Sich gegenseitig inspirieren und voneinander lernen

Die erste Vereinsreise des Vereins Kultur am Mühlebach Böttstein führte ins Schenkenbergertal. Zwischen historischen Mühlen, alten Getreidesorten und knusprigem Brot gab es viel zu entdecken – und natürlich auch zu geniessen.



Der Verein Kultur am Mühlebach hat in Schinznach-Dorf eigenes Brot gebacken. Auf dem Bild: das Team des Fördervereins Werkstatt Schenkenbergertal mit den Gewinnern des Schätzspiels.

BÖTTSTEIN (pm) – Unter dem Motto «Gegenseitig sich inspirieren und voneinander lernen» machte sich der Verein Kultur am Mühlebach Böttstein auf zu seiner ersten Vereinsreise. Das Ziel lag ganz in der Nähe: Schinznach-Dorf, wo der Förderverein Werkstatt Schenkenbergertal die gut 30 Teilnehmenden in der Emmerstube herzlich empfing. Bruno Stadler begrüsste die Gäste mit den Worten: «Ihr habt gutes Wetter mitgebracht, nämlich Regen.» Die Bemerkung sorgte für Schmunzeln und zustimmendes Nicken.

Die Aufteilung in zwei Gruppen fand ebenfalls Anklang. Während die eine Gruppe die historische Mühle erkundete, tauchte die andere in die Welt der Landwirtschaft und ihrer Geschichte ein.

Wo das Wasserrad Geschichte lebendig macht

Jürgen und Willi führten die erste Gruppe durch die Mittlere Mühle und liessen die Geschichte des traditionsreichen Gebäudes lebendig werden. Die Ursprünge der Mühle reichen bis ins 14. Jahrhundert zurück. Bis 1939 trieb das Wasserrad drei Mahlgänge an. Einer davon ist noch heute zu erleben, wie auch der kurz vor dem Zweiten Weltkrieg eingebaute Mahlautomat der Firma O. Meyer & Cie. aus Solothurn. Ganz so reibungslos wie früher läuft dieser allerdings nicht mehr. Nach einem längeren Stillstand hat der Plansichter – eine Maschine zur Trennung des Mahlguts nach Korngrösse – sein gewohntes Schüttelverhalten verändert. Jürgen und Willi stehen deshalb vor einer neuen Herausforderung: Sie wollen herausfinden, was das gute alte Stück so aus dem Takt bringt. Auch historische Technik hält eben Überraschungen bereit und verlangt gelegentlich nach einer Extraportion Aufmerksamkeit.

Besonders beeindruckend war das verschachtelte Räderwerk, das vom metallenen Wasserrad mit einem Durchmesser von 4,26 Metern angetrieben wird. Beim Anblick dieser Mechanik wurde deutlich, wie viel Wissen und handwerkliches Können nötig waren, um aus Wasserkraft Getreide zu mahlen.

Nach einem kurzen Spaziergang ging es mit Emil im Dorfmuseum weiter zurück in die Vergangenheit. Alte Geräte und Maschinen erzählen dort von der Landwirtschaft vergangener Zeiten. Regula ergänzte die Ausstellung mit eindrücklichen Schwarz-Weiss-Bildern und Texten über die Feldarbeit der Frauen von damals. Die Dokumente machten unmissverständlich klar: Auch die Frauen leisteten Schwerarbeit und standen ihren Mann – oft unter Bedingungen, bei denen heute selbst mancher Traktor ins Schwitzen käme. In den Kellerräumen wartete eine weitere Überraschung: Versteinerungen aus den Schichten der Sanddünen des einstigen Jurameers, gefunden oben im Schenkenbergertal. Mit jedem Fundstück wurden die Augen grösser. Wer hätte gedacht, dass sich hier Spuren einer so weit zurückliegenden Erdgeschichte entdecken lassen?

Römische Küche für hungrige Gäste

Nach den vielen Eindrücken trafen sich alle zum angeregten Austausch in der Aula der Schule Schinznach. Gesprächig blieb es zunächst – bis das Menü «Die Puls» nach Hirzewirt-Rezeptur auf den Tisch kam. Dann wurde es merklich ruhiger. Der Hunger hatte sich inzwischen ebenfalls zu Wort gemeldet.

Der Getreidebrei aus Einkorn, verfeinert mit Gemüsewürfeln, Butter, Rahm und Speckwürfeln, entführte die Gäste in eine andere Geschmackswelt. Bruno erklärte mit einem Augenzwinkern, diese üppige Zubereitung mit Butter, Rahm und Rauchfleischwürfeli vom Rind sei wohl eher für einen römischen Centurio, also einen Hundertschaftsführer, als für einen gewöhnlichen Legionär gedacht gewesen. Ob die Legionäre damals neidisch auf ihre Vorgesetzten blickten, ist nicht überliefert. Dass es den Gästen schmeckte, hingegen schon.

