

# Wo einst der Riebelmais entstand

**Wurzeln** Am 7. Mai wird der 16. Mühletag durchgeführt. Traditionell steht einer der 17 alten Gewerbebetriebe im Mittelpunkt. Diesmal ist es die «Maismühle unter der Kirche», die in den vergangenen Jahren zu neuem Leben erweckt worden ist.



Links: Unter dem Fussboden ist gut zu erkennen, wie die Energie des einzigen Mühlrades verteilt wird. Rechts: Werner Hungerbühler kennt die Maismühle so gut wie kein zweiter. (Fotos: Doris Lippuner/Simone Wald)

VON SIMONE WALD

**B**is im Jahr 1957 war die Maismühle in Betrieb, 129 Jahre lang. Danach hat sich nichts mehr verändert. Vom Mühlbachverein wurde sie in den letzten Jahren wieder zum Leben erweckt. Wer nach unten schaut, statt nach oben, wo es rattert, wird ein Gewirr aus Zahnrädern entdecken. Dort schlägt sozusagen das Herz der ganzen Anlage. Ein einziges Mühlrad bewegt Dank der komplizierten Übersetzungstechnik seine Energie auf ein Duzend verschiedene Geräte und Vorrichtungen. Die arbeiten in perfekter Abstimmung. In drei Etagen füllen sich Mehlsäcke wie von Geisterhand, Material wandert in «Elevatoren» nach oben und durch die verschiedenen Mühlen und Siebe nach unten. Reinigung, Sortierung und das Entspelzen laufen ebenfalls mechanisch ab. Am Ende sammelt sich das Getreide in verschiedenen Ausmahlgraden, fein säuberlich voneinander getrennt. In der Maismüh-

le finden sich ausgeklügelte Abläufe auf engstem Raum. Zu ihrer grossen Zeit Ende des 19. und Anfang des 20. Jahrhundert war sie ein hocheffizientes Meisterwerk der Technik.

## Der Fachmann erklärt das Werk

Meistens - eigentlich immer - begegnet man Werner Hungerbühler, wenn die Maismühle läuft. «Ich hatte überhaupt keine Ahnung von Mühlen, als ich 2008 Mitglied des Mühlbachvereins wurde», sagt er. Heute ist er der Spezialist für diesen Betrieb. Er ist nicht der einzige im Verein, der sie betreiben und erklären kann. Doch wenn er eine Führung macht, Schächte und Verkleidungen öffnet, um die Funktionsweise zu erklären, über die Verzahnung der einzelnen Räder referiert und von einer Maschine zur anderen klettert, dann scheint er mit jedem Gegenstand in der Mühle eins zu sein. Er berichtet von dem langen Lernprozess, den er brauchte, um die Mühle zu verstehen. Mit Fachleuten aus dem In- und Ausland ist er

inzwischen gut vernetzt. Und auch die bestätigen, dass die Maismühle unter der Kirche etwas ganz Besonderes ist.

## Die Walzenmühle, ein Quantensprung

Diese erste Mühle, die ohne Mühlstein auskam, war ein Quantensprung in der Müllerei. Hungerbühler öffnet für Besucher die Abdeckung zu den Riffelwalzen und man kann sehen, wie der Mais in einem Mahlgang zu groben und in einem zweiten zu feinem Griess wird. Möglich ist das, weil es sich um einen Vierwalzenstuhl handelt, der zwei Mahlgänge nacheinander ausführen kann. Noch heute arbeiten industrielle, leistungsstarke Mühlen nach diesem Prinzip.

## Leistungsstarke Soder-Mühle

Soder war eine Firma, die zu Beginn des 20. Jahrhunderts völlig neue Mühlen baute. Daraus entstand der Name Soder für die besonders leistungsstarken Mühlen, in denen zwei

kleine Mahlsteine hochkant stehen. Der Soder produziert mehr Mehl als die herkömmliche Steinmühle, bei der die Steine übereinander liegen. Und das Mehl wird besonders fein. Hungerbühler animiert zum Anfassen der bereitgestellten Proben - und tatsächlich: zwischen den Fingern fühlt es sich an wie Puder.

## Mühletag im Überblick

Neben dem Betrieb der Maismühle gibt es von 9 bis 17 Uhr die Infostände beim Volg und beim Festzelt. Das Rösslitaxi verkehrt entlang der Mühlbachroute. Bei der Hammer Schmiede Bicker und bei der Schafwollverarbeitung werden Getränke-Beizli eingerichtet, das Kafi Kraftwerk ist wie immer in der alten Tuchfabrik. Die Festwirtschaft im Zelt ist - natürlich - bei der Maismühle. Für Kinder werden unter anderem Popcorn produziert und ein Maismüller-Parcour aufgebaut.

Infos unter: [www.grabser-muehlbach.ch](http://www.grabser-muehlbach.ch)