



VSM / ASAM

Vereinigung Schweizer Mühlenfreunde  
 Association Suisse des Amis des Moulins  
 Associazione Svizzera degli Amici dei Mulini  
 Associaziun Svizra dals Amis dals Mulins

Herbst 2023 // Nr. 42

# MÜHLENBRIEF

LETTRE DU MOULIN

LETTERA DEL MULINO

|   |    |
|---|----|
| Editorial .....                                     | 1  |
| Exkursion Goms (VS) .....                           | 2  |
| vom 30. Juni und 1. Juli 2023                       |    |
| Die untere Mühle in Seon – .....                    | 4  |
| eine bewegte Geschichte                             |    |
| Bericht aus der AG Rechte über den Stand .....      | 6  |
| der Initiative und der parlamentarischen Anfrage    |    |
| Parlamentarische Aktionen .....                     | 6  |
| Ausbildung auf historischen Anlagen 2023.....       | 7  |
| Rückblick auf die Mühlenexkursion im Tessin.....    | 8  |
| vom 25. und 26. Juni 2022                           |    |
| Spezialpreis der Denkmalpflege Kanton Bern.....     | 9  |
| Broschüre und Film über .....                       | 10 |
| die Sägemühle Plantorny in Isérables                |    |
| Literaturhinweise.....                              | 11 |
| Mitgliederbeitrag/Cotisations/Quota sociale 2024 .. | 12 |
| Aktivitäten/Activités/Attività .....                | 12 |
| Impressum .....                                     | 12 |

## EDITORIAL

Co-Präsident Christoph Hagmann

Wir sind im Herbst angekommen, welcher sich bis vor Kurzem ausserordentlich golden präsentierte, nun aber leider von globalen Krisen überschattet wird. In diesem Jahr haben wir zwei Vorstandssitzungen abgehalten und freuen uns, dass wir neue Gesichter in den Arbeitsgruppen begrüßen können, wenn auch nicht im Vorstand selbst. Der Aufruf zur Mitarbeit im Vorstand im letzten Herbst hat also erste Früchte getragen, was uns sehr freut. Wir suchen aber weiterhin engagierte Helferinnen und Helfer.

Aktuell entsteht eine neue Arbeitsgruppe für die Interessen produzierender Anlagen, welche die bestehende Arbeitsgruppe «Experten und Ersatzteilbörse» ergänzen wird. Im Frühjahr werden wir das Angebot und das Konzept vorstellen. Die Arbeitsgruppe «Ausbildung» hat bereits mit dem neuen Ausbildungskurs 2023/2024 begonnen und bildet weitere Mitglieder auf Mühlen, Sägen und Oelen aus, die sich dem Betrieb der historischen Anlagen widmen möchten. Auch in Sachen AG «Mühlenarchiv» gibt es bald Neuigkeiten. Im Vorstand bemühen wir uns, diese Gruppen zu koordinieren.

In der Arbeitsgruppe «Rechte» läuft die Initiative «Jede einheimische und erneuerbare kWh zählt». Wir legen dem Müh-

Abb. 1: Wasserrad Mühlerama Seon

lenbrief einen Unterschriftenbogen bei. Falls du noch nicht unterschrieben hast, bitten wir dich, dies zu tun und fleissig weitere Unterschriften in deinem Umfeld zu sammeln. Die Unterschriftenbögen können kostenlos bei uns oder im Netz bezogen werden. Wegen der Verabschiedung des Mantelerlasses zur Energiesituation durch die eidgenössischen Räte werden unsere Mühlen zunehmend mehr unter Druck kommen. Zeitgleich haben wir im Juni auf eidgenössischer Stufe eine Motion oder parlamentarische Initiative angeregt. In einer Fragestunde zur Motion Paganini «Ehehafte Rechte» konnten wir das Thema im Parlament, im Nationalrat, ansprechen. Die Übergangsfristen zur Umsetzung der alten Rechte sollten laut Bundesrat Röstli und dem zuständigen Bundesamt für Energie bis ins Jahr 2040 verlängert werden und wir arbeiten weiter an einer Ausnahmeregelung für historischen Anlagen in diesen Gesetzgebungsprozess. Im aktuellen Mühlenbrief findest du eine kleine Übersicht dazu.

Du findest auch Artikel über die letzten Exkursionen im Tessin und im Goms und eine Zusammenstellung der neueren Literatur in unserem Bereich.

Wir freuen uns darauf, dich bei der nächsten Mitgliederversammlung im Mühlerama in Seon persönlich zu begrüßen. Die Mühle und die Oele sind gelungene Beispiele für die erfolgreiche Restaurierung einer historischen Anlage.

Viel Spass beim Lesen und bis bald in Seon!



Abb. 1: Mühle Bonacher Ernen mit renoviertem und neu eingedecktem Schindeldach Herbst 2023

## EXKURSION GOMS / VS VOM 30. JUNI UND 1. JULI 2023

Christoph Hagmann (Bericht und Leitung)

Peter Hirschier (Ideeengeber)

Die diesjährige Exkursion führte eine 33-köpfige Gruppe ins Oberwallis und ins Goms, das Hochtal im äussersten Osten des Kantons. Das Tal hat eine Fläche von 590 km<sup>2</sup> und liegt in Höhen von 860 bis 4273 m ü. M., dem Gipfel des Finsteraarhorns. Aktuell liegt die Bevölkerung bei 4400 Einwohnern, wobei mehr als die Hälfte der Bewohner älter als 60-jährig sind. Das Goms ist mit nur 7 Einwohnern pro km<sup>2</sup> sehr dünn besiedelt. Conchas, der französische Name, kommt von Coaches, der Talmulde des Haupttals, die der Rhonegletscher hier geformt hat. 2022 gab es noch 85 landwirtschaftliche Betriebe mit einer Nutzfläche von 33 ha pro Betrieb gemäss dem Statistischem Amt des Kantons Wallis. An den Südhängen sind noch die kleinflächigen Ackerbauflächen zu erkennen. Heute werden diese durch Stiftungen wiederbelebt. Aktuell wird im Goms auf 4 ha noch Hafer, Gerste und Weizen angebaut sowie 2 ha Kartoffeln.<sup>1</sup>



Abb. 1: Flugbild vom Goms mit Ackerflächen, um 1940.

