

# Naturbelassenes Mehl gilt heute als eine Trouvaille

Getreide mahlen ist ein altes Handwerk. Die Müller Adolf Tschudi und sein Sohn Lukas sagen, worauf es dabei ankommt.

Die Altbachmühle in Wittnau/AG ist ein stattliches Haus. Auf den ersten Blick gleicht es eher einem Wohnhaus als einem Produktionsgebäude. Einen Hinweis darauf gibt der mächtige, alte Mühlstein, der als stummer Zeuge neben dem Eingang steht. Vor dem Haus, auf der Hauptstrasse von Frick/AG nach Rothenfluh/BL, rauscht der Verkehr. Hinter dem Haus plätschert der Altbach, der seit dem 11. Jahrhundert das Mühlrad antreibt. Im Jahr 1760 kaufte die Familie Tschudi die Mühle. Lukas Tschudi tritt als neunte Generation in die Fussstapfen seines Vaters Adolf.

Adolf Tschudi ist auf Mehlsäcken aufgewachsen. Nach der Mittelschule machte er eine kaufmännische Ausbildung, bevor er mit seinem Bruder die Mühle übernahm. Sohn Lukas ist gelernter Müller. Zusammen haben sie den Betrieb modernisiert und mit elektronischen Steuerungen fit für die Zukunft getrimmt. Zwar treiben heute Elektromotoren die Mühle an. Anstelle des Wasserrades speist das eigene Kleinkraftwerk Strom ins interne Netz. Zur Not könnte wieder auf Wasserantrieb umgestellt und «Kriegsschrot» für 150 000 Kilogramm Brot pro Jahr gemahlen werden.

**«Das Mischen von Weizen ergibt Mehle, die keine Zusatzstoffe benötigen.»**

ADOLF TSCHUDI, MÜLLER

Das Herzstück des Betriebs ist die 1960 eingebaute Mühle. Angetrieben von Riemen, die auf unterschiedlich grossen Rädern laufen, werden damit täglich rund 2,5 Tonnen Getreide gemahlen. «Um fünf Uhr morgens schalten wir die Mühle ein und mahlen Ruch- oder Halbweiss- und Weissmehl», erklärt Lukas Tschudi. «Feierabend ist zwischen 18 und 19 Uhr. Gesteuert über Sensoren könnten wir die Mühle noch eine dritte Schicht laufen lassen.» Jedoch wollen Vater und Sohn Tschudi die Kontrolle noch nicht aus den Händen geben. Denn das Mahlen von Getreide ist ein anspruchsvolles Handwerk.

Vom Korn zum Mehl

Das Getreide kauft Adolf Tschudi von Landwirten in der Region. Nach der Anlieferung wird dieses gereinigt und auf einen Feuchtigkeitsgehalt von maximal 13 Prozent getrocknet. «Die Trocknung verhindert das Keimen der Körner und das Getreide ist lange haltbar. Mit Körnern von Garben,



Lukas und Adolf Tschudi liefern zu jedem ihrer Mehle erprobte Rezepte. ZVG

die nach dem Zweiten Weltkrieg in einer Tenne liegen geblieben waren, konnte in den 1990er-Jahren der Emmer-Bestand wieder aufgebaut werden.» Diese alte Weizenart liegt zusammen mit Dinkel und gewissen Roggenarten im Trend. Beim Weizen setzt Tschudi auf robuste Sorten. «Diese ergeben geringere Erträge als moderne Hochleistungssorten. Sie eignen sich dafür für schwierige Lagen und benötigen weder Insektizide noch Pilzmittel und auch keine Wachstumsregulatoren (Halmverkürzer).»

Vor dem Mahlen werden die Getreidekörner auf 16 Prozent Feuchtigkeit gebracht. «Die Schalen der Körner müssen zäh und elastisch sein», erklärt Lukas Tschudi, «sonst würden die verbröseln und könnten nicht aus dem Mehl gesiebt werden.» Die Schrote, Griesse, Dunst und Mehle laufen über vier Walzen und werden durch immer feinere Siebe gerüttelt. Die Schalen verkauft Tschudi einem Tierfutterhersteller. Die feinen Mehle werden in unterschiedliche Packungsgrößen abgefüllt und reifen mindestens drei bis vier Wochen, bevor sie in den Verkauf gelangen.

Ein Getreide liefert viele Mehle

Für Bäcker und Konditoren ist eine konstante Mehlqualität sehr wichtig. Vater und Sohn Tschudi können eine solche garantieren. Dafür mischen sie für Weizenmehl beispielsweise verschiedene Weizensorten und Provenienzen. Schwankungen von der alten zur neuen Ernte gleichen sie mit Reserven aus dem Vorjahr aus. «Den letzten Weizen der Ernte 2017 haben wir im März 2019 vermahlen», sagte Adolf Tschudi. «Abgesehen vom elektrischen Antrieb der Mühle und Stahlwalzen anstelle von Mühlsteinen arbeiten wir immer noch wie um 1760,

als unsere Vorfahren die Altbachmühle erwarben. Bei uns wird kein Mehl mit Weizenkleber, Enzymen oder Vitamin C optimiert, wie dies in Grossmühlen Usanz ist.» Mehl ist ein Naturprodukt und muss nicht mit Zusatzstoffen verändert werden.