Auch das Dessert bewies, dass alte Getreidesorten kulinarisch einiges zu bieten haben. Ein Griesköpfli aus Emmer, begleitet von eingelegten weissen Weinbeeren und Zwetschgenkompott à la Madeleine, zeigte auf köstliche Weise, wie sich aus traditionellen Zutaten kreative Nachspeisen zaubern lassen.

Vom Korn zum Brot – mit Muskelkraft und Fingerspitzengefühl

Frisch gestärkt kehrten die Teilnehmenden am Nachmittag in die Emmerstube zurück. Nun stand die praktische Erfahrung auf dem Programm: der Weg vom Korn zum Brot. Elisabeth nahm die Gruppe unter ihre Fittiche und führte sie in die Kunst der Getreideverarbeitung ein.

An der Handmühle hiess es zunächst: im Uhrzeigersinn drehen. Bei den mechanischen Quetschmühlen, je nach Modell mit Stahlwalzen oder Stein, war Gefühl gefragt – und natürlich Muskelkraft. Wer glaubte, das Mahlen von Getreide sei eine leichte Sache, wurde spätestens beim Versuch mit einem grossen Bollerstein und einer Granitschale eines Besseren belehrt. Der körperliche Einsatz brachte so manchen an seine Leistungsgrenze, während sich der Mehlertrag mit wenigen Gramm ausgesprochen bescheiden zeigte. Das Verhältnis zwischen Aufwand und Ertrag dürfte bei den meisten für neue Wertschätzung gegenüber dem täglichen Brot gesorgt haben.

Beim Kneten des vorbereiteten Emmerteigs fiel das Ergebnis erfreulicher aus. Bald lagen verschieden geformte Teiglinge bereit, die Elisabeth mit geübtem Griff in den vorgeheizten Holzbackofen einschoss. Während die Brote ihrer Vollendung entgegenbackten, erläuterte Rosmarie die Zusammensetzung heutiger Fertigprodukte und zeigte bekömmliche Alternativen auf. Dabei standen auch die alten Getreidesorten Einkorn und Emmer im Mittelpunkt. Sie bieten spannende Möglichkeiten, sich wieder stärker mit der Herkunft unserer Lebensmittel und der Vielfalt traditioneller Getreide auseinanderzusetzen.

Dann kam der ersehnte Moment: Elisabeth holte ein duftendes Brot nach dem anderen aus der Tiefe des Backofens. Die Freude über das gelungene Werk war spürbar. Die inzwischen erkalteten Brote wurden kurzerhand angeschnitten und genüsslich verspeist. Selbst gemahlen, selbst geformt und frisch gebacken – so schmeckt Brot gleich doppelt gut. Und wenn man im Schätzspiel noch in die Ränge kam, war die Freude fast grenzenlos, bei den Gewinnern und den Gastgebern, dem Förderverein Schenkenbergertal.

Ein Tag, der nachwirkt

Beim gemeinsamen Rückblick waren sich alle einig: Die erste Vereinsreise war ein voller Erfolg. Das Team des Fördervereins Werkstatt Schenkenbergertal hatte alle Register gezogen und mit viel Engagement gezeigt, wie Geschichte, Handwerk, Landwirtschaft und Genuss miteinander verbunden werden können. Der gegenseitige Austausch soll deshalb weitergeführt werden. Denn der Weg vom Korn zum Brot ist weit facettenreicher, als man zunächst vermuten würde. Und obwohl Getreide seit Jahrtausenden zu unseren wichtigsten Nahrungsmitteln gehört, gibt es noch viel zu entdecken – und manches auch wieder neu zu lernen.

Ein Besuch im Schenkenbergertal ist deshalb Gross und Klein wärmstens zu empfehlen. Wer sich auf die Spuren alter Mühlen, traditioneller Landwirtschaft und ursprünglicher Getreidesorten begibt, erlebt nicht nur spannende Geschichte, sondern kann auch den Geschmack von Einkorn und Emmer entdecken. Damit unterstützt man zugleich die nachhaltige und lokale Produktion.

Und wer nach diesem Tag sein Brot künftig mit etwas mehr Ehrfurcht anschneidet, hat vielleicht bereits die wichtigste Erkenntnis mit nach Hause genommen: Bis ein Laib auf dem Tisch liegt, braucht es weit mehr als Mehl, Wasser und Hefe.

Zum Nachkochen:
Emmer-Gemüseeintopf

250 gr. Emmer ganz, oder Einkorn/Dinkel
250 gr. Gemüsewürfel
100 gr. Reibkäse (Sprinz)
1 dl Riesling x Sylvaner
8 dl Gemüsebouillon
1 kleine Zwiebel gehackt
1 dl Rahm
50 gr Butter

Ganzen Emmer im Wasser 10 Minuten vorkochen und abschütten. Zwiebeln in Butter kurz andünsten und den vorgekochten Emmer dazugeben.

Mit der Hälfte der Gemüsebouillon und dem Weisswein auffüllen und 10 Minuten kochen lassen. Die Saisongemüsewürfel dazugeben und 10 Minuten weiterkochen.

Mit dem Rahm und dem Reibkäse verfeinern und bei Bedarf mit dem Rest der Bouillon verdünnen.