Wir haben uns in Oberwald, wo Peter Hirschier uns in der Mühle Unterwasser empfangen hat, getroffen. Die restaurierte Mühle enthält ein oberschlächtiges Vertikalrad und einen Mahlgang und liegt angrenzend ans Backhaus. Peter hat uns Wasserlauf, Anlage und Mühle erklärt. Er vermahlte heute im Sommer einige Chargen Mehl, welches zu Roggenbrot im Bachhüüs verbacken wird. Peter erzählte uns Geschichten über die Suonen und die Walser, einige interessante Begriffe sind auf dem digitalen Auftritt des Walsermuseums ([www.walsermuseum.ch](http://www.walsermuseum.ch)) zu finden: Mili, Miller, der Milistei, das Walliserhüüs und das Bachhüüs.

Wir wanderten durch anschliessend durch den Dorfkern und entdeckten viele alte Walliser Blockhäuser. Ebenso machten wir einen Abstecher ins lokale Museum.

Auf der Fahrt nach Reckingen konnten wir die Terrassenfelder an den Südhängen von Obergesteln bestaunen. Über

<sup>1</sup> [https://www.gemeinde-goms.ch/files/Online-Schalter/Statistik/014\\_Einwohnerstatistik\\_per28.02.2023.pdf](https://www.gemeinde-goms.ch/files/Online-Schalter/Statistik/014_Einwohnerstatistik_per28.02.2023.pdf)  
– [https://www.atlas.bfs.admin.ch/maps/13/de/17367\\_5882\\_5872\\_4801/26902.html](https://www.atlas.bfs.admin.ch/maps/13/de/17367_5882_5872_4801/26902.html)



Abb. 2: Links die Mühle und rechts die ehemalige Säge in Oberwald

200 kleine Äcker werden in Obergesteln noch heute unter harten Bedingungen bewirtschaftet. Die vielfältige Ackerflur ist nicht nur ein wertvolles Vermächtnis der traditionellen Kulturlandschaft, sondern bietet auch Lebensraum für spezialisierte Pflanzen- und Tierarten. Sieben Bewirtschafter:innen kümmern sich heute um die Äcker. Die Organisation übernimmt eine Genossenschaft ([www.ackerkulturlandschaft.ch](http://www.ackerkulturlandschaft.ch)).



Abb. 3: Flugbild Gesteln 1938.

Nach der Fahrt nach Reckingen wurden wir zum Rundgang in die Säge und Mühle Sand und in die Glockengiesserei entführt. Es handelt sich hierbei um eine Stockmühle mit zwei Mahlgängen; die Säge weist ein Einfachgatter und vertikales Wasserrad auf. Fernando Carlen, neuer Präsident der Genossenschaft Alt Reckingen-Gluringen, zeigte uns die wertvoll restaurierten Gebäude, die im Besitz des Vereins sind und die neuen Projekte ([www.alt-reckingen.ch](http://www.alt-reckingen.ch)).

Gut gelaunt nahm die Exkursionsschaar mit 32 Teilnehmer:innen im Hotel Joopi Znacht miteinander und liess die Impressionen ausklingen. Am Sonntagmorgen stand frühmorgens die Abfahrt mit dem Postauto nach Selkingen auf dem Programm. Wir besuchten die Stockmühle in Selkingen und das Bachhaus der Kulturgrafschaft unter der Leitung von Tony Castonay und seinem Team. Neben den Abläufen in der Mühle wurden wir über das dem Verarbeiten des Bergroggens instruiert, welcher in einer Gemeinschaft auf den Kleinäckern kultiviert, lokal gedrescht, gesäubert und

<sup>2</sup> <https://kultur.grafschaft.ch>

<sup>3</sup> <https://gourmetnews.ch/bergroggen-im-oberwallis-alte-tradition-wiederbelebt>

<sup>4</sup> <https://www.gommer-grafen-whisky.ch/index.php/ueber-uns>

verarbeitet wird. Mit dem Vermahlen in der Mühle und dem Backen im Bachhüüs können alle Verarbeitungsschritte nachvollzogen werden. Die Grafschaft hatte auch die tolle Idee, den Ernteüberschuss zur umsatzstarken, neuen Produktlinie Whisky der Gomer Grafschaften zu verarbeiten. Ein tolles Produkt, das viel Arbeit und Durchsetzungskraft von der Idee bis zur Umsetzung gekostet hat!<sup>2,3,4</sup>

Weiter ging es nach Niederwald zu einer Mühlenruine. Dort erkundeten wir die letzten Überbleibsel der verfallenen Mühle.

Die Fahrt ging weiter nach Ernen zu Peter Clausen und zur Mühle Bonacker. Peter führte uns durch den eindrucksvollen Dorfkern und erzählte von Speichern, Ställen und Wohnhäusern sowie den Suonen auf dem schönen Hochplateau. Die Stockmühle wurde vor wenigen Wochen neu eingedeckt und sucht noch Experten für die Restaurierung der Anlagen.<sup>5,6,7</sup>

Weiter ging es nach Blatten bei Naters an den Fuss des Aletschgletschers, wo wir das Mittagessen mit feinem Walliser Turtmänner Raclette im Restaurant Massa der genossen.

Das Nachmittagsprogramm fand in der Mühle und dem Bachhüüs Wichje statt. Bernhard Augsburg führte uns ins Thema „Roggenbrot“ und das heutige AOC Label ein und erklärte mit seinem Team die Mühle und das Bachhüüs. Die Mühle wird durch ein vertikales, oberschlächtiges Wasserrad, welches einem Mahlgang angetrieben. Sie wird an Backtagen im Sommer und für touristische Zwecke in Betrieb genommen.<sup>8,9</sup>

Einen herzlichen Dank geht an die lokalen Mühlenvereine und die Führungen an der Exkursion.



Abb. 4: Die muntere Exkursionsgruppe 2023.

<sup>5</sup> <https://suone.ch/inventar/suone/1033>

<sup>6</sup> <https://www.ernen.ch/gemeinde/dorfleben/kultur/die-muehle-bonacher-85>

<sup>7</sup> <https://suone.ch/inventar/suone/1033/map>

<sup>8</sup> <http://www.backhaus-wichje.ch>

<sup>9</sup> [https://www.youtube.com/watch?v=\\_ISqVxt7nY](https://www.youtube.com/watch?v=_ISqVxt7nY)

## DIE UNTERE MÜHLE IN SEON – EINE BEWEGTE GESCHICHTE

### Aus der Geschichte der Seoner Müllerei und der Unteren Mühle

**Bernadette Zemp**

Inhaberin Untere Mühle

aus: *Seon eine Dorfgeschichte*, 1993, Seite 64/65

Die Untere Mühle in Seon wurde 1420 erstmals erwähnt. Seit spätestens 1490 bezog das Kloster Königsfelden einen Lehenzins von der Unteren Mühle. Diesen Zins hatte es bzw. die Hofmeisterei noch 1676 und 1762 inne, er betrug immer noch 5 Mütt Kernen, 3 Hühner und 60 Eier. Da es sich um ein erbliches Lehen handelte, konnte Königsfelden weder den Zins erhöhen noch weitergehende Besitzrechte geltend machen.

