Familienbetrieb seit 200 Jahren

Die Generationenmühle von Längenbühl

Die Mühle in Längenbühl steht seit rund zweihundert Jahren im Besitz der Familie Wenger Bezençon. Über sieben Generationen hinweg wurde der Betrieb geprägt, weiterentwickelt und durch herausfordernde Zeiten geführt. Heute trägt Carmen Bezençon die Verantwortung für die Dittligmühle und führt fort, was ihre Vorfahren aufgebaut haben.



Kunstvolle Installationen vor der Mühle mit dem alten Mühlerad. Fotos: zvg

Zwischen Maschinen und Mehlsäcken wuchs Carmen Bezençon in der Mühle auf. Sie erinnert sich daran, wie der Lärm den ganzen Tag präsent war und das Haus vibrierte, sobald die Anlagen liefen. Ihre Eltern arbeiteten viel. Deshalb wurde sie früh selbstständig. Sie spielte auf dem Grundstück, war ständig draussen und war, wie sie sagt, eher verwildert unterwegs. Trotz dieser Nähe zur Mühle konnte sie sich lange nicht vorstellen, später selbst im Betrieb tätig zu sein. Ihr Vater, Georges Wenger, erzählt, wie die Mühle über Generationen weitergegeben wurde. Sein Vater übernahm als ältester Sohn den Betrieb, während seine Brüder andere Wege einschlugen. Auch nach seiner Pensionierung arbeitete er weiterhin in der Mühle. Diese Haltung habe er immer bewundert, sagt Wenger, und gewusst: Er werde es seinem Vater gleichtun.

Von früher zu heute

Früher war die Dittligmühle eng mit dem Dorfleben verbunden. Viele Betriebe vereinten Ackerbau, Viehhaltung und Verarbeitung, und die Mühle war Teil eines einfachen Versorgungssystems. Die Menschen wussten, wo sie ihr Mehl herbekommen. Gebacken wurde oft gleich auf den Höfen. Mit der Industrialisierung kamen immer mehr Bäckereien auf, die das Brotbacken in die Stadtzentren verlagerten. Heute ist die Mühle nicht mehr bloss ein Ort, an dem Getreide gemahlen wird. Sie ist Produktionsstätte, Laden, Bistro, Onlineanbieter und Familienbetrieb zugleich. Die Arbeit des Mahlens ist gleich geblieben, doch alles rundherum wurde anspruchsvoller. Bezençon sagt: «Wir merken schon, dass wir viel mehr in Marketing investieren müssen. Früher lief das einfach von selbst, aber heute müssen wir mehr machen, damit wir von der Kundschaft wahrgenommen werden.»

Der Weg in die Geschäftsleitung

Dass sie die Mühle einmal selbst führen würde, war lange nicht vorstellbar. «Ich hatte früher nicht das geringste Interesse, die Mühle zu übernehmen», sagt Carmen Bezençon. Der Beruf als Müllerin sei viel zu technisch gewesen. Sie studierte in Bern, zunächst Pädagogik, später Geografie, und unterrichtete zwanzig Jahre lang am Gymnasium Thun. Parallel dazu übernahm sie kleinere Aufgaben für die Mühle, gestaltete das heutige Logo mit und unterstützte ihre Eltern administrativ. Bezençon wusste, dass sie nicht ihr Leben lang im Lehramt bleiben würde, und hatte Lust auf eine neue Herausforderung. Die Übernahme ergab sich aus dem Gefühl, dass es richtig sei. Da sie bereits eingebunden war, verlief der Übergang reibungslos. Sie übernahm die Leitung, als ihr Vater in die Pension ging. Er arbeitet jedoch weiterhin Vollzeit und ist der einzige Müller vor Ort. Auch ihre Mutter, Irma Wenger, war schon immer im Betrieb eingebunden und ist es bis heute. Sie hat 2009 das «Bistro Irmas Mahlwerk» gegründet und geführt. Heute springt sie ein, wenn Unterstützung gebraucht wird.

Weiterkommen, weiterbestehen

Während der Pandemie erlebte die Mühle eine unerwartete Nachfrage. Der Onlineshop musste eine Zeit lang abgeschaltet werden, weil die Bestellungen nicht mehr zu bewältigen waren. Nicht die Produktion war das Problem, sondern fehlendes Verpackungsmaterial und stockende Lieferketten. Heute sind die Verkaufszahlen wieder rückläufig. «Es reicht nicht mehr, ein lokales, hochwertiges Produkt zu haben. Man muss mit seiner Ware einen Mehrwert bieten können», sagt Bezençon. Der Betrieb fühle sich manchmal wie ein dauerndes Start-up an, in das man immer wieder investieren müsse. Ein grosser Teil ihrer Arbeit besteht darin, die Geschäfte weiterzuentwickeln. Die Dittligmühle gehört zu den wenigen noch aktiven Mühlen in der Schweiz und muss sich in einem Markt mit starkem Preis- und Konkurrenzdruck behaupten. Die Familie hat ihre Nische gefunden, unter anderem mit Backmischungen für Hobbybäckerinnen und Hobbybäcker. Carmen Bezençon wird noch einige Jahre die Mühle führen. Trotzdem ist sie mit ihrem Vater über die Zukunft der Mühle im Gespräch. Sie suchen nach Lösungen, die den Betrieb langfristig sichern. «Ich glaube, das Schönste wäre es, wenn die Mühle als Mühle erhalten bleibt», sagt sie. Die Frage der Nachfolge ist offen, aber die Bereitschaft, neue Wege zu gehen, ist spürbar. *Julie Schulhofer*



Vater Georges Wenger und Tochter Carmen Bezençon.