

Zeitschrift: Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design
Herausgeber: Hochparterre
Band: 19 (2006)
Heft: [16]: 20 Jahr Mühle Tiefenbrunnen : die Mühle lebt

Artikel: Mahlen : Last und Lust des Müllers erleben
Autor: Lüönd, Karl
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-123056>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.03.2025

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

Mahlen: Last und Lust des Müllers erleben

Text: Karl Lüönd

Das «Mühlerama» in der Mühle Tiefenbrunnen ist nicht nur ein industriegeschichtliches Denkmal von hohem Rang, sondern ein «arbeitendes Museum zum Anfassen» mit enormem Erlebniswert. Auf kurzweilige Art lernen Jung und Alt das Mahlen verstehen, eine der ältesten Kulturtechniken der Menschheit. Das «Mühlerama» zeigt aber auch immer wieder Sonderausstellungen zu alltagskulturellen Themen. Die Tradition mit Originalmaschinen lebt so lange, wie sie sichtbar arbeitet.

• Die Mühle Tiefenbrunnen war eine der ersten industriellen Mühlen Zürichs. Sie war von 1913 bis 1983 in Betrieb. Das «Mühlerama» bewahrt in seiner heutigen Form die Erinnerung an ursprüngliche Industrienutzung. Die Mühlenanlage ist eine industrie-archäologische Rarität. Sie ist eines der letzten noch integral erhaltenen Zeugnisse der vertikalen Gruppenantriebsmechanik. Mit Transmissionsriemen wurden die einzelnen Maschinen von unten über vier Geschosse angetrieben. Später lösten einzelne Elektromotoren die Gruppenantriebe ab. Gebaut von der Firma Daverio & Henrici Zürich war die Mühlenmaschinerie damals auf dem Stande der Technik. Sie war siebzig Jahre lang Tag und Nacht in Betrieb.

Mühlemuseum und Produktionsstätte

Aus dem grossen Mühlegebäude wurde ein senkrechtliches Stück ausgesondert und zum Museum umgebaut. Doch noch lebt die Mühle, denn noch immer ist das «Mühlerama» ein echter, arbeitender Betrieb. Was im musealen Umfeld rattert, sind die Originalmaschi-

nen – eine industrielle Mühlenanlage, die die Mühlentechnik von damals nicht bloss ausstellt, sondern in Gang hält. Das Museum ist auch eine Produktionsstätte. Auf und am Weg der Ackerfrucht vom Korn zum Brot sind viele Zwischenstationen zu erleben. Das «Mühlerama» erschliesst sie auf spielerische, leicht fassbare Weise, angefangen bei den weltweiten Fruchtbarkeitskulten rund um das Korn bis zur Diskussion über die verschiedenen Methoden in der Saatgutzüchtung und der Gentechnik. Das «Mühlerama» blendet auch nicht aus, dass Millionen von Menschen um Nahrung kämpfen müssen. Die Ursachen von Überfluss und Hunger sind ein Thema, die alten und neuen Produktionsweisen im Getreideanbau ein anderes. Zudem werden Back- und Mahlkurse angeboten, und viele Besucherinnen tragen einen Sack Mehl oder ein selbst gebackenes, ofenfrisches Brot nach Hause. Die Sackrutsche über vier Geschosse ist die grosse Attraktion für die Kinder. Das «Mühlerama» ist mehr als ein Museum, es ist ein Betrieb.