Die eigentlichen Besitzer gehörten bis 1600 zur bäuerlichen Oberschicht. Die Gebrüder Müller verkauften die Mühle vor 1590 an Oswald Hilfiker, Untervogt von Othmarsingen. Bald darauf reute ihn das Geschäft, er gab sie an Jakob Müller zurück, von dem sie an den reichen Pfarrer Gruner von Seengen gelangte. Vermutlich war er es, der das heutige Gebäude ausführen liess, am Portal des Treppenturms findet sich die Jahrzahl 1600. Von den Gruner, selbst Bernburgern, kam die Mühle in die Hände von Berner und Zürcher Patriziern: Vor 1640 von Landschreiber Tribolet gekauft, war sie 1667 im Besitz von Hans Friederich Kastenhofer, Mitglied des Grossen Rates von Bern. 1670 veräusserte er sie an Johann Friedrich Graviseth. In dessen Familie blieb sie längere Zeit. 1712 gelangte sie durch Heirat an Franz Schlatter von Zürich. Er wohnte in der Mühle, vermutlich liess er das Dach um- und einen Festsaal einbauen.

Selbstverständlich betrieben diese vornehmen Herrschaften die Mühle nicht selbst, Anna Graviseth stand nicht mehlbestaubt in der Mahlstube. Die Arbeit verrichteten die



Abb. 1: Untere Mühle in Seon (© Mühlerama-Seon AG, Seon).

Lehenmüller, ausgebildete Handwerker.

Nach seinem Tod – das Paar hatte keine Kinder – kam die Mühle wieder an die Graviseth, bis Anna Graviseth sie 1768 dem Müller Rudolf Urech und seinem Schwager verkaufte.

Das Verhältnis zwischen Müller und den Einwohnern von Seon war manchmal gespannt: 1596 verlangte Oswald Hilfiker von den Seonern, sie sollten ihr Getreide selbst zur Mühle bringen. Zudem sollten den Lenzburger Müllern – offenbar seine schärfsten Konkurrenten – verboten sein, das Mahlgut in Seon zu holen.

Seon und die betroffenen Müller wehrten sich gegen dieses Ansinnen und erhielten vom Berner Rat recht. Einen weiteren Versuch machte Hans Friedrich Kastenhofer, der nur einen auswärtigen Müller zugelassen sehen wollte. Auch sein Begehren wurde abgewiesen. Interessanterweise verkauften beide Besitzer kurz nach ihren Prozessniederlagen die Mühle.

Die Untere Mühle war ein ansehnlicher Betrieb. 1775 umfasste sie 3 Mahlwerke, eine Reilmühle (zum Entspelzen des Korns), eine Stampfe (wo das Getreide geschrotet werden konnte), zwei „Rybenen“ (um Hanfstengel für die Leinenproduktion zu quetschen) und eine Öltrotte. Dort wurden ölhaltige Samen (Flachs, Raps) ausgepresst. Auch ohne diese Nebenbetriebe war die Mühle verhältnismässig gross. Da das Gebäude im Wesentlichen schon 1600 errichtet wurde, dürfte die Einrichtung schon damals, etwa im späteren Umfang bestanden haben. Die heutige grosse Mühlescheune wurde 1793 erbaut, hat aber Vorgänger gehabt, schon 1775 gehörte eine Scheune zur Mühle.



Abb. 2: Das unterschlächtige Wasserrad mit den abgewinkelten Schaukeln (D 4.45 x B 1.90 m) stand seit 1963 still. Es wurde durch Kurt Fasnacht restauriert (© Mühlerama-Seon AG, Seon).



Abb. 3: Das Kammrad und das Getriebe im Innern des Mühlerams (© Mühlerama-Seon AG, Seon).

Nach einem erneuten, unvollendeten Umbau stand die Mühle seit über 20 Jahren leer und war sich selbst überlassen. Mit dem Kauf der Mühle und der Mühlescheune wurde das historisch bedeutende Ensemble wieder zusammengebracht. Nach einer intensiven und respektvollen Renovation ist die Mühle, nun Mühlerama, ab November 2015 wieder mit Leben erfüllt. In den oberen Stockwerken befinden sich sorgfältig renovierte, einzigartige und luxuriöse Wohnungen sowie Studios. Im Erdgeschoss befinden sich die Eventräume – Mühleraum, Foyer, Gewölbekeller inklusive einer modernen Cateringküche sowie eine romantische Insel und einem idyllischen Klostergarten.



Abb. 4: Übersichtszeichnung des Ensembles (© Mühlerama-Seon AG, Seon).

Der bekannte Mühledoktor Kurt Fasnacht baute in der Mühlescheune im Jahr 2018 eine über 100-jährige Oelmühle ein, die er 2013 in Villnachern vor der Verschrottung retten konnte. Am Anfang sollte die Ölmühle noch in Fasnachts Mühle ein Zuhause finden, doch mit der Zeit realisierte er, dass diese dafür zu wenig Platz aufwies. Da erwies es sich als Glücksfall, dass die Oelmühle schlussendlich nur einige Dörfer weiter platziert werden konnte.



Abb. 5: Die Mühlescheune birgt nun die Oelmühle aus Villnachern (© Mühlerama-Seon AG, Seon).

### Zum Umfang der notwendigen Restaurierungsmassnahmen gibt Kurt Fasnacht folgenden Einblick:

Die ganze Anlage entstand wohl zwischen 1900–1920. Die Oelmühle weist als Besonderheit einen Melangeur aus einer ehemaligen Schokoladenfabrik als Kollergang auf. Die beiden Steine an der stehenden Achse zerquetschen die Nusskerne und werden wie der Ofen und die Presse von einem Motor mit Transmissionen angetrieben. Leider entpuppte sich die Restaurierung der Anlage als ziemlich kostspielig: Sie musste gereinigt, konserviert und ergänzt werden. Beim Kollergang wurden die Holzzähne des Winkelzahnades neu hergestellt und eingesetzt. Die stehende Achse des Kollergangs war dermassen ausgeschlagen, dass sie abgedreht, neu aufgespritzt und wiederum auf Mass gedreht werden musste. Auch die Lager der Steine mit den 45 Grad Anfasungen mussten revidiert und die durch den Ausbau getrennte, stehende Hauptwelle musste mit einer Manschette zusammengefügt werden, was viel Fingerspitzengefühl des Mechanikers erforderte. Ebenso wurde die Heizung unter dem Wärmeofen neu hergestellt und die Dichtung des Presskolbens in der Presse original mit Leder eingesetzt. Auch die Dichtungen der Presse mussten ausgewechselt werden. Die Einzigartigkeit der Anlage rechtfertigt jedoch diese Aufwendungen.

