

MÜHLENFÜHRER SAISON 2026

26. SCHWEIZER MÜHLENTAG

Journée Suisse des Moulins | Giornata Svizzera dei Mulini
Di svizzer dals Mulins | Swiss Mill Day



16. MAI 2026

Samstag nach Auffahrt
Samedi suivant l'Ascension
Sabato dopo l'Ascensione
Sonda suenter l'Ascensiu

«Futtermühlen»
«Moulins à fourrager»
«Mulini per foraggio»

Eine neue Ge-
schichte und eine
neue Freundschaft
«Tropfli» & «Böttli»



VSM / ASAM

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

Der Schweizer Mühlentag wird von der Vereinigung Schweizer Mühlenfreunde organisiert.
La Journée Suisse des Moulins est organisée par l'Association Suisse des Amis des Moulins.
La Giornata Svizzera dei Mulini è organizzata par l'Associazione Svizzera degli Amici dei Mulini.

©2026 Redaktion, Gestaltung und Verwaltung der Datensätze:
Haller + Jenzer AG, Druck- und Medienzentrum, 3400 Burgdorf, vongunten@haller-jenzer.ch
Christoph Hagmann, 3555 Trubschachen, c.hagmann@muehlenfreunde.ch

Die gedruckte Broschüre ist gegen Einsendung von Fr. 5.– und eines mit Fr. 1.40 adressierten und frankierten B5-Briefumschlages erhältlich.

Commandez votre brochure imprimé en envoyant fr. 5.– et une enveloppe B5 adressée et munie de timbre-poste à fr. 1.40.

L'opuscolo stampato può essere ordinato inviando un contributo di fr. 5.– e una busta B5 preaffrancata del valore di fr. 1.40.

Sekretariat VSM / ASAM

**Sägemühle Kröschenbrunnen 18
3555 Trubschachen / BE
info@muehlenfreunde.ch**

**www.muehlenfreunde.ch
www.amisdesmoulins.ch
www.amicidimulini.ch**

facebook.com/Vereinigung-Schweizer-Muehlenfreunde-VSMASAM-116784981694065
twitter.com/vsmasam
instagram.com/vsmasam

Futtermühlenmahlgang aus Wynau, Kulturmühle Lützelflüh/BE, Anlage-Nr. 25,
Bild Christoph Hagmann

Folgen Sie diesen Wegweisern und erleben Sie ursprüngliche Technik!
Suivez ces panneaux et vivez la technique d'autrefois!
Seguite ai segnavie e fate l'esperienza della tecnica storica!



Die Öffnungszeiten der Anlagen am Mühlentag sind von 9 bis 17 Uhr.
Les heures d'ouverture aux installations participantes à la Journée des Moulins sont de 9h à 17h.
Le ore di apertura delle installazioni partecipanti alla Giornata dei Mulini sono dalle 9h alle 17h.



26. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2026

«Futtermühlen» – Editorial

von Christoph Hagmann

Wir möchten einen besonders grossen Dank aussprechen sowohl an die vielen Helfer:innen am Mühlentag als auch an die Vereine und privaten Betreiber:innen der Anlagen, die ihre lokalen Mühlen restaurieren, renovieren und in jeder Saison wieder aufs Neue in Gang bringen. Nur dank ihrer wertvollen Arbeit ist es möglich, dieses Kulturgut interessierten Besucher:innen in Aktion zu zeigen – sei es an Tagen der offenen Tür, am nationalen Mühlentag oder bei Führungen. Besucher:innen können eintauchen in die Welt der Mühlenbäche, Wasserräder, Turbinen, Mahlgänge, Stampfen, Quetschen, Gatter und mehr. Es ist schön, das alte Wissen den neuen Generationen zu vermitteln.

Mühlen gehören zu den ersten Maschinen, die sich vor über 2000 Jahren hierzulande verbreitet haben. Die historischen Anlagen verdienen es, unterhalten, geschützt und weiterhin betreut zu werden. Die lokalen Vereine spielen dabei eine wichtige Rolle. Als Vereinigung Schweizer Mühlenfreunde (VSM/ASAM) unterstützen wir die Anlagen auf unterschiedliche Weise. Wir versuchen, wertvolle Informationen und Hinweise zu vermitteln, begleiten die Anlagen ideell und organisieren den jährlich stattfindenden Mühlentag. Hinter dieser Arbeit stehen die ehrenamtlich tätigen Mitglieder der Vereine und der VSM/ASAM.

Der Druck ist heute von allen Seiten hoch: Projekte wollen realisiert, Anlagen unterhalten, freiwillige Müller:innen gefunden und geschult sowie Anforderungen von Behörden und Nachbar:innen eingehalten werden. Generalist:innen

wie die Müllersleute werden in unseren zunehmend spezialisierten Arbeits- und Kulturwelten leider wenig gefragt und stossen dabei in den Projekten und Anlagen oft auf Schwierigkeiten. Auf der anderen Seite stehen Expert:innen aus den diversen Fachbereichen. Diese sind selten an wirkungsvoller Zusammenarbeit interessiert und stecken ihren Claim ultimativ ab, ohne das grosse Ganze zu sehen. So wird beispielsweise Fischen mehr Raum eingeräumt als der kleinen Mühle und dem aktiven, gelebten Kulturgut unserer Vorfahren; die Restwassermengen werden ausgeweitet, was die Wasserentnahme der historisch gewachsenen Mühlenbäche und die Mühlen begrenzt. Gegeneinander statt miteinander. Der Schutz dieser Anlagen und der Mühlenbäche wird politisch zugunsten von Grossprojekten geopfert. Dort wird das Plätschern des Zulaufs des Wasserrades vom Nachbarn als zu laut empfunden, hier die Denkmalpflege durch Bauprojekte der Gemeinde beschränkt. Die geschaffenen ökologischen Biotop oder der Beitrag zur Energienutzung einer historischen Anlage bleiben dabei oft unbeachtet. Heute zählen Erfahrung und ganzheitliche Ansätze kaum. Oftmals ist es ein Glücksfall, wenn sich eine Gruppe findet, die sich für eine Anlage einsetzt und dabei gleichzeitig auf Gehör bei den Ämtern trifft. Umso mehr freut es uns, dass wir auch in diesem Jahr wieder neue Anlagen (siehe Heftmitte, Bereich Premieren) zeigen dürfen.

Die VSM/ASAM steht den Anlagen zur Seite, um diese unschätzbaren Kulturobjekte weiterhin zu zeigen – nicht als reine Gebäudehüllen oder museale Anlagen, sondern aktiv gelebt, mit dem Plätschern des Mühlenbachs, dem



26. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2026

Drehen des Wasserrads, dem Hämmern und Schlagen der Mühle oder dem Auf und Ab des Sagiblatts im Gatter.

In diesem Jahr richtet sich der Blick auf eine spezielle Art von Mühle: die Futtermühle. Dort wird Getreide vom Feld gesammelt, gelagert und zu Futtermitteln für Tiere aufbereitet. Dies geschieht in Hammer- und Schlegelmühlen sowie in Quetschen und Stampfen. In einigen Anlagen können Sie am 26. Schweizer Mühlentag diese Zerkleinerungsmaschinen in Betrieb besichtigen (siehe Karte in der Heftmitte). Zudem finden Sie im Artikel auf Seite 7 Einblicke in moderne Mühlen und die heutige Futtermittelproduktion – wir versuchen, den Spagat in die Neuzeit herzustellen. Die Firma Albert Lehmann Bioprodukte AG aus Gossau (SG), mit Eric Droz als Geschäftsführer, gibt uns einen spannenden Einblick in die heutige

Produktion von Biofutter. Auch die Bühler AG, unsere langjährige Sponsorin, baut u. a. auf hochmoderne und skalierbare Hammermühlen und Futterpelletpressen.

Viel Spass beim Besichtigen der Anlagen auf der Mühlentour 2026 am 26. Schweizer Mühlentag oder während der Mühlensaison. Besuchen Sie mit Ihrer Familie eine Anlage in Ihrer Region und lassen Sie sich von der Mühlenwelt und dem Kulturgut Mühle faszinieren.

Wir danken allen Helfer:innen, die ehrenamtlich viel Zeit und Herzblut investieren, um ihre Anlagen zu betreiben. Ein besonderer Dank gilt unserem Hauptsponsor, dem Bundesamt für Kultur (BAK), sowie allen weiteren Sponsor:innen und Inserent:innen, die das Projekt auf nationaler Ebene finanziell tragbar machen.

«Moulins à fourrager» – Editorial

de Christoph Hagmann

Nous tenons à adresser nos remerciements tout particuliers, tant aux nombreux bénévoles présents lors de la Journée des Moulins qu'aux associations et aux exploitants privés des sites qui restaurent, rénovent et remettent en service leurs moulins locaux à chaque saison. C'est uniquement grâce à leur précieux travail qu'il est possible de présenter ce patrimoine culturel en action aux visiteurs intéressés, que ce soit lors de journées portes ouvertes, de la Journée Suisse des Moulins ou de visites guidées. Les visiteurs peuvent se plonger dans l'univers des ruisseaux, des roues à aubes, des turbines, des

tournants, du pillonnage, du broyage, des cadres et bien plus encore. C'est une joie de transmettre ce savoir ancestral aux nouvelles générations.

Les moulins comptent parmi les premières machines à s'être répandues dans notre pays il y a plus de 2000 ans. Ces installations historiques méritent d'être entretenues, protégées et préservées. Les associations locales jouent un rôle important à cet égard. En tant qu'Association Suisse des Amis des Moulins (VSM/ASAM), nous soutenons ces installations de différentes manières. Nous nous efforçons de transmettre des informations et des conseils précieux, nous apportons un soutien moral aux installations et



26. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2026

organisons la Journée des Moulins qui a lieu chaque année. Derrière ce travail se cachent les membres bénévoles des associations et de la VSM/ASAM.

Aujourd'hui, la pression est forte de toutes parts: il faut mener à bien des projets, entretenir les installations, trouver et former des meunières et meuniers bénévoles, tout en respectant les exigences des autorités et des voisins. Les généralistes, tels que les meunières et meuniers, sont malheureusement peu recherchés dans nos mondes professionnels et culturels de plus en plus spécialisés, et se heurtent souvent à des difficultés dans le cadre des projets et des installations. De l'autre côté, on trouve des experts issus de divers domaines spécialisés. Ceux-ci sont rarement intéressés par une collaboration efficace et marquent leur territoire de manière radicale, sans voir la situation dans son ensemble. Ainsi, par exemple, on accorde plus d'importance à la pêche qu'au petit moulin et au patrimoine culturel vivant de nos ancêtres; les débits résiduels sont augmentés, ce qui limite le prélèvement d'eau des ruisseaux d'alimentation des moulins, qui se sont développés au fil de l'histoire, ainsi que les moulins eux-mêmes. L'opposition plutôt que la coopération. Nous essayons de transmettre des informations et des conseils précieux, nous accompagnons les installations sur le plan conceptuel et organisons la Journée des Moulins qui a lieu chaque année. Derrière ce travail se cachent les membres bénévoles des associations et de la VSM/ASAM. La protection de ces installations et des ruisseaux qui alimentent les moulins est sacrifiée au profit de grands projets. Là, le clapotis de l'eau alimentant la roue à aubes est jugé trop bruyant par le voisin. Ici, la préservation du patrimoine est restreinte par les projets de

construction de la commune. Les biotopes écologiques créés ou la contribution à l'utilisation énergétique d'une installation historique sont souvent ignorés. Aujourd'hui, l'expérience et les approches globales ne comptent guère. C'est souvent un coup de chance lorsqu'un groupe se mobilise pour défendre une installation et trouve en même temps une oreille attentive auprès des autorités. Nous sommes d'autant plus heureux de pouvoir présenter cette année encore de nouvelles installations (voir au centre du magazine, rubrique «Premières»).

La VSM/ASAM soutient ces sites afin qu'ils puissent continuer à présenter ces trésors culturels inestimables – non pas comme de simples enveloppes architecturales ou des complexes muséaux, mais comme des lieux vivants, où l'on entend le murmure du ruisseau du moulin, la rotation de la roue à eau, le martelage et les cliquetis du moulin, ou encore le va-et-vient de la scie à cadre.

Cette année, l'accent est mis sur un type particulier de moulin: le moulin à fourrage. C'est là que les céréales récoltées dans les champs sont stockées puis transformées en aliments pour animaux. Ce processus s'effectue dans des moulins à marteaux et à maillet, ainsi que dans des broyages et des pillonnages. Dans certaines installations, vous pourrez voir ces machines de broyage en fonctionnement lors de la 26^e Journée Suisse des Moulins (voir la carte au centre du magazine). De plus, l'article en page 11 vous donne un aperçu des moulins modernes et de la production actuelle d'aliments pour animaux – nous essayons de faire le lien avec les temps modernes. La société Albert Lehmann Bioprodukte AG de Gossau (SG), dirigée par Eric Droz, nous offre un aperçu passionnant de la



26. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2026

production actuelle d'aliments biologiques pour animaux. Bühler AG, notre sponsor de longue date, mise également, entre autres, sur des broyeurs à marteaux et des presses à granulés pour l'alimentation animale ultramodernes et évolutifs.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à découvrir les moulins lors du circuit des moulins 2026, à l'occasion de la 26^e Journée Suisse des Moulins ou pendant la saison des moulins. Venez visiter en famille un moulin de votre région et

laissez-vous séduire par l'univers des moulins et par ce patrimoine culturel.

Nous remercions tous les bénévoles qui consacrent beaucoup de temps et d'énergie à la gestion de leurs installations. Nous adressons un remerciement tout particulier à notre sponsor principal, l'Office fédéral de la culture (OFC), ainsi qu'à tous les autres sponsors et annonceurs qui permettent de financer ce projet à l'échelle nationale.

«Mulini per foraggio» – Editorial

di Christoph Hagmann

Desideriamo rivolgere un ringraziamento speciale sia ai numerosi volontari che hanno collaborato alla Giornata dei Mulini, sia alle associazioni e ai gestori privati degli impianti che restaurano, ristrutturano e rimettono in funzione i mulini locali in ogni stagione. È solo grazie al loro prezioso lavoro che è possibile mostrare questo patrimonio culturale ai visitatori interessati, sia durante le giornate delle porte aperte, sia in occasione della Giornata Svizzera dei Mulini o durante le visite guidate. I visitatori possono immergersi nel mondo dei ruscelli dei mulini, delle ruote idrauliche, delle turbine, dei meccanismi di macinazione, della pestatura, della spremitura, delle griglie e molto altro ancora. È bello trasmettere le antiche conoscenze alle nuove generazioni.

I mulini sono tra le prime macchine che si sono diffuse in questo paese oltre 2000 anni fa. Questi impianti storici meritano di essere mantenuti, protetti e curati nel

tempo. Le associazioni locali svolgono un ruolo importante in questo senso. In qualità di Associazione Svizzera degli Amici dei Mulini (VSM/ASAM), sosteniamo questi impianti in vari modi. Cerchiamo di fornire informazioni e consigli utili, offriamo sostegno ideale agli impianti e organizziamo l'annuale Giornata dei Mulini. Dietro a questo lavoro ci sono i membri volontari delle associazioni e della VSM/ASAM.

Oggi la pressione è forte da tutte le parti: occorre realizzare progetti, mantenere gli impianti, trovare e formare volontari che si occupino della macinazione, oltre a rispettare i requisiti delle autorità e dei vicini. I generalisti come i mugnai sono purtroppo poco richiesti nei nostri mondi lavorativi e culturali sempre più specializzati e spesso incontrano difficoltà nei progetti e negli impianti. Dall'altra parte ci sono gli esperti dei vari settori specialistici. Questi ultimi sono raramente interessati a una collaborazione efficace e rivendicano i propri diritti in modo categorico, senza vedere il quadro d'insieme. Ad esempio, viene dato



26. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2026

più spazio alla pesca che al piccolo mulino e al patrimonio culturale attivo e vissuto dei nostri antenati; le quantità di acqua residua vengono aumentate, il che limita il prelievo idrico dei torrenti che alimentano i mulini, sviluppatosi nel corso della storia, e dei mulini stessi. L'uno contro l'altro invece che l'uno con l'altro. La tutela di questi impianti e dei torrenti che alimentano i mulini viene sacrificata a livello politico a favore di grandi progetti. Lì, lo scroscio dell'affluente della ruota idraulica viene percepito dai vicini come troppo rumoroso. Qui, la conservazione dei monumenti viene limitata dai progetti edilizi del Comune. I biotopi ecologici creati o il contributo all'utilizzo energetico di un impianto storico rimangono spesso inosservati. Oggi l'esperienza e gli approcci olistici contano ben poco. Spesso è una fortuna se si trova un gruppo che si impegna a favore di un impianto e allo stesso tempo trova ascolto presso le autorità. Siamo quindi tanto più lieti di poter presentare anche quest'anno nuovi impianti (vedi al centro della rivista, sezione «Prime»).

La VSM/ASAM affianca questi complessi per continuare a mettere in mostra questi inestimabili beni culturali – non come semplici involucri architettonici o strutture museali, ma come luoghi vivi e attivi, con lo scroscio del torrente del mulino, il girare della ruota idraulica, il martellare e il battere del mulino o il movimento alternato della lama di taglio nella griglia.

Quest'anno l'attenzione è rivolta a un tipo particolare di mulino: il mulino per mangimi. Qui il grano raccolto nei campi viene immagazzinato e trasformato in mangimi per animali. Questo processo avviene in mulini a martelli e a flagelli,

nonché tramite frantumazione e pestatura. In alcuni impianti, in occasione della 26^a Giornata Svizzera dei Mulini, potrete vedere queste macchine di macinazione in funzione (vedi mappa al centro della rivista). Inoltre, nell'articolo a pagina 15 troverete approfondimenti sui mulini moderni e sull'attuale produzione di mangimi: cerchiamo di fare un ponte con i tempi moderni. L'azienda Albert Lehmann Bioprodukte AG di Gossau (SG), con Eric Droz come amministratore delegato, ci offre una visione interessante dell'attuale produzione di mangimi biologici. Anche la Bühler AG, nostra sponsor di lunga data, punta, tra l'altro, su mulini a martelli e presse per pellet per mangimi ultramoderni e scalabili.

Buona visita agli impianti durante il «Visita al mulino» in occasione della 26^a Giornata Svizzera dei Mulini o durante la stagione dei mulini. Visitate con la vostra famiglia un impianto nella vostra regione e lasciatevi affascinare dal mondo dei mulini e dal loro patrimonio culturale.

Ringraziamo tutti i volontari che dedicano molto tempo e impegno alla gestione delle loro strutture. Un ringraziamento speciale va alla nostra sponsor principale, l'Ufficio federale della cultura (UFC), nonché a tutti gli altri sponsor e inserzionisti che rendono il progetto finanziariamente sostenibile a livello nazionale.



26. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2026

Liebe Grüsse

Meilleures salutations

Cordialmente

Noè Zardi

Co-Präsident der Vereinigung Schweizer
Mühlenfreunde (VSM/ASAM)

*Co-Président de l'Association Suisse des
Amis des Moulins (VSM/ASAM)*

*Co-Presidente dell'Associazione Svizzera
degli Amici di Mulini (VSM/ASAM)*

Christoph Hagmann

Co-Präsident der Vereinigung Schweizer
Mühlenfreunde (VSM/ASAM)

*Co-Président de l'Association Suisse des
Amis des Moulins VSM/ASAM*

*Co-Presidente dell'Associazione Svizzera
degli Amici di Mulini (VSM/ASAM)*



**Anlagen mit Bezug zum Leitthema «Futtermühlen»
finden Sie mit diesem Symbol markiert.**

***Les installations en rapport avec le thème principale
«Moulin à fourrager» sont marquées du symbole.***

***Le strutture legate al tema principale, «Mulini per foraggio»,
sono contrassegnate da questo simbolo.***



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Département fédéral de l'intérieur DFI
Dipartimento federale dell'interno DFI
Departament federal da l'intern DFI
Bundesamt für Kultur BAK
Office fédéral de la culture OFC
Ufficio federale della cultura UFC
Uffizi federal da cultura UFC



Digitale Karte der teilnehmenden Anlagen für mobile Geräte

Beachten Sie die neue digitale Karte auf der Website.

**Carte numérique des installations
participantes pour les mobiles**

Consultez la nouvelle carte numérique sur le site web.

Carta digitale degli impianti partecipanti per dispositivi mobili

Consultate la nuova carta digitale sul sito web.



26. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2026



Eric Droz ist seit 2021 Geschäftsführer und Inhaber der Biomühle Lehmann.

Schweizer Mühlentag: Eric Droz stellt die Biomühle Lehmann vor

Biofutter aus Überzeugung

Text: Cecilia Hess-Lombriser

Die Vereinigung Schweizer Mühlenfreunde führt jährlich einen Schweizer Mühlentag durch. 2025 feierte sie das 25-Jahr-Jubiläum. Die Biomühle Lehmann in Arnegg kann man zwar am Wochenende nach Auffahrt nicht besuchen, doch der Inhaber Eric Droz gewährt einen Einblick in die Geschichte der ersten Biomühle der Schweiz.

Die Vereinigung Schweizer Mühlenfreunde VSM/ASAM zählt 370 Mitglieder. Sie bildet ein Forum für Mühlenfreunde aus allen Landesteilen der Schweiz und hat die Forschung, die Dokumentation, den Erhalt und den Betrieb

der historischen Schweizer Mühlen als Teil des lokalen und nationalen kulturellen Erbes zum Ziel. «Der Sammelbegriff Mühle umfasst alle möglichen Arten von Anlagen, die unsere Verfahren mit Hilfe von Kraftantrieben wie Wasser, Wind und Tieren gebaut und genutzt haben. Dies sind: Reiben, Sägen, Getreidemühlen, Walken, Papiermühlen, Pressen, Pulvermühlen, Stampfen, Ölen, Hammerschmieden, Messerschmieden, Kleinkraftwerke aus den Anfängen der Elektrifizierung und andere mechanische Betriebe und Anlagen», schreibt die VSM/ASAM auf ihrer Website muehlenfreunde.ch, wo auch die rund 80 historischen Mühlen gelistet sind, die am Mühlentag ihre Türen und Tore öffnen. Auch in der Ostschweiz gibt es ein paar.

26. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2026



Im Jahr 2000 erfolgte der Umzug in die ehemalige OBI-Futtermühle in Arnegg.

Erste Biofuttermühle

Altes Handwerk fasziniert und die Entwicklungen der Vorfahren erstaunen. Sie beobachteten, überlegten, kombinierten, planten, versuchten, scheiterten und fanden schliesslich Lösungen, die auch heute noch funktionieren und auf Interesse stossen. Moderner geht es in der Mühle Arnegg zu und her. Auch sie gibt es seit 25 Jahren. Der Ursprung der Alb. Lehmann Bioprodukte AG liegt jedoch viel weiter zurück und ist mit der Lindmühle im Kanton Aargau verbunden. Sie wird bereits im 14. Jahrhundert erwähnt. Unterdessen hat sie die siebte Generation Lehmann übernommen. Albert und Maja Lehmann übernahmen sie als sechste Generation 1988. Bereits fünf Jahre später regten Biobauern aus dem Freiamt an, Tierfutter nach Biorichtlinien herzustellen. Die Idee stiess auf Begeisterung und die Produktion von konventionellem Futter wurde eingestellt. Dies war der Anfang des Bio-Knospe-Futters in der Schweiz. Eine Pionierleistung. 1997 wurde die Futterproduktion in die Erlenmühle nach

Gossau verlegt und 2000 erfolgte der Umzug in die ehemalige OBI-Futtermühle nach Arnegg. Die Biofuttermühle in Gossau wurde 2001 eine eigene Firma, die Alb. Lehmann Bioprodukte AG. 2021 übernahm Eric Droz die Biomühle Lehmann als Geschäftsführer und Inhaber. Der Name der Firma ist geblieben: Alb. Lehmann Bioprodukte AG. Auf dem Logo steht schlicht Biomühle Lehmann. Die Erlenmühle ist unterdessen eine Getreidesammelstelle geworden. «Die Zusammenarbeit mit der Lindmühle der Familie Lehmann funktioniert weiterhin für beide Betriebe positiv. So können Biobauern das Biomehl weiterhin von der Biomühle beziehen und ihr Mahlgetreide, das in der Lindmühle gemahlen wird, über die Biomühle abgeben», freut sich Droz.

Ein überraschender Weg

So klar wie bei der Familie Lehmann war der Berufsweg von Eric Droz nicht vorgezeichnet. «Ich wusste schon als Schüler, dass ich Bauer werden will. Ab der fünften Klasse half ich in meiner Freizeit – ich wuchs in Teufen auf – bei einem Bauern. Eine Berufsberatung brauchte ich nicht, ich lernte Landwirt, auch wenn wir zu Hause keinen Bauernhof hatten. Ich stellte mir vor, dass ich dann später Agronomie studieren würde», erzählt der sympathische und in sich ruhende Geschäftsführer. Nach der Lehre hängt er deshalb die Berufsmittelschule an und – wurde mit 19 Jahren Vater. Das änderte alles. Er montierte eine Weile Stalllüftungen, erlangte während der RS den Führerausweis für Lastwagen und transportierte dann als Chauffeur für die Brühwiler Transport AG, Oberwangen, Futtermittel für die Biomühle Lehmann. Es kam, wie es kommen musste: Der interessierte und mitdenkende junge Mann fiel Albert Lehmann auf und er holte



26. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2026

ihn in seine Firma. «Ich hatte auch einen guten Draht zu den Kunden und das war sicher mit ausschlaggebend», erinnert sich Droz. Die Schulbank drückte er doch noch, einfach mit anderen Fächern und einem anderen Ziel. «Ich machte eine kaufmännische Ausbildung und absolvierte die Schule für Futtermitteltechnik Uzwil.» Bei der Biomühle Lehmann stieg er von der Produktion über die Qualitätssicherung weiter nach oben, bis er das Tagesgeschäft verantwortete. «In dieser Zeit arbeitete ich eng mit Albert Lehmann zusammen und schliesslich durfte ich das Unternehmen 2021 übernehmen», erzählt er. Unterdessen steht er 30 Angestellten vor und freut sich, dass er nun doch nahe an der Landwirtschaft ist, mit Bauern ins Gespräch kommt, mit ihnen Rezepturen für die Fütterung besprechen kann und erfährt, was auf den Höfen passiert. «Landwirt ist für mich der schönste Beruf und wenn die Bauern hören, dass ich selber Landwirt bin, ist die Akzeptanz gleich grösser», stellt er fest.

Bio-Futter für Bio-Eier

Eric Droz ist also angekommen, auch wenn der Weg ein paar interessante Kurven genommen hat. Inzwischen ist der 36-Jährige Vater von drei Kindern. Die Weitsicht der Familie Lehmann hat sich ausbezahlt, die Nachfrage nach Biofutter ist stetig gestiegen. «Ich bin überzeugt, dass die Biolandwirtschaft wachsen wird, wenn auch langsamer als auch schon. Das macht jedoch nichts», sagt Droz. Die Ökologisierung werde sich weiterentwickeln. «Bio wird ein Teil davon sein.» Den Bio- und Demeterrohstoff aus der Region bringen die Bauern selbst in die Sammelstelle nach Gossau, wo er getrocknet und gereinigt wird. Bauern aus der ganzen Schweiz bringen ihre Getreide in diverse Sammelstellen, wo die



Die eigenen Lastwagen sind mit dem Getreide und dem Futter unterwegs.

Biomühle Lehmann sie mit den fünf eigenen Lastwagen abholt. Gemahlen und gemischt wird in Arnegg. Rund 30 000 Tonnen Endprodukte verlassen die Mühle wieder und gehen zu verschiedenen Bioproduzenten. Besonders in der Bio-Eier- und Bio-Poulet-Produktion ist das Biofutter gefragt. «Weil wir nur Bio haben, ist sichergestellt, dass der Landwirt immer konformes Futter erhält. Ins Futter dürfen wir ausserdem keine synthetischen Aminosäuren mischen. Wir stellen die Mischungen so her, dass sie auf den Betrieben funktionieren und in der Zusammensetzung möglichst stabil sind», informiert Eric Droz.

