



Marlene und Marc Nyffenegger wollen dem Speisehanf (hier im Bild) zu mehr Absatz verhelfen und sich mit ihrer Spezialmühle ein zusätzliches Betriebsstandbein aufbauen.

Sie haben sich einen Traum erfüllt

Marlene und Marc Nyffenegger haben in der Verarbeitung von Getreide und Leguminosen für die menschliche Ernährung Fuss gefasst. Am 31. Mai laden sie zum Tag der offenen Tür ein, wo sie ihre neue Spezialmühle zeigen und Einblick in die Betriebsabläufe geben.

Text und Bilder: Stefanie Giger

Zwischen Weiningen und Herdern befindet sich der Betrieb Tiefenmühle, fast ein bisschen «ab von der Welt». Eine schmale, geteerte Strasse führt zum Zuhause von Marlene und Marc Nyffenegger. Der Weg führt vorbei an frisch bepflanzten Feldern, auf einem wächst Speisehanf. «Wir haben ihn letzte Woche gesät», erzählt Marlene Nyffenegger stolz. Sie bauen das zweite Jahr Speisehanf an. Die Kultur ist der eigentliche Grund, weshalb Nyffeneggers den Landwirtschaftsbetrieb mit Verarbeitung in der Tiefenmühle voll und ganz reaktivierten.

Team aus Müller und Landwirtin

Marc Nyffenegger (37) ist gelernter Müller. «Es war immer mein Wunsch, in diesem Beruf selbstständig zu sein», erzählt er. Angedacht war, dass er den Betrieb seines früheren Arbeitgebers übernimmt. Als die Idee reifte, entschied sich Marlene dazu, den Pflegefachberuf an den Nagel zu hängen und machte 2021 die Zweitausbildung zur Landwirtin EFZ. «Die Landwirtschaft interessierte mich mehr und mehr und ich merkte, wenn wir mit Bauern zusammenarbeiten, müssen wir auch etwas von der Sache verstehen.»

Dann eröffneten sich dem Ehepaar unerwartet neue Wege. Die Alpenpionier AG aus Graubünden, die Speisehanf als Lebensmittel in der Schweiz etablierte, löste sich auf und suchte einen Abnehmer für die bestehende Kundschaft, die Maschinen und bestenfalls auch für die Marke «Alpenpionier». «Ich hatte verschiedene Kontakte vermittelt», erinnert sich Marc Nyffenegger. Plötzlich sei die Idee entstanden, sich selber zu bewerben. «Wir sahen die Chance, als

kleines Bauerngewerbe zu starten und einen spezialisierten Betriebszweig aufzubauen», sagt Marlene Nyffenegger (34).

Ihnen schwebte vor, nicht nur Hanf zu trocknen und zu reinigen, sondern auch andere Kulturen aus Schweizer Anbau wie Rogglerste, Dinkel, Schälsonnenblumen, Linsen, Soja usw. im Lohn für Dritte zu schälen und zu reinigen. Dafür reaktivierten sie die Landwirtschaft auf dem Hof Tiefenmühle, um sich auf die damals sehr gut erhaltene Futtermühle zu konzentrieren, die bis im Jahr 2000 in Betrieb war. Das Land wurde seit 1970 von Marcs Vater an dessen Cousin und einen Nachbarn verpachtet. Die Pachtverträge für die 10 ha Land lösten Marlene und Marc Nyffenegger auf teilten sie wieder dem Betrieb zu. Auf den 1. Januar 2025 konnten sie zudem 3 ha Land im Nachbardorf pachten.

Viele glückliche Zufälle

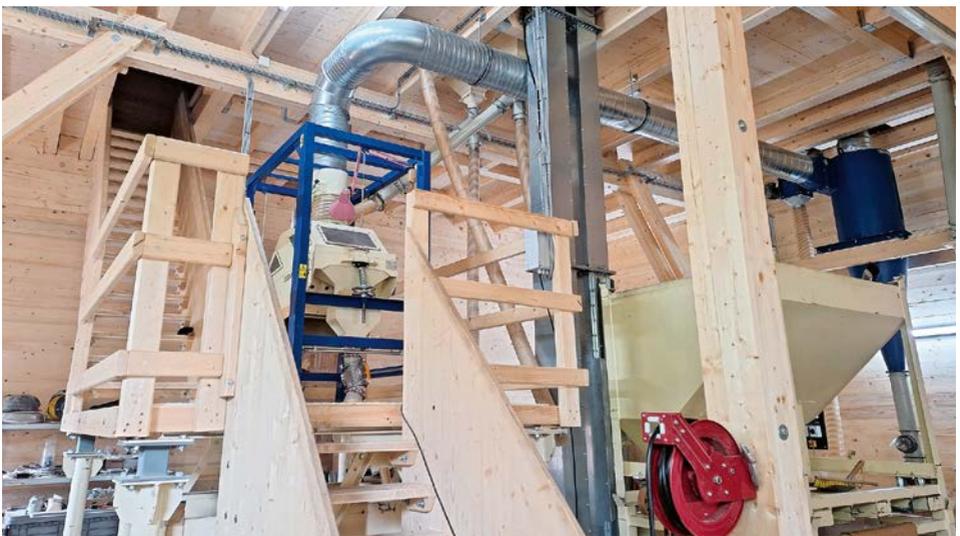
«Wir hätten nie damit gerechnet, dass wir von Alpenpionier den Zuschlag erhalten und freuten uns umso mehr, als es klappte», sagen die Eltern eines kleinen Sohnes. «Ohne diese Chance, ein ganzes «Päckli» mit Maschinen, bestehender Kundschaft, Inventar und einer bekannten Marke zu übernehmen, hätten wir den Mut wahrscheinlich nicht gehabt.» Das war vor einem Jahr. Im August 2024 verarbeiteten sie in Zizers (GR) noch allen Speisehanf, um ein Lager auf-