Heute können die Gäste im Sinne der Erlebnisastronomie live miterleben, wie Nussöl von feinsten Qualität gepresst wird. Neben Baumnuss-Oel wird auch Haselnuss-Oel gepresst, welches eine besondere Delikatesse darstellt.



Abb. 7: Scheunenraum mit Oelmühle. (© Mühlerama-Seon AG, Seon).

## BERICHT AUS DER AG RECHTE ÜBER DEN STAND DER INITIATIVE UND DER PARLAMENTARISCHEN ANFRAGE/INERPELLATION

Christoph Hagmann

### Initiative Jede kWh zählt

Die Sammelfrist der Initiative «Jede einheimische und erneuerbare kWh zählt!» ist am Laufen. Hilf mit weitere Unterschriften zu sammeln.

Wir legen dem Mühlenbrief einen Unterschriftenbogen bei. Falls du noch nicht unterschrieben hast, bitten wir dich, dies zu tun und fleissig weitere Unterschriften in deinem Umfeld zu sammeln. Die Unterschriftenbögen können kostenlos bei uns oder im Netz bezogen werden.

Wegen der Verabschiedung des Mantelerlasses zur Energie-situation durch die eidgenössischen Räte in der Herbstsession werden unsere Mühlen zunehmend stärker unter Druck kommen. Vermutlich wird auch ein Referendum gegen den Mantelerlass ergriffen. Damit wird die Initiative noch wichtiger.

Strom aus Mühlenbächen - jedes Watt zählt.

### Die Argumente der Initiative sind:

- Vorwärts machen beim Ausbau erneuerbarer Energien
- Eine unabhängige Schweiz nutzt einheimische, erneuerbare Energien
- Regionale, sichere und wirtschaftliche Stromversorgung – auch im Winter!

<https://www.jede-kwh-zaehlt.ch/de/>

<https://www.jede-kwh-zaehlt.ch/fr/>

<https://www.jede-kwh-zaehlt.ch/it/>



## PARLAMENTARISCHE AKTIONEN

Marc Nyffenegger

### Ausgangslage

Ehehafte Wasserrechte stammen aus einer vergangenen Rechtsordnung und können seit langem nicht mehr erworben werden. Diese Rechte erlauben die Nutzung öffentlicher Gewässer im privaten Recht. Viele Anlagen von Mitgliedern gründen auf solchen Rechten.

Das Bundesgericht hat im Urteil BGE 145 II 140 («Hammer») entschieden, dass ehehafte Wasserrechte ohne Entschädigung abgelöst werden müssen und die Kantone für diese Ablösung verantwortlich sind. Nach der Ablösung ist im Bundesgerichtsentscheid kein Anspruch auf eine Neukonzession vorgesehen und wenn, dann gelten alle aktuellen Umweltvorschriften.

### Durch diese Ausgangslage sind viele Mitgliedsanlagen im Bestand gefährdet. Deshalb hat sich der VSM folgende Ziele gesetzt:

- Argumente sammeln und streuen, die den Wert alter Anlagen aufzeigen, zum Beispiel die vielen Weiher, die oft seit über hundert Jahren wertvolle Feuchthabitate schaffen. Diese Weiher sind für die Nutzung von Wasserkraft gebildet worden.
- Ausnahmegewilligung schaffen für Anlagen mit historischem Bezug und/oder historischem Wert zur Sicherung des Bestandes

### Aktuelles

Im Juni 2023 waren Marc und Christoph mit Martin Bölli im Parlament bei Nationalrat Benjamin Roduit. Hier war die Idee eine Parlamentarische Initiative vorzubereiten für Ausnahmen der historischen Anlagen für Sanierung und Restwasser. Ziel ist der Bestandserhalt der Anlagen, die auf alt hergebrachten Rechten gründen (woherworbene ehehafte Wasserrechte). Zeitgleich wurde im Parlament an diesem Tag die Motion Paganini verhandelt. Die Motion Paganini möchte ebenfalls wie der VSM die Ausgangslage für Kleinwasserkraftwerke mit ehehaften Rechten verbessern. Ein Teil der Motion Paganini wurde überraschenderweise angenommen. Durch die Annahme muss der Bundesrat nun eine Frist benennen, welche den Anlagen gegeben wird, bis die komplette Überführung in die neue Rechtsprechung erfolgt. Benjamin Roduit hat dann auf Bitten der VSM-Vertreter den Bundesrat befragt, ob eine zusätzliche Motion oder ein zusätzlicher parlamentarischer Vorstoss Sinn macht, in welchem eine Konkretisierung für Ausnahmen für Anlagen mit historischem Bezug gefordert wird. Der Bundesrat hat diese Antwort mit Ja beantwortet, weshalb wir vom Vorstand nun die Motion via Benjamin Roduit eingeben werden. Zeithorizont ist Frühling 2024.

## AUSBILDUNG AUF HISTORISCHEN ANLAGEN 2023 – AG AUSBILDUNG

Martin Manser

Zum dritten Mal konnte der Kurs Betreiben von historischen Anlagen durchgeführt werden. Am 17. Juni trafen sich das Kursleiter-Team und die Teilnehmer bei Edi und Daniel Otti in Oberwil. Nach einer eindrücklichen Besichtigung der 400-jährigen Getreidemühle wurden wir grosszügig bewirtet. Kursinhalt, Kursziele und Dokumentationen wurden zuerst besprochen und das weitere Vorgehen an diesem Wochenende festgelegt.