Wertvoller Rohstoff

Angeliefert und gesammelt werden Gersten, Futterweizen, Triticale, Hafer, Leguminosen, Körnermais, Sonnenblumen. «Wir haben eigene Ölpresen. Der Kuchen dient als wertvoller Rohstoff für Hühnerfutter und das Öl als Energielieferant und Staubbinder in diversen Mischfuttermitteln», erklärt Eric Droz. Der Rohstoff wird in einer modernen Mühle der



26. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2026



Mit modernen Anlagen wird das Getreide zu Mischfutter verarbeitet.

Rezeptur entsprechend zusammengemischt, vermahlen und in Bigbags oder Säcke abgefüllt oder bei grossen Lieferungen lose in Silos gelassen. Ein Teil wird pelletiert. Es gibt in Arnegg eine Mischlinie, zwei Pelletierlinien und eine Flockenlinie. Neben Bio- werden auch noch Demeterfutter hergestellt. Pro Woche werden 500 bis 600 Tonnen produziert. Der Kontakt zu den Lieferanten und zu den Abnehmern ist Eric Droz wichtig. Einerseits pflegt er ihn im direkten Austausch auf dem Hof oder am Telefon, andererseits verfasst er viermal pro Jahr eine «Biopräss», ein Informationsblatt über Aktuelles; sei es über die Entwicklung der Ernte, Besonderheiten bei den verschiedenen Tierarten, praktische Tipps oder über Weiterbildungen. Und es kann dort auch heissen: «Jedes dritte Bio-Ei in der Schweiz wird mit Futter der Biomühle Lehmann produziert.»

In der «Biopräss» gibt es auch Anbauempfehlungen.

Bild: C. Hess

Zusätzliche Fragen VSM/ASAM:

Welche Berufe und Arbeitswerke sind in der Biomühle Albert Lehmann vertreten?

Wir beschäftigen ausgebildete Müller, Logistiker, Elektriker, Berufsschauffeure, Landwirte und kaufmännische Angestellte. Wir bilden auch Müller-Lehrlinge aus.

Welche Zerkleinerungsmaschinen, Mahlgänge, Hammer- und Schlegelmühlen, Pelletpressen sind in der Biomühle im Einsatz?

Wir brechen alles zuerst mit einem doppelten Walzenstuhl. Für Futtermehle für Wiederkäuer und Schweine fahren wir im Anschluss über eine Hammermühle.

Viel Futter wird als Mehl verkauft. Ca. 40 Prozent des Futters werden im Anschluss verpresst. Dafür haben wir zwei Pressen der Firma Bühler, eine 420er und eine 520er.

Artikel von Cecilia Hess-Lombriser, erschienen im «St.Galler Bauer», Ausgabe 19-2025, mit freundlicher Genehmigung überlassen von der Redaktion St.Galler Bauer, Flawil, www.bauern-sg.ch, der Autorin Cecilia Hess-Lombriser und von Eric Droz von der Biomühle Lehmann in Gossau/SG. Bilder: zVg www.biomuehle.ch





26. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2026



Eric Droz est directeur général et propriétaire de Biomühle Lehmann depuis 2021.

Journée Suisse des Moulins: Eric Droz présente le moulin bio Lehmann

Des aliments bio par conviction

Texte: Cecilia Hess-Lombriser

L'Association Suisse des Amis des Moulins organise chaque année une Journée Suisse des Moulins. 2025, elle fête son 25e anniversaire. Il n'est certes pas possible de visiter le moulin bio Lehmann à Arnegg le week-end suivant l'Ascension, mais son propriétaire, Eric Droz, nous donne un aperçu de l'histoire du premier moulin bio de Suisse.

L'Association Suisse des Amis des Moulins VSM/ASAM compte 370 membres. Elle constitue un forum pour les amateurs de moulins de toutes les régions de Suisse et a pour objectif la recherche, la documentation, la préservation

et l'exploitation des moulins historiques suisses en tant que partie intégrante du patrimoine culturel local et national. «Le terme «moulin» regroupe différents types d'installations qui ont été construites et utilisées par nos ancêtres et dont le mécanisme d'entraînement utilise une énergie naturelle – l'eau, le vent ou des animaux. Parmi elles, on trouve les ribes, les scieries à roue hydraulique, les moulins à grain, les moulins à foulon et à papier, mais aussi les pressoirs, les moulins à poudres, les moulins à pilons, les moulins à huile et les forges à martinet et enfin les premières microcentrales électriques ainsi que d'autres installations mécaniques», écrit la ASAM/VSM sur son site web muehlenfreunde.ch, où sont également répertoriés les quelque 80 moulins



26. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2026



En 2000, l'entreprise a déménagé dans l'ancienne minoterie Obi à Arnegg.

historiques qui ouvrent leurs portes et leurs portails lors de la Journée des Moulins. Il y en a également quelques-uns en Suisse orientale.

Le premier moulin à aliments bio

Les anciens métiers fascinent et les innovations de nos ancêtres nous émerveillent. Ils observaient, réfléchissaient, combinaient, planifiaient, essayaient, échouaient et finissaient par trouver des solutions qui fonctionnent encore aujourd'hui et suscitent toujours autant d'intérêt. À la meunerie d'Arnegg, les méthodes sont plus modernes. Elle existe elle aussi depuis 25 ans. Les origines de la société Alb. Lehmann Bioprodukte AG remontent toutefois à bien plus loin et sont liées au moulin Lindmühle, dans le canton d'Argovie. Celui-ci est déjà mentionné au XIV^e siècle. Entre-temps, la septième génération de la famille Lehmann en a pris la direction. Albert et Maja Lehmann, représentant la sixième génération, l'ont repris en 1988. À peine cinq ans plus tard, des agriculteurs bio du Freiamt ont suggéré de produire des aliments pour animaux selon les directives bio. L'idée a suscité l'enthousiasme et la production d'aliments conventionnels a été arrêtée. Ce fut le début des aliments Bourgeon Bio en Suisse. Une véritable

innovation. En 1997, la production d'aliments pour animaux a été transférée à l'Erlenmühle à Gossau, puis en 2000, l'entreprise a déménagé dans l'ancienne minoterie OBI à Arnegg. La minoterie bio de Gossau est devenue une société indépendante en 2001, l'Alb. Lehmann Bioprodukte AG. En 2021, Eric Droz a repris la minoterie bio Lehmann en tant que directeur général et propriétaire. Le nom de l'entreprise est resté le même: Alb. Lehmann Bioprodukte AG. Le logo porte simplement la mention «Biomühle Lehmann». L'Erlenmühle est quant à elle devenue un centre de collecte de céréales. «La collaboration avec le moulin Lindmühle de la famille Lehmann continue de porter ses fruits pour les deux entreprises. Ainsi, les agriculteurs bio peuvent continuer à s'approvisionner en farine bio auprès du moulin Biomühle et livrer leurs céréales à moudre, qui sont moulues au moulin Lindmühle, via le moulin Biomühle», se réjouit Droz.

Un parcours surprenant

Contrairement à la famille Lehmann, le parcours professionnel d'Eric Droz n'était pas tout tracé. «Dès l'école, je savais déjà que je voulais devenir agriculteur. Dès la cinquième classe, je donnais un coup de main à un agriculteur pendant mon temps libre – j'ai grandi à Teufen. Je n'ai pas eu besoin d'orientation professionnelle, j'ai suivi une formation d'agriculteur, même si nous n'avions pas de ferme chez nous. Je m'imaginais qu'ensuite, j'irais étudier l'agronomie», raconte ce directeur sympathique et serein. Après son apprentissage, il a donc poursuivi ses études à l'école professionnelle et ... est devenu père à 19 ans. Cela a tout changé. Il a installé des systèmes de ventilation dans des étables pendant un certain temps, a obtenu son permis de conduire poids lourd pendant l'ER et a ensuite transporté, en tant que chauffeur pour la Brühwiler Transport AG à Oberwangen, des aliments pour animaux



26. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2026

destinés au moulin bio Lehmann. Les choses se sont déroulées comme elles devaient se dérouler. Ce jeune homme curieux et réfléchi a attiré l'attention d'Albert Lehmann, qui l'a embauché dans son entreprise. «J'avais aussi un bon contact avec les clients, et cela a certainement joué un rôle déterminant», se souvient Droz. Il a tout de même repris ses études, mais avec d'autres matières et un autre objectif. «J'ai suivi une formation commerciale et j'ai obtenu mon diplôme à l'école de technologie alimentaire d'Uzwil.» Chez Biomühle Lehmann, il a gravi les échelons, passant de la production à l'assurance qualité, jusqu'à prendre la responsabilité des opérations quotidiennes. «À cette époque, j'ai travaillé en étroite collaboration avec Albert Lehmann et j'ai finalement pu reprendre l'entreprise en 2021», raconte-t-il. Il dirige aujourd'hui 30 employés et se réjouit d'être désormais proche de l'agriculture, de pouvoir échanger avec les agriculteurs, de discuter avec eux des formules d'alimentation et de découvrir ce qui se passe dans les exploitations. «Pour moi, agriculteur est le plus beau métier qui soit, et lorsque les agriculteurs apprennent que je suis moi-même agriculteur, ils me acceptent tout de suite davantage», constate-t-il.

Des aliments bio pour des œufs bio

Eric Droz a donc atteint son but, même si le chemin a pris quelques tournants intéressants. Aujourd'hui âgé de 36 ans, il est père de trois enfants. La clairvoyance de la famille Lehmann a porté ses fruits, la demande en aliments bio n'ayant cessé de croître. «Je suis convaincu que l'agriculture biologique va se développer, même si c'est plus lentement qu'auparavant. Mais cela n'a pas d'importance», déclare Droz. L'écologisation va continuer à se développer. «Le bio en fera partie.» Les agriculteurs apportent eux-mêmes les matières premières bio et Demeter de la région



Les camions de l'entreprise transportent les céréales et les aliments pour animaux.

au centre de collecte de Gossau, où elles sont séchées et nettoyées. Des agriculteurs de toute la Suisse apportent leurs céréales dans divers centres de collecte, où le moulin bio Lehmann vient les chercher avec ses cinq camions. La mouture et le mélange s'effectuent à Arnegg. Environ 30 000 tonnes de produits finis quittent le moulin pour être acheminées vers différents producteurs bio. Les aliments bio sont particulièrement demandés dans la production d'œufs et de poulets bio. «Comme nous ne proposons que des produits bio, nous garantissons aux agriculteurs de toujours recevoir des aliments conformes. De plus, nous ne sommes pas autorisés à ajouter d'acides aminés synthétiques dans les aliments. Nous élaborons les mélanges de manière à ce qu'ils fonctionnent dans les exploitations et que leur composition soit aussi stable que possible», explique Eric Droz.

Une matière première précieuse

L'orge, le blé fourrager, le triticales, l'avoine, les légumineuses, le maïs grain et le tournesol sont livrés et collectés. «Nous disposons de nos propres presses à huile. Le tourteau sert de matière première précieuse pour l'alimentation des poulets et l'huile est utilisée comme source d'énergie et



26. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2026



Les céréales sont transformées en aliments composés à l'aide d'installations modernes.

liant dans divers aliments composés», explique Eric Droz. La matière première est mélangée selon la recette dans un moulin moderne, moulue, puis conditionnée dans des big bags ou des sacs, ou encore soufflée en vrac dans des silos pour les livraisons importantes. Une partie est transformée en granulés. À Arnegg, il y a une ligne de mélange, deux lignes de granulation et une ligne de floconnage. Outre les aliments bio, on y produit également des aliments Demeter. La production hebdomadaire s'élève à 500 à 600 tonnes. Le contact avec les fournisseurs et les clients est important pour Eric Droz. D'une part, il entretient ces relations par des échanges directs à la ferme ou par téléphone, d'autre part, il rédige quatre fois par an un «Biopräss», un bulletin d'information sur l'actualité, qu'il s'agisse de l'évolution des récoltes, des particularités des différentes espèces animales, de conseils pratiques ou de formations continues. On peut aussi y lire: «Un œuf bio sur trois en Suisse est produit avec des aliments de la Biomühle Lehmann.»

Le «Biopräss» propose également des recommandations de culture. Photo: C. Hess

Questions supplé. de l'ASAM/VSM:

Quels métiers et domaines d'activité sont représentés à la Biomühle Albert Lehmann?

Nous employons des meuniers qualifiés, des logisticiens, des électriciens, des chauffeurs professionnels, des agriculteurs ainsi que des employés commerciaux. Nous formons également des apprentis meuniers.

Quelles machines de broyage, tournants, moulins à marteaux et à maillet, presses à pellets sont utilisées dans le moulin bio?

Nous broyons d'abord toutes les matières avec un appareil à deux cylindres. Pour les aliments destinés aux ruminants et aux porcs, nous passons ensuite par un broyeur à marteaux.

Une grande partie des aliments est vendue sous forme de farine. Ca. 40 pour cent des aliments sont ensuite pressés. Pour cela, nous disposons de deux presses de la société Bühler, une 420 et une 520.

Article de Cecilia Hess-Lombriser, paru dans «St. Galler Bauer», édition 19-2025, aimablement mis à disposition par la rédaction de St. Galler Bauer, Flawil, www.bauern-sg.ch, par l'auteure Cecilia Hess-Lombriser ainsi que par Eric Droz de la Biomühle Lehmann à Gossau/SG. Photos: zVg www.biomuehle.ch





26. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2026



Eric Droz è amministratore delegato e titolare della Biomühle Lehmann dal 2021.

Giornata Svizzera dei Mulini: Eric Droz presenta il mulino biologico Lehmann

Mangimi biologici per convinzione

Testo: Cecilia Hess-Lombriser

L'Associazione Svizzera degli Amici dei Mulini organizza ogni anno la Giornata Svizzera dei Mulini. 2025 festeggia il suo 25° anniversario. Sebbene non sia possibile visitare il mulino biologico Lehmann ad Arnegg nel fine settimana successivo all'Ascensione, il proprietario Eric Droz offre uno sguardo sulla storia del primo mulino biologico della Svizzera.

L'Associazione Svizzera degli Amici dei Mulini VSM/ASAM conta 370 membri. Costituisce un forum per gli appassionati di mulini provenienti da ogni parte della Svizzera e ha come obiettivo la ricerca, la documentazione, la

conservazione e la gestione dei mulini storici svizzeri in quanto parte del patrimonio culturale locale e nazionale. «Il termine «mulino» ingloba diversi tipi di impianti che sono stati costruiti e utilizzati dai nostri antenati e il cui meccanismo sfrutta un'energia naturale: l'acqua, il vento o gli animali.

Fra questi si annoverano le segherie, i mulini per cereali, le follatrici, le cartiere, ma anche i torchi, le pile e i frantoi, le forge e infine le prime microcentrali elettriche, così come pure altre installazioni meccaniche», scrive la ASAM/VSM sul suo sito web muehlenfreunde.ch, dove sono elencati anche gli circa 80 mulini storici che aprono le loro porte e i loro cancelli in occasione della Giornata dei Mulini. Ce ne sono alcuni anche nella Svizzera orientale.



26. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2026



Nel 2000 l'azienda si è trasferita nell'ex mulino per mangimi OBI ad Arnegg.

Il primo mulino per mangimi biologici

L'antico mestiere affascina e le innovazioni dei nostri antenati stupiscono. Osservavano, riflettevano, combinavano, progettavano, provavano, fallivano e alla fine trovavano soluzioni che funzionano ancora oggi e suscitano interesse. Al mulino Arnegg l'atmosfera è più moderna. Anche questo mulino esiste da 25 anni. Le origini della Alb. Lehmann Bioprodukte AG risalgono tuttavia a molto tempo prima e sono legate al mulino Lindmühle nel Cantone di Argovia. Il mulino è menzionato già nel XIV secolo. Nel frattempo, è stata la settima generazione della famiglia Lehmann a rilevarne la gestione. Albert e Maja Lehmann ne hanno assunto la direzione come sesta generazione nel 1988. Già cinque anni dopo, gli agricoltori biologici del Freiamt suggerirono di produrre mangimi secondo le direttive biologiche. L'idea fu accolta con entusiasmo e la produzione di mangimi convenzionali fu interrotta. Questo fu l'inizio dei mangimi biologici in Svizzera. Un'impresa pionieristica. Nel 1997 la produzione di mangimi è stata trasferita all'Erlenmühle

di Gossau e nel 2000 è avvenuto il trasferimento nell'ex mulino OBI di Arnegg. Il mulino di mangimi biologici di Gossau è diventato nel 2001 una società a sé stante, la Alb. Lehmann Bioprodukte AG. Nel 2021 Eric Droz ha rilevato il mulino biologico Lehmann in qualità di amministratore delegato e proprietario. Il nome dell'azienda è rimasto: Alb. Lehmann Bioprodukte AG. Sul logo compare semplicemente la scritta «Biomühle Lehmann». L'Erlenmühle è invece diventata un centro di raccolta dei cereali. «La collaborazione con il Lindmühle della famiglia Lehmann continua a funzionare bene per entrambe le aziende. In questo modo, gli agricoltori biologici possono continuare a rifornirsi di farina biologica dal Biomühle e consegnare il loro grano da macinare, che viene macinato al Lindmühle, tramite il Biomühle», afferma soddisfatto Droz.

Un percorso sorprendente

Il percorso professionale di Eric Droz non era tracciato con la stessa chiarezza di quello della famiglia Lehmann. «Già da studente sapevo che volevo diventare agricoltore. A partire dalla quinta elementare, nel tempo libero – sono cresciuto a Teufen – davo una mano a un contadino. Non ho avuto bisogno di orientamento professionale, ho imparato il mestiere di agricoltore, anche se a casa non avevamo una fattoria. Immaginavo che in seguito avrei studiato agronomia», racconta il simpatico e sereno amministratore delegato. Dopo l'apprendistato ha quindi proseguito gli studi alla scuola professionale e – a 19 anni – è diventato padre. Questo ha cambiato tutto. Per un po' ha installato sistemi di ventilazione nelle stalle, durante il servizio militare ha conseguito la patente per autocarri e poi, come autista della Brühwiler Transport AG



26. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2026

di Oberwangen, ha trasportato mangimi per il mulino biologico Lehmann. È successo quello che doveva succedere. Quel giovane interessato e intraprendente attirò l'attenzione di Albert Lehmann, che lo assunse nella sua azienda. «Avevo anche un buon rapporto con i clienti e questo è stato sicuramente un fattore determinante», ricorda Droz. Alla fine ha comunque frequentato la scuola, solo con materie diverse e un obiettivo diverso. «Ho seguito una formazione commerciale e ho frequentato la scuola di tecnologia dei mangimi di Uzwil.» Presso il mulino biologico Lehmann ha fatto carriera, passando dalla produzione al controllo qualità, fino ad assumere la responsabilità delle attività quotidiane. «In quel periodo ho lavorato a stretto contatto con Albert Lehmann e alla fine, nel 2021, ho potuto rilevare l'azienda», racconta. Ora è a capo di 30 dipendenti ed è felice di essere vicino al mondo dell'agricoltura, di poter parlare con gli agricoltori, discutere con loro le ricette per l'alimentazione degli animali e scoprire cosa succede nelle aziende agricole. «Per me l'agricoltore è il mestiere più bello e quando gli agricoltori sentono che anch'io sono un agricoltore, l'accettazione è subito maggiore», constata.

Mangimi biologici per uova biologiche

Eric Droz è quindi arrivato a destinazione, anche se il percorso ha preso alcune svolte interessanti. Nel frattempo, il trentaseienne è diventato padre di tre figli. La lungimiranza della famiglia Lehmann ha dato i suoi frutti: la domanda di mangimi biologici è cresciuta costantemente. «Sono convinto che l'agricoltura biologica crescerà, anche se più lentamente rispetto al passato. Ma non importa», afferma Droz. L'ecologizzazione continuerà a svilupparsi. «Il biologico ne farà parte.» Gli



I camion dell'azienda trasportano cereali e mangimi.

agricoltori portano personalmente le materie prime biologiche e Demeter della regione al centro di raccolta di Gossau, dove vengono essiccate e pulite. Gli agricoltori di tutta la Svizzera portano i loro cereali in diversi punti di raccolta, dove il mulino biologico Lehmann li ritira con i propri cinque camion. La macinazione e la miscelazione avvengono ad Arnegg. Circa 30 000 tonnellate di prodotti finiti lasciano il mulino e vengono distribuite a diversi produttori biologici. Il mangime biologico è particolarmente richiesto nella produzione di uova e pollo biologici. «Poiché disponiamo solo di prodotti biologici, è garantito che l'agricoltore riceva sempre mangimi conformi. Inoltre, non possiamo aggiungere aminoacidi sintetici al mangime. Produciamo le miscele in modo che funzionino nelle aziende agricole e che la loro composizione sia il più stabile possibile», spiega Eric Droz.

Una preziosa materia prima

Vengono consegnati e raccolti orzo, frumento da foraggio, triticale, avena, legumi, mais da granella e girasoli. «Abbiamo i nostri frantoi.



26. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2026



Grazie a impianti moderni, i cereali vengono trasformati in mangimi composti.

La torta di spremitura è una preziosa materia prima per il mangime per polli e l'olio serve come fonte di energia e legante in vari mangimi composti», spiega Eric Droz. La materia prima viene miscelata secondo la ricetta in un moderno mulino, macinata e confezionata in big bag o sacchi oppure, in caso di grandi forniture, soffiata sfusa nei silos. Una parte viene pellettizzata. Ad Arnegg ci sono una linea di miscelazione, due linee di pellettizzazione e una linea di fiocchi. Oltre ai mangimi biologici, vengono prodotti anche mangimi Demeter. Ogni settimana vengono prodotte da 500 a 600 tonnellate. Il contatto con i fornitori e con i clienti è importante per Eric Droz. Da un lato lo cura attraverso lo scambio diretto in azienda o al telefono, dall'altro redige quattro volte all'anno un «Biopräss», un bollettino informativo sulle novità; che si tratti dell'andamento del raccolto, delle particolarità delle diverse specie animali, di consigli pratici o di corsi di formazione. E lì si può anche leggere: «Un uovo biologico su tre in Svizzera viene prodotto con mangimi del mulino biologico Lehmann.»

Nel «Biopräss» sono disponibili anche consigli per la coltivazione. Foto: C. Hess

Domande finali dell'ASAM/VSM:

Quali professioni e settori di lavoro sono rappresentati nel Biomühle Albert Lehmann?

Impieghiamo mugnai qualificati, logistici, elettricisti, autisti professionisti, agricoltori e impiegati commerciali. Formiamo anche apprendisti mugnai.

Quali macchine di frantumazione, macchine, mulini a martelli e a flagelli, presse per pellet sono in uso nel biomulino?

Frantumiamo innanzitutto tutto con un laminatoio a doppio rullo. Per i mangimi destinati a ruminanti e suini utilizziamo successivamente un mulino a martelli.

Gran parte dei mangimi viene venduta sotto forma di farina. Ca. 40 per cento dei mangimi viene poi pressato. A tal fine disponiamo di due presse della ditta Bühler, una 420 e una 520.

Articolo di Cecilia Hess-Lombriser, pubblicato in «St. Galler Bauer», edizione 19-2025, gentilmente messo a disposizione dalla redazione di St. Galler Bauer, Flawil, www.bauern-sg.ch, dall'autrice Cecilia Hess-Lombriser e da Eric Droz del Biomühle Lehmann a Gossau/SG. Foto: z/vg www.biomuehle.ch





SPONSOREN 2026 / SPONSORS 2026 / SPONSORS 2026
UNSERE PARTNER / NOS PARTENAIRES / NOSTRI PARTNER ASSOCIAZIONI

SPONSOREN

Bundesamt für Kultur BAK

Hallwylstrasse 15, CH-3003 Berne
www.bak.admin.ch

Bühler AG

Gupfenstrasse 5, CH-9240 Uzwil
 Telefon 071 955 11 11
www.buhlergroup.com

ShakeHands Software Ltd

Sägemühle Kröschenbrunnen 18,
 CH-3555 Trubschachen
 Telefon 034 495 70 20
www.shakehands.com

**UNSERE PARTNER IM NETZ UND
 DER MÜHLENERHALTUNG**

- Deutsche Gesellschaft für Mühlenkunde und Mühlenerhaltung
www.deutsche-muehlen.de
- Österreichische Gesellschaft der Mühlenfreunde
www.muehlenfreunde.at
- Associazione italiana amici dei mulini storici
www.aiams.eu
- Fédération Des Moulins de France
www.fdmf.fr
- Fédération Française des Associations de sauvegarde des Moulins
www.moulinsdefrance.org
- De Hollandsche Molen
www.molens.nl
- The International Molinological Society
www.molinology.org
- Swiss Small Hydro
 Verband der Schweizer Kleinwasserkraft
www.swissmallhydro.ch

Weitere Links / Autres Liens / Alcuni link
www.muehlenfreunde.de

MÜHLENTAG / JOURNÉE DES MOULINS / GIORNATA DEI MULINI

Schweizer Mühlentag 2027: Samstag nach Auffahrt, **8. Mai**

Journée Suisse des Moulins 2027: Samedi après l'Ascension, **8 mai**

Giornata Svizzera dei Mulini 2027: Sabato dopo l'Ascensione, **8 maggio**

26. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2026

Tropfli – eine neue Geschichte und eine neue Freundschaft

Brrr. Brrr. Es ist eiskalt. Ich kann mich keinen Millimeter weit bewegen. Alles ist erstarrt und gefroren um mich herum. Wie konnte das nur wieder passieren? Aber lasst mich von vorne beginnen.

Gestern haben wir Wassertropfen den ganzen Tag in der Luft herumgetanzt und die ersten Frühlingssonnenstrahlen genossen. Das Zwitschern der Vögel in den Bäumen ist die perfekte Musik, um dazu zu tanzen, und die Sonnenstrahlen, die auf die ersten Frühlingsblumen scheinen, sind die beste Kulisse! Traumhaft schön. Das mussten wir einfach ausnutzen! Wir hatten Spass ohne Ende. Ihr könnt euch gar nicht vorstellen, wie müde wir danach waren. Wir mussten einen Ort zum Ausruhen finden. Schnell. Einige Meter unter mir entdeckte ich neben einer alten Mühle einen grossen Wassertrog auf einer Weide. Ich steuerte direkt darauf zu und liess mich hineinfallen. Die anderen folgten mir. Es dauerte nur ein paar Sekunden, dann waren wir sofort eingeschlafen, so kaputt waren wir. Ich habe so tief geschlafen, dass ich nicht einmal bemerkt habe, wie kalt es diese Nacht geworden ist. Ihr könnt euch vorstellen, wie erstaunt ich war, als ich heute Morgen festgestellt habe, dass wir alle eingefroren sind.

Plötzlich spüre ich etwas Warmes auf meinem Rücken. Die ersten Strahlen der Morgensonne. Hoffentlich schmelzen sie das Eis und wir kommen schnell wieder frei! Ich sehe, wie die Eisschicht immer dünner wird. Einige Tropfen können sich lösen, aber es dauert fast zwei Stunden, bis auch ich mich wieder bewegen kann. Das Positive daran: Ausgeruhter könnte ich nicht sein!

Gerade als ich aus dem Trog springen will, werde ich von etwas Schnaubendem erfasst und zurück in den Trog gedrängt. Was war das? Die Frage beantwortet sich schnell: Ich sehe eine grosse Zunge, die einen riesigen Schluck Wasser in den Mund des Pferdes befördert. Zufrieden wendet sich das Pferd ab und geht weiter zum Futtertrog. Es steckt dort ebenfalls den Kopf hinein und gleich darauf hört man ein lautes Knirschen. Bestimmt hat es etwas Leckeres zu essen gefunden. Ich schwebe hoch in die Luft, um mir das genauer anzuschauen.

In dem Trog hat es viele kleine Pellets. Sie sehen fast aus wie kleine Würmer, nur ganz trocken und spröde. Und das soll gut sein? Ungläubig schaue ich dem Pferd zu, wie es genüsslich weiterkaut. Hmm. Ich weiss nicht, ob mir das auch schmecken würde. Was ist wohl dort drin?

