

**Zeitschrift:** Akzent : Magazin für Kultur und Gesellschaft  
**Herausgeber:** Pro Senectute Basel-Stadt  
**Band:** - (2019)  
**Heft:** 2: Handwerk

**Artikel:** Unser täglich Brot : lokales Mehl braucht lokale Mühlen  
**Autor:** Zeller, Manuela  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-853513>

#### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 13.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

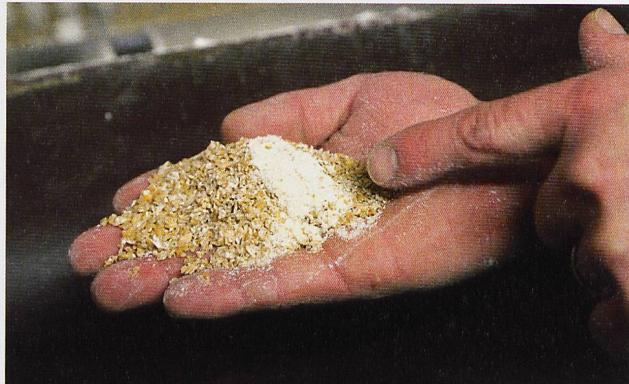


Unser täglich Brot

# Lokales Mehl braucht lokale Mühlen

Müller gibt's bei uns sogar mehr als Meier. Das Handwerk, das zum Nachnamen gehört, ist allerdings selten geworden. Wir haben mit zwei Müllern, einem Bäcker und einem Landwirt aus dem Baselbiet und dem solothurnischen Thierstein gesprochen, die mit ihrem Engagement ein Brot ermöglichen, von dem wir den Weizen haben wachsen sehen.

Text Manuela Zeller · Fotos Claude Giger, Max Walter



**«Wir** wissen ja, wie das ist während der Hochsaison. Wenn es sein muss, nehmen wir das Getreide auch an einem Sonntag entgegen», berichtet Samuel Graf. Die «Mahlstube Maisprach» gehört zu einem Hof, auf dem sowohl Getreide produziert als auch ein wenig Brot gebacken wird. «Wir kennen Kunden sowie Lieferanten persönlich und wir kennen ihre Bedürfnisse», erklärt der gelerte Müller. Entsprechend viel Verständnis habe er für beide, er sei flexibel. «Die Bäckerei bestellt per WhatsApp-Nachricht neues Mehl, am nächsten Tag liefere ich es.»

Hinter dem alten Fachwerkhaus mitten in Maisprach drehen immer noch zwei Wasserräder, einst durch einen Nebenkanal vom Buuserbach angetrieben, und erinnern an die Zeiten der Wasserkraft. Der Hof mitten im Dorf schaut idyllisch aus und auch die Mühle selber mit ihren vielen Holzteilen wirkt eher solide mechanisch als optimiert und extra effizient. Die Anlage von 1941 hatte der Grossvater von Samuel Graf schon betrieben, seither tut sie ihren Dienst und ist auch weiterhin noch gut «zwäg». Auch in grösseren Betrieben würde mit Maschinen der gleichen Altersklasse gearbeitet, bestätigt Samuel Graf, die Mühle sei noch lange nicht veraltet und auch Ersatzteile seien problemlos erhältlich.

### Nähe und Flexibilität

Graf ist bereits in der sechsten Generation Müller. Seit der Mitte des 16. Jahrhunderts ist die Mühle in Maisprach in Betrieb, 1840 wurde sie von der Familie Graf gekauft. «Wir erzählen uns die Geschichte so, dass unsere Vorfahren drauf und dran waren, in die USA auszuwandern. In Maisprach hatte das Fuhrwerk eine Panne und so erfuhr die Familie, dass die Mühle zu verkaufen ist.» Die Reise habe dann schon nach 3 statt nach 3000 Kilometern geendet, lacht der Müller. Heute teilen sich er und sein Bruder Stephan die Aufgaben auf dem Hof. Während er sich um die Mahlstube kümmert, ist der Bruder für den Getreideacker, das Vieh und die Reben verantwortlich.