Abb. 1: (v.l.n.r) Kurt Fassnacht IG Ausbildung, Martin Manser VSM, Annette Schiess IG, Heinz Schuler IG, Tom Schaad, Klaus Allemann IG, Walter Beyerler, es fehlt Alex Bögli

Am Nachmittag traf sich die Gruppe mit Michael und Christoph Lätt in der Öli Mühledorf (SO). Seit 7 Uhr hatte Michael die Sandsteinkammern mit Wasser gefüllt, damit an diesem Nachmittag genügend Energie zu Verfügung stand, um die historische Öli zu betreiben. Michael wurde an diesem Nachmittag geprüft, ob er diese betreiben und aus den Baumnüssen ein gutes Öl herstellen kann. Annette Schiess und Heinz Schuler nahmen die Prüfung von Michael, der von

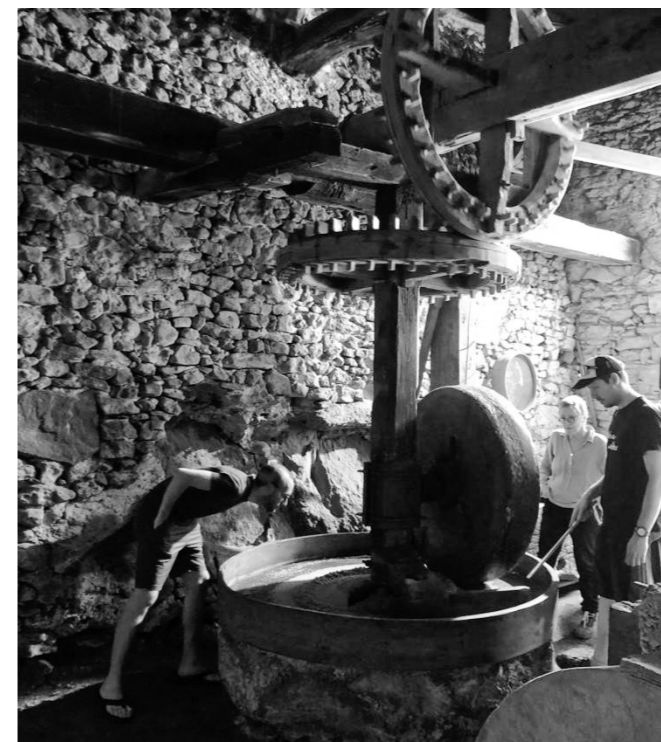


Abb. 3: Öli Mühledorf

seinem Bruder Christoph assistiert wurde, ab. Die anfängliche Nervosität war schnell verfliegen, als die Zahnräder sich drehten und die Nüsse im Kollergang zermahlen wurden. Für die ganze Gruppe war es sehr interessant die Arbeitsabläufe zu verfolgen und auch da und dort Hand anzulegen. Natürlich hatte Michael die Prüfung bestanden, denn er hatte sich ja vorbereitet. Nachdem die Anlage gereinigt war, übergaben Annette Schiess und Heinz Schuler dem Geprüften seine wohl verdiente Urkunde. Von der Familie Lätt wurde ein Apéro gespendet und alle gratulierten und stiessen mit Michael an und feierten seinen Prüfungserfolg.

Sonntag 18. Juni: Die Gruppe fand sich bei der Sagi Heimenhausen ein. Unser Gastgeber war Klaus Allemann, der die Sagi seit 1996 betreibt. Die Anlage liegt idyllisch am Waldrand und an der Önz, die das Zuppinger-Wasserrad der Sagi antreibt. Klaus zeigte uns die gesamte Sagi und hatte auch einen Stamm eingespannt, den er in schöne, gleichmässige Bretter zersägte. Nachdem alle Fragen beantwortet worden waren und die Sagi abgestellt war, gab es feine Würste und Hörnlisalat.

Am Schluss wurde das weitere Vorgehen besprochen, Termine vereinbart und Daten ausgetauscht. Die drei Gruppen Sager, Öler und Müller legten ihre weiteres Vorgehen fest. Wenn die Module und Themen abgearbeitet sind, wird der oder die Kursleiter eine Prüfung durchführen. Ziel ist es, dass im Frühsommer 2024 alle Teilnehmer gemeinsam ihre Diplome in Empfang nehmen können.

Haben Sie weitere Fragen, oder sind Sie interessiert, dann besuchen sie doch unsere Seite: Ausbildung für Betreiber von Historischen Mühlen.

<https://www.muehlenfreunde.ch/de/news/97-neuer-muellerkurs-2023.html>



Abb. 4: Prüfung von Michael Lätt

## RÜCKBLICK AUF DIE MÜHLEN- EXKURSION IM TESSIN VOM 25. UND 26. JUNI 2022

Hans Müller

Rohr, 28. August 2022

In *Caslano*, im Schatten der Bäume am Ufer des Lago di Lugano, begrüsst uns der Exkursionsleiter Noé Zardi. Der junge, vorbildlich engagierte Co-Präsident unserer Vereinigung, verteilt 20 Teilnehmenden hilfreiche und informative Unterlagen.

Nach einer kurzen Einführung fahren wir mit PWs nach *Migliaglia* hoch, um von dort auf einem leicht abenteuerlichen Pfad, zur *Maglio di Aranno* zu wandern. Es ist ein malerischer Ort am rauschenden Wasser, inmitten von Bäumen, Felsen und viel Grün. Die 1860 erbaute Mühle kommt stattlich daher. Über das Spezifische «seiner» Mühle orientiert uns ein junger begeisterungsfähiger Mann. Zudem veranschaulicht er deren Funktion, indem er mit Leichtigkeit ein Gestänge bewegt, welches durch die Aussenmauer zu einem Wasserkanal führt, den er so über das Wasserrad schiebt. Dieses beginnt sich zu drehen. Die Wasserkraft wirkt. Eine durchdachte Bauweise ermöglicht, den Hammer unermüdlich anheben und niedersausen zu lassen.

Nach der Besichtigung der einzigen noch bestehenden Hammerschmiede im Tessin und gestärkt durch den mitgebrachten Lunch, verlassen wir die Idylle und fahren nach *Rancate*, das unter dem Strassengewusel der Autobahnkreuzungen von *Mendrisio* liegt. Schaut man nicht zu den hoch über uns thronenden Brücken hinauf, findet man sich in einer anderen Welt wieder. 2013 wurde über den Zeitraum von ca. sieben Jahren die *Masseria la Tana* (Gutshof) renoviert. Sie präsentiert sich im ursprünglichen Stil als vielseitig nutzbares Anwesen. Sorgfältig gebaute Wasserkanäle ermöglichen das Betreiben der wunderbar wieder hergestellten Getreidemühle und Gattersäge. Nach dem Wechseln des Sägeblattes durch unsere Spezialisten ist es eine Freude, die Späne fliegen zu sehen. Ein Kirschbaumbrett entsteht. Am Eingang zum Hof steht ein kleines Gebäude, das der Seidenraupenzucht diente. Damit die Raupen gediehen, erhielten sie Blätter von den nebenan