Ich muss die Frage ganz unbewusst laut ausgesprochen haben, denn aus der Ferne höre ich plötzlich eine Stimme: «Hallo du!» Ich drehe mich einmal im Kreis und schaue umher. Auf einem Zaunpfahl entdecke ich etwas, das mir sehr ähnlich sieht und mir zuwinkt. Es ist ein Holzstück, das aussieht wie ein Wassertropfen. «Hallo, ich bin Bötti. Und du bist ...?», fragt es mit einer freundlichen Stimme. «Ich bin Tropfli», antworte ich. «Schön, dich kennenzulernen!», antwortet Bötti prompt. «Soll ich dir zeigen, wie diese Pellets entstehen?» «Gerne!», antworte ich und folge Bötti, der sich mit einem grossen Satz schon in Richtung Mühle bewegt hat.

Bötti führt mich zu einem kleinen Fenster voller Spinnweben. Mit ein paar Handbewegungen wischt er die weissen Fäden beiseite und macht



26. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2026

so den Blick frei auf die grosse Anlage im Inneren. Bötti erzählt, dass dies die Futteranlage sei, in der ganz viel Tierfutter hergestellt werde. Er zeigt nach links, wo sich ein wackelnder, hölzerner Zulauf befindet. Darauf sieht man unzählige Getreidekörner, die sich tanzend auf einen grossen Trichter zubewegen. Mais, Weizen, Hafer und Gerstenkörner kann ich erkennen. «Die Körner fallen in den Trichter. Von dort aus werden sie zur Hammermühle in die Grube geleitet. Siehst du? Sie werden auf verschiedene Kacheln verteilt und dann fallen grosse Holzhammer immer und immer wieder auf sie herab, so werden die Körner zerkleinert», erklärt Bötti. Ich schaue auf die Hämmer herunter und tatsächlich, ich erkenne, wie die Körner mit jedem Hammerschlag in kleinere Stücke zerfallen.

Bötti deutet nun nach rechts, wo gerade eine Dampfwolke zu sehen ist. «Dort wird das Getreide mit Dampf erhitzt, um Keime und Schädlinge abzutöten und die Masse weicher und formbar zu machen», führt Bötti aus. «Und was passiert danach mit der Masse?», frage ich neugierig. «Siehst du die vielen kleinen Löcher in der Metallplatte dort unten?», fragt Bötti und zeigt in die hinterste Ecke des Raumes. «Dort wird das Gemisch hineingedrückt und bekommt seine endgültige Form, es wird zu Pellets.» Ich kneife die Augen zusammen, um es besser zu erkennen, und tatsächlich fällt gerade eine Ladung der trockenen Würmer aus der Platte hinaus. «Die Pellets müssen noch abkühlen, bevor sie in Futtersäcke abgefüllt und ausgeliefert werden können», erklärt Bötti und beendet damit seine Ausführungen.

«Spannend! Danke, dass du mir alles erklärt hast!», erwidere ich. Nun stellt sich nur noch

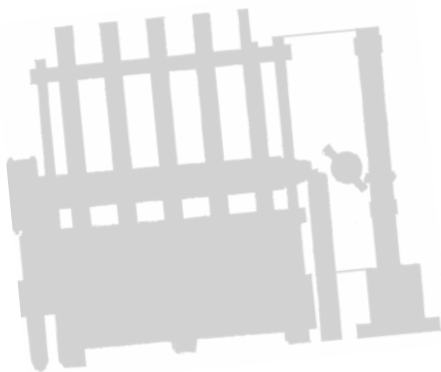
die Frage, wie die Pellets schmecken. Bötti scheint meine Gedanken gelesen zu haben, denn er zieht ein Pellet hervor und streckt es mir hin. «Hier, probier mal», sagt er. Ich beuge mich vor und versuche, einen Happen abzubeissen. Die Bestandteile lösen sich dabei sofort in mir auf. Ich erschricke. «Tja, es ist halt Tierfutter und kein Futter für Wassertropfen», sagt Bötti lachend. Das Lachen ist so ansteckend, dass ich mitlachen muss. Wir bleiben noch stundenlang auf der Fensterbank und erzählen uns gegenseitig von unseren Abenteuern. Als ich ihm von meinem ersten Abenteuer im Wasserrad erzähle, fangen seine Augen plötzlich an zu leuchten. «Ich muss dir unbedingt noch etwas zeigen!», sagt Bötti ganz aufgeregt und deutet mir an, ihm zu folgen.

Er führt mich direkt zum Mühlenbach, der hinter der Mühle verläuft, und springt ohne zu zögern hinein. «Komm, das wird Spass machen, das verspreche ich dir!», ruft er. Ich springe hinterher, bereits ahnend, was uns erwartet. «Jeder Wassertropfen muss mindestens einmal in seinem Leben über unser Wasserrad geschleudert worden sein», sagt Bötti gurgelnd, «es ist eines der grössten Wasserräder der Welt!» Es geht im Schuss im strömenden Wasser hinab, hinein in die Mühle und direkt auf das riesengrosse Wasserrad zu – juhuuii. Was für ein Spass! Wir drehen eine Runde mit dem Rad, dann noch eine zweite und eine dritte, bis wir abspringen und im grossen Auffangbecken landen. Das Wasser trägt uns weiter bis nach draussen. «Sehr gut, jetzt haben wir dafür gesorgt, dass noch mehr Tierfutter hergestellt werden konnte!», sagt Bötti stolz. «Und hatten einen Riesenspass dabei!», ergänze ich.

26. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2026

Wir lassen uns noch etwas treiben im Wasser, bis wir schliesslich nah am Ufer rausspringen und uns auf das grüne Gras legen. Ich schaue hinauf in den Himmel, die letzten Sonnenstrahlen sind noch zu sehen. «Vielen Dank», sage ich zu Bötti, «das war wirklich ein toller Tag mit dir zusammen.» «Mir hat es auch sehr Spass gemacht. Und es hat mich gefreut, dich kennenzulernen!», antwortet Bötti. Erschöpft bleiben wir noch einige Zeit im Gras liegen und beobachten die Fledermäuse, die in der Abenddämmerung unterwegs sind. Als ich mich spätabends verabschiede, verspreche ich Bötti, dass ich ihn wieder einmal besuchen werde. Wer weiss, welche neuen Geschichten ich ihm dann berichten kann!

Aline



Tropfli – une nouvelle histoire et une nouvelle amitié

Brrr. Brrr. Il fait un froid de canard. Je ne peux pas bouger d'un pouce. Tout est figé et gelé autour de moi. Comment cela a-t-il pu se reproduire? Mais laissez-moi reprendre depuis le début.

Hier, nous, les gouttes d'eau, avons dansé toute la journée dans les airs et profité des premiers rayons de soleil printaniers. Le gazouillis des oiseaux dans les arbres est la musique parfaite pour danser, et les rayons de soleil qui illuminent les premières fleurs printanières constituent le plus beau décor qui soit! C'était d'une beauté de rêve. Il fallait absolument qu'on en profite! On s'est amusées comme des folles. Vous ne pouvez pas imaginer à quel point on était fatiguées après ça. Il fallait qu'on trouve un endroit pour se reposer.

Vite. Quelques mètres en dessous de moi, j'ai repéré un grand abreuvoir dans un pré, à côté d'un vieux moulin. Je me suis dirigé droit vers lui et je me suis laissé tomber dedans. Les autres m'ont suivi. Ça n'a pris que quelques secondes, puis nous nous sommes endormis immédiatement, tellement nous étions épuisés. J'ai dormi si profondément que je n'ai même pas remarqué à quel point il avait fait froid cette nuit-là. Vous pouvez imaginer ma surprise quand j'ai constaté ce matin que nous étions tous gelés.

Soudain, je sens quelque chose de chaud sur mon dos. Les premiers rayons du soleil matinal. Espérons qu'ils fassent fondre la glace et que nous puissions nous libérer rapidement! Je vois la couche de glace s'amincir de plus en plus.



26. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2026

Quelques gouttes parviennent à se détacher, mais il faut près de deux heures avant que je puisse moi aussi bouger à nouveau. Le côté positif: je ne pourrais pas être plus reposé!

Au moment où je m'apprête à sauter hors de l'abreuvoir, je suis rattrapé par quelque chose qui souffle et repoussé dans l'abreuvoir. Qu'est-ce que c'était? La réponse ne se fait pas attendre: je vois une grande langue qui transporte une énorme gorgée d'eau dans la bouche du cheval. Satisfait, le cheval se détourne et se dirige vers l'auge. Il y plonge également la tête et, aussitôt, on entend un grand craquement. Il a sûrement trouvé quelque chose de bon à manger. Je m'élève dans les airs pour voir cela de plus près.

Dans l'auge, il y a plein de petits granulés. On dirait presque des petits vers, mais en beaucoup plus secs et cassants. Et ça, c'est censé être bon? Incrédule, je regarde le cheval qui continue à mâcher avec délectation. Hmm. Je ne sais pas si ça me plairait aussi. Je me demande ce qu'il y a là-dedans?

J'ai dû poser cette question à voix haute sans m'en rendre compte, car j'entends soudain une voix au loin: «Salut toi!» Je tourne sur moi-même et regarde autour de moi. Sur un poteau de clôture, je découvre quelque chose qui me ressemble beaucoup et qui me fait signe. C'est un morceau de bois qui ressemble à une goutte d'eau. «Bonjour, je m'appelle Bötti. Et toi, tu es ...?», demande-t-il d'une voix amicale. «Je m'appelle Tropfli», répons-je. «Ravie de faire ta connaissance!», répond aussitôt Bötti. «Tu veux que je te montre comment ces granulés sont fabriqués?» «Avec plaisir!», répons-je en suivant Bötti, qui s'est déjà élancé vers le moulin d'un grand bond.

Bötti me conduit vers une petite fenêtre couverte de toiles d'araignée. D'un geste de la main, il écarte les fils blancs et dévoile ainsi la grande installation qui se trouve à l'intérieur. Bötti m'explique qu'il s'agit de l'installation d'alimentation où l'on produit énormément de fourrage. Il me montre vers la gauche, où se trouve une goulotte en bois qui vacille. On y voit d'innombrables grains de céréales qui virevoltent en direction d'une grande trémie. Je distingue des grains de maïs, de blé, d'avoine et d'orge. «Les grains tombent dans la trémie. De là, ils sont acheminés vers le broyeur à marteaux dans la fosse. Tu vois? Ils sont répartis sur différentes plaques, puis de gros marteaux en bois s'abattent sur eux encore et encore, ce qui permet de les broyer», explique Bötti. Je regarde les marteaux et, en effet, je vois comment les grains se brisent en morceaux plus petits à chaque coup de marteau.

Bötti fait alors un geste vers la droite, où l'on aperçoit justement un nuage de vapeur. «C'est là que les céréales sont chauffées à la vapeur pour éliminer les germes et les parasites, et pour rendre la pâte plus souple et malléable», explique Bötti. «Et que devient la pâte ensuite?», demandé-je avec curiosité. «Tu vois tous ces petits trous dans la plaque métallique là-bas?», demande Bötti en montrant le coin le plus éloigné de la pièce. «C'est là que le mélange est pressé pour prendre sa forme définitive: il se transforme en granulés.» Je plisse les yeux pour mieux voir, et effectivement, une cargaison de ces petits granulés secs est en train de tomber de la plaque. «Les granulés doivent encore refroidir avant de pouvoir être mis en sacs et livrés», explique Bötti, mettant ainsi fin à ses explications.

26. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2026

«C'est passionnant! Merci de m'avoir tout expliqué!», répondis-je. Il ne reste plus qu'à savoir quel goût ont ces granulés. Bötti semble avoir lu dans mes pensées, car il en sort un et me le tend. «Tiens, goûte», dit-il. Je me penche et essaie d'en croquer un morceau. Les ingrédients se dissolvent immédiatement dans ma bouche. Je sursaute. «Eh bien, c'est de la nourriture pour animaux, pas pour les gouttes d'eau», dit Bötti en riant. Son rire est si contagieux que je ne peux m'empêcher de rire avec lui. Nous restons encore des heures sur le rebord de la fenêtre à nous raconter nos aventures. Quand je lui parle de ma première aventure dans la roue à eau, ses yeux se mettent soudain à briller. «Il faut absolument que je te montre quelque chose!», dit Bötti tout excité en me faisant signe de le suivre.

Il m'emmène directement au ruisseau qui coule derrière le moulin et s'y jette sans hésiter. «Viens, ça va être marrant, je te le promets!», s'écrie-t-il. Je saute à ma suite, devinant déjà ce qui nous attend. «Chaque goutte d'eau doit avoir été projetée au moins une fois dans sa vie par notre roue à aubes», dit Bötti en gargouillant, «c'est l'une des plus grandes roues à aubes du monde!» On dévale à toute vitesse dans le courant, on entre dans le moulin et on fonce droit vers l'énorme roue à aubes

– youhouuu. Quel plaisir! Nous faisons un tour avec la roue, puis un deuxième et un troisième, jusqu'à ce que nous sautions et atterrissons dans le grand bassin de récupération. L'eau nous emporte jusqu'à l'extérieur. «Très bien, nous avons maintenant permis de produire encore plus de nourriture pour les animaux!», dit fièrement Bötti. «Et nous nous sommes bien amusés!», j'ajoute.

Nous nous laissons encore un peu flotter dans l'eau, puis nous sautons finalement près de la rive et nous allongeons sur l'herbe verte. Je lève les yeux vers le ciel, où l'on aperçoit encore les derniers rayons du soleil. «Merci beaucoup», dis-je à Bötti, «j'ai vraiment passé une super journée avec toi.» «Moi aussi, je me suis beaucoup amusé. Et j'ai été ravi de faire ta connaissance!», répond Bötti. Épuisés, nous restons encore un moment allongés dans l'herbe et observons les chauves-souris qui s'activent au crépuscule. Lorsque je prends congé tard dans la soirée, je promets à Bötti que je reviendrai lui rendre visite. Qui sait quelles nouvelles histoires je pourrai alors lui raconter!

Aline



26. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2026

Welche Arten von Mahlgängen wurden bei der Vermahlung von Futtermitteln historisch eingesetzt?

Müllermaschinen, die der Vorvermahlung (Quetschstuhl, z. B. Soder) vorangehen, oder reine Zerkleinerungsmaschinen (Schlegel-, Stift- oder Schleudermühlen, auch Hammer-schlagmühlen) sind bei der Verarbeitung in Futtermühlen seit der Industrialisierung und bis heute im Einsatz.

Stampfen waren oft vorher für das Zerkleinern im Einsatz. Heute kommen zur Nachverarbeitung Pellet- und Pressmühlen hinzu, welche mit hohem Druck das Mahlgut in gut haltbare und transportfähige Pellets verwandeln.

Die Zerkleinerungsmaschinen

Zerkleinerungsmühlen sind zur Futtermittel-zerkleinerung eingesetzte Mühlen.

Es werden folgende Konstruktionen unterschieden: Stift- und Schlagkreuz-, Hammer- und Prallmühlen.

Diese Maschinen dienen der Futtermittel- wie auch der Abfallvermahlung. Hier geht es um eine möglichst hohe Leistung. Die Stiftmühle (Desintegrator, Schleudermühle) hat zwei mit hoher Umfangsgeschwindigkeit ($v = 60\text{--}110$ m/s) gegenläufig rotierende vertikale und mit Stiften besetzte Scheiben. Das Mahlgut wird zwischen innerer und äusserer Stiftenreihe zerkleinert und dann von der äusseren Reihe durch einen Siebmantel getrieben. Beim Dis-membrator dreht sich nur eine der Scheiben. Die Frequenz ist je nach Scheibendurchmesser $n = 1750\text{--}4000$ tr/min. Der Kraftbedarf ist hoch. Ähnliche Konstruktionen sind die Schlagkreuzmühle mit schwingenden Schlägern und die Prallmühle.

Die Schrottmühle gehört ebenfalls zu dieser Maschinengruppe. Es ist ein Vertikalmahlgang mit geringem Platzbedarf, leichterem Antrieb und einfacher Bedienung. Die Steine sind aus Korund und einem Bindungsmaterial auf einer Trägerplatte aus Stahl gegossen und mit $d = 0,40\text{--}0,75$ m wesentlich kleiner als beim Horizontalmahlgang. Der am Einlauf stehende Stein ist fest. Der Läufer hat eine Umfangsgeschwindigkeit von $v = 17,5$ m/s. Da die Mahlarbeit auf einer verhältnismässig grossen Fläche am Mahlstein erfolgt, ist der Kraftbedarf ebenfalls hoch. Für eine Schrottmühle mit $d = 0,5$ m und einer Leistung von 250 kg/h ergibt sich ein Leistungsbedarf von 7 kW.

Auch Quetschen wurden verwendet, insbesondere in Ölmühlen. Für das Verschrotten von Ölsaaten wurden Quetschwalzen verwendet, die den Kollergang aber nicht ersetzen konnten.

Oft diente hier die Stampfe zum Zerkleinern, z. B. von Leinsamen. Daher werden die Ölmühlen auch zur Gruppe der Stampfmühlen gerechnet. In der Stampfe arbeiten bis 16 Stempel – Länge 4–5 m, Gewicht 75–80 kg, bei 50–60 Schlägen/min und einer Hubhöhe von 0,40–0,50 m, einzeln oder meist paarweise in eiförmig gerundeten und mit dicken eisernen Bodenplatten versehenen Gruben im Grubenstock.

Arten

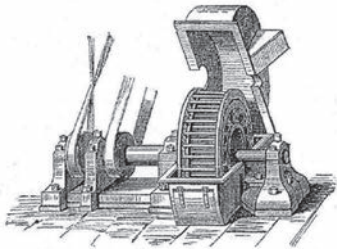
Stiftmühle oder Schlagkreuzmühle

Die Stiftmühle oder Schlagkreuzmühle, auch Desintegrator, Scheiben-, Schleuder- oder Perplexmühle, ist eine Zerkleinerungsmühle, erfunden vom Engländer Thomas Carr um 1867. Auf der Antriebswelle sitzt eine Schlag-



26. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2026

scheibe mit Schlagleisten oder Stiften, die sich zwischen Schlitzen des auf dem Deckel feststehenden Mahlkranzes bewegen. Das beim Einlauf von Stiften vorzerkleinerte Mahlgut fliegt gegen den Mahlkranz und wird von der äusseren Stiftrreihe durch ein Siebmaterial getrieben. Die Mühle dient zum Schrotten und Vermahlen von Futter. Die Umfangsgeschwindigkeit liegt bei 60–70 m/s, Drehzahl und Kraftbedarf sind hoch.



Desintegrator von Thomas Carr, Darstellung aus Meyers Konversationslexikon, Leipzig 1886

Bei der Schlagkreuzmühle ist es ähnlich wie bei der Stiftmühle, jedoch mit einem umlaufenden Schlagkreuz.

Hammermühle

Die Hammermühle ist eine Zerkleinerungsmühle mit rasch rotierenden Schlägern, den Hämmern, die mit hoher Drehzahl arbeitet und bei der das Mahlgut gegen die Siebe nach aussen gedrückt wird.

Schrotmühle

Die Schrotmühle ist ein Vertikalmahlgang zur Abfallvermahlung, wie besonders auch zum Schrotten von Futtermitteln und zur Herstellung von Schrot- und Vollkornmehlen. Mahlgang mit kleinen Steinen ($d = 0,40\text{--}0,75\text{ m}$) aus Korund und Bindemittel auf einer eisernen

Trägerplatte aufgegossen. Der am Mahlgutlauf stehende Stein ist fest. Umfangsgeschwindigkeiten des Läufers sind ungefähr $v = 17,5\text{ m/s}$.

Prallmühle

Die Prallmühle ist eine Zerkleinerungsmühle, die mit hoher Drehzahl arbeitet und bei der das Mahlgut gegen einen feststehenden Stiftenkranz geschleudert wird.

Quetschen

Die Quetschmühlen werden bei der Vorstufe der Vermahlung genutzt. Das Korn wie Roggen oder Dinkel wird dabei auf hochgestellten Glattwalzen leicht gedrückt (gequetscht), damit an der Furche das Korn aufspringt und den restlichen Schmutz freigibt. Das wenig anfallende Mehl wird wegen der Färbung Blaumehl genannt.

In der Öle wird die Quetschwalze für Ölsaaten genutzt, für das Aufschliessen mit zwei gegenläufigen Walzen.

Stampfen

Maschine zum Zerkleinern von Materialien durch Stoss und Schlag mit niederfallendem Stempel (Stabstampfe) oder Hämmern (Hammerstampfe). Gewicht und Hubhöhe bestimmen die Wucht. Ausführungen sind auch Hand- oder Fusstampfen, Wippenstampfen. Das Stampfwerk ist mechanisiert. Je nach Vorrichtung gibt es Gersten-, Knochen-, Öl-, Loh-, Tabak-, Gewürz- und Pulverstampfen, Bleue, Postwerk, Papierstampfe und Walken.

Ein Stampfwerk besteht aus einem Stampftrog mit mehreren Löchern, dem Lächer- und Grubenbaum, dem Stampfgerüst mit Säulen und Docken mit Leitscheiden und Scheidelatten,



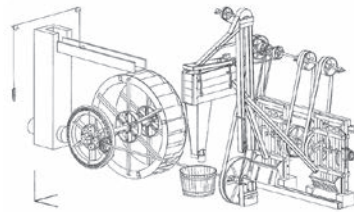
26. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2026

den Stempeln (Stampfen) und der Daumenwelle. Diese hebt die schweren Stempel an rechtwinklig eingesetzten Hebelplatten senkrecht an und lässt sie gegen eine feste Unterlage im Trog fallen. In ausgeschlitzten Stempeln können die Daumen unmittelbar heben. Die Stempel lassen sich nach dem Anheben mit einem Hebel aus dem Bereich der Daumenwelle bringen und mit Bolzen auf den Scheidelatten arretieren. Je nach Verwendung sind die Grubenlöcher verschieden geformt. Damit lässt sich das Stampfgut umwälzen. Die unteren Enden der Stempel sind gerundet oder konisch, mit eisernen Schubens oder Messern versehen. Die Stampfe entwickelte sich aus dem Mörser. Nach der Erfindung der Daumenwelle ca. im 10. Jahrhundert wurden die Stampfwerke in zahlreichen Anwendungen in der Müllerei eingesetzt.

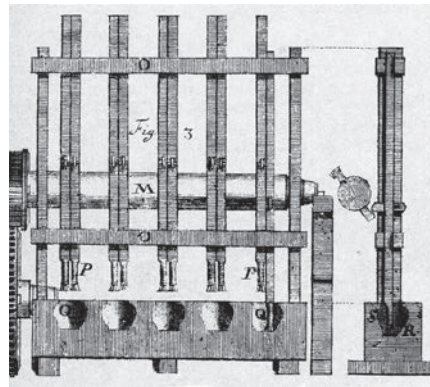
Quellen:

Auszug Texte Lexikon der Mühlenkunde, Berthold Moog, 2015

Auszug Textteile und zwei Bilder aus Mühlenkunde, Berthold Moog, 2025



Knochenstampfe Therwil, Zeichnung Berthold Moog



Lohstampfe, Beyer, 1735



Stampfe, Holzschnitt aus Agricola, «De re metallica», Basel 1556



26. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2026

Welche Arten von Mahlmaschinen werden bei der Vermahlung von Futtermitteln heute eingesetzt?

Ein Ausblick auf die heutigen Zerkleinerungsmaschinen:

Bühler AG, Uzwil

Die Bühler AG ist eine der weltweit grössten Mühlenbauerinnen und verfügt über eine hohe Kompetenz im Anlagenbau von Mühlen sowie von Futtermühlen und kompletten Mahlgängen. Die Bühler AG liefert seit mehr als 160 Jahren Mahlmaschinen.



Sie bietet Lösungen für die Futtermittelherstellung, mit denen hochwertige Ergebnisse erzielt sowie Energie und Rohmaterialien effizient genutzt werden. Als Technologiepartnerin mit langjähriger Erfahrung in der Branche unterstützt sie in jeder Phase die Herstellung hochwertiger Futtermittel.

Die Bühler AG arbeitet dabei in Projekten eng mit den Kunden zusammen. Die modularen Lösungen können an lokale Anforderungen angepasst werden. Die Bühler AG bietet Serviceleistungen in den Bereichen Wartung, Reparatur, Automatisierung, technologische Unterstützung und Schulung. Ziel sind hochwertige Produkte und kosteneffiziente Prozesse. Die Anlagen und Ausrüstungen erfüllen strengste Hygienestandards.

Die hocheffizienten Hammermühlen zerkleinern Materialien in der Futter- und Lebensmittel-

industrie. Sie werden für Trockenrohstoffe mit einer Schüttdichte von 0,2 bis 0,8 kg/dm³ eingesetzt und überzeugen durch hohe Flexibilität sowie minimale Stillstandszeiten.



Hammermühlensortiment der Bühler AG, Uzwil

Moderne Hammermühlen

Durch die hohe Hammergeschwindigkeit wirken grosse Kräfte auf die Rohstoffpartikel. Das sorgt je nach Rezeptur bei der Grobvermahlung für einen Durchsatz von bis zu 57 t/h und bei der Feinvermahlung von bis zu 22 t/h. Somit ist die Hammermühle eine effiziente Lösung für die Herstellung von Nutztier-, Fischfutter- und Heimtierernahrung sowie für die Getreidemüllerei.

Rohstoffe mit einer Grösse von bis zu 60 mm können effizient geschrotet und auf eine Korngrösse von 400 bis 1000 Mikrometer grobvermahlen werden. Materialien von bis zu 10 mm können auf eine Korngrösse von 50 bis 400 Mikrometer feinvermahlen werden.



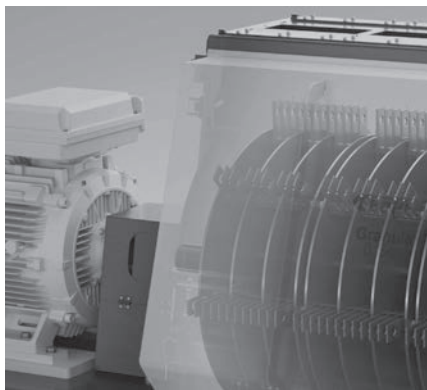
Einfacher Werkzeugwechsel bei Granulex® 3 und Granulex® 5



26. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2026

Die Klappe der Hammermühle ist mit dem Rotor gekoppelt, um ein versehentliches Öffnen bei laufendem Betrieb zu verhindern. Der Mahlraum ist leicht zugänglich, um Verschleissteile auszutauschen und die Maschine zu warten. Für den Wechsel von Sieben, Schlägeln und Hämmern ist kein Werkzeug erforderlich. Dank grosser Zugangsklappe, rahmenlosem Sieb und einem Sperrmechanismus für die Schlägerschiene lässt sich diese Hammermühle schnell und einfach reinigen und warten.

Die Hammermühle Granulex® 3 Series ist eine vielseitige Maschine, die sich für jede Anwendung speziell konfigurieren lässt. Dank der Mehrkammerstruktur kann diese Hammermühle mit Sieben unterschiedlicher Grösse bestückt und mit an den Siebabstand anpassbaren Schlägern kombiniert werden. Damit ist die notwendige Flexibilität gewährleistet, um die Anforderungen einer Vielzahl von Anwendungen zu erfüllen.



Granulex® 5 – modernste Hammermühlentechnik

Die Granulex® 5 der Bühler AG ist eine Weiterentwicklung. Sie wird vorwiegend für anspruchsvolle Anwendungen in Branchen mit

hohen Qualitätsanforderungen eingesetzt. Sie eignet sich zum Vermahlen von Rohstoffen von sehr grob bis fein für Tierfutter, Heimtiernahrung, Mehlherstellung und ist bei Brauereien und allgemeinen Vorvermahlungen im Einsatz. Fokus ist die einfache Wartung und sichere und schnelle Bedienung. Sie ist modular aufgebaut und kann so auf jeden Anwendungsfall und auf jeden Bedarf angepasst werden.