Seit 1996 habe die Mühle stark an Bedeutung gewonnen. «Seither steigt das Interesse an lokalem Getreide ständig, wir hinken mit unserer Produktion der Nachfrage eigentlich immer ein wenig hinterher.» Die Anlage laufe während sechs Tagen in der Woche. Mehrere Tonnen Getreide werden pro Jahr verarbeitet. Knapp ein Drittel davon ist Getreide vom eigenen Hof, den Rest kauft die Mühle zu. «Das zugekaufte Getreide stammt von Höfen in einem Radius von 30 Kilometern», erklärt Graf, das habe sich so ergeben und werde von den Kundinnen und Kunden auch geschätzt.

Die Mühle und der Hof, diese Kombination mache einfach Sinn, freut sich Samuel Graf, «die Nachprodukte vom Müllern verfüttern wir an unsere Tiere oder wir nutzen sie als Einstreu, den Mist der Tiere brauchen wir, um das Getreide zu düngen.» So gebe es einige geschlossene Kreisläufe auf dem Hof, der mit Brot, Fleisch und sogar Wein die Zutaten zu einem kompletten Zvieri produziere, lacht der Müller.

Die Wahrscheinlichkeit, bewusst oder unbewusst Mai-spracher Mehl zu essen, ist in und um Basel relativ gross. Die 35 Sorten Mehl aus der Graf-Mühle werden nicht nur über den Hofladen oder den Detailhandel in der Re-

Samuel Graf von der  
Mahlstube Maisprach ist  
in der sechsten Genera-  
tion Müller.





Das Interesse an lokalem Mehl ist gross: Die Mühle in Maisprach läuft an sechs Tagen pro Woche.



gion vertrieben. Auch zahlreiche Bäckereien wie zum Beispiel «Süßes und Guets» in Frenkendorf, die Bäckerei «Grellinger» in Reinach, die Backstube der «ge.m.a» auf dem Basler Dreispitz oder die Bäckerei «Kult» in der Basler Innenstadt backen mit Mehl aus Maisprach. Bäckereien, von denen sich wiederum zahlreiche Gastrobetriebe beliefern lassen. Um herauszufinden, ob das Mehl vom Gipfeli, in das man gerade beißt, auf den sonnigen Hügeln des Oberbaselbiets gewachsen ist, und ob das Getreide in der 78 Jahre alten Mühl

le eines alteingesessenen Familienbetriebs gemahlen worden ist, bleibt manchmal nichts anderes übrig, als freundlich nachzufragen.

#### Netzwerk Produzenten und Brotesser

Markus Mächler hat keine müllernden Vorfahren. Der gelernte Schreiner und praktizierende Landwirt wurde zum Müller und Mühlenbauer, um seiner Vision einer von Brüderlichkeit geprägten Wirtschaft näher zu kommen. Als die Getreidemühle in Laufen den Betrieb einstellte, suchte er nach einer Möglichkeit, wie er und befreundete Landwirte Kontrolle über Weiterverarbeitung und Wertschöpfung des Getreides behalten können. Auch zu Gunsten der Brotesser, die da-

durch die Möglichkeit hätten, ein hochwertiges Produkt zu kaufen. Die Lösung war eine eigene kleine Mühle. Vorgestellt hat er sich damals eine Maschine von der Grösse eines Kleiderschranks. «Schliesslich habe ich Teile von rund zwanzig ausgerangierten Mühlen kombiniert», erzählt der ausdauernde Tüftler. Fünf Jahre und die Unterstützung eines pensionierten Müllermeisters habe es gebraucht, bis er mit dem Resultat zufrieden gewesen sei. Heute füllen die Maschinen und eine kaum überblickbare Menge an Rohren die halbe Scheune.

Markus Mächler mag es nicht, seine Ansichten auf einige wenige Schlagworte zu reduzieren. Sein Satz «Als Landwirt will ich für Menschen, nicht für den Handel produzieren» bringt den Grund, wieso er im solothurnischen Fehren eine Mühle gebaut hat, aber gut auf den Punkt. Die über drei Böden verteilten Maschinen ermöglichen es, dass Landwirtinnen und Landwirte aus der Region ihr Getreide direkt einer Backstube in der Nähe verkaufen können. Ohne Zwischenhandel, sondern aufbauend auf vertrauensvolle Beziehungen. «Klar habe ich Vorlieben, was mein Mehl angeht», erklärt Mächler weiter. «Ich mag zum Beispiel griffiges, also eher grobes Mehl, weil das Korn weniger beschädigt wird.» Nach seiner Definition brauche es für gutes Mehl aber auch ein soziales Netzwerk, kulturellen Gewinn. «Alle müssen einander kennen, um zusammenarbeiten zu können, der Landwirt, der Müller, der Bäcker.»

