden. Ausgehend von einer Wassermenge aus dem Warmbach von 600 Liter/Minute und einer Fallhöhe von 4,5 Meter ergibt das eine Leistung von 450 Watt. Der Betrieb eines einzigen modernen Bügeleisens benötigt 1400 Watt. Es wären also 3 solcher Wasserräder nötig. Ein Bijou für den Nostalgiker ist das ausgeklügelte Winkelgetriebe zwischen dem Wasserrad und dem rotierenden Mühlstein (Läufer). Die kleinen Zahnräder sind ganz aus Grauguss gefertigt. Die grossen Zahnräder bestehen aus einem Graugussgerüst mit eingekeilten Zähnen aus Hartholz (Eiche, Hagebuche und Apfelbaum sind besonders geeignet).



Das Herzstück der Mühle sind die Mühlsteine.

Bestehend aus dem feststehenden Bodenstein und dem drehenden Läufer. Die Mühlsteine stammen ursprünglich aus Frankreich. In der Champagne gibt es diese porösen Süsswasserquarze. Die Porosität führt dazu, dass im Gebrauch eine gewisse Selbstschärfung entsteht. Daraus wurden Mühlsteine für höchste Ansprüche hergestellt. In einem Betonbett werden die Segmente der Quarzsteine befestigt. Die Steine werden behauen, die tiefen, durchgehenden Furchen dienen der Kühlung. Nach dem Mahlen von ca. 10 bis 15 Tonnen Getreide mussten die Steine neu geschärft werden.



Der Betrieb der Mühle kann mit sehr einfachen, ausgeklügelten aber effizienten Vorrichtungen kontrolliert und gesteuert werden. Zum Beispiel: Durch die Wassermenge, die über den Wasserzulaufskanal auf die Schaufeln fliesst, wird die Drehgeschwindigkeit des Wasserrades bestimmt. Über einen Seilzug bedient der Müller einen Zapfen im Kännel, und kann so das Wasserrad starten oder

stoppen. Mit dem am Seilzug befestigten Lochbrett kann auch die Wassermenge reguliert werden. Solche und noch viele andere Feinheiten aus alter Zeit konnte man erleben.

Die verschiedenen Getreidesorten kann man nicht nur zum Brotbacken verwenden. Die Brauerei Müller AG in Baden lässt den Weizen für das bekannte "Urweizen Bier" in der „Mittleren Mühle“ in Schinznach-Dorf mahlen

Die knusprigen Brote, welche wir herstellen konnten, waren sehr gut. LR/ER