zubauen, um die Zeit der Bauphase zu überbrücken. Zeitgleich entwarfen sie die Pläne, wie die Spezialmühle in die weit über 100-jährige Scheune eingebaut werden kann. Im Herbst starteten die Zimmerarbeiten mit dem lokalen Zimmermann Albert Germann und viel Eigenleistung. Im Februar dieses Jahres war der zweistöckige, zwölf Meter hohe Holzbau fertig und die Maschinen und das Equipment eingebaut. «Die Anlage läuft einwandfrei. Leistung, Ausbeute und Qualität passen wunderbar», sagt Marc Nyffenegger, der die Abläufe angepasst und präzisiert hat.

Die Landwirtschaft interessierte mich mehr und mehr und ich merkte, wenn wir mit Bauern zusammenarbeiten, müssen wir auch etwas von der Sache verstehen.

Marlene Nyffenegger

«Ich hatte eine einzige schlaflose Nacht», erzählt Marlene Nyffenegger. Und zwar, als sie im Frühjahr 2024 beim Einloggen im Agate feststellte, dass sie keine Betriebsanerkennung hatten. «Das war uns und unserem Treuhänder untergegangen, da eine Reaktivierung eines Landwirtschaftsbetriebs relativ selten ist», sagt sie. Das Landwirtschaftsamt sei dann aber sehr kulant gewesen, sodass sie die Betriebsanerkennung und damit die Berechtigung für Direkt-



Blick in den unteren Teil der Spezialmühle, die in diesem Frühjahr in Betrieb genommen wurde. Bild: zVg

zahlungen fürs 2024 erhielten. Im Moment ist der Betrieb noch in der zweijährigen Umstellphase, ab dem 1. Januar 2026 ist er Vollknospe-zertifiziert.

Spezialisiert auf Nischenprodukte

Auf den 13 ha bauen sie dieses Jahr Speisehanf, Ackerbohnen und Hafer als Mischkultur, Linsen und Leindotter als Mischkultur sowie Speisemais und Gerste an. «Wir haben bewusst eine grosse Kulturvielfalt, um möglichst viel in unserer Mühle auszuprobieren», erklärt Marc Nyffenegger. Nebst den eigenen Kulturen möchten sie auch für andere Betriebe Getreide, Pseudogetreide und Eiweissfrüchte für die menschliche Ernährung reinigen und schälen. «Unser Ziel ist, dass wir diese Dienstleistung für möglichst viele Betriebe anbieten, die Nischenkulturen anbauen und vermarkten», sagt Marc Nyffenegger.

Schweizer Mühltage am 31. Mai

Am 31. Mai und 1. Juni feiern 134 Mühlen, Sägemühlen, Werkstätten und Kleinwasserkraftwerke in der ganzen Schweiz das 25-jährige Jubiläum des Mühltags – mit Festen, Führungen, Vorführungen und erlebbarem Handwerk. Alle Betriebe sind aufgelistet unter: www.muehlenfreunde.ch
Zum dritten Mal nehmen Marlene und Marc Nyffenegger von der Tiefenmühle Herdern am Mühltage teil. Interessierte haben von 10 bis 16 Uhr die Möglichkeit, die moderne Spezialmühle zu besichtigen. Es gibt Führungen durch die Produktionsanlage und das Kleinwasserwerk sowie Verpflegungsmöglichkeiten.
Anfahrt und Infos unter: www.tiefenmuehle.ch

ger und merkt an: «Wir haben die Möglichkeit, Mischkulturen zu trennen. Für Direktvermarktungsbetriebe könnte das interessant sein.»

Eine Zusammenarbeit besteht schon mit einigen namhaften Organisationen. Dies ermöglicht es, dass sie vor Kurzem auch einen Farbausleser bestellen konnten. Diese Maschine wird die Anlage ab diesem Herbst komplettieren und ermöglichen, noch ein breiteres Spektrum an Produkten produzieren zu können.

Wir haben bewusst eine grosse Kulturvielfalt, um möglichst viel in unserer Mühle auszuprobieren.

Marc Nyffenegger

Speisehanf wird Nische bleiben

Beim Hanf ist es ihr Ziel, den Absatz langfristig zu steigern. «Speisehanf hat sehr viel Potenzial aufgrund des hohen Proteinanteils und der gesunden Fettsäuren», sagt Marlene Nyffenegger. Zwar bleibe Hanf ein Nischenprodukt, doch gerade als regionale Alternative zu Nüssen, Sesam oder geschälten Sonnenblumenkernen biete er vielfältige Einsatzmöglichkeiten. Angst vor Vandalismus in ihren Feldern hat sie nicht. «Es ist optisch relativ leicht zu erkennen, dass dies keine THC-Pflanzen sind.» Und sie verweist auf den Satz, den auch die Alpenpionier AG verwendete: «Speisehanf zu rauchen hat etwa dieselbe Wirkung, wie wenn man Kopfsalat rauchen würde.» Das Paar wünscht sich zufriedene Kunden (Bäuerinnen und Bauern) und dass einheimische Spezialkulturen noch mehr den Weg zum Konsumenten finden. «Wir hoffen auf eine gute Auslastung unserer Anlage, und dass wir von unserem Betrieb leben können», sagt Marc Nyffenegger.

BOOM!
Der Thurgauer Wirtschaftstag

Zur Anmeldung!

12/06/2025
DEIN MOMENT. DEINE MESSAGE.

GEWERBE THURGAU | IHK | UBS