#### Gutes Mehl braucht mehr als Getreide

Anders als Samuel Graf in Maisprach kauft Markus Mächler kein Getreide. Er betreibt Kundenmühlerei. Das heisst: Das Korn, das er mahlt oder schält, gehört dem Bauern oder der Bäuerin, welche es dann direkt an ihre Abnehmer verkaufen. Der Vorteil seiner Mühle ist gemäss Mächler, dass sie Experimente zulässt. «Vielfalt ist heutzutage ja besonders wichtig, auf dem Acker und auf dem Teller.» Die Konsumentinnen und Konsumenten hätten grosses Interesse an neuen regionalen Produkten, dafür brauche es aber auch die entsprechende Infrastruktur. «Wer beispielsweise mit Untersäaten experimentieren will, braucht jemanden, der die beiden Körner nachher sortiert; wer Hülsenfrüchte direkt vermarkten möchte, ist auf entsprechende Maschinen angewiesen.» Dafür brauche es eine Mühle, die auch auf unkonventionelle Aufgaben ausgelegt sei und die Landwirte und Abnehmer wie zum Beispiel Backstuben, Restaurants oder Hofläden zusammenbringen kann. «Dann ist das nicht mehr nur eine Mühle, sondern ein soziales Projekt.»

#### Lange Teigführung, kurze Wege

Einer der Bäcker, die von der Mühle in Fehren profitieren, ist Leon Weidenmüller. Er backt seit 2017 das «Löwебrot», das er unter anderem am Basler Matthäusmarkt verkauft. Ursprünglich verwendete er dafür von Demeter zertifiziertes Mehl vom Bodensee, das in grossen Paketen per Post nach Basel geliefert wurde. «Am Markt hat mich Markus Mächler eines Tages ange-



Brot – ein hochwertiges Produkt

sprochen und wir sind ins Gespräch gekommen», erinnert sich Weidenmüller. Mächler stellte dem Löwe-Bäcker den Landwirt Alvar Aebi vor, der in Blauen einen biodynamischen Hof führt. Seitdem verwendet er für sein Sauerteigbrot Getreide aus Blauen. Alle paar Monate, wenn das Lager in seiner Backstube in Grossbasel zur Neige geht, bestellt er neues Mehl, das Aebi in Fehren mahlen lässt. Per Elektrofahrzeug wird es durch «Frisch & Regional» nach Basel geliefert.

Zwei Mal pro Woche hat Leon Weidenmüller Backtag. In den ehemaligen Produktionsräumen einer Wurstverarbeitungsanlage hat er sich eine Backstube mit Lager und Steinofen eingerichtet. In einem grossen Kühlschrank gärt der Sauerteig während mindestens 48 Stunden. «Das ist so, als würden, während der Teig ruht, Verdauungsprozesse bereits stattfinden, bevor das Brot in den Magen kommt», erklärt Weidenmüller das Prinzip des Sauerteigs. Ein wenig Teig lässt der ehemalige Primarschullehrer immer übrig, um die Sauerteigkultur weiterzuziehen. «Die Mikroorganismen im Teig entwickeln sich stets weiter, seit mehr als einem Jahr.»

#### Lokale Strukturen nutzen

Das Getreide, das in Blauen angebaut, in Fehren gemahlen und in Basel zu Brot gebacken wird, alles im Radius von weniger als 30 Kilometern, geht schliesslich auf dem Markt und in verschiedenen kleinen Läden, Cafés und Restaurants über die Theke. Zu den Abnehmern gehören unter anderem das «Unternehmen Mitte», das «Milan», «Frisch & Regional», «Radius 39», «Lokal», «Basel Unverpackt», die «Ahornapotheke» (alle in Basel) oder das «Wiwa» in Gelterkinden.

Lokale Strukturen zu nutzen und auszubauen ist für Leon Weidenmüller ein zentraler Aspekt, vom Acker bis zum *Lädeli*. Er hofft, dass er in Zukunft weitere Brotzutaten aus lokalen Quellen beziehen kann, etwa Sonnenblumenkerne. Und er hofft, dass in Zukunft weitere regionale Partnerschaften und Geschäftsbeziehungen in Brüder- und Schwesterlichkeit entstehen werden.