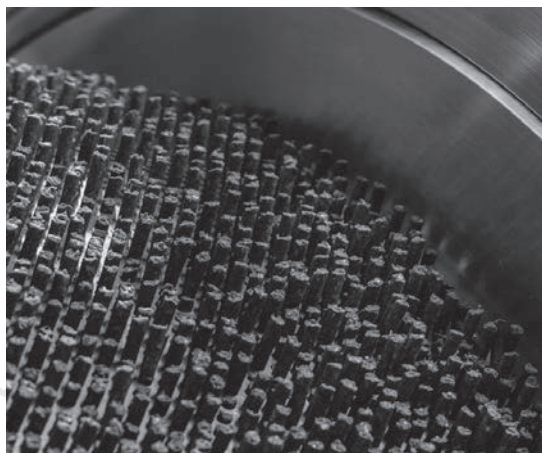
Kubex T 7 Series – leistungsfähige und starke Pelletpresse der Bühler AG, Uzwil

Pelletpressen

Die Kubex T 7 Series ist das neueste Modell der Bühler AG der Pelletpressen-Baureihe. Es ist eine der leistungsstärksten Pressen. Der getriebelose Direktantrieb senkt den Energieverbrauch um bis zu 10 Prozent und bietet zahlreiche Vorteile bei Betrieb und Wartung. Sie verarbeitet die komplexesten Rezepturen. Die Kubex T 7 Series ist eine hocheffiziente Mühle, die bis zu 80 Tonnen 4-mm-Pellets für Geflügelfutter pro Stunde produzieren kann. Der Antrieb erreicht bis 585 kW Leistung.

Die Bühler AG ist langjährige Sponsorin des Schweizer Mühlentags (siehe Inserat auf der Innenseite der Broschüre).

26. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2026



Quelle:

Texte und Bilder Website und Prospekte
Bühler AG, Uzwil

www.buhlergroup.com

Kubex T 7 Series – Pelletsieb der Bühler AG, Uzwil



26. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2026

Quels types de tournants ont été utilisés historiquement pour la mouture des aliments pour animaux?

Les broyeurs qui précèdent le pré-broyage (concasseur, par exemple Soder) ou les machines destinées uniquement au broyage (broyeurs à maillet, à goupilles ou centrifuges, également appelés broyeurs à marteaux) sont utilisés dans la transformation des aliments pour animaux depuis l'industrialisation et jusqu'à aujourd'hui.

Le pillonnage était souvent utilisé auparavant pour le broyage. Aujourd'hui, on utilise également, pour le traitement ultérieur, des broyeurs à granulés et des presses qui transforment, sous haute pression, la matière broyée en granulés faciles à stocker et à transporter.

Les broyeurs

Les broyeurs sont des machines utilisées pour le broyage des aliments pour animaux. On distingue les types de construction suivants: broyeurs à goupilles et à croix de broyage, à marteaux et à percussion.

Ces machines servent au broyage des aliments pour animaux ainsi qu'à celui des déchets. L'objectif est ici d'obtenir un rendement aussi élevé que possible. Le broyeur à goupilles (désintégrateur, broyeur centrifuge) comporte deux disques verticaux munis de goupilles, tournant en sens inverse à une vitesse périphérique élevée ($v = 60\text{--}110$ m/s). La matière à broyer est broyée entre les rangées de goupilles intérieure et extérieure, puis poussée par la rangée extérieure à travers un tambour cribleur. Dans le cas du désintégrateur, seul l'un des disques tourne. La fréquence est de $n = 1750\text{--}4000$ tr/min, en fonction du diamètre du disque. La

puissance requise est élevée. Le broyeur à croix de broyage avec grilles oscillantes et le broyeur à percussion sont des constructions similaires.

Le broyeur à ferraille fait également partie de cette catégorie de machines. Il s'agit d'un tournant vertical peu encombrant, doté d'un entraînement léger et d'une commande simple. Les meules sont moulées en corindon et en un matériau liant sur une plaque de support en acier; avec un diamètre de 0,40 à 0,75 m, elles sont nettement plus petites que celles d'un tournant horizontal. La meule située à l'entrée est fixe. La tournante a une vitesse périphérique de $v = 17,5$ m/s. Comme le broyage s'effectue sur une surface relativement grande de la meule, la puissance requise est également élevée. Pour un broyeur à ferraille de $d = 0,5$ m et d'une capacité de 250 kg/h, la puissance requise est de 7 kW.

On utilisait également le broyage, notamment dans les moulins à huile. Pour broyer les graines oléagineuses, on employait des cylindres, qui ne pouvaient toutefois pas remplacer le broyeur à meule verticale.

Souvent, on utilisait ici le pilon pour broyer, par exemple, les graines de lin. C'est pourquoi les moulins à huile sont également classés dans la catégorie des moulins à pilon. Le pilon compte jusqu'à 16 marteaux – d'une longueur de 4 à 5 m, d'un poids de 75 à 80 kg, à une cadence de 50 à 60 coups/min et une levée de 0,40 à 0,50 m, disposés individuellement ou le plus souvent par paires dans des fosses de forme ovoïde, pourvues de solides plaques de fond en fer, au sein de la table.

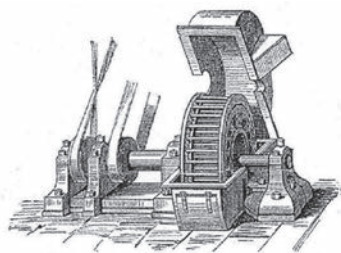


26. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2026

Sortes

Broyeur à goupilles et à croix de broyage

Le broyeur à goupilles ou à croix de broyage, également appelé désintégrateur, broyeur à disques, centrifuge ou broyeur Perplex, est un broyeur inventé par l'Anglais Thomas Carr vers 1867. Sur l'arbre d'entraînement est monté un disque de frappe muni de barres ou de goupilles qui se déplacent entre les fentes de la couronne de broyage fixée sur le couvercle. La matière à broyer, pré-broyée à l'entrée par les goupilles, est projetée contre la couronne de broyage et est filtrée à travers un tamis par la rangée extérieure de goupilles. Le broyeur sert à concasser et à moudre le fourrage. La vitesse de rotation est de 60 à 70 m/s; la vitesse de rotation et la puissance requise sont élevées.



Désintégrateur de Thomas Carr, illustration tirée du Meyers Konversationslexikon, Leipzig 1886

Le broyeur à croix de broyage fonctionne de manière similaire au broyeur à goupilles, mais il est équipé d'une croix de broyage qui tourne.

Broyeur à marteaux

Le broyeur à marteaux est un broyeur équipé de marteaux tournant à grande vitesse, qui fonctionne à une vitesse de rotation élevée et dans lequel la matière à broyer est projetée vers l'extérieur contre les tamis.

Moulin à égruger

Le moulin à égruger est un tournant vertical destiné au broyage des déchets, notamment au concassage des aliments pour animaux et à la fabrication de farines concassées et de farines complètes. Le tournant est constitué de petites meules (diamètre = 0,40–0,75 m) en corindon et en liant, coulées sur une plaque de support en fer. La meule située sur le circuit de broyage est fixe. La vitesse d'entraînement de la tournante est d'environ 17,5 m/s.

Broyeur à percussion

Le broyeur à percussion est un broyeur fonctionnant à grande vitesse, dans lequel la matière à broyer est projetée contre une couronne de goupilles fixe.

Broyage

Le broyage est utilisé lors de l'étape préliminaire de la mouture. Les grains, tels que le seigle ou l'épeautre, y sont légèrement pressés (écrasés) contre des cylindres lisses surélevés, afin que le grain s'ouvre au niveau de la cannelure et libère les impuretés restantes. La petite quantité de farine ainsi obtenue est appelée «farine bleue» en raison de sa couleur.

Dans la production d'huile, le cylindre est utilisé pour les graines oléagineuses, afin de les broyer à l'aide de deux rouleaux tournant en sens inverse.

Pillonnage

Machine servant à broyer des matériaux par chocs et coups à l'aide d'un pilon tombant (pilon vertical) ou des marteaux (broyeur à marteaux). Le poids et la hauteur de course déterminent la force de frappe. Il existe également des modèles à commande manuelle



26. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2026

ou au pied, ainsi que des pilons à bascule. Le mécanisme de pilonnage est mécanisé. Selon le dispositif, on distingue les pilons à orge, à os, à huile, à écorces, à tabac, à épices et à poudre, les bleues, les pilons à courrier, les pilons à papier et les foulons.

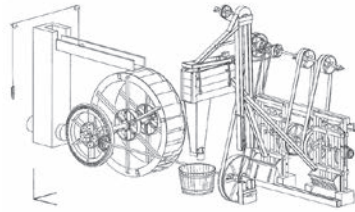
Un pilon est composé d'une cuve à pilons percée de plusieurs trous, la pile et l'arbre à fosses, d'un châssis de pilonnage muni de colonnes et de montants avec des coulisses et des moises, des pilons (pilonnage) et de l'arbre à cames. Ce dernier soulève les lourds pilons à la verticale à l'aide de mentonnets placés à angle droit et les laisse retomber contre un support fixe dans la cuve. Dans les pilons fendus, les cames peuvent les soulever directement. Une fois soulevés, les pilons peuvent être retirés de la zone de l'arbre à cames à l'aide d'un levier et bloqués sur les coulisses à l'aide de boulons. Selon l'utilisation, les trous de la cuve ont des formes différentes. Cela permet de remuer la matière à piler. Les extrémités inférieures des pilons sont arrondies ou coniques, munies de lames ou de couteaux en fer. Le pilon a évolué à partir du mortier. Après l'invention de l'arbre à cames vers le Xe siècle, les pilons ont été utilisés dans de nombreuses applications de la meunerie.

Sources:

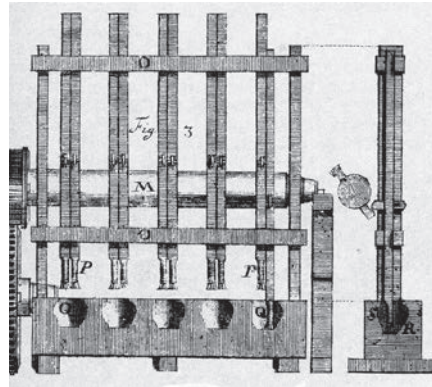
Extrait de textes tirés de *Lexikon der Mühlenkunde*,
Berthold Moog, 2015

Extrait de passages et deux illustrations tirés de *Mühlenkunde*,
Berthold Moog, 2025

Broyeur à os Therwil, illustration Berthold Moog



Broyeur à os Therwil, illustration Berthold Moog



Pilon à écorces, Beyer, 1735



Pilon, gravure sur bois tiré de Agricola, «*De re metalica*», Bâle 1556



26. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2026

Quels types de broyeurs utilise-t-on aujourd'hui pour le broyage des aliments pour animaux?

Aperçu des broyeurs actuels:

Bühler AG, Uzwil

La société Bühler AG est l'un des plus grands fabricants mondiaux de moulins et dispose d'une grande expertise dans la construction d'installations de broyage, notamment de moulins à fourrage et de tournants complets. Bühler AG fournit des machines de broyage depuis plus de 160 ans.



La société Bühler AG, située à Uzwil, propose des solutions pour la fabrication d'aliments pour animaux qui permettent d'obtenir des résultats de haute qualité tout en optimisant l'utilisation de l'énergie et des matières premières. En tant que partenaire technologique fort d'une longue expérience dans le secteur, la maison accompagne la production d'aliments pour animaux de haute qualité à chaque étape du processus.

Bühler AG travaille en étroite collaboration avec ses clients dans le cadre de projets. Les solutions modulaires peuvent être adaptées aux exigences locales. La Groupe propose des services dans les domaines de la maintenance, de la réparation, de l'automatisation, de l'assistance technologique et de la formation. L'objectif est d'obtenir des produits de haute qualité et des processus rentables. Les installations et les équipements répondent aux normes d'hygiène les plus strictes.



Gamme de broyeurs à marteaux de Bühler AG, Uzwil

Broyeurs à marteaux modernes

Les broyeurs à marteaux hautement efficaces broient les matières premières dans l'industrie de l'alimentation animale et humaine. Ils sont utilisés pour les matières premières sèches présentant une densité apparente comprise entre 0,2 et 0,8 kg/dm³ et se distinguent par leur grande flexibilité ainsi que par des temps d'arrêt minimaux.

La vitesse élevée des marteaux exerce des forces importantes sur les particules de matière première. Selon la formulation, cela permet d'atteindre un débit allant jusqu'à 57 t/h pour le broyage grossier et jusqu'à 22 t/h pour le broyage fin. Le broyeur à marteaux constitue ainsi une solution efficace pour la fabrication d'aliments pour animaux d'élevage, de poissons et d'animaux de compagnie, ainsi que pour la meunerie.

Les matières premières d'une taille allant jusqu'à 60 mm peuvent être broyées efficacement et réduites en une granulométrie de 400 à 1000 micromètres lors du broyage grossier. Les matériaux d'une taille allant jusqu'à 10 mm peuvent être broyés finement pour obtenir une granulométrie de 50 à 400 micromètres.

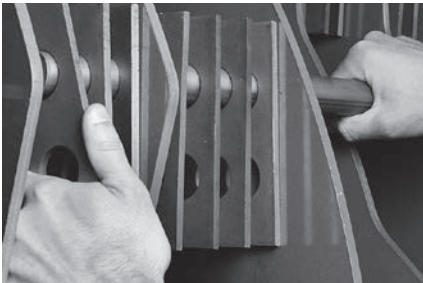
Le volet du broyeur à marteaux est couplé au rotor afin d'empêcher toute ouverture accidentelle pendant le fonctionnement. La chambre de la meule est facilement accessible pour le remplacement des pièces d'usure et l'entretien



26. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2026

de la machine. Aucun outil n'est nécessaire pour changer les tamis, les maillets et les marteaux. Grâce à sa grande trappe d'accès, à son tamis sans cadre et à un mécanisme de verrouillage pour la barre de marteaux, ce broyeur à marteaux est facile et rapide à nettoyer et à entretenir.

Changement d'outils simplifié sur les modèles Granulex® 3 et Granulex® 5



Le broyeur à marteaux Granulex® Series 3 est une machine polyvalente qui peut être configurée spécifiquement pour chaque application. Grâce à sa structure à plusieurs chambres, ce broyeur à marteaux peut être équipé de tamis de différentes tailles et combiné avec des marteaux adaptables à l'espacement des tamis. Cela garantit la flexibilité nécessaire pour répondre aux exigences d'une multitude d'applications.



Granulex® 5 – la technologie de broyeurs à marteaux la plus moderne

Le Granulex® 5 de Bühler AG est une version perfectionnée. Il est principalement utilisé pour des applications exigeantes dans des secteurs où les exigences de qualité sont élevées. Il convient au broyage de matières premières, de très grossières à fines, pour l'alimentation animale, les aliments pour animaux de compagnie et la fabrication de farine, et est utilisé dans les brasseries ainsi que pour le pré-broyage en général. L'accent est mis sur la simplicité d'entretien et la sécurité et la rapidité d'utilisation. De conception modulaire, elle peut ainsi être adaptée à chaque application et à chaque besoin.

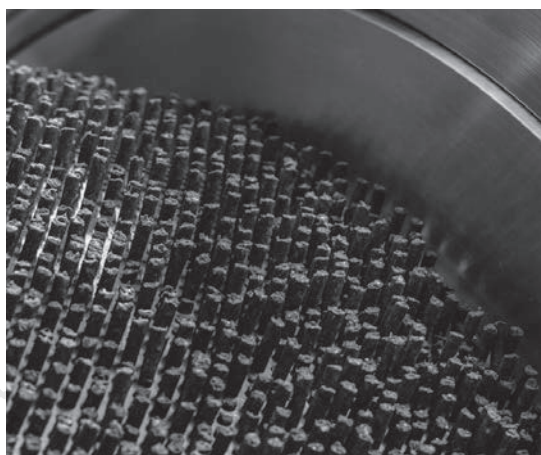


Kubex T 7 Series – presse à granulés puissante et performante de Bühler AG, Uzwil

Presses à granulés

La série Kubex T 7 est le tout dernier modèle de la gamme de presses à granulés Kubex de Bühler AG. Il s'agit de l'une des presses les plus performantes. L'entraînement direct sans engrenage réduit la consommation d'énergie jusqu'à 10 pour cent et offre de nombreux avantages en termes de fonctionnement et de maintenance. Elle traite les formulations les plus complexes. La série Kubex T 7 est un broyeur hautement efficace capable de produire jusqu'à 80 tonnes de granulés de 4 mm pour l'alimentation de la volaille par heure. L'entraînement atteint une puissance de 585 kW.

26. SCHWEIZER MÜHLENTAG UND SOMMERSAISON 2026



Kubex T 7 Series – tamis à granulés

Source:

Textes et images du site web et des brochures de Bühler AG, Uzwil

www.buhlergroup.com

Bühler AG est un sponsor de longue date de la Journée Suisse des Moulins (voir l'annonce dans la brochure).



HALLER  JENZER

FRÜSCHE WIND

**Wir beraten Sie rund um die Gestaltung
Ihrer Drucksachen und sorgen so auch
im Tal für frischen Wind.**

Melden Sie sich jetzt bei unseren Kundenberatern.

Ihr Druck- und Medienzentrum in 3400 Burgdorf | www.haller-jenzer.ch

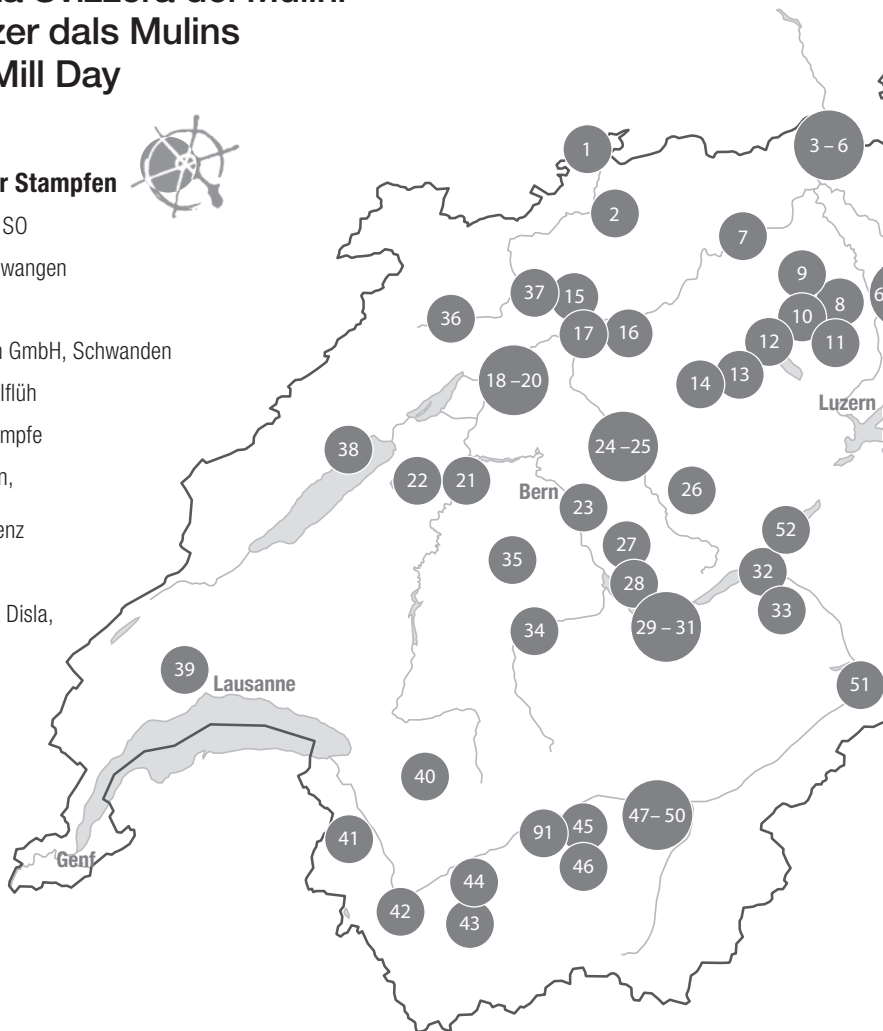
MÜHLENFÜHRER SAISON 2026

Schweizer Mühltage
Journée Suisse des Moulins
Giornata Svizzera dei Mulini
Di svizzer dals Mulins
Swiss Mill Day



Futtermöhlen oder Stampfen

- 2 Beinmühle, Büren SO
- 11 Ferrenmühle Kleinwangen
- 23 Oel Münsingen
- 24 Mühle Schwanden GmbH, Schwanden
- 25 Kulturmühle Lützelflüh
- 29 Wilderswil mit Stampfe
- 32 Ballenberg-Mühlen, Freilichtmuseum, Hofstetten bei Brienz
- 35 Mühle Gambach
- 77 Fallun e cascharia Disla, Disentis/Mustér
- 79 Muglin Mall, Sta. Maria
- 90 Mulino di Bruzella



Das Format der GPS Koordinaten der Anlagen z.B. Sägemühle Kröschenbrunnen i.E. Nr. 26 (46.91001, 7.88022) können Sie im Browser oder den Suchfeldern der digitalen Karten wie swisstopo (map.geo.admin.ch) oder google maps (maps.google.ch) nutzen. Einfach kopieren und einfügen. Le format GPS des coordonnées des installations participantes p.e. Scierie Kröschenbrunnen i.E. Nr. 26 (46.91001, 7.88022) vous utilisez au navigateur ou champs de recherche pour les cartes numériques comme swisstopo (map.geo.admin.ch) ou google maps (maps.google.ch). Simplement couper et coller.

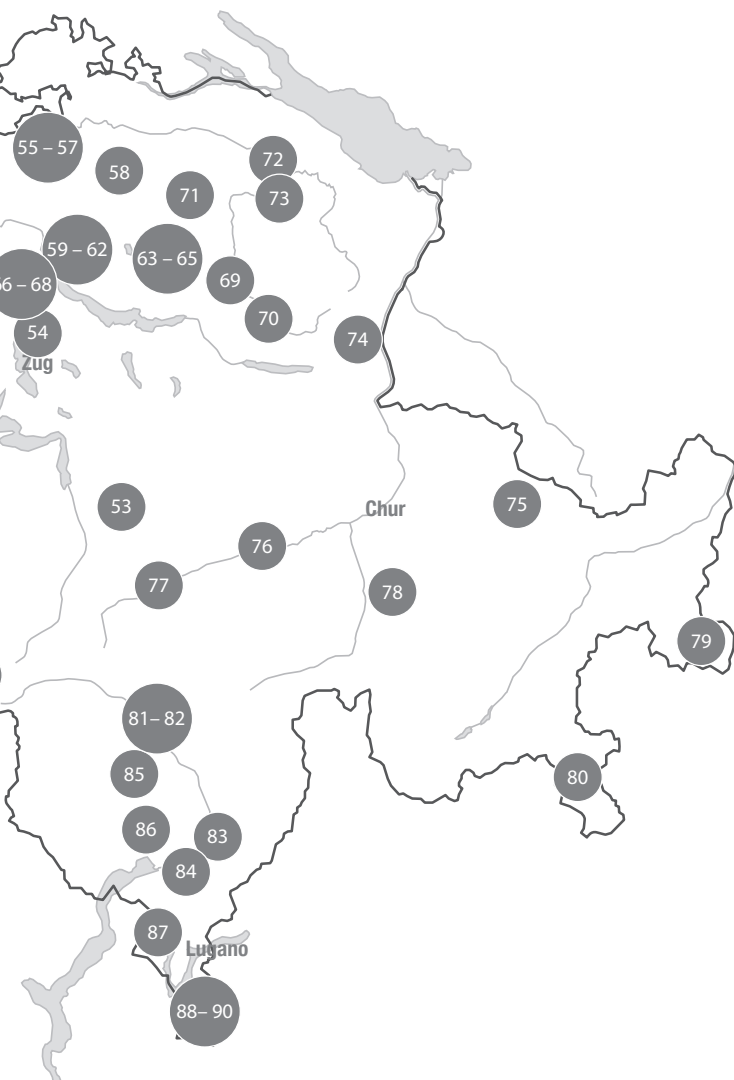
© 2001 bis 2026, L+T/S+T
Swisstopo/googlemaps
Bearbeitung durch
Mühltage-Team 2026

TEILNEHMENDE ANLAGEN

Installations participantes

Mulini partecipanti

Mills Open



Zusätzlich am Sonntag geöffnet

- 1 Basler Papiermühle
- 6 Pflanzenoel.ch AG, Tegerfelden
- 13 Burgrain Museum, Alberswil
- 18 Grabenöli Lüterswil
- 23 Oele Münsingen
- 28 Grabenmühle Sigriswil
- 29 Wilderswil mit Stampfe
- 32 Ballenberg-Mühlen, Freilichtmuseum, Hofstetten bei Brienz
- 41 Vieux Moulins de la Tine, Troistorrens
- 53 Stiftung Bielen-Säge, Unterschächen
- 56 Mühle Wildbach Rorbas
- 64 Museum Neuthal Textil- und Industriekultur
- 90 Mulino di Bruzella

Premieren

- 2 Beinmühle, Büren SO
- 35 Mühle Gambach
- 74 Gattersage Grabser Mühlbach

16. Mai 2026

Samstag nach Auffahrt
samedi suivant l'Ascension
sabato dopo l'Ascensione





ARCHIVES DES
MOULINS SUISSE
ARCHIVIO DEI
MULINI SVIZZERA



Verein Mühlenarchiv Schweiz – Kulturgut bewahren

Der **Verein Mühlenarchiv Schweiz (MACH)** – französisch *Archives des Moulins Suisse (AMCH)* und italienisch *Archivio dei Mulini Svizzera (AMCH)* – wurde 2024 aus der Arbeitsgruppe «Archive» der Vereinigung Schweizer Mühlenfreunde gegründet. Ziel ist der Aufbau und Betrieb eines nationalen Archivs für Unterlagen zur Mühlengeschichte der Schweiz.

Gesammelt und gesichert werden Materialien wie **Dokumente, Fotos, Ansichtskarten, Zeichnungen, Stiche oder Modelle** aus privaten Sammlungen, Nachlässen oder Vereinsbeständen. Das Archiv soll interessierten Personen einen möglichst niederschweligen Zugang ermöglichen. Der Verein ist nicht gewinnorientiert; Aufbau, Erschliessung und Digitalisierung der Bestände sowie die Pflege von Datenbank und Website erfolgen durch freiwilliges Engagement.

Stand des Vereins nach einem Jahr

Aktuell befinden sich Archivstandorte in **Montet (FR)** und **Corcelles-près-Payerne (VD)**. Drei weitere wertvolle Sammlungen wurden 2026 in das Mühlenarchiv integriert. Es ist genügend Kapazität für weitere Sammlungen vorhanden. Ein erstes Projekt ist die **Digitalisierung von Bildmaterial**. Dazu wird das Online-Werkzeug *Topothek* genutzt, über das bereits über 2'000 Archivalien öffentlich zugänglich sind.

Besitzen Sie selbst Materialien zur Mühlengeschichte oder suchen Sie eine langfristige Lösung für Ihre Sammlung?

Möchten Sie das Projekt unterstützen oder im Mühlenarchiv mitarbeiten?

Dann freuen wir uns über Ihre Kontaktaufnahme.

Mitgliedschaft: **25 CHF pro Jahr**

Sponsoring: **100 CHF pro Jahr** mit Spende Bestätigung

Kontakt: info@muehlenarchiv.ch, <https://muehlenarchiv.ch>

Digitale Sammlungen: <https://muehlenarchiv.topothek.ch/>

Verein Mühlenarchiv Schweiz,

c/o Heinz Schuler

Route de Sous-Tour 30, 1562 Corcelles-près-Payerne

Einladung zur Mitgliederversammlung 2026

Samstag, 20. Juni 2026 an den Archivstandorten in Montet und Corcelles p.P.

Auch Nicht-Mitglieder sind herzlich willkommen

Weitere Informationen und Anmeldung auf der Website des Mühlenarchivs.



WIE **SICHER UND REIN** IST IHRE PROZESSLUFT WIRKLICH?



LET'S TALK

Severin Huber, Sales and Project Planning

☎ +41 52 725 00 68 ✉ s.huber@aerzen.ch

Mit einem breiten Portfolio im Bereich Niederdruck bietet AERZEN Ihnen individuelle Lösungen für die vielfältigen, sensiblen Anwendungen in der Lebensmitteltechnik. Unsere innovativen, ATEX-zertifizierten Gebläse und Verdichter-Aggregate garantieren Ihnen 100 % Produktreinheit und -sicherheit: Dank der patentierten, absorptionsmittelfreien Schalldämpfertechnologie ist eine Kontamination des Fördermaterials ausgeschlossen.

www.aerzen.com



AERZEN



Seit 1778



Sagi Maur

Technische Daten

Zweistelzige Einfachgattersäge;
Übersetzung durch Zahnräder
aus Holz/Eisen, Welle, Pulli;
Lederriemen. Oberschlächtiges
Wasserrad aus Lärchenholz
im Sägeraum Ø 5,00 m;
32 Kammern; 1 Umdrehung =
27 Hübe des Gatters; Nachhilfe
durch E-Motor; Zahnräder,
Riementransmission.