In der Schweiz spricht man von Weiss-, Zopf- und Ruchmehl sowie Spezialmehl. Fachleute in der Schweiz wie auch in Deutschland unterscheiden Typen mit Nummern. Typ 405 ist ein helles Weissmehl, geeignet für Kuchen und Feingebäck. Typ 550 wird auch Zopfmehl genannt. Die Nummer gibt den Mineralstoffgehalt in Milligramm pro hundert Gramm Mehl an. Dieser entspricht dem Aschegehalt von verbranntem Mehl. So hat Ruchmehl die Nummern 1050 bis 1100. Vollkornmehle haben die Type 1800 bis 2000 und müssen 98 Prozent des Kornes enthalten. Italien bezeichnet das Weissmehl als «tipo 00» und Österreich als Type W 480 mit ansteigender Korngrösse von glatt bis doppelgriffig.

Im Angebot der Altbachmühle gibt es rund fünfzig Mehle. Darunter Schweizer Hartweizengriess, ideal für Pastateige und Chnöpfli- sowie Pizzamehl. Die meisten Mehle sind zudem in Bioqualität erhältlich. GABRIEL TINGUELY

## Zu Besuch in der Altbachmühle Wittnau

Am Montag, 13. Mai, besucht der sbkpv im Rahmen der Roadtour 2019 zum Thema UrDinkel die Altbachmühle in Wittnau/AG. Die erfahrenen Müller überraschen immer wieder mit neuen Produkten – für die Backstube genauso wie für die Küche. [www.hoteltgastrounion.ch/sbkpv](http://www.hoteltgastrounion.ch/sbkpv)

## PERSONALIA



**Corina Gilgen**

Präsidentin

Die Mitglieder von Hotellerie Bern+ Mittelland verabschiedeten die langjährige Präsidentin Beatrice Imboden und wählten Corina Gilgen zu ihrer Nachfolgerin. Corina Gilgen führt seit 2017 das Hotel Savoy Bern und ist seit 2018 im Vorstand von Hotellerie Bern+ Mittelland tätig.



**Roman Codina**

Direktor

Roman Codina ist neuer Direktor des Parkhotels Beau Site in Zermatt/VS. Er bringt eine profunde Aus- und Weiterbildung und langjährige Erfahrung im Hotel Management mit. Er hat unter anderem die Hotelfachschule Luzern und das General Manager Programm an der Cornell University absolviert.



**Sebastian Moser**

Präsident

Anlässlich der Mitgliederversammlung des Hoteliervereins Thunersee wurde ein neuer Präsident gewählt. Sebastian Moser tritt die Nachfolge von Roman Zahler an. Moser, Direktor im Hotel Beatus in Merligen/BE, bekleidete bisher das Amt des Vizepräsidenten.



**André Schaub**

Stellvertretender Direktor

André Schaub wird stellvertretender Direktor in der Tourismusregion Viamala. Er tritt am 1. August die Nachfolge von Stephan Kaufmann an. Der 47-jährige gebürtige Basler lebt seit 1993 im Kanton Graubünden und führte in der Surselva verschiedene Gastrobetriebe.



**Stephan Kaufmann**

Geschäftsführer

Der Vorstand der Bündner Wanderwege (BAW) hat Stephan Kaufmann zum neuen Geschäftsführer gewählt. Die letzten zwölf Jahre stand Kaufmann als stellvertretender Direktor in den Diensten von Viamala Tourismus. Der 51-Jährige ist wohnhaft in Masein/GR. Er tritt die neue Stelle am 1. August an.



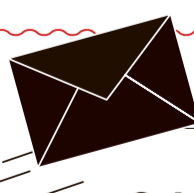
**Maxime Medina**

Chief Operating Officer

Maxime Medina ist der neue Chief Operating Officer und stellvertretender CEO der EHL Group, zu der auch die Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) gehört. Diese verfolgt eine ambitionierte Wachstumsstrategie in der Schweiz und im Ausland, für die Maxime Medina unter anderem verantwortlich zeichnet.



Mehr Informationen unter: [www.altbachmuehle.ch](http://www.altbachmuehle.ch)



Leserbrief

**Schreiben Sie uns!**  
**Wir freuen uns über Inputs, Lob, Ideen und natürlich auch Kritik.**

briefe@hotellerie-gastronomie.ch oder an  
Hotellerie Gastronomie Verlag, Postfach 3027, 6002 Luzern