

Zeitschrift: Vom Jura zum Schwarzwald : Blätter für Heimatkunde und
Heimatschutz

Band: 65 (1991)

Artikel: Ende der letzten Mühle in Gansingen

Autor: Senn, Dominik

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-747201>

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: 07.10.2024

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

Ende der letzten Mühle in Gansingen

Dominik Senn

In Gansingen ist ein langes Stück Geschichte der Vergangenheit anheimgefallen: Der Betrieb in der unteren Mühle — das Gebäude wurde durch das Kloster Säckinggen erbaut — ist von Gottfried Schraner nach 43jähriger Müllertätigkeit eingestellt worden; sein Grossvater Clemens übernahm den Betrieb der Kundenmühle Ende 19. Jahrhundert. Verschwunden sind leider Zeugen wie Dokumente und das rund 12 Meter Durchmesser aufweisende ober-schläch-tige Holzrad.

Die untere Mühle in Gansingen erlebte ein langes und bewegtes Stück Menschheitsgeschichte. Der letzte Müller, Gottfried Schraner, erinnert sich noch, dass Pfarrer Schmid das Pfarreiarchiv auf Spuren der Entstehung untersucht hat; er war auch im Besitz alter Dokumente bis ins 14. Jahrhundert zurück; sie sind nicht mehr aufzutreiben. Jedenfalls ist erwiesen, dass das Haus durch das Kloster Säckinggen an dieser Stelle am Wasser erstellt wurde, um die Wasserkraft nutzen zu können. Jahreszahlen — wie diejenige von 1857 über der Eingangstür — sind erst ab Mitte 19. Jahrhundert aufzutreiben, als Gottfrieds Grossvater Clemens, Bürger von Mettau, zusammen mit seinem lediggebliebenen Bruder Fridolin die Mühle übernahm und nebst der Landwirtschaft und der Fuhrhalterei betrieb. Sein Sohn Gottfried, 1903 geboren, führte die Tradition weiter. Er wiederum übergab das Erbe 1969 seinem Sohn Gottfried, 1930 geboren, der bereits 1946, also vor 43 Jahren, mit dem Mahlen begann, um den Vater zu entlasten. 1950 übernahm dieser die Kundschaft der oberen Mühle von Hans Oeschger-Jenny dazu. Gottfried junior weiss noch, wie sein Vater den Mühlestein mit dem Mühlestein-Hammer bearbeitete, was eine grosse Kunstfertigkeit verlangte, um das Mehl nicht «totzumahlen», das heisst, genügend Zwischenräume zwischen dem sich drehenden oberen und dem fixierten unteren Mühlestein zu schaffen. Der schwere Stein wurde hiezu mittels Galgen aus massivem Eichenholz und Schraubgewinde abgehoben und ausgeschwenkt.

Oberschläch-tiges Wasserrad von gegen 12 Metern Durchmesser

Getrieben wurde das Mahlwerk von der Wasserkraft, die das gegen 12 Meter Durchmesser messende ober-schläch-tige Holzrad mit aussen angebrachten Blehschaufeln nutzte (das Wasser füllte die Schaufeln oben auf, worauf sie durch ihr Gewicht nach unten drückten und sich bei

seinen wöchentlich zwei «Kehren» (bis 1962 mit Pferden, dann mit dem Traktor) noch praktisch in allen rund 130 Haushaltungen Mahlgut ein und lud Mehl ab, insgesamt rund 50 Tonnen gemahlenes Brot- und ebensoviel gebrochenes Futtergetreide. Die Zahl sank — auch eine Folge der Regulierung und damit der Verringerung der Zahl der Produzenten — stetig auf rund 22 Kunden mit rund je acht Tonnen Mahlgut im Jahre 1988, dem letzten Mühlejahr (bis März 1989) Schraners nach 43 Jahren. Es ist aber zu beachten, so Schraner, dass gleichwohl von diesen wenigen Produzenten erheblich mehr produziert, aber halt via Handelsmühlen an den Bund verkauft wird.

Auch mit erfolgter Mühleschliessung müssen die Gansinger nicht aufs eigene Brot aus eigenem Getreide verzichten: Die Handelsmühle Knecht AG in Leibstadt ist bereit, weiterhin Selbstversorgergetreide zu vermahlen.