Eine Fülle von Themen

Im «Mühlerama» folgt der Besucher dem Weg des Mahlguts über vier Stockwerke. Neben dem eigentlichen Mahlprozess gibt eine permanente Ausstellung Einblicke in Themen wie: die Technik des Mahlens, industriegeschichtliche Zusammenhänge, Querbezüge zu Landwirtschaft, Pflanzenbau, Kultur- und Lokalgeschichte, Politik, Religion und Ethik, die wichtigsten Getreidesorten der Welt, das Berufsbild des Müllers, Konsumgewohnheiten im Wandel, Mühlen in aller Welt (von der tibetischen Stein- bis zur holländischen Windmühle). In den Sonderausstellungen werden weitere Themen der Alltagskultur oder der Ernährung breiter dargestellt. Ein Beispiel ist die Ausstellung über die hiesige Bierkultur mit dem neugierig machenden Titel «Frauenbier und Männerbräu». • Sonderausstellungen Seite 46

Franziska Rüttimann, Leiterin «Mühlerama»

Brot kommt nicht einfach aus dem Supermarkt. Doch sein Werdegang vom Weizenfeld über die Mühle und den Backofen bis auf den Tisch wäre in der modernen Welt kaum mehr erlebbar, wenn es nicht Einrichtungen wie das «Mühlerama» gäbe, eine Mischung aus produzierendem Betrieb, Museum und Erlebniszentrum mit spielerischen und pädagogischen Elementen. Es behandelt eine der ältesten und wichtigsten Kulturtechniken der Nahrungsmittelherstellung. Warum sonst würden heute noch so viele Leute Müller heissen?

Bis zu 17 000 Besucher kommen jedes Jahr, die Hälfte davon sind Schulklassen. Die Dauerausstellung gräbt bis zu den Wurzeln der menschlichen Geschichte und wirft mutig Schlaglichter auf brennende Themen, von Gentechnik über die Welternährung bis um Hungerproblem. Ein erfahrener Müller leitet die undgänge und erklärt. Aber «Mühlerama»-Leiterin Franziska Rüttimann, Ethnologin mit Nachdiplomstudium in Museologie, hält auch spannende Zusatzprogramme bereit: Workshops für Schüler und Erwachsene mit Brotbacken und Ernährungskunde, Mäuseabenteuer und andere Geburtstagsideen für die Kleinen, aber auch kulturgeschichtliche Einblicke in Wirtschaft und Brauchtum rund um das Brot. Und einmal im Jahr organisiert das «Mühlerama» eine Sonderausstellung.

«Das «Mühlerama» steht auch Gruppen von 30 bis 150 Personen für originelle Einladungen und Feiern offen», betont Franziska Rüttimann. «Das Einmalige bei uns ist: Hier wird der Produktionsvorgang mit den alten Maschinen im Massstab 1:1 nachvollzogen, und es wird echt produziert. Das Mehl kann man kaufen und nach Hause tragen.» Man begreift

die komplexe Technik, indem man des Müllers Last und Lust beobachtet: vom Sortieren und Reinigen über das Einweichen und das Mahlen bis zum Sieben, dem Verfeinern und dem Absacken. Die grosse Attraktion für Kinder jeden Alters ist natürlich die Rutschbahn, auf der man in die Tiefe gleitet wie ein Mehlsack, vier Stockwerke tief, vom Sichterboden über den Stäubeboden bis zum Walzenboden.

In der Mühle Tiefenbrunnen ist heute die Dienstleistungs- und Informationsgesellschaft zugange. Das «Mühlerama» blendet zurück zu seinen agrarischen und industriellen Ursprüngen und stellt historische Tiefenschärfe her. Glaubwürdig ist nur, wer zu seiner Herkunft steht. Die Mühle Tiefenbrunnen tut es mit dem «Mühlerama». Karl Lüönd



«Hier wird der Produktionsvorgang mit den alten Maschinen im Massstab 1:1 nachvollzogen, und es wird echt produziert. Das Mehl kann man kaufen und nach Hause tragen.»

Mühlerama | Funktionierende Mühlenanlage (1912) | Dauerausstellung vom Korn zum Mehl |
Wechselnde Sonderausstellungen | Gruppenangebote für Erwachsene und Kinder |
Museumsshop | Mühle Tiefenbrunnen | Seefeldstrasse 231 | 8008 Zürich | 044 422 76 60 |
Fax 044 422 89 22 | info@muehlerama.ch | www.muehlerama.ch