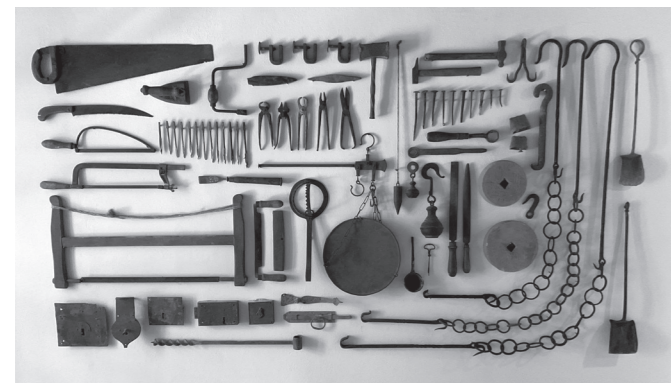


Abb. 1: Werkzeug- und Produktkatalog der Hammermühle Aranno.

wachsenden Maulbeerbäumen, deren Früchte gerade reif sind und von denen wir kosten dürfen. Der grosszügige Gastgeber lässt uns auch den paradiesisch angelegten Garten erkunden und geniessen. So kommt es, dass wir uns wie Familienmitglieder fühlen, was in einem ganz speziellen

Exkursionserlebnis gipfelt: Frisch von den Stauden schmausen wir rote und weisse Himbeeren (siehe Bild). Danke den Masseria-Verantwortlichen für die getätigte Investition und gewährte Gastfreundschaft!

Auf der Fahrt durchs *Valle Muggio* beeindruckt die steilen Hänge, an denen die Häuser «wie hin geklebt» zu bestaunen sind. In einem Grotto werden wir mit köstlichen lokalen Produkten verwöhnt. Eine schmale kurvenreiche Strasse führt uns nach *Scudellate*. Autos scheinen hier fehl am Platz zu sein, da kreuzen, wenden und parkieren nur mühsam möglich ist. Der Hotelier und sein Team heissen uns willkommen und weisen unsere Nachtlager zu. Beim vorzüglichen Abendessen in der *Osteria Manciana Scudellate* lernen sich zwei Ehepaare Müller (!) kennen. Einer hat neulich den Müller-Kurs absolviert, der andere ist nach 20 Jahren Mitgliedschaft erstmals an einer Mühlenexkursion mit dabei.

Die Nacht verbringen wir in ruhiger Umgebung, unweit vom Monte Generoso und der nahen Italienischen Grenze. Eine wohlthuende Gegend. Sie lädt ein, in sich zu gehen. Leer-



Abb. 2: Im Garten der Masseria la Tana.



Abb. 3: Segheria Masseria la Tana.



Abb. 4: Mulino die Bruzzella.

stehende Häuser im Dorf sollen bewohnbar gemacht und an Gäste vermietet werden, ein Projekt, um das malerische Dorf zu beleben.

Nach einem feinen und reichhaltigen Frühstück fahren wir am Sonntagmorgen nach *Bruzella* zu einem weiteren Mühlenenerlebnis. Wo gibt es Wasserkraft für einen Mühlenbetrieb? Wie steht es um die Wasserkontinuität und um allfälliges Hochwasser? Je nach Lage braucht es einen langen Wasserkanal. In *Bruzella* ist er lang, aufwändig und gekonnt gebaut. Irene Petraglio ist die Seele dieser Mühle. Sie mahlt u.a. eine Spezialität, roten Mais. Ihre Leute kochen uns auf offenem Feuer Polenta aus «Mais Rosso di Ticino» und dazu gibt es lokalen Wein, Salametto und Käse. Grossartig, ganz nahe am Fluss tafeln zu dürfen und immer wieder das Klappern der Mühle zu hören. Sie wird nach Bedarf in Betrieb genommen, um uns Interessierten das Zusammenspiel zu zeigen. Wie schön und beeindruckend, bei herrlichem Sommerwetter unbeschwert geniessen zu dürfen und an frühere Generation zu denken. Irene und ihrem Team gebührt grosser Dank für ihr umtriebige Wirken zum Wohle von uns Mühlenfreunden, der Mühle und des dazugehörigen Museums.

Zwei weitere Besichtigungen folgen. Die *Molino Ghitello in Morbio inferiore* ist imposant. Wegen Wassermangels bewegt sich derzeit nichts. Der Mühlenverantwortliche kann mit den Kennern unter den Mühlenfreunden trotzdem interessante Details austauschen.

Als letzte besichtigen wir die *Molino del Daniello in Coldrerio*, die Teil eines *Naturparks* ist. Im 19. Jh. half sie, den Überlebenskampf zu bestehen. Später standen die Räder still und nahmen Schaden. Gut, dass Menschen den Wert dieser Mühle erkannt haben. Die Renovation wird in den nächsten Monaten abgeschlossen sein. Auch hier diskutieren unsere Experten rege über eine Optimierung der Wasserzufuhr. Anlässlich der Führung klettert der Ortskundige beherzt in den tiefen Wassergraben, um einen jungen Igel zu retten.

Noé – du hast uns eine grossartige Exkursionserfahrung ermöglicht – herzlichen Dank, auch allen, die zum guten Gelingen beigetragen haben!

## DER SPEZIALPREIS DER DENK- MALPFLEGE DES KANTONS BERN GEHT AN DIE HAMMERSCHMIEDE IN WORBLAUFEN

Hammerwerke Worblaufen

Schmiedeweg 5-11, 3048 Ittigen

Das über Jahrzehnte gewachsene Areal der seit 1844 an diesem Standort tätigen, ehemaligen Hammerwerke R. Müller in Worblaufen weist u. a. eine historische Hammeranlage aus dem 19. Jahrhundert auf. Diese industriegeschichtliche Rarität zeugt von der Entwicklung des Schmiedehandwerks an der Worble und wurde unlängst mithilfe der Denkmalpflege sanft restauriert. Die drei Schwanzhämmer an einem eichenen Wellbaum werden durch ein Wasserrad betrieben und sind funktionstüchtig, aber momentan noch nicht in Betrieb.

Nach der Stilllegung der Hammerwerke 2014 mieteten sich Kunst- und Kleinbetriebe ein und nutzen die Werkhallen als Produktions- und Ausstellungsort. Der Werkstoff Metall steht auch weiterhin im Zentrum. So wird auch geschmiedet, gehämmert und geschraubt. Mit viel Herzblut der Mieterschaft soll der Gewerbeort weitergenutzt und behutsam weiterentwickelt werden. Dank bereits angebotener Workshops und der Obhut eines Vereins sollen die Hämmer künftig in Betrieb gesetzt und der Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden.

