

Alles voll Korn

Die Schaumühle in Längenbühl zieht nach ihrem ersten Jahr eine positive Bilanz. Zudem wartet die Dittligmühle mit vielen Neuerungen auf.

Während der Corona-Krise waren die Mehltreue der Grossverteiler regelmässig ausverkauft. Auch die Dittligmühle erlebte einen wahren Ansturm auf ihre Produkte. Die halbe Schweiz scheint das Backen neu entdeckt zu haben. Doch wie wird aus Getreidekörnern Mehl hergestellt? Was ist der Unterschied zwischen Vollkorn-, Ruch- oder Weissmehl? In der Dittligmühle in Längenbühl kann das Verarbeiten von Getreide zu Mehl direkt erlebt werden. Dort wurde vor rund einem Jahr die erste moderne Schaumühle der Schweiz eröffnet. Im ersten Jahr verzeichnete sie bereits 750 Eintritte. Carmen Bezençon, Geschäftsführerin der Dittligmühle, schaut zurück und stellt Neuigkeiten vor.

Carmen Bezençon, wurden Ihre Erwartungen erfüllt?

Wir sind sehr zufrieden. Anfänglich kamen eher Einzelpersonen und Familien aus der Nähe, nun sind es hauptsächlich Gruppen, die ihren Besuch gleich noch mit einem Apéro verbinden, etwa mit unseren beliebten Brot-Apéros. Zudem lernen die Gäste auch unsere Produkte kennen und schätzen.

Wird die Schaumühle das ganze Jahr über besucht?

Im Winter deutlich weniger als sonst. In den Monaten Juni, August und September hingegen hatten wir letztes Jahr praktisch jeden Tag Gruppen – manchmal sogar mehrere am Tag.

Wer sind die Besucherinnen und Besucher?

Für jüngere Kinder, auch Schulkinder, ist die Thematik etwas zu komplex, denn es geht viel um Technik. Meist kommen Vereine oder Gruppen auf einem Firmenausflug zu uns, aber auch private Gruppen oder Einzelpersonen.



Carmen Bezençon. | Foto: Nicolas Jossi

Hat es bereits Anpassungen am Konzept gegeben?

Am Konzept der Schaumühle nicht, einzig beim Film wird es neu auch englische Untertitel geben. Hingegen mussten wir das Bistrokonzert ändern. Wir wurden von der Nachfrage nach Gruppenessen total

überrannt, was schon allein mit unserer Infrastruktur nicht machbar ist.

Man kann also nicht mehr im Bistro essen?

Neu ist ein Essen bei uns immer an den Besuch der Schaumühle gekoppelt. Es gibt zum Beispiel hausgemachte Apéros und Mühli-Focaccia. Für grössere Mahlzeiten arbeiten wir seit diesem Jahr mit Jolimont Catering vom Biohof Wydimatt in Wattenwil zusammen. Das Motto der Schaumühle ist «Mahl-Zeit» - es geht also ums Mahlen und ums Essen. Das wollen wir auch beibehalten. Aber nur Essen gibt es nicht mehr, wir sind in erster Linie eine Mühle und kein Restaurant.

Man hat etwas von einem «Nostalgiepark» munkeln gehört...?

Ja, mein Vater Georges Wenger, ist daran, so etwas auf der Terrasse zu errichten. Unser Wasserrad treibt Transmissionsriemen an, diese wiederum Zahnräder und Mahlsteine. So können wir neben der modernen Schaumühle auch noch etwas Historisches zeigen und schaffen so eine richtige Mühlen-Ambiance.



Grosse Auswahl im Goldkornshop. | Foto: Carmen Bezençon

Was sind die neusten Produkte der Dittligmühle?