Öffnungszeiten / Kontakt

Das Ortsmuseum Mühle
(gegenüber der Sagi),
das Museum Burg Maur
sowie die Druckwerkstatt
für Buch- und Kupferdruck
zum selber probieren sind am
1. und 3. Sa/Monat geöffnet.

MUSEEN MAUR

Burgstrasse 8 + 13, 8124 Maur
www.museenmaur.ch

Betreiber: Gewerbeverein Maur,
i.V. Lucie Frei
Burgstrasse 13, 8124 Maur

Öffnungszeiten Sagi:
Führungen auf Anfrage
044 980 09 43 – lucie.frei@gmx.ch



Bus 701 ab Klusplatz Zürich / Bus 743 ab Bahnhof Zürich-Stettbach
Haltestelle Maur Dorf / gebührenpflichtige Parkplätze gegenüber Sagi





Schweizer Getreide Kultur



Zu den
UrDinkel-Rezepten



urdinkel.ch
Das wertvollste Getreide.



Mühlenskunde

Berthold Moog

Ein Handbuch zur Technik und Geschichte
der traditionellen Mühlen



Die aus dem praktischen Leben verschwundenen traditionellen Mühlen erhalten zunehmende Beachtung als Kulturerbe und technische Denkmale. Dieses Buch bietet interessierten Mühlenfreunden und Kulturinteressierten einen umfassenden Überblick zu den vielen Aspekten des Wissensgebietes der Mühlenskunde und möchte zu einer weiteren Beschäftigung mit dem Thema anregen.

Mühlentagsaktion 2026

«Mühlenskunde» und «Lexikon»
von Berthold Moog
im Bundle für CHF 135.—.

Nutzen Sie den Promo-Code:
Tropfli & Böttli

Gültig bei einer Bestellung bis 31. Mai 2026.

Bestellen unter:
muehlenfreunde.ch/de/publikationen



Publikation und Vertrieb:
Vereinigung Schweizer Mühlenfreunde VSM/ASAM
Sägemühle Kröschenbrunnen 18, CH-3555 Trubschachen,
Telefon 034 495 70 20, info@muehlenfreunde.ch



Wagnerei Oehrli

Chämelistrasse 15
CH - 3782 Lauenen bei Gstaad
Tel +41 (0)33 765 35 00
info@wagnerei-oehrli.ch

Ihr Spezialist für Wasserradantriebe



Planung - Ausführung - Unterhalt - Reparatur

www.wagnerei-oehrli.ch



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Département fédéral de l'intérieur DFI
Dipartimento federale dell'interno DFI
Departament federal da l'intern DFI

Bundesamt für Kultur BAK

Office fédéral de la culture OFC

Ufficio federale della cultura UFC

Uffizi federal da cultura UFC



Buchprojekte zur Mühlengeschichte – wir unterstützen dich!

Die Vereinigung VSM/ASAM hat einen Fonds eingerichtet, um Buchprojekte rund um das Thema historische Mühlen zu fördern. In den vergangenen Jahren konnten wir bereits mehrere Publikationen unterstützen. Hast du ein Buchprojekt oder planst du eine Veröffentlichung? Sprich mit uns – wir beraten dich gerne.

Verlag und Verkauf von Titeln zur Mühlengeschichte

Als Vereinigung verlegen und vertreiben wir eigene Werke zur Mühlenkunde:

- Einführung in die Mühlenkunde, 3. Auflage 2022, von Berthold Moog, Binningen
- Lexikon der Mühlenkunde, 2. Auflage 2022, von Berthold Moog, Binningen
- Die Mühle Büron im Surental, 2023, von Annemarie Dubler, Bern
- Mühlenkunde, 1. Auflage 2025, von Herthold Moog, Binningen

Weitere Publikationen findest du hier:

www.muehlenfreunde.ch/de/publikationen/



Werke aus Holz
erschaffen • erhalten • erleben

**Koch Wagner
Antikschreinerei**

Stockistrasse 11
8192 Glattfelden
043 530 01 16
info@holzkoch.ch

holzkoch.ch





Ausbildung für Betreiber
von historischen Mühlen

Nussöl herstellen, Bretter sägen,
Korn vermahlen – aber richtig!

Ausbildungs-Kurs für Müller, Sager und Öler

- Kursbeginn Sommer 2026, nach Absprache
Kursdauer 1 Wochenende und 8 zusätzliche Ausbildungstage
Kosten CHF 650.-
Kursinhalt
- › Geschichte der verschiedenen Mühlen
 - › Bedienung und Funktion
 - › Technik und Theorie
 - › Roh- und Endproduktkunde
 - › tägliche Unterhaltsarbeiten
 - › Sicherheit
 - › Befähigung für Führungen in der Mühle, Öle und Sagi

Die Ausbildung richtet sich an interessierte Laien, Fachleute und Vereine. Der Schwerpunkt der Vermittlung liegt in der praktischen Bedienung und im Betrieb der musealen Mühlenanlagen. Das Ziel ist eine Getreidemühle, Ölmühle oder Säge substanzschonend, sicher und historisch korrekt bedienen zu können. Es ist auch möglich, dass wir Personen in ihren «eigenen» Mühlen tageweise ausbilden.

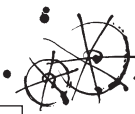
Betreuung und Beratung für Einsätze auf historischen Mühlen.
Vermitteln von Personal für Mühlen, Ölen und Sagis.

Weiterführende Tageskurse zu den
Themen Reparatur, Restaurierung und
Unterhalt sind in Vorbereitung.

Informationen und Anmeldung:
Annette Schiess-Seifert
032 351 56 81 / 078 763 69 63
annette.schiess.seifert@gmail.com

Einfache Gesellschaft
«Müller Kurs»

Kurt Fasnacht, 079 261 52 03
kurt.fasnacht@bluewin.ch



Wasserrad als Kleinkraftwerk
 Biel
 mittelschlächtiges Wasserrad
 Leistung 8kW, Raddurchmesser 4.4m
 Jahresproduktion 40'000kWh

**wir bauen schöne
 wasserräder für
 die stromproduktion**

**unsere wasserräder sind
 aus stahl und haben einen
 hohen wirkungsgrad**

motorsänger gmbh

fabio guidi, urs wiskemann
 saurenbachstrasse 30, 8708 männedorf
 tel. 044/920.45.00
 www.motorsaenger.ch

**40 Jahre
 Museum Mühlerama**

MÜHLERAMA

Museum für Esskultur
 Industriemühle seit 1913
 Backschule

www.muehlerama.ch
 Seefeldstrasse 231
 8008 Zürich
 Öffnungszeiten:
 Di, Do, Fr, Sa: 14–18 Uhr
 Mi: 14–21 Uhr, So: 10–17 Uhr





Bestellen
Verrechnen
Zahlen
Verbuchen
Alles ohne
Mehrfacherfassung

Software für Kleinbetriebe
Wir entwickeln Buchhaltungs-
Lösungen mit Strom
aus dem Mühlenbach
in Kröschenbrunnen

ShakeHands Software Ltd

Telefon 034 495 70 20

ch@shakehands.com, www.shakehands.com

Sägemühle Kröschenbrunnen 18, 3555 Trubschachen, SCHWEIZ-SUISSE-SVIZZERA-SVIZRA

Kobel

Steuer - und Regeltechnik für die Energieerzeugung

Turbinensteuerungen
Netzparallel-Schaltanlagen
Rechensteuerungen

Drehzahlregler
Lastregler
Wasserstandsregler

www.kobel.swiss
contact@kobel.swiss

Tel. 034 435 14 13

Kobel Elektrotechnik AG, Bühlmatt 1, 3416 Affoltern i/E



CHF 80.-
3x
pro Jahr
par an



«Kleinwasserkraft», die Zeitschrift von Swiss Small Hydro, auch für Nicht-Mitglieder.

«Petite Hydro», le magazine de Swiss Small Hydro aussi accessible aux non-membres.

Melden Sie sich an! Abonnez-vous!



www.swissmallhydro.ch



Wir suchen dich!

Lerndende/Lernender
Müllerin/Müller EFZ

Interessiert?

Komm zu einem Schnuppertag vorbei und erhalte spannende Einblicke in den Beruf!

ufa.ch

Scan me!





47.55459, 7.60344 / 254 m BS

1 Basler Papiermühle

061 225 90 94, n.konstantinou@baslerpapiermuehle.ch, www.baslerpapiermuehle.ch

Ab Bahnhof SBB oder Bad. Bahnhof: Tram Nr. 2 bis «Bankverein», weiter zu Fuss. Ab Aeschenplatz: Tram Nr. 3 bis «St. Alban-Tor», weiter zu Fuss.

Mittelschlächtiges Wasserrad aus Holz, Ø 4,80 m, Hadernstampfwerk und Kollergang, Wellbau. Aktive Werkstätten für Kundenaufträge und Eigenbedarf, Mitmachstationen für Besucher zum Selberhandanlegen. Dauerausstellung zu Papier, Schrift und Druck.

Mühlentag: Typo all over Donnerstag, 14.5. bis

Sonntag, 17.5., jeweils 13–16:45h, Buchstaben mal anders! Wir holen unsere grossen Stempel hervor und gestalten gemeinsam Plakate aus Buchstaben mit (vielleicht versteckten) Botschaften. Der offene Workshop ist im Museumseintritt inbegriffen und richtet sich an Kinder, Jugendliche und Erwachsene. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Museum geöffnet Di–Fr/So: 11:00–17:00 Uhr, Sa: 13:00–17:00 Uhr, Montag geschlossen.



47.44898, 7.66606 / 457 m SO

2 Beimühle, Büren SO

079 457 18 10, roman.oeschger@bueren-so.ch

Beim Schulhaus im Klipenweg

Historische Beimühle, Teil des Mühlenkomplexes in Büren SO Oberschlächtiges Wasserrad ca. 6,7 m Durchmesser Antrieb über Welle + Kammrad, damit wurden Mahlgänge betrieben Wassersystem mit Mühleweiher zur Regulierung des Wasserflusses. Nutzung der Wasserkraft bis ca. 1973, anschliessend teilweise restauriert 1989/90 Zeigt historische Mühlentechnik, mechanische Kraftübertragung und Wasserradbetrieb

Mühlentag: Am Mühlentag zwischen 10:00 und 17:00 Uhr geöffnet, Besichtigung mit einem Gemeinderat

Weitere Anlässe Mühlensaison: Auf Anfrage



47.60457, 8.29669 / 321 m AG

3 Barzmühle Bad Zurzach

056 250 63 13, mfrf63@gmail.com, www.barzmuehle-badzurzach.ch

Rheinufer 10 Min. ab P beim Tennis/Fussballplatz. SBB Bad Zurzach 25 Min. dem Rhein entlang flussabwärts.

Antrieb mit Elektromotor. Kraftübertragung mit Transmission. Schmiede geöffnet. Unterschlächtiges Wasserrad.

Mühlentag: Mühle und Schmiede in Betrieb, Führung durch die Anlagen/Filmvorführung, Festwirtschaft. Geöffnet 10:00–17:00 Uhr. GRATIS-SHUTTLE zw. Barzmühle, Bad Zurzach und Böttstein und Tegerfelden (Anlage Nr. 4, 5 und 6)

Weitere Anlässe Mühlensaison: Das ganze Jahr auf Anfrage zu besichtigen. Räumlichkeiten für Anlässe von April bis Oktober zu mieten. Tage der offenen Mühle: 28.6.2026, 26.7.2026, 30.8.2026 und 27.9.2026, jeweils 11:00–15:00 Uhr



47.55430, 8.22429 / 350 m AG

4 Ölmühle in Böttstein

044 858 28 63 / 079 139 52 53, claudia.meierhofer@bluewin.ch, www.hvbezirkzurzach.ch/liegenschaften

ÖV: Mit dem Zug nach Brugg AG oder Döttingen, mit Bus Nr. 376 bis Bus-Haltestelle: Schloss Böttstein. 5 Minuten zu Fuss. PW: Parkplatz Axporama / Schloss Böttstein. GRATIS-SHUTTLE Mühlen Böttstein, Barzmühle Bad Zurzach (Anlage Nr. 3) und Oele Tegerfelden (Anlage Nr. 6)

Ölmühle: Oberschlächtiges Holzwasserrad, Durchmesser 5.1 Meter, Kollergang- und Quetschmühle, Hammerwerk mit Keilpresse und Kammrad mit Holzzahnrädern, funktionstüchtig!

Mühlentag: 9:30–17:00 Uhr Freie Besichtigung der Ölmühle und der Unteren Mühle (ehemalige Getreidemühle), Führungen auf Anfrage, Festwirtschaft mit eigenem 9 Brünne Bier, gluschtiger Verpflegung und feinem Kuchenbuffet.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Besichtigungen sind auf Anfrage jederzeit möglich. Nehmen Sie Kontakt mit unseren Ölmüllern auf. Reservation unter dem Jahr t.farber@gmail.com



5 Untere Mühle, Böttstein

079 751 02 64, info@v-kmb.ch, www.v-kmb.ch

ÖV: Mit dem Zug nach Brugg AG oder Döttingen, dort mit Bus Nr. 376 bis Schloss Böttstein PW: Parkplatz Aporama/Schloss Böttstein GRATIS-SHUTTLE zw. Böttstein und Bazmühle Bad Zurzach (Anlage Nr. 3), via Dele Tegerfelden (Anlage Nr. 6) Es dreht, Europas grösstes oberflächliches Holzwasserrad in einem Wohnhaus mit Ø 9.68 Meter.

Mühlentag: 9:30–17 Uhr Freie Besichtigung grosses Wasserrad, Führungen auf Anfrage 10:00 Uhr

geführte Rundwanderung entlang Mühlebach zu Nünbrünnen-Quellen ca. 1h 30 Min. Lassen Sie den Regentropfen Bötti über das Wasserrad reiten und fangen Sie ihn wieder ein, Festwirtschaft mit Bier aus der 9 Brünnen Quelle, Kuchenbuffet, Kinderprogramm

Weitere Anlässe Mühlensaison: Besichtigungen ausserhalb des Mühlentages sind auf Anfrage möglich. Anmeldung via Homepage: v-kmb.ch

Tropfli meets Bötti.



47.55409, 8.22418/345 m AG

6 Pflanzenoel.ch AG, Tegerfelden

056 245 80 77, info@pflanzenoel.ch, www.pflanzenoel.ch

Wir sind zwischen den Ortschaften Tegerfelden und Würenlingen auf der rechten Seite, die Zufahrt ist ausgeschildert. Es gibt eingeschränkte Parkmöglichkeiten beim Hof. ÖV bis Endingen Marktplatz dann Fussmarsch zum Hardhof ca. 45 Minuten. GRATIS-SHUTTLE nach Böttstein und Bad Zurzach (Anlagen 3,-5)

Moderne Ölpresen für die Herstellung von reinen kaltgepressten Speiseölen sowie die gesamte Technik vom Anbau bis zum fertigen Öl in der Flasche. Auf unserem Landwirtschaftsbetrieb werden die meisten Ölpflanzen selbst angebaut.

Mühlentag: Samstag und Sonntag 10–18h. Wir zeigen die Ölproduktion vom Anbau der Ölpflanzen bis zum fertigen Öl in den Flaschen. Unmittelbar beim Hof wachsen Lein, Sonnenblumen und Raps. Degustation und Verkauf von Ölen.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Führungen für kleine Gruppe und Vorträge zur Ölproduktion, Landwirtschaft und Ernährung. Freitag 14–16h Anlieferung und Abholung, übrige Zeiten nach Absprache.



47.55122, 8.26723/412 m AG

7 Schlossmühle Aarau

info@muehleaarau.ch, www.muehleaarau.ch

Parkplätze direkt unterhalb der Mühle (Parkplatz Fretz) sowie 50 m nördlich der Mühle (Mühlemattstrasse) an der Aare.

Mühleinrichtung aus Bözen im Fricktal, unterschlächtiges Wasserrad, Ø 4 m, 1 m breit mit 30 offenen Schaufeln aus Holz und Stahlachse. Mühle wird durch einen Elektromotor angetrieben. Getriebe mit Königswelle für zwei Mahlgänge und ein Mahlgang mit Sechskantsichter.

Mühlentag: Ausschliesslich am Samstag, 10:00–14:00 Uhr, Tag der offenen Schlossmühle geöffnet. Einblick in die Produktwelt der Chalira Gewürz- und Senfmühle und historische Getreidemühle mit regelmässige Führungen durch das Gebäude.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Anlässe und Jahresprogramm: www.muehleaarau.ch/anlaesse/



47.39463, 8.04549/371 m AG

8 Wysesbacher Sagi, Boswil

077 408 97 80, info@wysesbachersagi.ch, www.wysesbachersagi.ch

Kantonsstrasse Buttwil–Bettwil (Seetal), Abzweiger ca. 400 m nach Dorfgang Buttwil rechts nach Weissenbach. Ab Bus-Haltestelle Weinmatten, Buttwil, Fussmarsch ca. 20 min

Zweistelzige Einfachgattersäge, Antrieb durch oberflächliches Wasserrad aus Holz, 100-jährige Wagenfräse mit Antrieb durch Francisturbine von 1924.

Mühlentag: Keine Führungen am Mühlentag 2026! Frei Besichtigung. Wegen Renovationsarbeiten

am Zuleitungskanal und am Wasserrad sind Führungen erst ab Juni 2026 wieder möglich.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Freie Besichtigung jederzeit möglich, Führungen/Vorführungen nach Anmeldung unter 077 408 97 80 oder info@wysesbachersagi.ch.



47.27586, 8.30512/619 m AG



47.32374, 8.19364 / 449 m AG

9 Schloss Hallwyl Mühle, Seengen

062 888 48 54, lea.schieback@ag.ch, www.museumaargau.ch/schloss-hallwyl

Bushaltestelle beim Schloss, Parkplätze mit Gebühr.
 Renoviertes Wasserrad, drei Mahlgänge, davon eine Rölle, Sackanlage.

Mühlentag: 10–17 Uhr 11:30–16 Uhr alle Angebote in der ehemaligen Getreidemühle von Schloss Hallwyl lernen Besucherinnen und Besucher diverse Kornarten kennen und backen ihr eigenes Brot. Einblick in die historische Getreidemühle von Schloss Hallwyl mit Expertin Brot backen (11:30 bis ca. 16 Uhr bzw. solange Vorrat)

Weitere Anlässe Mühlensaison: siehe Homepage www.museumaargau.ch/schloss-hallwyl/veranstaltungen



47.24055, 8.18741 / 545 m AG

10 Historische Sagi Menziken

062 771 55 71 / 079 852 44 28, karistutz@wynspeed.ch, www.sagi-menziken.ch

In der Dorfmitte.

Wasserrad und Elektromotor, einfache Gattersäge.

Mühlentag: Unsere Sagi ist ab 9 Uhr bis 17 Uhr in Betrieb und kann mit den nötigen Vorschriften besichtigt werden. Verpflegungsmöglichkeiten vorhanden.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Vorführungen jeden ersten Samstag im Monat von April bis Oktober, 9–11 Uhr Reservationen für Sondervorführungen bei

Karl Stutz, Telefon 062 771 55 71 oder Roy Weber, Telefon 062 771 13 43.



47.19102, 8.29038 / 504 m LU

11 Ferrenmühle Kleinwangen

041 911 33 55, ramona.eberli@ferren-muehlen.ch, www.ferrenmuehle.ch

Mit dem ÖV: Mit dem Zug bis nach Hochdorf, danach mit dem Bus Richtung Kleinwangen / Hohenrain. Haltestelle: Ferren. Parkmöglichkeit: An der Bushaltestelle Ferren Kleinwangen wird dir der Weg zum Parkplatz gezeigt.

Die Ferrenmühle ist eine historische Mühle, welche in Gebäuden produziert, die den Ursprung im Jahre 1620 haben. Der Standort der Mühle ist noch früher im Mittelalter dokumentiert. Neben der Mühle befindet

sich eine Getreideannahmestelle und zwei Röllgänge. Schäl- und Reinigungsanlage für Spezialkulturen.

Mühlentag: 10:00–16:00 Führungen durch die Mühle und das Getreidesilo. Festwirtschaft mit Marktständen. Mühle-Laden offen.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Öffnungszeiten: 8:00–12:00 / 13:30–17:30 Uhr, Verkauf von Mehlen und Körnern.



47.20125, 8.11015 / 529 m LU

12 Müli Geuensee

041 937 12 50, mail@mueli-geuensee.ch, mueli-geuensee.ch

Anreise mit Auto ab Sursee Richtung Aarau, in Geuensee auf Höhe Kapelle rechts Richtung Krumbach abbiegen, siehe Signalisation Anreise per ÖV ab Sursee Bahnhof, Bus Richtung Triengen/Schöftland nehmen, Haltestelle «Sternen» aussteigen, 4 min. Fussmarsch, siehe Signalisation

Elektrischer Antrieb der Transmission, welche die Mühle, Rölle und Reinigung antreibt Meyer Automat Walzenstuhl aus den 1940er Jahren, Rölle und Reinigung wohl ähnlichen Jahrgangs Eigene Getreideannahme und Lagerung.

Mühlentag: 8:30 Uhr bis 17:00 Uhr Müli-Führungen Produktverkauf im eigenen Hofladen Spielangebot für Kinder, Festwirtschaft

Weitere Anlässe Mühlensaison: Öffnungszeiten Hofladen: Mittwoch, 8:30–12:00 / 13:30–18:30 Uhr Donnerstag, 13:30–17:00 Uhr Samstag, 8:30–11:30 Uhr jeweils mittwochs frisches Brot 24/7-Selbstbedienungs-Mehlautomat



13 Burgrain Museum, Alberswil

041 980 57 90, museum@burgrain.ch, www.museum-burgrain.ch

Ab den Bahnstationen Willisau, Sursee oder Nebikon mit dem Bus zur Haltestelle «Alberswil, Burgrain» / 500 m Richtung Westen (Huttwil/Gettnau). Individualverkehr an Durchgangsstrasse Sursee-Ettiswil-Huttwil.

Das Schweizerische Agrarmuseum bietet Einblicke in die nachhaltige Landwirtschaft und ist Teil des Erlebnis Burgrain.

Idyllisch zwischen der St. Blasius-Kapelle und der Burg Kastelen gelegen, zeigt es unter anderem Mühlen-

und Sägemodelle. Zum Erlebnis Burgrain gehören zudem Agrovision Burgrain, die Burgrainmühle sowie der Mülihof mit Wasserkraftwerk.

Mühlentag: Einzigartiges Museum geöffnet am Samstag und Sonntag 10 bis 17 Uhr, Eintrittstarif. Erste Informationen zum Digitalisieren des Mühlenarchivs Gähwiler/Brütsch.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Museum: Dienstag bis Sonntag 10–17 Uhr, Restaurant: Montag bis Sonntag 9–18 Uhr, Gruppen auf Anfrage.



47.14363, 7.99615/532 m LU

14 Mühle Briseck, Zell

041 988 25 85, info@kaltgepresst.ch, www.kaltgepresst.ch

Direkt an Hauptstrasse Zell–Gettnau.

Ölmühle mit drei verschiedenen Presslinien.

Mühlentag: 10:00–16:00 Uhr. Freie Besichtigung mit Öldegustation.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Auf Anfrage



47.13599, 7.93533/576 m LU

15 Lochmühle, Welschenrohr

079 261 80 09, info@lochmuehle.ch, www.lochmuehle.ch

Mühle in Welschenrohr an der Thalstrasse zwischen Balsthal–Moutier. Parkplätze signalisiert.

Oberschlächtiges Wasserrad, Ø 6 m mit 45 Kammern. Kompletter Mahlgang mit Sechskant-Sichter, Getriebe und Kammrädern.

Mühlentag: Offen am Samstag, 16. Mai 2026, freie Besichtigung von 10:00–18:00 Uhr. Wasserrad, Mühle mit Mahlgang und Sichter in Betrieb, die anwesenden Müller geben gerne Auskunft. Festwirtschaft mit Verpflegung.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Kanal- und Wasserradbereich ganzes Jahr jederzeit zugänglich. Besichtigung des Mahlganges auf Anfrage. Kontaktdaten und ein Online-Anmeldeformular mit der aktuellen Agenda finden Sie auf unserer Vereins-Hompage.



47.28097, 7.54356/658 m SO

16 Sagi Heimenhausen

062 961 09 04, klaus.allemann@outlook.com, www.sagi-heimenhausen.ch

Autobahnausfahrt Wangen a. d. Aare. Ab Röthenbach/Wanzwil signalisiert.

Zuppinger-Niedergerfällrad. Wasserdurchfluss gesteuert durch Fliehkraftregler. 2-stelziger Einfachgang. Stromerzeugung mit ca. 100-jährigem Gleichstrom-generator von Oerlikon. Schöne Marmorschaltwand mit diversen Schaltern, Anlasswiderständen und Messinstrumenten von Oerlikon. Mechanische Werkstatt. Wechselstromerzeugung mit AvK Generator. Hydraulische Widderanlage von Schlumpf.

Mühlentag: 9:00–17:00 Uhr. Laufend Sägewerksführungen. Kleines Gästezelt mit Getränken.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Schöner Fleck am Waldrand auch für ein Fest mit der Familie, Freunden, alten Klassenkameraden oder Firmenanlass.



47.21163, 7.70513/433 m BE



47.21429, 7.57487 / 428 m SO

17 Industriemuseum Emmenkanal, Luterbach

079 476 18 61, atelier.zuber@sunrise.ch, www.musesol.ch

Hauptstrasse Luterbach-Zuchwil, Solothurnstrass 55, 4542 Luterbach SO, Parkplätze signalisiert.

Francis-Turbine 8 m³ /sec. Kammrad, Ø 3,7 m mit Holzzähnen, Transmission auf Generator 1905, ältestes betriebsfähiges EW im Kanton Solothurn, Inbetriebnahme 1888. Ehemals Kammgarnspinnerei Derendingen. Moderne Kaplanmaschine im Betrieb.

Mühlentag: Samstag geöffnet, Wasserkraftanlage von 1888 im Betrieb. Wir machen Strom für 420

Haushaltungen. Museum geöffnet. Funktionstüchtige Trenngattersäge von 1960, für Naturstein im Betrieb. Stationärmotor in Betrieb.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Ab 5 Personen sind auf Anmeldung Führungen mit Betrieb der Anlagen möglich. Nur auf Voranmeldung 079 476 18 61.



47.12397, 7.42884 / 542 m SO

18 Grabenöli Lütterswil

079 224 16 88, schmid.grasswil@bluewin.ch, www.grabenoelle.ch

Ausgeschilderter Parkplatz und ca. 10 Min. Fussmarsch /Anlage nicht rollstuhlgängig. Am Sonntag 17. Mai Zufahrt erschwert wegen slowUp Solothurn-Buechibärg.

Ölmühle aus dem 16. Jahrhundert. Kollergang mit stehendem Stein, Ofen Holzbeheizt mit Rührwerk, Keilpresse mit Konterkeil, hölzernes Zahnradgetriebe mit Wasserrad, Hanf und Flachsreibe.

Mühlentag: 10:00–17:00 Uhr, Samstag und Sonntag Ölmühle in Betrieb. Herstellung von

Baumnußöl, Verkauf von Nussöl und Nussmehl, Verpflegungsmöglichkeit vom Grill, Ölikaffee und Grabenöli-Nusskuchen.

Weitere Anlässe Mühlensaison: www.grabenoelle.ch. Ölmühle in Betrieb von 10:00–17:00 Uhr an jedem 1. und 3. Wochenende der Monate März, April, Mai, Juni, Sep. und Okt.