<https://www.yumpu.com/de/document/read/68016373/denkmalpflegepreis-2023>.



Abb. 1: Blick in die Industriehalle und in das historische Hammerwerk (© <https://ig-schmiede.ch/das-wird-der-hammer/>, 19.10.2023).

## BROSCHÜRE UND FILM ÜBER DIE SÄGEREI PLANTORNY IN ISÉRABLES

Nach einer ersten Restaurierung der Säge Plantorny in Isérables in den 1990er-Jahren konnte die Säge ab 2017 mit viel Engagement der Stiftung Pro Aserablos und vielen Unterstützerinnen und Unterstützern wiederum betriebs-tüchtig gemacht und der Öffentlichkeit vorgestellt werden. Der VSM/ASAM konnte sich im Rahmen der alljährlichen Exkursion im September 2020 selbst davon überzeugen.

Der VSM/ASAM unterstützt nach Möglichkeit auch Buch-projekte mit einem finanziellen Zustupf und freut sich, für die geplante Broschüre und den Film 500 Franken aus der Vereinskasse zur Verfügung stellen zu können.



Abb. 1: Scierie Plantorny à Isérables

## AVANT-PROPOS

**Narcisse Crettenand**

Président de Pro Aserablos, La Fondation pour Isérables

Le pays des Bedjuis a vécu en relative autarcie jusque vers le milieu du XXème siècle. A Isérables, comme dans la plupart des communes de montagne, l'agriculture constituait le principal pilier de l'économie locale. Nos aïeux travaillaient la terre dans la pente, jusque dans les endroits les plus escarpés. Les coteaux d'Isérables, très exposés au soleil du sud et cultivés jusque vers 1500 mètres, étaient propices à la culture des céréales. Au point qu'Isérables passait pour le grenier du district de Martigny !

Dès les années 1950 la construction des aménagements hydroélectriques ainsi que le développement des moyens de transport, l'arrivée du tourisme et la diversification des activités professionnelles ont transformé le mode de vie des Bedjuis. L'agriculture qui avait constitué pendant des siècles la base de l'économie, qui avait modelé le paysage et forgé le caractère des montagnards subissait de profondes mutations. Les efforts des pouvoirs publics pour la soutenir n'ont pu l'empêcher de se voir progressivement reléguée au rang d'activité secondaire.

Au fil des ans, greniers, raccards, moulins, scierie ont été petit à petit délaissés. Ne suscitant guère plus que de l'in-

différence, certains de ces fragiles témoins du passé sont tombés dans l'oubli, alors que d'autres ont fait l'objet d'une curiosité nostalgique ! C'est le cas de la vénérable scierie hydraulique du Plantorny. Après avoir servi pendant près d'un siècle, ne répondant plus aux impératifs de la rentabilité moderne, elle a progressivement cessé son activité avec les années 1970.

Après une première restauration dans la décennie 90, elle est retombée dans l'oubli jusqu'à son acquisition par la Fondation Pro Aserablos, en 2017. Ce sera dès lors le début d'un renouveau de la vénérable construction, que nous espérons durable. En effet, grâce au soutien financier de généreux donateurs privés et publics, grâce également à l'inlassable labeur et au dévouement des Compagnons bénévoles de Pro Aserablos - que tous soient ici chaleureusement remerciés ! - la scierie fonctionne à nouveau. Elle revit. Pour façonner planches et poutres de belle facture mais surtout pour témoigner du vivant savoir-faire d'un passé, au demeurant pas si lointain.

Avec toutes celles et tous ceux qui nous ont soutenus pour empêcher que la scierie du Plantorny sombre à nouveau dans l'oubli et disparaisse de notre paysage, nous sommes heureux de transmettre en héritage aux nouvelles générations cet élément de mémoire qui fait partie intégrante de notre histoire.

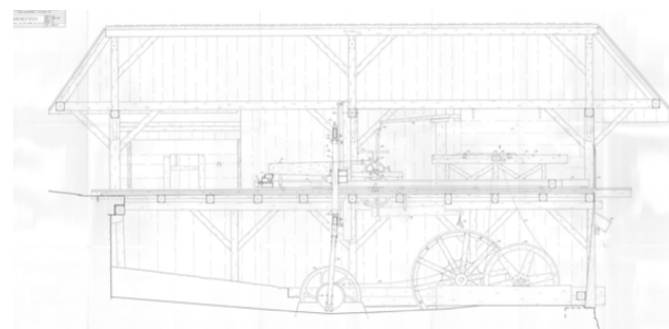
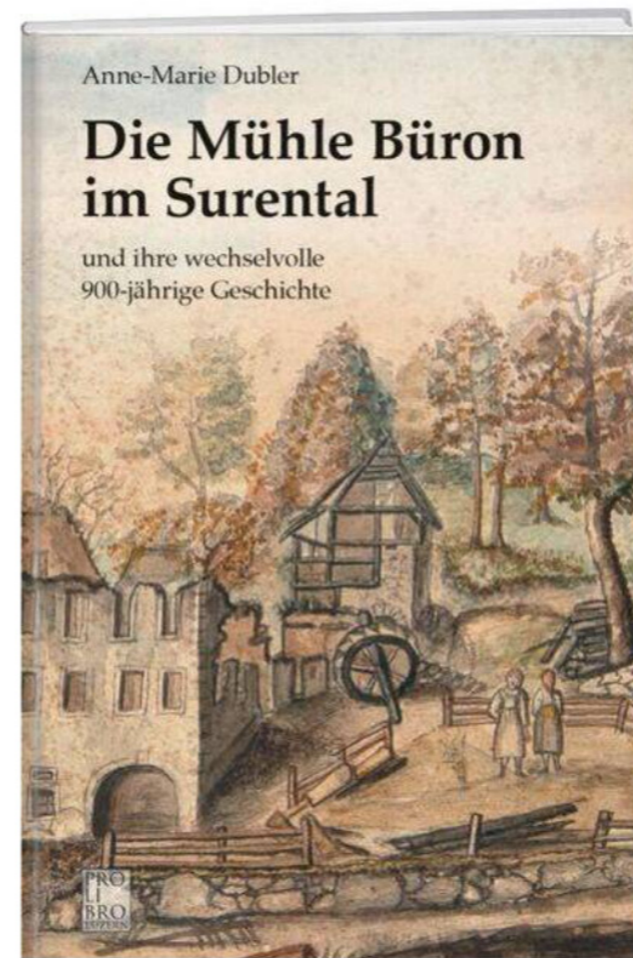


