

Besuch Mühle Entenschliess

Am Samstag, 28. Oktober stand der Besuch der Mühle Entenschliess in Oberneunforn/TG auf dem Programm. Die Mühle wird bereits in der 4. Generation durch die Familie Grunder betrieben. Mein Cousin Bruno Grunder leitet den Betrieb in der vierten Generation und



wird von seiner Frau Maya und seiner Tochter Sabrina tatkräftig unterstützt. Mit Sabrina, die sich seit kurzem nach erfolgreichem Abschluss Müllermeisterin nennen darf, steht bereits die fünfte Generation in den Startlöchern. Nebst der Mühle führen die Grunders einen kleinen Landwirtschaftsbetrieb mit 24 Milchkühen und 24 Hektar Land, wobei nach Aussage von Bruno das Hauptaugenmerk auf dem Müllereibetrieb liegt.

In der Mühle wird vor allem Weizen und Hartweizen aus der Schweiz und teils aus Kanada gemahlen. Aber auch das Korn der Bauern aus der näheren Umgebung wird zu Mehl verarbeitet. So kommt die Mühle im Jahr auf eine Produktion von zirka 300 Tonnen. Der Hauptanteil liegt mit 60 bis 65% beim Weissmehl, welches zu einem grossen Teil an Mc Donalds, diversen Dönerbetrieben und Pizzerias geliefert wird. In ländlichen Gebieten wird Weissmehl vor

allem für das Zubereiten von Zöpfen verwendet. Ein Teil des Weizens wird zudem zu Tierfutter verarbeitet. Der Anbau von Dinkel stagniert. Der Roggen wird aus topografischen und hauptsächlich im Wallis angebaut.

Das Korn wird in grossen Silos gelagert und muss immer wieder kontrolliert werden, da Feuchtigkeit, Licht oder unerwünschte „Käferli“ das Getreide verderben könnten.

Bevor das Getreide verarbeitet werden kann, muss es gereinigt werden, da sich beim Dreschen Stroh, Spreu und sonstiges Unkraut mit dem Weizen vermischen kann. Damit die Schale weich und nicht zersplittert wird, wird es mit Wasser benetzt.





Auf den Walzenstühlen wird das Getreide Schritt für Schritt zerkleinert. Nach der letzten Vermahlung bleibt die Kleie übrig. Diese wird in Säcken abgefüllt und ist unter anderem für ein Babybad sehr beliebt, aber auch im Tierfutter zu finden.

Die Maschinen der Familie Grunder wurden 1945 bei der Firma Bühler in Uzwil für CHF 5000.00 gekauft und versehen noch heute einwandfrei ihren Dienst. Nur ab und zu muss eine Walze neu geschliffen werden. Der benötigte Strom für den Betrieb wird zu 50% aus eigenen Solarzellen produziert.



Der richtige Zeitpunkt zum Abfüllen des Mehls in Säcke von verschiedenen Grössen wird von der Familie Grunder von Hand, mit dem Gehör und nach Gefühl bestimmt. Die Arbeit in der Mühle ist sehr lärmig und anstrengend.

Im Vergleich zu früher, wo im Kanton Thurgau noch an die 20 Betriebe den Weizen zu Mehl verarbeiteten, gibt es heute noch ganze drei Mühlen.

Die Familie Grunder verkauft ihr Mehl auch an Privatpersonen. Die Kunden können im schön eingerichteten Lädeli aus mehr als 20 Sorten Mehl das für sie Passende auswählen.

Nach den interessanten und lehrreichen Ausführungen offerierte uns die Familie Grunder im nahen Hofstübli Kaffee und selbstgebackene Kuchen, die in uns dankbare Abnehmer fanden.

Susanne Grunder