47.12941, 7.41340 / 501 m BE

19 Otti Mühle, Oberwil bei Büren

032 351 56 09, info@otti-bioland.ch, www.otti-bioland.ch

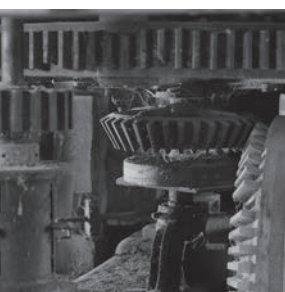
Zu Fuss und per Velo. Postauto Linie 8 Solothurn-Büren-Münchenbuchsee. Genügend Autoparkplätze an der Bachstrasse.

Gewerbliche Getreidemühle mit oberflächigem Wasserrad für Röllgang, Röndle, Mahlgang und Aufzug. Elektrisch angetrieben werden der Walzenstuhl, Plansichter und der Trieur. Die ältesten Bauteile sind aus dem 18. Jahrhundert, die jüngsten aus den 1980er Jahren. Familienbetrieb mit Bauernhof, seit

1791 im Besitz der Familie Otti. Biolandbau ab 1979.

Mühlentag: 10 bis 17:00 Uhr Hof und Mühle erleben, Festwirtschaft mit Ländlermusik geniessen, Papierschiffahren gewinnen, Getreidefelder mit Pferdewagen besuchen, Frühling feiern!

Weitere Anlässe Mühlensaison: Hof- und Mühlenladen, täglich 7:00 bis 18:00. Pferdewagenfahrten, Apéros und Zvieri, Hof- und Mühlenbesichtigungen für Gruppen auf Anfrage.



47.11746, 7.34798 / 433 m BE

20 Alte Mühle Dotzigen

079 374 32 56, Regu7472@gmail.com, www.muehledotzigen.ch

Lyss–Büren a.A., das grosse Hochstudhaus links nach der Ortstafel aus Richtung Lass.

Getreidemühle, Kundenmühle bis 1965 mit zwei Mahlgängen, einem Röllgang und einer Fruchtputzerei im 1. Stock. Oberschlächtiges Wasserrad aus Metall mit 3,76 m Durchmesser und 30 Schaufeln. 3-stufiges Getriebe mit Vorgelegewelle. Der Mühlekanal ist saniert und die Anlage wieder gängig gemacht.

Mühlentag: Führungen durch die Anlage, Mahlen von Dinkelmehl (je nach Wasser), Apéro und Verpflegung im idyllischen Garten. Verkauf von frisch gemahlenem Dinkelmehl.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Nach Vereinbarung Führungen Mühlefest 22. August 2026



21 Flühlenmühle, Gümnenen

031 747 93 44, marcocass58@yahoo.de, www.fluehlenmuehle.ch

Signalisiert ab Gümnenen und Heggidorn

Wasserrad ober-schlächtig, Räderwerk und ein Mahlgang mit Sechskantsichter restauriert und funktionsfähig. Ofenhaus mit grossem Holzbackofen. Dem Verein Flühlenmühle wurden 2025 der Sympathiepreis des Vereins Tourismus Region Laupen und der Förderpreis des Berufsverbandes Bildung Bern, Fraktion Zyklus 2, verliehen.

Mühlentag: 10:00 – 17:00 Uhr. Schaumahlen,

Führungen, Verkauf von Brot aus dem Ofenhaus und Festwirtschaft mit feinen Spezialitäten aus dem Holzofen (Pizza, Kuchen). 12:45 Uhr Musikalische Unterhaltung: Musikgesellschaft Laupen-Mühleberg

Weitere Anlässe Mühlensaison: Unter dem Jahr nach Vereinbarung Führungen und weitere Angebote wie Backen, Apéros, Verpflegung aus dem Ofenhaus.



46.93256, 7.25047 / 500 m BE

22 Stadtmühle Museum Murten

026 670 31 00, kontakt@museummurten.ch, www.museummurten.ch

Museum im ehemaligen Mühleengebäude, rückschlächtiges Wasserrad Ø 6.5 m, 0,5 m Breite, und ober-schlächtiges Wasserrad Ø 3.5 m, 0,6 m Breite, Mahlstühle, Kollergang

Mühlentag: Sa 14 – 17 Uhr und So 10 – 17 Uhr geöffnet, freier Eintritt ins Museum für Mühlenfreunde. Aussenbesichtigung immer möglich

Weitere Anlässe Mühlensaison: Februar bis Dezember Di – Sa : 14 – 17 Uhr / So : 10 – 17 Uhr Montag geschlossen, ausser an Feiertagen



46.92762, 7.11361 / 438 m FR

23 Oele Münsingen

031 721 29 52, oele@quickline.ch, museum-muensingen.ch/ausstellungen/lebendiges-museum

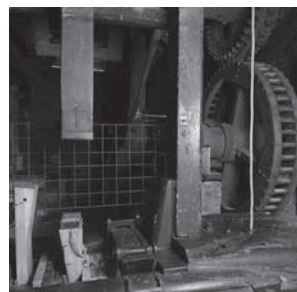
Parkplätze ausgeschildert ab Münsingen, 20 Min. zu Fuss ab SBB Münsingen, BLS Tägertschi.

Ölmühle. Öle, Wasserrad (ohne Antriebsfunktion der Anlage). Knochenstampfe, Petrolmotor, Nagelschmiede, Schuhmacherei, Ausstellung «Feuer und Licht», Ölemodell.

Mühlentag: Am Mühlentag ölen wir auf der über 300-jährigen Anlage, Gratisapéro, Verpflegung,

Führung durch die Ausstellung «Feuer und Licht» Messerschmied oder Korber wird sein Handwerk vorführen, musikalische Unterhaltung.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Mai bis Oktober, jeder erste und dritte Sonntag von 14:00 bis 17:00 Uhr offen. Führung auf Voranmeldung jederzeit möglich unter 031 724 52 31.



46.87554, 7.57853 / 580 m BE

24 Mühle Schwanden GmbH, Schwanden

079 864 98 78, muehle.schwanden@gmail.com, www.muehleschwanden.ch

Zufahrt von Lützelflüh – Goldbach nach Obergoldbach – Biglen. In Schwanden rechts vom Bärenparkplatz.

Der heutige Bau der Mühle Schwanden stammt aus den 1830er Jahren. An der gleichen Stelle stand schon früher eine Mühle. Bis ins Jahr 1982 war das Wasserrad in Betrieb. Heute produziert an derselben Stelle ein Wasserkraftwerk einen Teil des zum Betrieb der Maschinen benötigten Stroms. Röllgang und neue Dinkelschälmaschine für UrDinkel. Sorghum, Hirse

und Hafer schälen. Wir produzieren auch Futtermischungen.

Mühlentag: Am Mühlentag von 10:00 – 15:00 Uhr geöffnet. Einblick ins Röllen und Mahlen.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Ausserhalb vom Mühleletag: Dienstag, Donnerstag und Samstag von 8:00 – 12:00 Uhr. Breites Sortiment an Brotgetreide und Mehlen, UrDinkel und Bio, Flocken, Kernotto und Rollgerste, Leinen, Buchweizen und mehr. Verarbeitung von Kundenposten – auch in Kleinmengen



46.98632, 7.69310 / 640 m BE



47.00500, 7.69431 / 587 m BE

25 Kulturmühle Lützelflüh

034 461 36 23, info@kulturmuehle.ch, www.kulturmuehle.ch

Mit der Bahn nach Lützelflüh, 15 Minuten zu Fuss. Es stehen genügend Parkplätze zur Verfügung.

Mühleeinrichtung inkl. funktionstüchtigem Mahlgang und mittelschlächtigem Wasserrad. Funktionstüchtige Knochenstampfe mit unterschlächtigem Wasserrad. Repräsentatives Gebäude von 1821. Halbwalmdach mit Querfirst und drei Ründifronten. Ständer- und Fachwerkkonstruktion über 2-geschossigem Mauersockel. Futtermahlgang aus Wynau (Umschlag)

Mühlentag: Mehl mahlen 11:00–16:00 Uhr, Fest-

wirtschaft 11:00–17:00 Uhr, Kasperli 11:30 & 14:00 Uhr Geschwister Moser, Tradition aus dem Emmental, 13:00 & 14:30 Uhr. Wir mahlen Mehl, wie vor gut 50 Jahren täglich geschah. Die Futtermühle und die Knochenstampfe sind in Betrieb. Tag der offenen Tür, Festwirtschaft, Kasperli ist zu Besuch, musikalische Unterhaltung und Rahmenprogramm für Klein und Gross.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Alle Anlässe und Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Homepage. Vermietung von Räumen für Feste, Lager, Konzerte.



46.91001, 7.88022 / 770 m BE

26 Sägemühle Kröschenbrunnen

034 495 70 20, c.hagmann@muehlenfreunde.ch, www.muehlenfreunde.ch

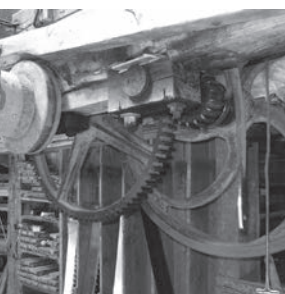
An der Kantonsstrasse (10) Bern–Luzern gelegen, zwischen Wigglen (LU) und Trubschachen (BE).

Ossberger- /Banki-Turbine mit Druckrohr und Übersetzung, Königswelle und Generator als Kleinkraftwerk in Betrieb seit 1994. Sägemühle ab 1888, vorher Öle, Stampfe, Knochenstampfe, neue Mühle, alte Post. Der Mühlenplatz reicht bis auf 1608 zurück. Der Gummer erhält die erste Konzession, eine Mühle zu bauen. 1681 wird der Mühlenbach am heutigen Mühlenbach gebaut. Gerbe, Loh- und Knochenstampfe, Walke,

Wagnerei, zwei Getreidemühlen, Öle und Säge waren die Gewerbe am ersten und obersten Gewerbebach an der Ilfis. Die Anlagen und das Gebäude stehen unter Denkmalschutz.

Mühlentag: 10:00–17:30 Uhr; am Mühlentag sind das Kraftwerk und der Mühlenbach in Betrieb. Spaziergang zu den Ausleitwerken und Schützen.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Unter dem Jahr Führungen nach telefonischer Absprache.



46.80422, 7.69992 / 834 m BE

27 Bachgrabesaagi, Unterlangenegg

079 244 32 61, kropfhp@hotmail.com

Beim Kreisel Kreuzweg Unterlangenegg rechts von der Bäckerei Schenk dem Gemeindesträsschen 2 km folgen hinab über die Brücke.

Sägerei, angetrieben über eine Transmission von einer Francisturbine, die um 1930 das Wasserrad ersetzt hat. Die Säge kann als Einfachgang für Stämme mit einem Durchmesser über 50 cm oder mit einem Vollgatter-Einsatz für dünnere Stämme betrieben werden. Die Anlage wurde nach 1870 erbaut und wird mit Wasser der Rotache betrieben.

Mühlentag: Die Säge wird für Besucher in Betrieb gesetzt und kann besichtigt werden.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Auf Anfrage



46.72320, 7.71450 / 789 m BE

28 Grabenmühle Sigriswil

033 251 00 01, info@grabenmuehle.ch, www.grabenmuehle.ch

Öv. Thun–Sigriswil. Ab Ortsmitte signalisiert. Parkplätze beschränkt vorhanden. Parkmöglichkeiten im Dorfzentrum.

Zwei oberschlächtige Wasserräder, Ø 2,6 m, 0,7 m Breite, 30 Kammern, Eiche-Stahl / Stahl 7 U/min. Übersetzung 27-fach, Getriebeausgang 202 U/min. Riemenscheibe Ø 0,6 m. Asynchrongenerator 1030 U/min. Leistung 1400 W.

Mühlentag: 9:00–17:00 Uhr Besichtigung der Anlage, mit Führung über den Betrieb um 14:00 Uhr.

Wasserräder mit Stromerzeugung, Forellen-, Hirsch- und Alpakazucht, Goldmine. Verkauf von fangfrischen und geräucherten Forellen. Imbiss im Beizli.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Jeweils von Mi-So 09:00 Uhr bis 18:00 Uhr In den Sommerferien können die Öffnungszeiten abweichend sein. Siehe Website... Mitte März bis Ende November. Freie Besichtigung.



29 Dorfmuseum «Alte Mühle» Wilderswil

079 823 56 86, wilderswil@interlaktourism.ch, www.mmbe.ch



Dorf-Quartierstrassen Wilderswil, Wegweiser MUSEUM oder Abzweigung beim Dorfausgang auf die Staatsstrasse Richtung Saxeten (ca. 500 m bis zur Brücke rechts über den Saxetenbach).

Oberschlächtiges Wasserrad (ersetzt 2013), Ø 3,54 m, 0,45 m breit, 30 Kammern, 2 x 6 Holzspeichen verbunden mit Sternen aus Guss und Welle aus Stahl. Das angetriebene Räderwerk (Rekonstruktion 1993) besteht aus einer Reibe (Reibstein auf Flachsbett) und

einer Stampfe mit 2 Stößeln für das Zerstampfen von Eichenrinde und Knochen. Das Wasserrad ist im Sommer in Betrieb. Das Räderwerk wird während den Öffnungszeiten vorgeführt.

Mühlentag: Am Mühlentagwoche geöffnet. Wasserrad mit Räderwerk am Laufen. Ausstellung zur Flachs-Produktion und - Verarbeitung.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Sonderöffnungen auf Anfrage.



46.66014, 7.85882 / 622 m BE

30 Alti Sagi Leissigen

033 847 10 18, sekretariat@alti-sagi-leissigen.ch, www.alti-sagi-leissigen.ch

Leissigen-Dorf, neben der Kirche am See, nur zu Fuss erreichbar. P im Dorf, beim Bahnhof oder beim Schulhaus.

Zweistelzige Einfachgattersäge, Stammwinde, Wagen- und Pendelfräse angetrieben durch das Wasserrad oder durch historischen Petrolmotor (SLM Baujahr 1897, in Leissigen montiert ca. 1910) oder durch Elektromotor von 1925. Alle Antriebe können untereinander kombiniert werden. Dickenhobelmaschine.

Sägerei von 1841, ursprünglich von zwei Bächen gespeist. 2006–2010 liebevoll durch den Verein Alti Sagi restauriert.

Mühlentag: Geöffnet von 10:00–15:00 Uhr, Säge- und Reidem demonstrationen je nach Bedarf, Verpflegungsstand.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Die Alti Sagi kann für Anlässe gemietet werden, auch mit Säge- und Reidem demonstration möglich.



46.65507, 7.77247 / 560 m BE

31 Suld Pochtenfall Sagi, Aeschiried

033 654 18 66, info@gasthaus-suld.ch, www.alti-sagi-suld.ch

Suldstrasse 494, Aeschiried Parkmöglichkeiten am Eingang zum Suldal oder auf den bezeichneten Parkplätzen. Eingeschränkte Parkmöglichkeiten beim Gasthaus Suld.

Langgezogener Ständerbau mit Satteldach. Oberschlächtiges Wasserrad aus Eisen. Im Innern Teile der Sägervorrichtungen. Heute kann das Wasserrad für die Stromversorgung genutzt werden. Seit dem 16. Jh. ist eine Säge an dieser Stelle bezeugt, zeitweise Lohstampfe. Vermutlich sind Bauteile der Vorgängerbauten

in den Bau integriert. Interessantes gewerbe- und industriegeschichtliches Zeugnis in landschaftlich eindrücklicher Umgebung. Das Wasserrad erzeugte ab 1925 elektrischen Strom. 1931 wurde ein Saal angebaut. Restauration der Sagimühle 2025–2027.

Mühlentag: Restaurierung Sagi, erste Bauetappen können besichtigt werden, Einweihung Anlagen im 2027.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Gasthaus Suld: Mittwoch bis Montag, 9.00 bis 22.30 Uhr, vom 1. Mai bis 31. Oktober geöffnet, Dienstag Ruhetag.



46.62236, 7.76381 / 1075 m BE

32 Ballenberg-Mühlen, Freilichtmuseum, Hofstetten bei Brienz

+41 33 952 10 30, info@ballenberg.ch, www.ballenberg.ch



Via Interlaken Ausfahrt Brienz, nach dem Feuerwehrmagazin nach rechts abbiegen in die Museumsstrasse. Parkmöglichkeiten beim Eingang West. Via Brünig Ausfahrt Brienzwiler. Parkmöglichkeiten beim Eingang Ost.

Getreidestockmühle (horizontales Wasserrad), Getreidemühle (vertikales Wasserrad), wasserbetriebene Gattersäge, Knochenstampfe und Leinsamenstampfe.

Mühlentag: Mühlentag auf dem Ballenberg Samstag, 10:00–17:00 Uhr: Das Freilichtmuseum ist ab 9. Ap-

ril 2026 geöffnet. Getreidestockmühle, Getreidemühle, Gattersäge sind in Betrieb. Säge aus Rafz ZH und die beiden Walliser Mühlen aus Naters VS und Töbel VS.

Weitere Anlässe Mühlensaison: 9. April–1. November 2026, 10:00–17:00 Uhr: Säge täglich, die Getreidemühlen zwei Mal wöchentlich in Betrieb. Weitere Anlässe: www.ballenberg.ch/de/agenda/vorschau



46.74996, 8.08676 / 657 m BE



46.67663, 8.13385/1455 m BE

33 Historische Säge Schwarzwaldalp

033 971 35 15, info@saeege-schwarzwaldalp.ch, www.saeege-schwarzwaldalp.ch

Postauto und öffentliche Strasse ab Meiringen Parkieren bei der Säge.

Zweistelzige Einfachgattersäge, wassergetriebene Hobelmaschine, überschlächtiges Wasserrad Ø 3,4 m, 1,16 m breit mit 30 Kammern zu je 55 l, Stahlachse, 2 x 6 Speichen, Holzgerinne auf Gerüst. Bei Sägebetrieb 18–20 U/min., max. 22 U/min. Erbaut 1896. Ulrich Thöni kauft 1900 das Areal mit der Säge und baut das Kurhaus. Das Kurhaus brannte 1943 ab. Die Stiftung

«Pro Säge Schwarzwaldalp» hat die Säge 1999/2000 restauriert.

Mühlentag: Säge in Betrieb, Führungen und Vorführungen alter Techniken. Die Öffnung ist abhängig von der Schneesituation. Infotelefon: 033 971 35 15. Verpflegung und Unterkunft im Restaurant Schwarzwaldalp, siehe www.schwarzwaldalp.ch.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Freie Besichtigung: Mai–Oktober. Führungen: Juni–Oktober.



46.63737, 7.44531/1150 m BE

34 Rossbergsagi Oberwil

033 783 10 90, info@oberwil-simmental-tourismus.ch, www.oberwil-simmental-tourismus.ch

Auf öffentlicher Strasse mit Privatauto, ab Hauptstrasse von Oberwil im Simmental, Wegweiser Rossberg folgen. Grosser Parkplatz vorhanden. Anreise mit Zug bis Bahnhof Oberwil im Simmental, die Sägerei kann via Wanderweg auf den Rossberg in 1,5 Stunden erreicht werden.

Mit Wasserkraft betriebene Säge, wohl um 1700 erbaut. Erste Renovationsarbeiten 1975, Neueindeckung 1982, Wasserrad in Betrieb und Säge auf heutigem Stand seit 2015. Es handelt sich dabei

um eine Zweistelzengattersäge mit überschlächtigem Wasserrad. Die Sägemühle dient seither der Allmendkorporation des zweitgrössten, historischen Vorläufers moderner Organisationen der Schweiz bei der Verarbeitung des Holzes für Zaunpfähle, Bretter und weiteres.

Mühlentag: Die Säge ist am 16. Mai 2026 gantztägig im Betrieb. Kleine Festwirtschaft wird angeboten.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Eine Besichtigung kann jederzeit auf Anfrage stattfinden.



46.77672, 7.37753/875 m BE

35 Mühle Gambach

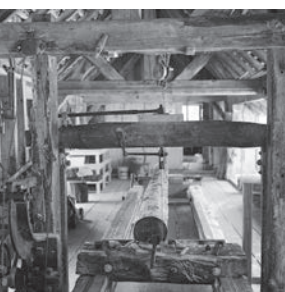
076 393 83 85, harri47@sunrise.ch, www.muehlihoflaedeli.ch

Parkplätze bei der Mühle vorhanden

Moderne Mühle von 1955 mit zwei Meyer-Walzenstühlen, Plansichter und Pneumatik, Schlegelmühle frisch renoviert

Mühlentag: 10–17h, Mühle läuft, Marktstände und Mühlelädeli geöffnet, Programm mit musikalischer Unterhaltung für Familien und Kinder. Gambach-Hausmischung wird als Präsentli überreicht.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Auf Anfrage



47.24340, 7.20071/757 m BE

36 Fondation de la Scierie Paroz à Saicourt

032 484 90 14, scierie.paroz.saicourt@hotmail.com, www.scierie-saicourt.ch

La scierie se situe à Saicourt, entre Reconviiler et Le Fuet, à 6 km de Tavannes. Scie à roue hydraulique.

La scierie Paroz à Saicourt date de 1785 et est une des rares scieries à roue hydraulique de la région en état de marche. Depuis la Trame, un canal alimente, par-dessus, une roue à augets. Celle-ci entraîne une transmission située au niveau inférieur puis actionne le cadre de scie vertical à une lame. La scierie rénovée a été inaugurée en 2014.

Journée des moulins: Horaires 10:00–16:00 Visites commentées et démonstrations de sciage. Cantine avec restauration campagnarde, animation.

Autres dates en saisons: Journée de clôture avec animation le 4^{ème} samedi d'octobre. Visites et démonstrations de sciage sur demande, pour familles, groupes ou sociétés. Organisation d'apéritifs, fondues, etc.



37 Martinet du 18^{ème} siècle Le Martinet de Corcelles

079 310 10 61, martinet.corcelles@bluewin.ch, www.martinet-de-corcelles.ch

Station de train Corcelles BE, puis 2 Minutes à pied. Martinet du 18^{ème} siècle. Le Martinet de Corcelles est un bâtiment intéressant, dans lequel est conservé un atelier de forge, dont la plupart des outils remontent au 18^{ème} siècle. Un marteau et une grande meule sont encore mis en mouvement par la force hydraulique. Nouveau, un ancien grenier à grain datant de 1686 a été transféré sur le site du Martinet et peut être visité.

Journée des moulins: Visites guidées et démonstration du fonctionnement de la forge et du martinet de

10:00 à 16:00 sans interruption. Projection du film, «La Forge» 1978, de Mme Lucienne Lanaz jura-films.ch et restauration sur place.

Autres dates en saisons: Ouvert aux groupes sur demande. Portes ouvertes: Journée du Martinet. Ouvert aux groupes sur demande.



47.28440, 7.45214 / 640 m BE

38 Moulins du Gor du Vauseyon, Neuchâtel

079 353 85 18, info@gor.ch, gor.ch

Depuis la Place Pury, bus 101 direction Cormondrèche, arrêt Beauregard. Depuis la gare CFF, côté nord, bus 120 et 122, arrêt Pont des Parcs, traverser la route sur le pont, descendre dans le Gor.

Aux abords du centre-ville, ce site façonné par Le Seyon est un véritable havre de paix. Venez visiter le parc didactique avec ses 7 roues à aubes. Trois roues tournent grâce à l'eau de la rivière. Au pavillon d'information, une carte topographique de Suisse occidentale et de Franche-Comté indique l'emplacement

d'une centaine de moulins répertoriés dans un rayon de 100 km à la ronde autour de Neuchâtel. Deux anciens puits, un bélier et une histoire passionnante.

Journée des moulins: Visites guidées à 9:30–11:00–14:00 et 15:30. Sur place boissons chaudes et froides accompagnées de confections-maison. Une place de pique-nique est à disposition.

Autres dates en saisons: Visite guidée à 14:30, chaque 1^{er} samedi du mois d'avril à octobre. Visites de groupes sur demande en français et en allemand.



46.98961, 6.91054 / 479 m NE

39 Moulin de Sévery, Moulin et Huilerie

021 800 33 33, info@moulindealsevery.ch, www.moulindealsevery.ch

En voiture, route cantonale (R66), par le train BAM depuis Morges arrêté en gare de Pampigny/Sévery, 20 minutes de marche.

Roue à auget, transmission en fonction, rebatte exposée, fabrication d'huile de noix pressée à l'ancienne datant de 1845, démonstration d'huile pressée à froid.

Journée des moulins: Samedi de 10 à 17 non stop. Visite et démonstration d'huile de noix pressée à l'ancienne, cassage et énoisage des noix, visite

d'une noierie, dégustation des différents produits régionaux.

Autres dates en saisons: Visite sur demande individuelle ou groupée. Pour les horaires d'ouvertures de la fabrication, voyez site internet. Sentier didactique sur le thème des noix dans un verger, restauration chaudes et froides, dégustations des différents vins de la région.



46.56826, 6.44948 / 574 m VD

40 Scierie des Planches, Ormont-Dessus

079 623 54 14, fondation@vd3209.ch, www.vd3209.ch

Chemin des Planches 8, Vers l'Église / Les Diablerets
Scierie avec cadre multiple, scie à ruban, scie circulaire et meule.

Journée des moulins: Démonstrations de 9:00 à 17:00.

Autres dates en saisons: sur demande



46.35496, 7.12811 / 1107 m VD



46.23084, 6.91791 / 737 m VS

41 Vieux Moulins de la Tine, Troistorrents

078 824 00 93, meunier@vimoti.ch, www.vimoti.ch

Transports publics du Chablais (TPC) ou autoroute A9, sorties 18 St-Triphon ou 19 Bex direction Les Portes du Soleil dans le Val d'Illeiez. Parking couvert de la Tine à l'entrée du musée.

Ce site industriel historique s'inscrit dans le cadre naturel des gorges de la Vièze de Morgins, à l'entrée du village de Troistorrents. Vous y découvrirez le musée, présentant d'anciens outils liés au travail du bois, une exposition consacrée au chanvre, ainsi que la forge, les moulins, le foulon, le pressoir, la roue de l'ancienne scierie et une exposition dédiée aux

énergies renouvelables. Depuis le chalet du meunier, un accès permet de rejoindre la prise d'eau.

Journée des moulins: Animations les samedi 16 et dimanche 17 mai, 10h–17h, avec la forge, la tisserande et les moulins en activité. Visite libre et restauration.

Autres dates en saisons: Ouverture annuelle du 16 mai au 30 septembre. Mai, juin et septembre les samedis et dimanches 10–17h. Juillet et août les mercredis, jeudis, samedis et dimanches 10–17h. Visites guidées sur demande.



46.09046, 7.06225 / 490 m VS

42 Moulin Semblanet, Martigny

027 722 51 98, moulinsemblanet@gmail.com, www.moulinsemblanet.ch

Depuis la sortie d'autoroute suivre la signalisation. Un parking sous-terrain se trouve juste devant le moulin.

Moulin du 19^{ème} siècle, l'un des plus anciens moulins de type industriel en Suisse romande encore en fonction. Les machines sont entraînées par 4 roues à aubes.

Journée des moulins: Ouvert de 10:30 à 17:00. Visite des installations. Le guide se tiendra à disposition pour vos questions. Possibilité d'acheter notre pain artisanal cuit au feu de bois. Vous avez la possibilité

de visiter toutes nos installations.

Autres dates en saisons: Durant toute l'année, visite guidée avec mise en marche des installations sur réservation.



46.06435, 7.25023 / 1248 m VS

43 Scie et Moulins de Sarreyer

079 728 82 65, fourbanal@sarreyer.ch, www.sarreyer.ch

A9 Martigny–E27 route du Gd-St-Bernard Sembrancher–Le Châble–Route de Verbier–Route du Soleil–Sarreyer (selon déviation). Depuis février nous avons aussi une cabine 8 places qui nous relie à Champsec (les horaires sont en ligne sur l'application CFF).

Deux moulins à farine, une scierie et une pierre de foulon pour le cidre, ce qui est unique. Sa roue à godets de 3,15 m actionne un dispositif qui peut à choix mouvoir soit la scie, soit les moulins qui peuvent mouler le blé soit le foulon pour presser des pommes. A l'intérieur du bâtiment restauré en 1990, le visiteur

découvre un mécanisme ingénieux (systèmes d'arrêts automatiques, transmission par courroies et roues). Matière broyée: Blé, pommes et scie pour le bois.