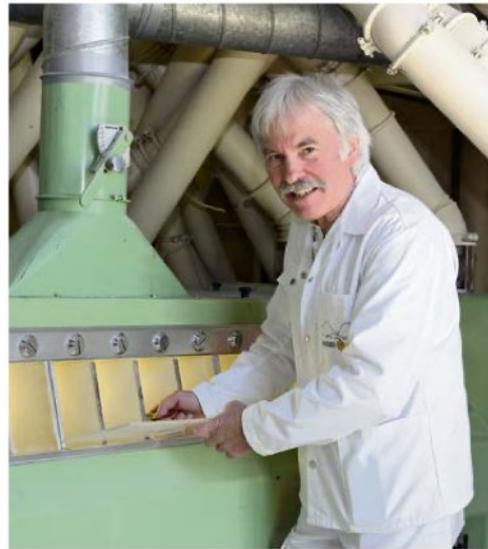
Manches gibt es nicht mehr, dafür haben wir tolle neue Produkte: ein Quinoamüesli mit regionaler Quinoa, das Goldmüesli mit Hochstamm Suisse-Früchten und ungezuckerte regionale Dinkelflakes. Bei den Mehlen führen wir neu zwei Backmischungen, die man nicht kneten muss: das Chnebu-Brot und das Dinkelbrot Rustik, das in einem Topf gebacken wird. Dafür gibt es ganz neu Tontöpfe zu kaufen. Sie wurden eigens für uns in der Töpferei Grieb in Schwarzenburg hergestellt.

Was ist das Spezielle an diesen Backmischungen?

Beide Brote sind sehr einfach in der Herstellung und lange haltbar. Der Teig wird jeweils 8 bis 10 Stunden ruhen gelassen, so entwickeln sich viele Aromen und das Brot wird auch für sensible Mägen bekömmlich. Wer lieber selber Mischungen macht, wird übrigens auch bei uns fündig: Es gibt neu einen Zusatz mit Malzextrakt zu kaufen, womit das Brot dunkler und aromatischer wird.

Gibt es bei Ihnen auch Bio-Mehl zu kaufen?

Wir sind biozertifiziert, was vor allem für unsere Zusammenarbeit mit Coop wichtig ist: Wir beliefern dessen Hausbäckereien in Heimberg, im Ryfflihof und im Wankdorf mit Gantrisch Biomehl. Zudem gibt es Biomehl bei uns im Shop oder bei Wiederverkäufern.



Müller Georges Wenger. | Foto: Denise Neeser

INFO

www.dittligmuehle.ch | T 033 356 34 74

Aufgrund der Covid-19-Massnahmen ist die Schau-
mühle bis auf weiteres geschlossen. Der Goldkorn Shop
und das Bistro (ab dem 17.5.) haben geöffnet.



Salome Guida
Redaktorin

Chuttleputzer, Laggaff oder Guggummere: Biergenuss in der Dittligmühle

Sechs verschiedene Biere mit «aamächlichen» berndeutschen Namen wie im Titel erwähnt können in der Dittligmühle degustiert und zu hausgebackener Focaccia genossen werden. Der Brauer und Gründer von «Roubouz Bier», Beat Bucher aus dem seeländischen Aegerten, begleitet einem erklärend durch den Abend.

Freitag, 14. August, 19 Uhr
Freitag, 16. Oktober, 19 Uhr

www.dittligmuehle.ch



Schreinerei Bigler GmbH | Bächelmatt 3 | 3127 Mühlethurnen
Fon 031 809 18 88 | info@schreinerei-bigler.ch | schreinerei-bigler.ch
KÜCHEN | TÜREN | FENSTER | BAD | INNENAUSBAU ... in allen Variationen



- O Traktoren und Landmaschinen
- O Service und Installation von Melkanlagen
- O Kleingeräte und Ersatzteile
- O Reparatur Service für alle Bereiche
- O kompetente Beratung



Landstrasse 3 S, 3664 Burgistein
Telefon 033 356 17 27 | Mobile 079 310 32 69
Fax 033 356 29 14 | info@sterchi-landtechnik.ch
www.sterchi-landtechnik.ch

Laden & Café Humanushaus

3113 Rubigen
T/F 031 838 11 42
laden@humanushaus.ch
www.humanushaus.ch

Öffnungszeiten Laden & Café
Di – Fr 10 – 12, 13.30 – 18.30 | Sa 10 – 16



blumengeschäft & gärtnerie
flugplatzstrasse 40
3122 kehrsat
031 961 31 37
www.blumenmaurer.ch

unsere philosophie - schweizer blumen, mit verantwortung produziert
unsere stärke - floristische kreativität & professionelles handwerk



BELWAG BELP
Viehweidstrasse 12
3123 Belp
Tel. 031 819 11 55



Mehr als nur eine Garage.



Carrosserie – Werkstatt – Verkauf

Ihre Gesundheit ist unsere Herausforderung

Apotheke Belp AG, 3123 Belp
Apotheke Belp, Fon 031 819 56 81
Apotheke Schützenmatte, Fon 031 819 56 82
Apotheke Schönenbrunnen, Fon 031 819 56 83
www.apothekebelp.ch