#### Mehr Aufwand, mehr Sinn

Alvar Aebi aus Blauen liefert das Getreide für das Löwebrot. Um den Dinkel direkt an Leon Weidenmüller statt an eine Genossenschaft verkaufen zu können, hat der Demeter-Bauer sein eigenes Getreidelager gebaut und eine Maschine gekauft, um Weizen, Dinkel und Roggen vor dem Lagern zu schälen und zu reinigen. «Früher habe ich das Getreide nach der Ernte der Landi geliefert, jetzt bleibt das Korn bei mir, bis die Bäcker Mehl bestellen.»

Für ihn bedeuten die zusätzlichen Arbeitsschritte einen Extra-Aufwand, dafür empfindet er seine Arbeit als sinnvoller. Er lese immer wieder von Skandalen aus der Lebensmittelindustrie und ziehe es vor, dass die Wertschöpfung aus seinem Getreide einem kleinen Kreis gleichgesinnter Leute vorenthalten bleibe. «Ich kenne Markus Mächler schon lange. Als er mir erzählt hat, dass er eine Mühle baut, habe ich mich entschieden, ein Getreidesilo zu bauen.» Seither verkauft er sein Getreide, zu einem grossen Teil Dinkel, direkt an zwei Bäcker in Basel, einer davon ist Leon Weidenmüller. Daraus entsteht Brot, das er selber mag und das zum Teil auch im Dorfladen in Blauen verkauft wird. Was beim Mahlen übrig bleibt, verfüttet er an seine Schweine. «Das finde ich sinnvoller», ergänzt der Bauer, «als das Getreide zu verkaufen und dann die Abfälle aus der Mühle zurückzukaufen, um sie den Tieren zu verfüttern.»

Alvar Aebi beschäftigt sich intensiv mit dem Thema Bodengesundheit. Er kompostiert seinen Kuhmist so, dass möglichst wenige Inhaltsstoffe verloren gehen. Vor einiger Zeit hat er seinen Pflug verkauft. Jetzt wird nur noch gefräst und gegrubbert. «Ich versuche, nur noch die oberste Bodenschicht zu bearbeiten. So bleibt die Bodenstruktur erhalten und das Regenwasser kann gut aufgenommen werden», erklärt der Landwirt. Vom Dinkelfeld aus sieht Alvar Aebi fast bis nach Fehren. Die Mühle ist fünfzehn Autominuten vom Hof entfernt, bis zur Löwe-Backstube bräuchte er etwa eine halbe Stunde. ■

▲  
Markus Mächler und Alvar Aebi:  
Der Kundenmüller und der Landwirt  
begutachten das  
Mehl.

In der bald hundertjährigen Destillerie Zeltner in Dornach wird weiterhin aus Früchten der Region Schnaps gebrannt und abgefüllt.



Stephan Akos – Energiebündel mit kreativen Ideen und Mut.

## «Yes, we drink» ... oder «Wählt lieber unsere Flaschen!»

Als mit solchen Claims die «Offizielle Wahlkampfzeitung für die Partei PUB (Partei Unser Bier)» nicht ganz ernst gemeint den Wahlkampf zu den National- und Ständeratswahlen 2011 aufmischte, war das «Bier von hier statt Bier von dort» bereits auf dem besten Weg zur Hauptdarstellerin.

## «Unser Bier» – der Name ist ein Glücksfall

Begonnen hat die Biergeschichte mit einem offenbar überaus erhellenden und anregenden Sud von 18 Litern Bier in einer Spaghettipfanne im Keller eines Einfamilienhauses: Fünf Freunde waren experimentierfreudig angetreten zum grossen «Nein gegen die Einheitspfütze». Der Hintergrund: Die Region Basel, die vor 120 Jahren mit 19 eigenen Brauereien zur Bierhochburg der Schweiz gehörte, hatte damals punkto Biervielfalt nicht mehr viel zu bieten. Einer um den anderen waren die lokalen Bierproduzenten geschluckt worden, gingen sie in den Grossbrauereien auf respektive ein. Neues musste her. Anderes.