Journée des moulins: Démonstrations du fonctionnement du moulin et les visiteurs seront accueillis pour partager la polenta et parcourir le village sur les sentiers didactiques: «Du grain au pain» et «Né cessairement...beau».

Autres dates en saisons: Cet été le moulin sera en démonstration les mercredis après-midis avec le train des Combins.



46.14847, 7.26209 / 1277 m VS

44 Scierie du Plantorny, Isérables

079 213 25 55, musee-iserables@bluewin.ch, www.iserables.org

Riddes vers Isérables ou Aproz vers Nendaz vers Isérables, route du Plantorny à Le Plantorny, parking au sud à 200 m.

Scierie hydraulique datant de la fin du 19^e siècle. Roue hydraulique au dessus avec transmission et un cadre de scie vertical à une lame.

Journée des moulins: Démonstration et explication de la scierie.

Autres dates en saisons: Sur demande.



45 Moulin de Fang, Val d'Anniviers

078 891 71 24, cecilia.fiori@bluewin.ch, www.notrehistoire.ch/medias/59959

5 min. à pied depuis le village.

Moulin à grain avec une roue à eau horizontale. Système spécial d'arrêt de la machinerie en cas de manque de grain.

Journée des moulins: Visite de 9:00 à 11:30 et 13:00 à 16:00. Accueil et visite par le meunier Daniel Favre.

Autres dates en saisons: Ouverture le reste de l'année sur demande.



46.24030, 7.57725/1018 m VS

46 Moulin de Grimentz, Val d'Anniviers

027 476 17 00, grimentz@anniviers.ch, www.valdanniviers.ch/de/P114268/destination/kultur-und-kulturerbe/muehle-von-grimentz

Par la zone piétonne à travers le village ou en voiture jusque devant le parking de l'hôtel Alpina.

2 meules séparées, moulin à roues horizontales.

Journée des moulins: Visite de 10:00 à 17:00, vente de farine du moulin. Information auprès de l'Office du Tourisme de Grimentz 027 476 17 00 / grimentz@anniviers.ch

Autres dates en saisons: Juillet et août: Ouvert le vendredi de 15:00 à 19:00, renseignements auprès de l'Office de Tourisme de Grimentz.



46.17805, 7.57440/1579 m VS

47 Alte Säge Turtmann

078 688 05 16, burgichrigl81@gmail.com, www.altesturtmann.ch

Dorfstrasse – Rest. Wasserfall – Richtung Luftseilbahn Turtmann – Unterems – Oberems.

Einfachgattersäge mit überschlächtigem Wasserrad, Ø 3,46 m und Kännel von 0,9 m Breite am Gewässer der Turtmänna.

Mühlentag: 9 Uhr bis 11:30 Uhr, Sägerbetrieb

Weitere Anlässe Mühlensaison: Sieben Sägetage vom Mai bis August, jeweils Sa, 9 – 11:30

Uhr. 13.6.2026 Sägerfest 09 – 16 Uhr mit Kantinenbetrieb, 26.9.2026 Pürumärt Sägerbetrieb 09 – 18 Uhr mit Kantinenbetrieb, Schausägen für Gruppen, Termine individuell buchbar. Kontakt Christian Burgener 078 688 05 16.

Lohnenswert ist ein Dorfrundgang auf dem historischen Kulturpfad vorbei an den stattlichen Patrizierhäusern.



46.29930, 7.70223/634 m VS

48 Dorfmühle Eischoll

079 101 68 18, miiseischoll@gmx.ch, www.eischoll.ch/event/muehlentag/

Luftseilbahn Raron-Eischoll / Strasse Turtmann – Eischoll oder Visp – Bürchen – Unterbäch – Eischoll

Stockmühle – Horizontalrad

Mühlentag: 10 Uhr bis 16 Uhr, Mühle in Betrieb – Führung durchs Dorfmuseum.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Mühlevorführungen und Dorfführungen von April – November auf Voranmeldung.



46.29444, 7.78127/1196 m VS



46.28802, 7.79208/1146 m VS

49 Bächmühle in Unterbäch

079 690 31 19, longet@bluewin.ch, unterbaech.ch/live-aktuelles/events/

Die Anlage ist direkt neben der Strasse Eischoll-Unterbach und ist von beiden Seiten, Turtmann sowie Visp zu erreichen. Zu Fuss von den Dörfern her 15 Minuten, Seilbahn ab Bahnhof Raron.

Wasserrad, Mühle und Backstube.

Mühlentag: 10 bis 16 Uhr. In Zusammenarbeit mit Unterbach Tourismus werden wir das Wasserrad laufen lassen, grosses Beet mit alter Ackerbegleitflora aus dem Sortengarten Erschmatt. Alter renovierter

Backofen von 1924. Rundwanderung über die Hängebrücke Millibach und entlang der Haltsuone.

Weitere Anlässe Mühlensaison: auf Anfrage



46.23922, 7.84281/1528 m VS

50 Stockmühle Urchigs Terbil, Törbel

079 757 74 44, info@urchigs-terbil.ch, www.urchigs-terbil.ch

Törbel ist sowohl mit dem Privatauto als auch über eine Postautoverbindung von Stalden aus bequem zu erreichen.

Stockmühle. Des weiteren sind eine Sägemühle und eine Hammerwalke zu besuchen.

Mühlentag: Am 16. Mai 2026: 14–17 Uhr Führungen durch die Mühle und weitere Gebäude in Demonstrationsbetrieb am Törbelbach. Jederzeit freie Besichtigung von aussen Führung auf Anmeldung auch im Innenbereich.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Führungen durch den Rundgang «Urchigs Terbil» und Anlässe zum Leben in der jüngeren Vergangenheit. Weitere Infos unter www.urchigs-terbil.ch



46.53267, 8.35477/1377 m VS

51 Mühle und Backhaus Oberwald

077 432 71 60, mip.hischier@gmail.com, www.backhaus-oberwald.ch

Parkplätze zuhinterst im Dorf.

Getreidemühle mit überschlächtigem Wasserrad und Backhaus.

Mühlentag: Am Schweizer Mühlentag ist die Anlage geschlossen. Aussenbesichtigung möglich. Am 25. Juli 2026 ist das Backhausfest mit Musik von Alphorngruppe Heidelberg. Die Mühle und das Backhaus sind offen und in Betrieb von 9 Uhr–20 Uhr.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Geöffnet auf Anfrage.



46.83024, 8.15857/530 m OW

52 Schlegelsäge Kleinteil, Giswil

041 675 18 10, chm.mueller@bluewin.ch, www.hvgjswil.ch

Brünig oder Luzern nach Giswil Kleinteil Panoramastrasse. Transport ab Bahnhof Giswil vorhanden.

Schlegelsäge Wasserrad Direktantrieb. Einfachgatter mit Direktantrieb über Wellbaum zum Mühlennrad. Einzige Schlegelsäge der Schweiz, Wiederaufbau 2002. Neben der Schlegelsäge grosse Sammlung von alten Werkzeugen.

Mühlentag: Mühlentag alle Anlagen geöffnet von 10:00 Uhr bis 17:00 Uhr. Am Mühlentag folgende

Attraktionen: Weben auf grossem Webstuhl und Bänder weben, alte Elektromotoren als Antrieb von alten Geräten, Teuchel bohren, Träschstöckli-Herstellung, Beckflicker, Alpaka Trekking, Bücherverkauf und alte Gegenstände, Führung durch die Sammlung der Wäscherei, Festwirtschaft ab 10:00 Uhr geöffnet.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Ausserhalb des Mühlentages nach Vereinbarung, chm.mueller@bluewin.ch



53 Stiftung Bielen-Säge, Unterschächen

079 410 21 60, josef.herger@bluewin.ch, bielen-saee.org

Ab Altdorf SBB mit Postauto bis Unterschächen, 10 Min. zu Fuss. Oder ab A2, Ausfahrt Flüelen 14,5 km, Parkplatz vor Säge.

Säge mit 2-stälzigem Einfachgatter, Transmission, Holzwasserrad Ø 3,5, Breite 1 m, Wasserkanal direkt am Hinterschächen aus dem Brunnital. Sägewerk von nationaler Bedeutung, erbaut 1850.

Mühlentag: 10:30 – 15h, am Samstag und Sonntag geöffnet, Ausstellung über das Klausenrennen von

1922 – 1934 mit Original-Zeitmessung von damals. Eine erstaunliche Erfindung vor 100 Jahren, die europaweit einmalig ist. Alpenfeldzug General Suworow.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Auf Anfrage offen von April – Oktober. 1. August und am Samstag 3. Oktober Sagitag. Führungen und Anlässe für Vereine, Schulen, Clubs, Senioren:innen, Klassentreffen, Gruppen, Einzelpersonen sind möglich.



46.85849, 8.77115/1018 m UR

54 Obermühle in Baar

079 340 71 45, walter.o.hotz@gmail.com

Das Areal der Obermühle ist an der Langgasse in Baar gelegen. Parkmöglichkeit links und rechts an der Zufahrtsstrasse zu Obermühle.

Seit 2018 als Museumsmühle mit Steinmühle, Schleudersieb und Absackung, und altem Warenaufzug in Betrieb. Die Mehlmühle, eine Bühler, hat den Betrieb 1991 eingestellt. Das Mühlengebäude ist renoviert. Die Gründung war von Feudalherren. Diese haben die Mühle an das Kloster Einsiedeln verschenkt. 1239 im Besitz Kloster Kappel. 1650 Familie Jakob

Andermatt in Baar. Ab 1812 im Besitz der Familien Hotz. Neben der Mühle ist eine doppelt regulierte Kaplanturbine mit einer Leistung von 140 kWh.

Mühlentag: Am Samstag, 10:00 – 17:00 Uhr, am Mühlentag ist das Kraftwerk in Betrieb und kann mit der Museumsmühle besichtigt werden.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Unter dem Jahr Führungen nach telefonischer Absprache.



47.19791, 8.53306/450 m ZG

55 Handwerksmuseum Gattersagi Buchberg

079 138 47 06, info@gattersagi.ch, www.gattersagi.ch

Zürich – Bülach – Eglisau – Steinenkreuz, Winterthur – Henggart – Flaach – Steinenkreuz, Schaffhausen – Neuhausen – Rafz – Steinenkreuz nach Buchberg, beschildert.

Vollgattersäge mit Schleifring-Ankermotor von Landert & Weber 1925. Der Vorschubeinsatz, Pat. 1918, Hr. Joss, Frauenfeld. Durch Robert Kern und Männerriegekollegen wurde die 3,5 Tonnen schwere Anlage vor dem Verschrotten gerettet und im neuen Museumsgebäude platziert.

Mühlentag: 10 – 17h Sägebetrieb, Ausstellung «H₂O seit 1806»: Fassen, Aufbereiten und Verteilen von Wasser in den Dörfern, Museumsführungen, Holzwerkplatz für Gross und Klein, Festwirtschaft.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Wochenende 17./18.10.2026 traditioneller Sagifisch. Festwirtschaft mit Fischnusperli in der Mehrzweckhalle. Führungen auf Anfrage bei Stefan Wüst, 079 262 19 39 oder info@gattersagi.ch, Ausstellung «H₂O seit 1806»



47.57186, 8.56082/476 m SH

56 Mühle Wildbach Rorbas

043 266 60 10, moritz@muehle-wildbach.ch, muehle-wildbach.ch

Wenige Parkplätze vorhanden, Bushaltestelle Rorbas/ Aubrücke nur 3 Minuten entfernt.

Mühle Wildbach, 1868 erbaut. Ehemalige Küferei und Mosterei mit Niederdruck-Francis-Turbine von 1957, welche die Maschinen der Küferei und Mosterei angetrieben hat. Turbine ist noch heute funktionsfähig, wahrscheinlich letzte mechanische Francis-Turbine im Kanton Zürich.

Mühlentag: Samstag: 13:00 bis 24:00 Uhr, Frühlingfest der Mühle Wildbach mit Livemusik, feinem Essen und Führungen zur Francis-Turbine. Sonntag: 14:00 bis 17:00 Uhr, Barbetrieb und Führungen zur Francis-Turbine.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Werken, feiern, geniessen – alles unter einem Dach. Restaurant, Bar, Gästezimmer, Events und Werkstatt. Weitere Informationen unter muehle-wildbach.ch



47.52653, 8.57898/385 m ZH



47.51975, 8.58296 / 401 m ZH

57 Haumüli Embrach

079 241 27 39, haumuehle@gmail.com, www.haumuehle.ch

Ab Bahnhof Embrach –Rorbas 5 Min. ausgeschilderter Fussweg –Haumüli.

Einfachgattersäge mit ober-schlächtigem Wasserrad mit Ø 4,6 m, Antrieb wahlweise mit Motor oder ober-schlächtigem Wasserrad. Mühle mit Wasserrad mit Ø 4,5 m, zwei Mahlsystemen, Mahl-gang und Sechskantsichter, Zeitstand um 1880, Walzenstuhl und Plansichter, Zeitstand um 1930. Verkauf von Haumüli-Holzofenbrot

Mühlentag: Freie Besichtigung von 10:00 – 17:00 Uhr. Mühle und Säge in Betrieb, die Müller und Säger geben Auskunft, offene Werkstatt.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Dorffest im September, Brot-Tage und Brunch im Herbst. Die aktuelle Agenda finden Sie auf der Homepage.



47.50565, 8.76776 / 460 m ZH

58 Sagi Reismühle Hegi, Winterthur

079 238 54 37, juerg.rohner@bluewin.ch, www.reismuehle-hegi.ch

10 Min. zu Fuss vom Bahnhof Oberwinterthur und vom Bahnhof Hegi Parkplatz beschildert.

Zweistelzige Einfachgattersäge. Kammrad mit 132 Hagebuchen-Zähnen. Mittelschlächtiges Wasserrad aus rostfreien, verschraubten Stahlplatten (2003). Wasserrad mit 4,1 m Durchmesser, Gefälle 2 m, 4 – 7 U/Min. mit 36 Kammern, 6 Holzspeichen. Wassermenge 2 m³/Min. Sägeblattschleifmaschine. Reste einer ehemaligen Hanfreibe im Untergeschoss.

Mühlentag: 10 – 17 Uhr, Demosägen und Führung durch die Anlage und Spaziergang entlang des Kanal zum Wehr und der Fischtreppe, Festwirtschaft, Hand-sägen.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Führungen nach Vereinbarung. 3 – 4 Schausägen in den Sommermonaten. Details www.reismuehle-hegi.ch



47.33857, 8.66813 / 465 m ZH

59 Sagi Maur und Ortsmuseum Mühle

044 980 09 43, lucie.frei@gmx.ch und info@museenmaur.ch, www.museenmaur.ch

Signalisiert ab Dorfmitte, bei der Burg Maur, P vorhanden. Bus 701 ab Zürich-Klusplatz, Bus 743 ab Bhf. Zürich- Stettbach, Schiff von Niederuster nach Maur Schiffllände.

Zweistelzige Einfachgattersäge. Übersetzung durch Zahn-räder aus Holz/Eisen, Welle, Pulli Riementransmission. Oberschlächtiges Wasserrad aus Lärchenholz, Ø 5 m.

Mühlentag: 10 – 16h. Sagi laufend in Betrieb mit Führungen. Kleine Festwirtschaft. Kinderprogramm im Burghof. Ausstellungen im Ortsmuseum Mühle und Burg Maur geöffnet, Workshop Druckwerkstatt für Kupferdruck und Buchdruck in Betrieb.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Die Burg Maur und das Ortsmuseum Mühle sind jeweils am 1. und 3. Sa/Mt. von 14 – 17 Uhr geöffnet. Während des Jahres Führungen auf Anfrage.



47.30617, 8.68442 / 552 m ZH

60 Thommen-Sagi, Hinteregg

044 984 30 54, katrin-buri@ggaweb.ch, thommen-sagi.ch

Forchbahn (S18). Parkplätze sind signalisiert.

Einstelzige Einfachgattersäge, Federbaum, hölzernes Kammrad Ø 3,7 m mit 185 Holzzähnen, ober-schlächtiges Wasserrad aus Holz Ø 5,7 m.

Mühlentag: 10:00 – 18:00, am Mühlentag in Betrieb. Führung durch die Anlage. Volkstümliche Unterhaltung, Verpflegung im Sagibeizli. Fotoausstellung mit historischen Bildern von Egg.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Ganzes Jahr nach telefonischer Vereinbarung zu besichtigen.



61 Mühle und Säge Hirslanden

044 422 43 43, info@rast-violins.ch, www.rast-violins.ch

Mit Tram Nr. 4 bis Burgwies. Keine Parkplätze.

Zwei Mahlgänge von 1868, Riementransmission, überschlächtiges Wasserrad in geschlossener Radkammer, Ø 7,5 m x 1 m = 4–5 PS. Verschiedene Sichter und Getreideputzmaschinen. Sägerei mit El.-Motor seit 1923. Zweistelzige, nicht betriebsbereite Einfachgattersäge.

Mühlentag: Führungen von 9:00–17:00 Uhr, Festwirtschaft durch den Quartiertreff.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Auf Anfrage.



47.35859, 8.57046/444 m ZH

62 Museum Muehlerama, Mühle Tiefenbrunnen, Zürich

044 422 76 60, info@muehlerama.ch, www.muehlerama.ch

Anfahrt: Tram 2 und 4 oder Bus 33 bis Wildbachstrasse oder Bahnhof Tiefenbrunnen. Bahn S6 oder S16 bis Bahnhof Tiefenbrunnen. Parkplätze: Parkhaus oder Parkplatz der Mühle Tiefenbrunnen an der Seefeldstrasse.

Industriemühle aus dem Jahr 1913.

Mühlentag: Mühlenführung 15:00 Uhr, Museum und Verkauf geöffnet am Samstag von 14:00 bis 18:00 Uhr

Weitere Anlässe Mühlensaison: Öffnungszeiten, Backschule und Brotbackkurse siehe Termine unter www.muehlerama.ch



47.35167, 8.56094/410 m ZH

63 Alti Sagi Stockrüti, Bäretswil

079 348 58 62, arturo.webber@sagistockrueti.ch, www.sagistockrueti.ch

Wetzikon–Bäretswil–Signalisation im Dorf oder ab Bettswil. Öffentlicher Parkplatz Kreuzung Höhenstrasse / Maiwinkelstrasse in Wappenswil.

Einfache Gattersäge, angetrieben über ein überschlächtiges, rückwärtslaufendes Wasserrad, Seitengattersäge und Wagnerlei. Sehenswerter Mühlenteich.

Mühlentag: 10:00–16:00 Uhr Tag der offenen Türe, mit Sägebetrieb, Wagnerlei, Sagi-Wettbewerb und Festwirtschaft.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Weitere Anlässe siehe Webseite www.sagistockrueti.ch



47.32518, 8.87067/791 m ZH

64 Museum Neuthal Textil- und Industriekultur

052 397 10 20, info@neuthal-industriekultur.ch, www.neuthal-industriekultur.ch

ÖV-Haltestelle: Neuthal bei Bäretswil, Parkplätze am Bahnhof Neuthal.

Das Museum zeigt die Industrialisierung und die Geschichte der Textilindustrie im Zürcher Oberland. Erleben Sie den ganzen Produktionsprozess von Stoff mit funktionierenden, historischen Maschinen. Die Geschichte der Menschen, Bauten und Technik, welche die Region und weite Teile der Schweiz geprägt hat.

Mühlentag: 11–17 Uhr. Handwerk live, gesamtes Museum geöffnet: Besucherinnen erleben die historischen Maschinen der Spinnerei, Weberei und Stickerlei in Aktion. Die Wasserkraftanlagen, darunter

die schweizweit einmalige Girard-Turbine, können in Betrieb besichtigt werden. Nägel geschmiedet am offenen Feuer. Highlight ist der Schmied, der mit Amboss und Esse arbeitet. Familienprogramm mit Rätsel, Basteln und Wasserspass. Es können Kunstwerke geschmiedet werden. Kinder bauen Wasserräder und erzeugen Strom. Verpflegung Snacks, Getränke und Grillmöglichkeiten–bei freiem Eintritt!

Weitere Anlässe Mühlensaison: Sonderausstellung: «mode macht geld». Die globale Modeindustrie, mein Kleiderschrank und ich. Jeden Sonntag von Mai bis Oktober 11–17 Uhr für Individualbesucher. Führungen für Gruppen nach Vereinbarung ganzjährig.



47.35960, 8.86515/677 m ZH



47.34892, 8.95260 / 723 m ZH

65 Drechslereimuseum Kleintal VED, Steg im Tösstal

079 928 63 67, kontakt@drechslereimuseum.ch, www.drechslereimuseum.ch

Steg im Tösstal, Richtung Hultlegg, im Weiler Chliatal. Wasserfassung am Fuchslochbach speist das Kleinstauwerk mit 300 m³ Inhalt. Die Druckleitung betreibt eine Poncelett-Turbine mit Baujahr 1869 und treibt die Transmission im ganzen Gebäude an. Komplette und gepflegte industriearchäologische Anlage.

Mühlentag: 10:00 bis 16:00 Uhr. Die Besucher zirkulieren frei im Haus. Die Maschinen werden vorgeführt und Fragen werden beantwortet. Festwirtschaft mit Getränken und Grilladen. Abholdienst auf Abruf ab Bahnhof Steg.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Führungen und Goldwaschen für Gruppen können während der Saison (Mai – September) gebucht werden. Öffentliche Events siehe Website.



47.29248, 8.56591 / 451 m ZH

66 Alte Säge und Mühle Thalwil

079 759 72 82, pakuster@hotmail.com, www.thalwil.ch/sehenswuerdigkeiten/11654

10 Min. zu Fuss oberhalb Bahnhof in südlicher Richtung, Parkplatz beim Gemeindehaus.

2-stelzige Einfachgattersäge und Wagenfräse. Mühleneinrichtung aus Acla /GR. Mühlenschiff mit geschlossenem Wasserkreislauf mit Pumpe 70 l/s. in Betrieb, 7 l/s im Leerlauf. Wasserrad ober-schlächtig, Ø 5,4 m, 0,65 m breit, 10 Speichen, 50 Wasserkammern.

Mühlentag: 10:00 Uhr bis 16:00 Uhr. Mehlverkauf.

Die Anlagen sind in Betrieb und können besichtigt werden.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Führungen ab Mühletag bis Oktober nach telefonischer Anmeldung oder per Mail.



47.30230, 8.48499 / 576 m ZH

67 Aumüli Stallikon

076 324 72 68, administration@aumuelli.ch, www.aumuelli.ch

N4 Wettswil – Bonstetten – Aumüli (beschildert) grosser Parkplatz // Postauto 227 Bonstetten – Birmsendorf, 235 Zürich Bahnhof Wiedikon – Aeugst 236, Zürich Bahnhof Wiedikon – Hausen, jeweils bis Aumüli.

Mühle mit Röll- und Mahlgang, durch Wasserkraft angetrieben. Sägemühle mit zweistelziger Einfachgattersäge und 100-jähriger Blattschärfmaschine, elektrisch angetrieben, alles in Betrieb. Oberschlächtiges Wasserrad Ø 4,66 m mit 36 Kammern, Leistung 4 PS, 7,5 Umdrehungen pro Min. Das Wasser stammt vom Türlerse, folgt der Reppisch, zweigt in den Ober-

kanal, läuft über das Wasserrad in den Unterkanal und von da zurück in die Reppisch.

Mühlentag: 9:00 – 17:00, Mühle und Säge in Betrieb, gelebtes Brauchtum und Handwerk.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Besichtigungen mit Führungen, Wirtschaft und musikalischer Unterhaltung. Raumvermietung für Anlässe vom 1. März bis 31. Oktober nach Vereinbarung. Kaffiträff jeweils am letzten Samstag im Monat von 10:00 – 12:00 (siehe Webseite): Anlagen offen, kein Betrieb, Mehlverkauf.



47.27978, 8.39750 / 383 m ZH

68 Historisches Kleinkraftwerk Ottenbach

077 453 18 85, info@kleinkraftwerk-ottenbach.ch, www.kleinkraftwerk-ottenbach.ch

Bus ab Bahnhof Affoltern a. A. oder Bremgarten AG. Autobahnausfahrt Affoltern a. A. der A4, dann Richtung Ottenbach. Parkplätze an der Muristrasse oder bei der Reuss.

Kleinwasserkraftwerk mit dem längstem historischen Streichwehr im Kanton Zürich in der Reuss. Francis-turbine, Leitapparat und Regulator (1921) von Bell, Kriens. Stromerzeugung mit BBC-Generator (1921) mit Synchronisation mit EKZ-Netz. Wunderbare Jugendstil-Schaltwand mit seltenen Messinstrumenten der Firma Trüb, Täuber & Co. Zusätzlich wird an einem

Modell die Funktionsweise der Turbine erläutert.

Mühlentag: Samstag von 10:00 – 16:00; Führungen 10:30 und 14:00 mit laufender Anlage, sonst freie Besichtigung. Erleben Sie, wie man aus Wasserkraft elektrischen Strom erzeugen kann. Wir zeigen die Anlagenteile von der Wasserfassung bis zur Stromabgabe und bieten Informationen zur Geschichte der Wasserkraftnutzung und der Seidenindustrie.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Führungen für Gruppen nach Vereinbarung, siehe Webseite.



69 Wasserrad am Hagtobelbach in Wattwil

071 988 14 76, markus.aepfl@bluewin.ch, www.hagtobelbach.ch

Leicht zugänglich neben der Berit-Klinik (Spitalparkplatz), zu Fuss 400 m vom Bahnhof

Oberschlächtiges Wasserrad, Neubau 2022 für die Stromgewinnung, Ø 4,1 m, mit Getriebe, Generator und Frequenzumformer. Die Liegenschaft wurde mit einem Nachhaltigkeitspreis ausgezeichnet für das optimierte Zusammenspiel von erneuerbaren Energien: Strom aus Wasserkraft und Photovoltaik mit Batteriespeicher, thermische Sonnenkollektoren für Heizung und Warmwasser und Wärmepumpe mit Erdwärmesonde und Regeneration.

Mühlentag: 9 bis 17 Uhr. Stündliche Führungen. Am Mühlentag sind Erlebnisposten eingerichtet mit Experimenten und Spiel & Spass für die ganze Familie.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Infotafeln und Besichtigung von aussen ganzjährig, Bildungsangebot für Schulklassen mit Führung und Experimenten-Parcours. Anmeldung über www.energietaal-toggenburg.ch oder unsere Webseite.



47.29761, 9.08312 / 636 m SG

70 Beistampfi Nesslau

071 994 27 39 / 076 508 96 58, l.h.schule@bluewin.ch

Ab Hauptstrasse Hotel Sternen beschildert, in Richtung «Schneit», P beschränkt.

Wellbaum mit Nocken, welche die sechs Stempel einzeln anheben. Handbetriebenes Schüttelsieb für Stampfmateriale. Oberschlächtiges Wasserrad, Ø 2,40 m, 0,60 m breit. Ca. 8 bis 10 l/s.

Mühlentag: Samstag, 16. Mai: 10:30 – 15:00 Uhr, Führungen, kleine Festwirtschaft.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Unter dem Jahr Führungen auf Anfrage.



47.22247, 9.18696 / 777 m SG

71 Mechanische Werkstatt Wiesental, Eschlikon

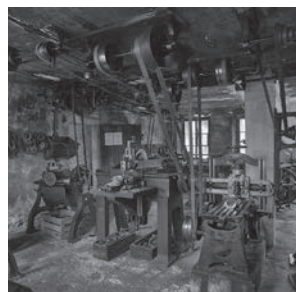
071 971 24 26, info@historik-eschlikon.ch, www.historik-eschlikon.ch

Beschildert, 5 Min. vom Bahnhof.

Pelton-Turbine. Die Werkstatt ist in dem Zustand erhalten, wie sie der Mechaniker Ulrich Leutenegger vor seinem Tod im Jahr 1932 verlassen hatte. Der Weiher mit dem gestauten Wasser, die Turbine mit der Transmission zum Antrieb der Werkzeugmaschinen, die Esse, die Werkbänke mit den Werkzeugen. Haus «Wiesenthal» 1868 als Gerberei erbaut. 1873 Werkstattanbau mit Wasserrad. Mech. Werkstatt ab 1875. Turbine und Wasserzufuhr 2016 restauriert.