Abb. 2: Section longitudinale

## LITERATURHINWEISE



### Die Mühle Büron im Surental und ihre wechselvolle 900-jährige Geschichte

Anne-Marie Dubler

*Von der kleinen Burgmühle zur obrigkeitlichen Vorzeigmühle, von der Lehenmühle zum Müllerbesitz und zum Elektrizitätswerk von Büron.*

Pro Libro/Weber Verlag 2023, Luzern/Thun/Gwatt  
240 Seiten, 16 x 24 cm,  
gebunden, Hardcover,  
ca. 55.00 Fr.,

<https://prolibro.ch/products/anne-marie-dubler-die-muhle-buron-im-surental>

Vor 900 Jahren errichteten die Freiherren de Büron ihre Burg und unterhalb die am Bachwasser laufende Mühle mit Sägerei. 1455 erwarb Luzern die Herrschaft Büron-Triengen, Mühle und Sägerei wurden nach Luzern zinspflichtig. Verglichen mit der Mühle Triengen am Surekanal leistete die kleine Burgmühle wenig Zins; daher liess die Obrigkeit 1565 durch fremde Baumeister das grosse Mühlengebäude bauen, das jedoch zusammen mit der prekären Wasserversorgung die Betreiber oft herausforderte. Nachkommen von Mühleninhabern wurden zu Gründern wohlbekannter Unternehmen: die Gebrüder Wyss AG Waschmaschinenfabrik Büron und die TRISA AG Triengen unter den Inhabern Pfenniger sowie die Arnold & Co. AG, Elektrizitätswerk Büron.

Fritz Allenbach

Kulturgutstiftung  
Frutigland

### Mühlsteine rund um den Niesen

### Ehemalige Mühlen im Frutigtal



### Mühlsteine rund um den Niesen. Ehemalige Mühlen im Frutigtal

Fritz Allenbach

hrsg. von von der Kulturgutstiftung Frutigland,  
Broschüre im Format A5,  
52 Seiten Inhalt, 68 Abbildungen,  
ca. 18.00 Fr.,

<https://kulturgutstiftung.ch/produkt/muehlsteine-rund-um-den-niesen/>

Seit Jahren interessierte sich Fritz Allenbach für die Mühlsteine am Niesen. Viele Fragen zu diesen waren offen. Wann wurden diese bearbeitet? Wie wurden die Löcher erstellt? Wie wurden die Mühlsteine transportiert? Warum wurde die Produktion eingestellt? Wurden an der Niesenkette noch mehrere solche Steine gewonnen? Der Autor hat die Erkenntnisse von Walter Zahler aus Reudlen und Hans Allenbach aus Wengi als Grundlage genommen und über Jahre geforscht. 20 mehr oder wenig fertig zugerichtete Mühlsteine rund um den Niesen – aber auch im Gebiet von Adelboden und in der Nähe von Les Diablerets – hat er entdeckt.

Auf viele der offenen Fragen fand er Antworten, zu anderen gibt es Vermutungen oder sie können wohl nie beantwortet werden. Logischerweise befasste sich der Autor auch mit den Themen ehemalige Mühlen und früherer Getreideanbau im Frutigtal. Für die Kulturgutstiftung hat Fritz Allenbach seine Forschungsergebnisse mit Texten, Fotos und Grafiken zu einer Broschüre zusammengestellt. Darin ist viel Bekanntes und Unbekanntes über die Mühlsteine und Mühlen im Frutigland zu erfahren.



## Das harte Brot der Väter

Josef Marie Imhof

*Ein volkskundlicher Beitrag zur Entstehung des Roggenbrottes, Brig:*

Eigenverlag, 2. Aufl. 1993,  
bestellbar auf der Homepage des Backhauses Wichje,  
ca. 10.00 Fr.,  
<http://www.backhaus-wichje.ch/angebotegenossenschaft/>

Das lesenswerte Büchlein beinhaltet das Werden des Walliser Roggenbrottes in vergangener Zeit und seine Bedeutung für die Bevölkerung: Getreideanbau – Ernte – Dreschen – Mahlen in der Mühle – Backen werden darin thematisiert.

## MITGLIEDERBEITRAG/COTISATIONS/ QUOTA SOCIALE 2024

|           |   |
|-----------|---|
| CHF 40.–  | Einzelmitglied/<br><i>Membres individuels/<br/>Ogni socio</i>                                   |
| CHF 80.–  | Kollektivmitglieder und Vereine/<br><i>Collectifs et associations/<br/>Associazione e altri</i> |
| CHF 100.– | Firmen, Supporters/<br><i>Entreprises et Supporters/<br/>Sostenitori e persone giuridice</i>    |

Mitglieder erhalten im April die Rechnung mit QR-Einzahlungsschein mit Versand zum Mühletag. Spenden an den VSM/ASAM können in den meisten Kantonen als steuerbefreite Zuwendungen von den Steuern abgezogen werden.

PostFinance AG, Bern, BIC POFICHBEXXX  
IBAN CH66 0900 0000 4022 5582 4

## AKTIVITÄTEN/ACTIVITÉS/ATTIVITÀ

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| 18.11.2023:<br>Mühlerama<br>Seon / AG | Mitgliederversammlung<br><i>Assemblée générale<br/>Assemblea annuale</i>   |
| 4.3.2024                              | Redaktionsschluss Mühlenbrief Nr. 43   |
| 11./12.5.2024                         | 24. Schweizer Mühletag mit dem Thema<br>«Der Duft des Holzes»<br><i>24ième Journée Suisse des Moulins<br/>24e Giornata Svizzera dei Mulini</i> |
| 29./30.6.2024                         | Exkursion Vaud et Genève   |
| 7./8.9.2024                           | Europäische Tage des Denkmals  |
| 13.9.2024                             | Redaktionsschluss Mühlenbrief Nr. 44   |
| 16.11.2024:                           | Mitgliederversammlung<br><i>Assemblée générale<br/>Assemblea annuale</i>   |

## IMPRESSUM

Redaktion: Vereinigung Schweizer Mühlenfreunde  
VSM/ASAM  
Jürg Michael Hirschi  
Weissensteinstrasse 106  
CH-3007 Bern/BE  
[j.hirschi@muehlenfreunde.ch](mailto:j.hirschi@muehlenfreunde.ch)

Texte: Christoph Hagmann (CH)  
Marc Nyffenegger (MN)

Gestaltung und Druck: Haller + Jenzer AG  
Buchmattstrasse 11  
CH-3400 Burgdorf

Auflage: 450 Exemplare