Wie und was die Gansinger Kundenmühle mahlte

Kontrolle durch die eidgenössische Getreideverwaltung

43 Jahre lang hat in Gansingen Müller Gottfried Schraner das Selbstversorgergetreide der Gansinger, aber auch einiger Oberhöfner, Wiler und Sulzer, gemahlen; jetzt steht die Kundenmühle still. Wie eine Handelsmühle, die im Unterschied zur Kundenmühle auch Verkäufe tätigt und Bundes-Pflichtlager hält, unterstand auch die untere Mühle in Gansingen der jährlichen Kontrolle durch die eidgenössische Getreideverwaltung in Bern, weshalb er für jeden Kunden und jeden Posten die Mahlkarte nachzuführen hatte. Vom Zweiten Weltkrieg an herrschte die Selbstversorgungspflicht von 200 Kilogramm Brotgetreide pro Jahr und Person ab sieben Jahren, bis vor etwa drei Jahren; um sie zu garantieren, gewährte der Bund Mahlprämien auf dem Brotgetreide. 1986 betrug die Prämie 10 Franken pro 100 Kilogramm Weizen; beim Mahllohn von 28 Franken musste der Produzent somit nur 18 Franken entrichten; der vom Bund ausgerichtete Rest musste vom Müller ausgewiesen werden. Die Reduktion der Zahl der landwirtschaftlichen Betriebe — in Gansingen von beinahe 130 auf 22 —, die Reduktion der Kinderzahl in diesen Selbstversorgerbetrieben, welche aber wiederum ungleich grössere Flächen bebauen, all diese Faktoren liessen den Umsatz dermassen schrumpfen, dass den brandschutzmässig hoch versicherten Kundenmühlen schlicht der «Schnauf ausging»; es entstanden die Handelsmühlen, die dank mehr Umsatz rentabler arbeiten konnten und meist den Kundenmühlen-

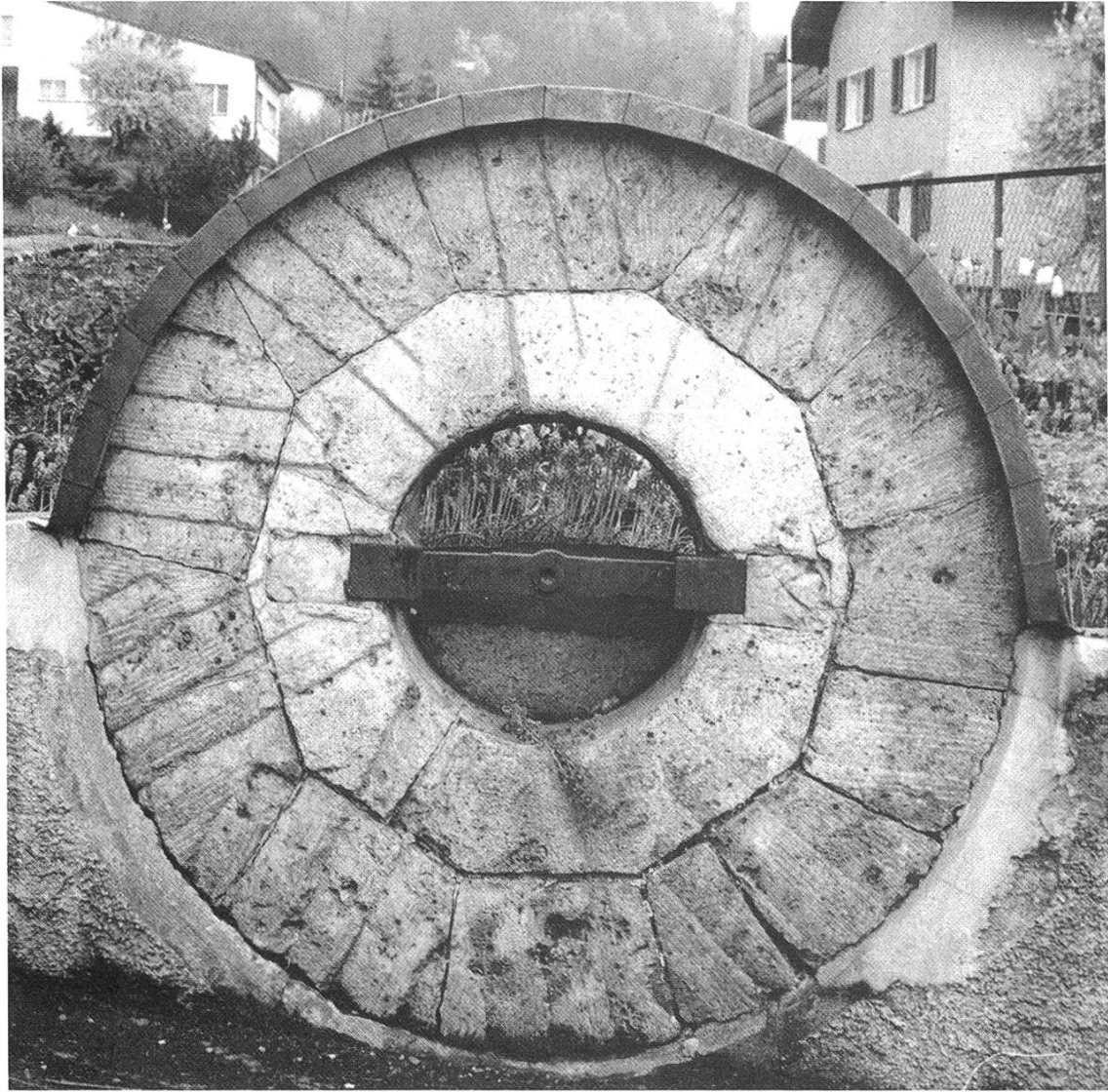
Service anbieten. In den fünfziger Jahren verdrängte übrigens der Weizen das Korn (meist Oberkulmer Rotkorn), obwohl letzteres nach Geschmack von Schraner besseres Brot ergibt.