Mühlentag: Führungen zu jeder vollen Stunde, 10:00 – 16:00 Uhr, Festwirtschaft.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Führungen auf Anfrage.



47.46122, 8.96996 / 555 m TG

72 Kraftzentrale Seidenweberei Schönenberg

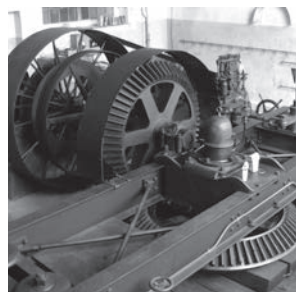
079 893 68 86, neukommhansruedi@bluewin.ch, www.kraftzentrale-schoenenberg.ch

Nach der Thurbrücke bei der Firma Interpars.

Die Kraftzentrale umfasst drei Wasserkraftanlagen, davon eine doppelte Francisturbine, dazu eine Dampferzeugungsanlage und eine Notstromgruppe. Die älteste Turbinenanlage wurde 1862 erbaut.

Mühlentag: 10:00 Uhr bis 17:00 Uhr signalisierter Rundgang.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Das ganze Jahr Führungen nach Vereinbarung.



47.52295, 9.19927 / 455 m TG



47.44479, 9.22827 / 566 m SG

73 Henessenmühle und Säge, Gossau

071 385 15 09, henessen@outlook.com, www.henessenmuehle.ch

A1 Abfahrt Gossau, Richtung Arnegg, Richtung Westen ausgeschildert.

Getreidemühle und Sägemühle heute Restaurant Mühle, Sägerei, Gastwirtschaft, Stall und Mosterei. Bereits im 14. Jahrhundert dürfte an diesem Flecken eine Mühle gestanden haben. Oberschlächtiges Wasserrad, Ø 4,5 m, 30 l pro Schaufel, zweistellige Einfachgattersäge, Mühle, elektrische Getreidemühle im Keller, zudem weiteres leerdrehendes oberschlächtiges Wasserrad.

Mühlentag: In Betrieb, Verpflegung im Restaurant.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Restaurant Henessenmühle



47.18329, 9.44284 / 474 m SG

74 Neue Gattersäge, Grabser Mühlbach

079 542 2392, webmaster@grabsermuehlbach.ch, www.grabser-muehlbach.ch

Mit ÖV: Grabs, Post Mit PW: Parkplatz auf dem Marktplatz (signalisiert).

Künstlich angelegter Gewerbebach mit 9 zum Teil noch vollständig erhaltenen Anlagen. Funktionstüchtig sind: Wasserfassung, zwei Hammerschmieden, Waschküche, Stromgewinnung über Wasserrad und Niederdruckturbine, Schafwollwäscherei, Werkzeug- und Messerschmiede, Maismühle, Kleinkraftwerk mit Francis-Schachtelturbine.

Mühlentag: 9:30 – 17:00 Uhr; Wir freuen uns dieses Jahr wieder unsere Anlagen zu öffnen und am Schweizer Mühlentag dabei zu sein. Alle unsere Anlagen werden am 16. Mai 2026 geöffnet und in Betrieb sein. Dazu organisieren wir eine Festwirtschaft sowie regelmässig geführte Führungen. Das Detailprogramm kann unserer Homepage entnommen werden. www.grabser-muehlbach.ch

Weitere Anlässe Mühlensaison: Siehe Homepage.

Premiere der neuen Gattersäge



46.86735, 9.89161 / 1198 m GR

75 Rohrmühle in Klosters

078 752 66 93, info@museen-klosters.ch, www.museum-klosters.ch

Bahn/Auto, am besten zu Fuss. 15 Min. ab Bhf. Klosters Platz. Keine Parkmöglichkeiten bei der Mühle.

Beutelmühle wasserbetrieben mit Wasserrad.

Mühlentag: 10:00 bis 16:00 Uhr Rohrmühle und Schmitte sind nach der langen Winterpause geöffnet. Ebenfalls das Museum Nutli Hütschi.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Eine Besichtigung ist nach Vereinbarung im Sommer jeweils am Freitag-nachmittag zwischen 14:00 bis 16:00 Uhr möglich. Auskunft und Reservationen für Gruppenführungen Rohrmühle: Andrea Flütsch, +41 78 752 66 93, info@museen-klosters.ch



46.77890, 9.17451 / 774 m GR

76 Historische Werkstatt, Mulin Schnaus

079 681 85 30, gigeruelli@swissonline.ch, www.mulin-schnaus.ch

Fahrt durch das Dorf Schnaus hinauf bis Abzweiger Mulin Sut, dann links P beachten. Es stehen genügend Parkplätze zur Verfügung. Für GPS (7130 Schnaus, Mulin Sut 9) eingeben.

Mechanische Werkstätte zur Pflugfabrikation. Wasserrad mit 75 m langer Seiltransmission. Vollständig eingerichtete Werkstatt zur Metall- und Holzbearbeitung: Schleifstein, Drehbank, Ventilator für Esse, Ständerbohrmaschine, Bandsäge, Hobelmaschine. Alles angetrieben durch hinterschlächtigen

Schnellläufer (Waschel) aus Holz mit 37 gekrümmten Blechschaufeln. Ø 1,6 m.

Mühlentag: 10 – 17 Uhr, Führungen nach Bedarf, Dauer eine Stunde. Das Gigerseeli, der Speichersee und der Waldlehrpfad laden zur Besichtigung ein. Musikalische Unterhaltung und Festwirtschaft im Zelt.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Ostersonntag «Ostereiersuche für Gross und Klein von 11 – 16 Uhr». Geöffnet für Gruppen nach Vereinbarung.



77 Fallun e cascharia Disla, Disentis/Mustér

076 319 42 39, nanetta.valentin@gmail.com, disla.ch/kultur-cultura/



Wegweiser ab Kantonsstrasse Ort Disla (vor Disentis links).

Stockmühle für Getreide mit Ammann-Mahlgang, Leinsamenstampe und Oele, sowie Sägemühle. Alles mit Wasserräder angetrieben und im Nebengebäude Webstuhl, Sennerei mit kleinem Museum.

Mühlentag: 10:00 bis 17:00 Uhr werden alle Anlagen in Betrieb sein. Festwirtschaft auf Platz.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Offen auf Anfrage von Mitte Mai bis Mitte Oktober.



46.71105, 8.87669/1017 m GR

78 Alte Mühle Zorten, Lenzerheide

081 385 21 59, mail@museumvaz-lenzerheide.ch, www.museumvaz-lenzerheide.ch

In wenigen Minuten ist das Museum Vaz/Obervaz von Lenzerheide aus per Postauto, gratis Sportbus oder Privatauto zu erreichen. Parkplätze direkt am Museum.

Bis 1919 wurde die Mühle in Zorten durch ein Wasserrad angetrieben. Sie musste dann einem Neubau weichen und wurde im Ortsmuseum wieder aufgebaut. Leider ist das Wasserrad nicht mehr vorhanden. Die Mühle hat heute einen elektrischen Antrieb und ist voll funktionsfähig.

Mühlentag: Ab 13:00 Uhr wird in der Mühle Korn gemahlen. Im Backhaus backen wir frisches Brot. Das Museum ist geöffnet. Der Eintritt ist gratis.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Auf Anfrage



46.69549, 9.53587/1204 m GR

79 Muglin Mall, Sta. Maria

078 853 54 86, lritter64@gmail.com/muglin@muglin.ch, www.muglin.ch



Vereinatunnel oder Flüelapass – Zernez – Ofenpass – Val Müstair – Sta. Maria

Mühle/Muglin Mall, 1676. Seltene tiefschlächtige Strauberräder, welche die Wasserkraft auf den Mahlgang und auf die drei Hammerstamphen übertragen. Ausstellung der Geräte "Vom Korn zum Brot"/Muglin vegl construi cun roudas e pigliotta da jotta e chonva, fuorn da paun e stüva dal mugliner.

Mühlentag: 14:00 – 16:00 Uhr Besichtigung und Führung. Stüva da café.

Weitere Anlässe Mühlensaison: Führungen: 1. Juni – 15. Oktober 2026, Montag + Donnerstag, 16:30 Uhr Besichtigungen: 7. Juli – 14. Oktober 2026, Dienstag und Mittwoch, 14:00 – 16:00 Uhr Museumstag Val Müstair: Samstag, 8. August 2026



46.60417, 10.42339/1350 m GR

80 Mulino Aino, San Carlo

081 834 10 20, giovanni.ruatti@musei-valposchiavo.ch, www.musei-valposchiavo.ch

Da nord valicando il passo del Bernina all'uscita del villaggio di San Carlo sulla destra/Von Norden über den Berninapass in San Carlo, am Dorfende bei der Garage Heis rechts/Da sud dopo Poschiavo all'entrata del villaggio di San Carlo sulla sinistra/Von Süden nach Poschiavo in San Carlo am Dorfeingang bei der Garage Heis links. Parcheggi segnalati/Parkplätze signalisiert.

Molino, fucina e segheria, turbine di tipo Francis verticale e orizzontale/Mühle, Schmiede und Sägemühle, vertikale und horizontale Francisturbinen. Tutti macchinari in funzione (mulino, segheria, fucina)/Alle Anlagen in Betrieb (Mühle, Säge, Schmiede).

Giornata dei Mulini: Sabato 16 maggio 2026 ore 10:00 – 14:00/Öffnung: 10:00 – 14:00 Uhr Porte aperte del mulino con mulino, fucina e segheria in funzione. Possibilità di visitare anche il Centro di conservazione dei beni culturali/Tag der offenen Tür mit Mühle, Schmiede und Sägerei in Betrieb. Die Kulturspeicher Valposchiavo sind ebenfalls offen.

Altri dati: Per gruppi su richiesta tutti i giorni/Apertura settimanale il lunedì, ore 14:00/15 giugno – 19 ottobre/Geöffnet für Gruppen auf Anfrage jeden Tag, sonst immer Montag, um 14:00/15. Juni – 19. Oktober.



46.33835, 10.05968/1057 m GR



46.43160, 8.86338/1008 m TI

81 Antico mulino e centrale di Anzonico, Faido

077 481 50 17, daniele.zanzi@faido.ch, www.faido.ch

Parcheggio pubblico adiacente all'edificio

Edificio in pietra e tetto rinnovato che ospita un mulino ad acqua non più funzionante e macina con struttura in legno risalente agli inizi del 900. Nello stesso edificio sono presenti i resti della prima centrale idroelettrica del paese rimasta funzionante sino agli anni 70.

Giornata dei Mulini: 10:00–12:00/14:00–16:00 ore porte aperte. Mulino vicino al parcheggio. 12:00–14:00 ore OSTERIA ANZONICO CON MENU A TEMA, Riservazione consigliata: +41 91 865 1220

Altri dati: Altre date, su richiesta



46.44964, 8.84236/957 m TI

82 Mulino di Calonico

079 690 64 28, frmk.felix@bluewin.ch, www.mulino-calonico.ch

A2 Uscita Faido–Lavorgo–Calonico Stazione FFS Lavorgo–Autopostale Lavorgo–Calonico.

La costruzione del mulino a ruota orizzontale con cucchiai in legno risale al 1813. Si presume che l'edificio in pietra sia stato in relazione con un mulino preesistente ubicato più a monte sullo stesso corso d'acqua. Nel XIX secolo gli abitanti del luogo vi macinavano in prevalenza segale e orzo. L'esercizio fu abbandonato. Restauro 1995. Forno a legna tipica / Auf das Baujahr der Getreidemühle mit horizontalem Löffelrad am Orstrand des Dorfes weist die Jahreszahl 1813. Der Steinbau stand in Verbindung mit einer älteren, höher gelegenen Mühle. Gemahlen wurde Roggen. Um 1900 wurde

die Mühle ausser Betrieb gesetzt. Restauration im Jahr 1989 durch «Pro Mulino di Calonico». Wiederherstellung des Mahlgangs und Anschluss an die Wasserzuführung.

Giornata dei Mulini: 11.00–15.30. Dimostrazione del mulino e del forno a legna, Mühle und Backofen in Betrieb, mulino per bambini / Kindermühle, Musica popolare / Volksmusik, Mercato delle pulci, grigliate, bibite, torte, caffè / Grill, Getränke, Kuchen, Kaffee, Ritrovo gioviale / geselliges Beisammensein.

Altri dati: Visualizzazione su richiesta / Führungen für Vereinsausflüge auf Anfrage



46.21181, 9.04326/253 m TI

83 Mulino Erbetta e Casa Molinara, Arbedo-Castione

091 820 11 40, fondazione@mulinoerbetta.ch, www.mulinoerbetta.ch

Autostrada Bellinzona Nord, direzione Arbedo, Via Molinazzo, Via Bocarello.

Il mulino prende il nome dall'ultimo mugnaio del paese, il signor Gaudenzio Erbetta. Si tratta di un impianto industriale semiautomatico con laminatoio cilindrico del tipo in uso in molti posti nella prima metà del XX secolo, ma con una differenza sostanziale: è l'ultimo mulino del genere conservatosi in Svizzera. Nell'ambito di un restauro, nella struttura è sorto un

piccolo museo. Il mulino Erbetta si estende su tre livelli e un solaio ad ogni piano ci sono pannelli che illustrano lo svolgimento della procedura di macinazione.

Giornata dei Mulini: Per la giornata Svizzera dei Mulini è prevista l'apertura gratuita al pubblico delle nostre strutture.

Altri dati: Su appuntamento.



46.14606, 8.95025/292 m TI

84 Antico Mulino del Precassino di Cadenazzo

079 444 20 76, info@precassino.ch, www.precassino.ch

Posto lungo «la Via del Ceneri» è facilmente raggiungibile sia dalla Stazione FFS di Cadenazzo che da Piazza Ticino. Il portale–laviadelceneri.ch–illustra il contesto, gli accessi e i posteggi.

Il Mulino del Precassino è composto da due macchinari: un mulino a palmenti e una pesta a doppio mortaio. Il progetto ha ridato valore a questo opificio, che costituisce una testimonianza di rilievo della storia di Cadenazzo rendendolo attrattivo ed inserendolo in un nuovo ed ampio contesto di valorizzazione del territorio denominato «le Terre del Ceneri» che comprende un itinerario escursionistico a valenza didattica e culturale

inaugurato nel 2020. La ricostruzione della pesta distrutta da un'alluvione circa due secoli fa ha reso possibile il funzionamento di questo macchinario completamente nuovo, funzionante ed unico in Ticino.

Giornata dei Mulini: 10:00–16:00. Vi aspettiamo dalle ore 10:00 alle 16:00, durante la giornata verrà avviata la pesta ai visitatori. Attività proposte: Visita guidata al manufatto e il suo contesto, vendita t-shirt e biglietti d'auguri le Terre del Ceneri. Vi aspettiamo con una ricca buvette!

Altri dati: Visita i siti internet: precassino.ch, laviadelceneri.ch e letterdelceneri.ch.



85 Mulino Efra, Frasco, Verzasca

079 456 41 35, noedelmulino96@gmail.com, www.museovalverzasca.ch

Frasco, Valle Verzasca, 28 km da Locarno, posteggio a 300 m vicino alla chiesa.

L'acqua è deviata dal riale Efra mediante un canale del 1880. Mulino a pietra con ruota orizzontale in legno a 11 cucchiai Ø 1,10 m / Zwei Mahlstühle mit horizontalen Holzöfelfrädern. Centralina elettrica del 1925 con turbina Francis asse orizzontale 7 kW con regolatrice di flusso / Kleinkraftwerk mit horizontaler Francisturbine mit (mit mechanischem Wasser-

stromregler) Alternatore / Wechselstromgenerator 3 380 V Dynamo eccitatrice / (Gleichstromdynamo). Costruzione del 1880 a ridosso del Riale Efra.

Giornata dei Mulini: 14:00 – 16:00, visita ai lavori di restauro / Besuch der Restaurierungsarbeiten

Altri dati: Tutti i sabati a partire dalla fine dei lavori fino a ottobre / Jeden Samstag ab Ende Bauarbeiten bis Oktober, 14:00 – 17:00.



46.33788, 8.80606 / 882 m TI

86 Mulino di Corippo, TI

079 214 66 52, info@fondazionecorippo.ch, www.fondazionecorippo.ch

Avvicinandosi al torrente Lavadosa scendendo il sentiero sotto Corippo, le macine allineate sul terreno rivelano la presenza di due mulini, in passato alimentati dallo stesso canale. Quello più a monte è stato oggetto di un recente restauro, che ha interessato la parte meccanica, l'edificio e l'area circostante. Il mulino, con ruota verticale, macina in pietra per cereali, è perfettamente operativo e in funzione a scopo dimostrativo e produttivo per alcune giornate all'anno, come la Giornata svizzera dei Mulini.

Giornata dei Mulini: 10.00 alle 16.00 con macinatura di farina, vendita diretta, visita e degustazione di polenta cotta al camino, formaggio e vino. Menu speciale con variazioni di polenta in Osteria (+41 91 745 18 71) Attraversando il ponte in sasso, forse risalente al XVII-XVIII secolo, ci si immette sul sentiero che collega Corippo a Mergoscia.

Altri dati: Tutto l'anno su richiesta.



46.23500, 8.84006 / 526 m TI

87 Fondazione Maglio del Malcantone, Aranno

076 435 08 38, Gianluca.Righetti@fsir.ch, www.ticino.ch/it/commons/details/Edificio-Storico-Maglio-del-Malcantone/2710.html

Parking al Ponte d'Avello, 15 Min a piedi.

L'edificio è stato costruito nel 1860 dalla famiglia Giuseppe Righetti di Aranno. In questa officina si lavorava avà il ferro per ricavarne attrezzi e oggetti di uso comune, quali falci, vanghe e zappe. L'energia dell'acqua fa girare la ruota, la quale, toccando la coda dell'asta del maglio, trasforma il movimento circolare in movimento verticale per permettere al maglio di battere sull'incudine.

Giornata dei Mulini: Visita, food truck, musica.

Altri dati: Aperto al pubblico da maggio a ottobre dalle ore 10:30 alle 18:00. Chiuso in caso di pioggia. Entrata su donazione.



46.02492, 8.86828 / 591 m TI

88 Mulino del Ghitello, Morbio

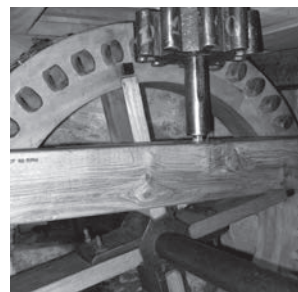
091 690 10 29, info@parcobreggia.ch, www.parcobreggia.ch

A2 Chiasso, Centro Breggia, stazione di servizio BP, proseguire fino in fondo ai posteggi lungo il fiume.

Mulino per cereali e olio. 3 macine e 1 frantoio verticale. Inizialmente 5 ruote ad acqua. Ancora presenti 3 ruote a cassettoni in metallo, 2 ruote a pale in ferro. Muovevano il frantoio e una puleggia che azionava diversi attrezzi costruiti dal mugnaio.

Giornata dei Mulini: Apertura dalle 10:00 – 17:00, possibilità di acquistare farina di mais giallo e rosso del Ticino. Si potrà pranzare sul posto.

Altri dati: Tutto l'anno su richiesta.



45.84939, 9.01128 / 260 m TI



45.84765, 8.98171 / 283 m TI

89 Mulino del Daniello, Coldrerio

077 424 57 97, info@mulinodeldaniello.ch, www.mulinodeldaniello.ch

Strada sterrata pedonale (200 metri).

Macina per granoturco e frantoio per olio. 2 ruote esterne ad acqua Ø 2,40 m, 3 macine per cereali in pietra. 1 frantoio verticale in pietra. Macina funzionante ristrutturata nel 1994, frantoio funzionante, ristrutturato nel 2007.

Giornata dei Mulini: Dalle 10:00 alle 17:00, Messa in funzione del frantoio, visita nuovo museo del mulino



45.88886, 9.04144 / 498 m TI

90 Mulino di Bruzella

076 329 16 54, petrus52@bluewin.ch, www.mevm.ch



Posta Chiasso–Muggio, fermata Bruzella, 10 min a piedi su strada sterrata.

Macina in pietra per mais, ruota verticale in ferro, Ø 3 m, larghezza, 90 cm, 42 cassettoni, museo del mulino. / Steinmühle mit überschlächtigem Wasserrad, Ø 3 m, 90 cm Breite, 42 Kammern, Mühlenmuseum.

Giornata dei Mulini / Mühlentag: 11 – 16 ore Macinazione di cereali, l'importanza per l'alimentazione dell'uomo ma anche come complemento all'alimentazione degli animali da fattoria. Scopriamo il

funzionamento di una macina a pietra e la produzione di Mais rosso del Ticino: vendita prodotti del mulino, farine e biscotti. Dalle 12 degustazione di polenta, salumi e formaggi della Valle di Muggio, musica e giochi per bambini.

Mittagessen Polenta, Salami und Käse aus dem Valle di Muggio. Musik und Spiele für Kinder. Verkauf.

Altri dati: da aprile a fine ottobre, apertura tutti me–gio 14:00–16:30, tutte le domeniche 13:00–16:30.



46.24586, 7.47618, 908 m VS

91 Scierie de Loye, Grône

079 463 80 08, tourisme@grone.ch, www.grone.ch

3979 Loye s / Grône (entre Sion et Sierre)

Châssis de scie à lame unique une seule bielle. Roue hydraulique au-dessus en bois, Ø 4 m, largeur 80/92 cm, 60 godets avec une hauteur de 24 cm, axe métallique.

Einstelzige Einfachgattersäge, überschlächtiges Wasserrad aus Holz Ø 4 m, 80/92 cm breit, 60 Kammern je 24 cm hoch, Stahlachse.

Journée des moulins: A la journée des moulins, démonstration de sciage de billes de bois de 16 h à 18 h.

Am Mühlentag Demonstration der Säge von 16 bis 18 Uhr.

Autres dates en saisons: Mai à octobre démo sciage pour groupes. Démonstrations publiques 16 h à 18 h.



VORSTAND DER VEREINIGUNG SCHWEIZER MÜHLENFREUNDE VSM/ASAM
COMITÉ DE L'ASSOCIATION SUISSE DES AMIS DES MOULINS VSM/ASAM
COMITATO ASSOCIAZIONE SVIZZERA DEGLI AMICI DI MULINI VSM/ASAM

Co-Präsidenten/Co-Présidents/Co-Presidenti

Christoph Hagmann
 Sägemühle Kröschenbrunnen 18
 3555 Trubschachen/BE
 034 495 70 20
 c.hagmann@muehlenfreunde.ch

Noè Zardi
 Hofwiesenstrasse 273
 8050 Zürich / ZH
 n.zardi@muehlenfreunde.ch

Finanzen / Comptabilité / Contabilità
Mitglieder / Membres / Membri
Sekretariat / Secrétariat / Segretariato

HighFive Services LLC
 3555 Trubschachen/BE
 034 495 70 20
 buchhaltung@muehlenfreunde.ch

Mühlentag, Homepage, Inventar, Medien,
Recht / Journée des Moulins, Site,
Inventaire, Média, Droits /Giornata dei Mulini,
Homepage, Inventario, Media, Diritto

Christoph Hagmann
 Sägemühle Kröschenbrunnen 18
 3555 Trubschachen/BE
 034 495 70 20
 c.hagmann@muehlenfreunde.ch

Marc Nyffenegger
 Tiefenmühle
 8532 Weiningen/TG
 079 225 63 51
 m.nyffenegger@muehlenfreunde.ch

Redaktion Mühlenbrief / Buchprojekte

Redaction de la lettre des moulins /
projets des livres
Redazione Lettera dei Mulini / progetto dei libri
 Vakant

Vermittlung Fachpersonal, Mühlentechnik,
Ersatzteilbörse / Médiation de personnel
qualifié, technique et bourse aux pièces
détachées / Consulente tecnico ed esperto
di mulini

Moritz Schiess
 Steinacker 15
 4565 Rechterswil/SO
 077 434 20 44
 m.schiess@muehlenfreunde.ch

Vertreter Romandie und Ausbildung/Représ-
ésentant de la Romandie et éducation / Rap-
présentante per la Romandia e formazione
 vakant

Vertreter Tessin/
Représentant tessinoise/
Rappresentante per il Ticino

Noè Zardi
 Hofwiesenstrasse 273
 8050 Zürich / ZH
 n.zardi@muehlenfreunde.ch

Vorstandsmitglied ohne Ressort /
Membre du conseil sans ressort /
Membro del consiglio senza sezione

Jakob Rothenbühler
 Deckacker 294
 3474 Rüdibach
 078 933 14 90
 j.rothenbuehler@muehlenfreunde.ch



WERDEN SIE MITGLIED DER VEREINIGUNG SCHWEIZER MÜHLENFREUNDE VSM/ASAM UND ERLEBEN SIE DIE SCHWEIZER MÜHLEN IN AKTION!

Viele alte Getreidemühlen, Sägemühlen, Stampfen, Ölmühlen, Walken und andere was-sergetriebene Anlagen sind in den letzten Jahr-zehnten liebevoll restauriert worden. Diese wert-vollen Zeugen vorindustrieller Technik werden durch zum Teil imposante Wasserräder an-getrieben. Dank dem **Schweizer Mühlttag**, der jedes Jahr stattfindet und von der VSM/ASAM durchgeführt wird, werden die Mühlen der Öffentlichkeit zugänglich gemacht.

Mit Ihrem Beitrag von nur **Fr. 40.–** für Einzel-mitglieder, für Vereine Fr. 80.–, für Gönner und juristische Personen Fr. 100.– im Jahr, unterstützen Sie die Organisation und die Durchführung des Schweizer Mühltags. Dank Ihrer Mitgliedschaft können die historischen Mühlen weiter betrieben werden.

Als Vereinsmitglied erhalten Sie die **Broschüre über den Schweizer Mühlttag** und zwei-mal jährlich das **Mitteilungsblatt Mühlen-brief** zugeschickt. Zudem sind Sie eingeladen an der **Mitgliederversammlung** und der jährlich im Sommer stattfindenden **lehrrei-chen Mühlenexkursion** teilzunehmen.

Mit dem untenstehenden Talon oder direkt im Internet unter www.muehlenfreunde.ch/de/mitglied-werden können Sie sich jetzt an-melden. Sie erhalten eine Rechnung. Konto-verbindung:

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



Ja. Ich /Wir möchte/n Mitglied der Vereinigung Schweizer Mühlenfreunde VSM/ASAM werden. Mit meinem / unseren Beitrag von Fr. 40.–/Jahr (Verein Fr. 80.–/Jahr, Gönner und juristische Personen Fr. 100.–/Jahr) unterstütze/n ich /wir die historischen Mühlen.

Frau Herr Vereinigung Gönnerschaft / Juristische Person

Vereinigung / Firma: _____

Vorname / Name: _____

Strasse: _____

PLZ / Ort: _____

Land: _____ Sprache: _____

Email-Adresse: _____ Telefon: _____

Datum: _____ Unterschrift: _____

Dank unserer über 160-jährigen Erfahrung in der Mühlenindustrie sind wir bestens mit den globalen Trends vertraut und können Ihnen Lösungen anbieten, die exakt auf Ihre spezifischen Marktbedürfnisse zugeschnitten sind.

Unsere Hingabe zum Müllereiprozess ist unübertroffen, und unser erfahrenes Team steht bereit, um Sie zu unterstützen. Nehmen Sie noch heute Kontakt mit unseren Experten auf und lassen Sie uns gemeinsam den Weg in die Zukunft ebnen.

Kontaktieren Sie uns via
milling@buhlergroup.com
oder scannen Sie den QR-Code
für mehr Informationen.



**Milling
Solutions**
rund um
den Globus

Innovations for a **better world.**

BUHLER



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Département fédéral de l'intérieur DFI
Dipartimento federale dell'interno DFI
Departament federal da l'intern DFI
Bundesamt für Kultur BAK
Office fédéral de la culture OFC
Ufficio federale della cultura UFC
Uffizi federal da cultura UFC



WWW.MUEHLENFREUNDE.CH

www.amisdesmoulins.ch

www.amicidimulini.ch

Schweizer Mühlen als Teil unseres kulturellen Erbes

Verkaufswert | Valeur de vente | Prezzo vendita | Pretsch da vendita: 5.–



VSM / ASAM

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