



Mehl aus der Mühli

In ruhigen Kreisen dreht sich das alte Wasserrad der Nunninger Engi. «Hier wird noch Getreide gemahlen», will uns das prächtig restaurierte Stück sagen.

Bevor wir ins lang gezogene Dorf Nunningen kommen, müssen wir den Weiler Engi passieren. Ein enger Taleinschnitt zwischen Balm und Golete, in dem sich Strasse und Dorfbach durchzwängen. Dort steht die Ängi Mühli, die schon 1371 als «Mulin in Engi» Erwähnung findet. Fast unglaublich, dass in der Ängi heute noch Korn gemahlen wird. Auch wenn beim Anblick des mächtigen Wasserrads nostalgische Gefühle hochkommen, stehen Müllerin Pia Tschirren und Vater Josef Altermatt mit beiden Beinen in der Gegenwart.

Uralte Tradition

Anno 1659 hat Wolfgang Altermatt die Mühle erworben. Seither ist sie im Besitz der Familie Altermatt. Und es sieht ganz so aus, als ob dies noch eine Weile so bleiben wird. Denn Pia Tschirren, die schon als Kind dem Vater half, will die Müllerei um keinen Preis mehr hergeben. Die Anlage wird heute mit Strom betrieben. Das schöne alte Wasserrad, das vom Verein Dorfmuseum Nunningen im Herbst 2001 restauriert worden ist, dient also nur noch als Schauobjekt.

Zu den Kunden gehören vor allem Bauern, die hier ihr Getreide abgeben und das Mehl anschliessend direkt ab Hof verkaufen. Im Gegensatz zu den industriellen, modernen Grossmühlen werden in Nunningen keine Zusatz-

stoffe ins Mehl gemischt. Das hat zwar zur Folge, dass nicht alles Korn die gleich gute Qualität abgibt, dafür ist das Mehl jedoch auch weniger belastet. In der Ängi Mühli werden noch alte Getreidesorten wie Dinkel oder Emmer gemahlen. Viel Fingerspitzengefühl ist da gefragt, und es gibt nur noch wenig Müllereien, die in der Lage sind, mit den alten Getreidesorten umzugehen. Im Moment ist es ruhig in der Mühli. Die Felder stehen in voller Blüte. Die Erntezeit beginnt, die Frucht wird eingebracht. Darauf muss das Getreide zuerst etwa drei Monate lagern, bevor es bereit zum Mahlen ist. Im Spätherbst und Winter wird's dann richtig streng bei Pia Tschirren.

Die Bauern bringen ihr Korn, und los geht's mit dem Mahlprozess. Jetzt ist höchste Konzentration vom Müller-Team gefragt, damit das Korn nicht irgendwo auf dem Weg zum Mehlsack staut und die Maschine verstopft. Pia Tschirren hilft keine elektronische Einrichtung, sie muss sich voll auf ihr Gefühl verlassen. Mitten im ohrenbetäubenden Lärm achtet sie auf die Geräusche, welche die alte Anlage von sich gibt, um sofort reagieren zu können, wenn darunter ein Misston ist. Sind alle Mehlsäcke geschnürt, freut's den Bauer, dass er sein eigenes Mehl heimfahren kann. Für Pia Tschirren gibt es nicht Schöneres, wenn ihre Mühli gute Ware abgibt. *Silvia Schmid*

Die Produkte der Ängi Mühli

Die Ängi Mühli verarbeitet ausschliesslich einheimisches Getreide. Die Bauern bringen ihr Getreide und holen dann die verarbeitete Ware wieder ab.

Einer ist darunter, der den seltenen Emmer anbaut. Die Verarbeitung beinhaltet putzen, mahlen, Dinkel entspelzen (Korn rendeln) und Futterfrucht herstellen.

In der Ängi Mühli kann man die folgenden Sorten Mehl kaufen:

- Weizen hell und dunkel
- Dinkel hell und dunkel
- Dinkel Vollkorn
- Brotmischung hell (Weizen und Dinkel)
- Brotmischung dunkel
- Dinkel mit Schrot
- Dinkelgriess
- Vollkornmischung
- Weiter sind Kirsistei-Säckli oder Hirsespreeur-Kissen (auf Anfrage) zu haben.

Kundenmühle: Josef Altermatt
Vertrieb: Pia Tschirren-Altermatt
4208 Nunningen, Tel. 061 791 12 89

Fingerspitzengefühl und volle Konzentration bis zum Schluss sind von Josef Altermatt und Tochter Pia Tschirren beim Mahlen gefragt.