Der Mahlvorgang

Der Mahlvorgang wird in Reinigung und Mahlen unterteilt. Bei der Reinigung erfolgt das Entspelzen der Körner auf dem Röndelstein (nur beim Korn), das Entfernen der Kornbärtchen, Schalen und Keimstückchen in der Schälmaschine und das Heraussortieren von Unkrautsamen und fremdem Besatz auf dem Trieur, einer Trommel mit Taschen, die kleiner sind als die Körner, und die Verunreinigungen auslesen. Das gereinigte Mahlgut wurde dann zwischen den Mahlsteinen und später im Walzenstuhl zu Mehl zerrieben, vom Plansichter je nach Feinheiten gesiebt und sortiert. Vor der Einrichtung moderner Mahlautomaten mit Ansaug-, Elevatoren- und Abpackeinrichtungen musste die Arbeit von Hand verrichtet werden; beispielsweise buckelte Schraner senior das Mahlgut in Säcken zwei- bis dreimal wieder in den Trichter über den Mahlsteinen hinauf, bis es nach erneutem Durchlauf die gewünschte Feinheit aufwies. Die Fertigprodukte Weissmehl, Halbweissmehl und Kleie werden separat abgesackt. Bäcker und Hausfrauen verarbeiten erstere Produkte, während die Kleie wertvolles Futtermittel darstellt. In der Gansinger Mühle ist etwa zur Hälfte Futtergetreide (Mais, Gerste, Hafer) gebrochen worden; dies vorerst in der grob eingestellten Steinmühle, später, ab 1960, in einer separaten Schlagmühle.

Im oberen Fricktal verarbeiten somit nur noch die Mühlen der genossenschaftlichen Getreidesammelstelle in Eiken und von Adolf Tschudi in Wittnau als einzige aktive Mühle in Privatbesitz Selbstversorgergetreide selbst; hinzu kommt im Bezirk Rheinfeldern noch Müller Wunderlin in Wegenstetten, während diejenige der landwirtschaftlichen Genossenschaft Möhlin/Stein sowie einige Kleinmühlen vor beträchtlicher Zeit den Betrieb eingestellt oder sich auf die Auslieferung beschränkt haben. Der Vollständigkeit halber seien noch die grossen Krafftuttermühlen Zanovit AG in Gipf-Oberfrick und Klingentalmühle AG in Kaiseraugst erwähnt.

