

REGION

IN DER PRODUKTION

Mehr als Mehl

Hinter der Mühle Fraubrunnen steckt jahrhundertealtes Handwerk. Heute wird die einstige Klostermühle von Alexander Messer mit Leidenschaft und Expertise geführt – in der bewährten Tradition seiner Vorfahren, geprägt von stetiger Innovation.

Text **Mira Weingartner** Fotos **Martin Rindlisbacher**



Aus dem Getreide von landwirtschaftlichen Betrieben der Umgebung wird das Fraubrunnen Mehl produziert.



Das Silo der Mühle Fraubrunnen ist von weither sichtbar – wie ein Leuchtturm markiert es den Standort im mittelländischen Dorf. Obwohl das Silo erst seit 1960 steht, ist die Mühle Fraubrunnen ein Ort mit langer Geschichte. «Erste Erwähnungen finden sich in Dokumenten aus dem Jahr 1246», berichtet Alexander Messer (60), der heutige Inhaber der ehemaligen Klostermühle.

Über Jahrhunderte hinweg wurde hier regionales Getreide zu hochwertigem Mehl verarbeitet. Während früher Weizen, Dinkel oder Roggen direkt vom benachbarten Kloster Fraubrunnen geliefert wurden, stammen die Rohstoffe heute von landwirtschaftlichen Betrieben aus der nahen Umgebung. Nach wie vor steht das traditionelle Handwerk im Mittelpunkt. «Wir sind eine mittelgrosse Mühle. Der Obermüller sowie die neun Mitarbeitenden überwachen den gesamten Prozess und bringen dabei viel Fachwissen und Handarbeit ein», sagt Messer.



Alexander Messer ist der Geschäftsführer der Mühle Fraubrunnen – und kümmert sich mit viel Engagement um die Produktion.

Bei der Mehlproduktion wird das Getreide im Walzenstuhl zerkleinert. Im sogenannten Plansichter trennen Siebe das zerteilte Getreide, sodass Mehl, Schale und Griess entstehen. Um das gesamte Mehl aus dem Getreide zu gewinnen, sind stets mehrere dieser Durchgänge erforderlich. «Die Arbeit mit Mehl ist eine Wissenschaft», betont Messer. Denn das Getreide ist von Ernte zu Ernte unterschiedlich. «Wir müssen stets flexibel sein, um die hohe Qualität sicherzustellen.»

Eine Herzensangelegenheit

Wenn Alexander Messer über seine Mühle spricht, wird sofort klar, wie sehr sein Herz an diesem Ort hängt. Dabei war sein Weg keineswegs vorbestimmt: Zwar wuchs er zwischen Mahlsteinen und Mehlstaub auf. In einer Familie, die seit Generationen in Fraubrunnen Müller stellt. Doch als junger Mann entschied er sich für ein Studium der

Betriebswirtschaft – zunächst abseits der Mühle. Nach mehreren Jahren in der Welt der Zahlen und Bilanzen kehrte er mit 27 Jahren in den Familienbetrieb zurück. «Ich war der Erste in unserer Familie, der diesen Schritt frei wählen konnte. Für meine Vorfahren war die Mühle keine Wahl, sondern eher eine Pflicht.»

Gerade diese Freiheit gab ihm den Antrieb, sich mit voller Energie einzubringen. Heute brennt der Geschäftsführer der Mühle Fraubrunnen, der in seiner Freizeit leidenschaftlich backt, für einheimischen Weizen und Urdinkel, frisches Mehl und schmackhaftes Brot. «Denn gibt es etwas Schöneres als den Duft von frischem Brot, das aus bestem Mehl gebacken wurde?» ■

Das Buremehl Spezial (Fr. 2.80/1 kg), das Falkenmehl (Fr. 2.80/1 kg) sowie das Weissmehl (Fr. 2.50/1 kg) der Fraubrunner Mühle sind in ausgewählten Coop-Supermärkten der Region erhältlich.

Impressum: Coop, Region Bern,
Postfach, 3001 Bern; Tel. 031 980 91 11,
E-Mail: redaktion-be@coop.ch;
Redaktionsleitung: Rabea Brantschen