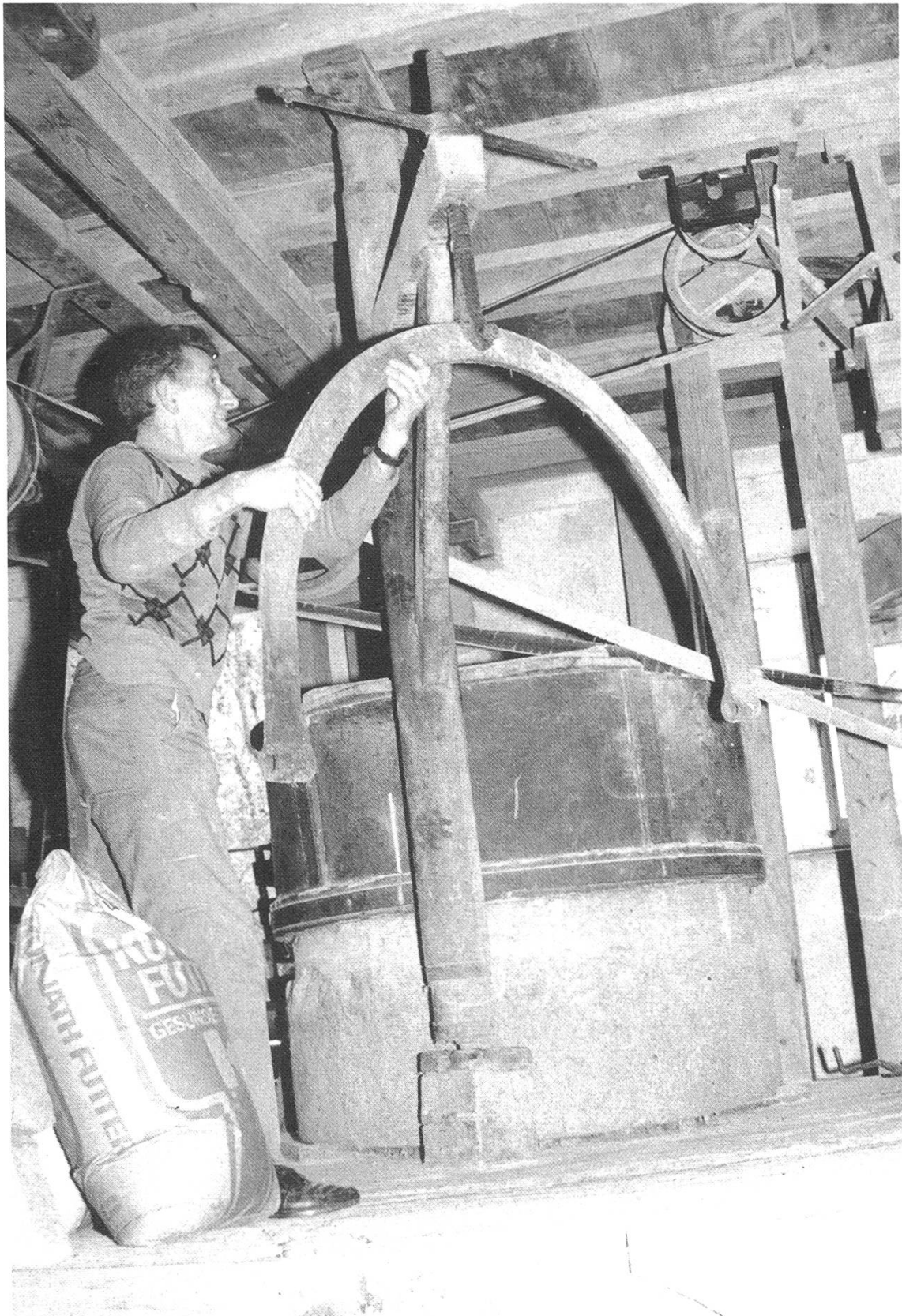
Nachsatz der Redaktion: In der Gemeinde Oberhofhat der derzeitige Besitzer der Mühle von 1851 keinen Aufwand gescheut, diese wieder funktionsfähig herzurichten. Wieder klappert also ein Wasserrad im Fricktal, das auch seine ursprüngliche Funktion wahren kann. Eine Besichtigung der Schäumühle ist nach Absprache mit der Besitzerfamilie möglich.



Kalkstein aus der Champagne wurde zur Herstellung dieses Läufersteins gebraucht, der einst in der Gansinger Mühle lief. Heute steht er bei der Leibstädter Mühle Knecht AG.



Kraftübertragung auf den Röndelstein in der Gansinger Mühle: Senkrechte Welle mit hölzernem Treibrad.



Müller Gottfried Schraner hantiert am Galgen, der zum Abheben und Wenden des Läufersteins dient. (Fotos: Dominik Senn)