

Im Mehlpardies von Hittnau



Andrea Bach führt konventionelle Mehle, verkauft aber auch glutenfreie und Bioprodukte. Bild: Gabriela Meissner

HITNAU Nahezu konkurrenzlos ist der Mühlilade bei der still gelegten Mühle Balchensthal. Über mangelnde Nachfrage kann sich Andrea Bach ganz und gar nicht beklagen. Selber Brot backen sei im Trend, sagt die Inhaberin des Mehlladens.

Gabriela Meissner

Es ist noch nicht ganz halb zehn, und doch klopft schon die erste Kundin an die Ladentür. Wurzelbrotmehl hätte sie gerne, meint die junge Frau fast entschuldigend. Der Mühlilade in Hittnau ist eigentlich noch geschlossen. Für Inhaberin Andrea Bach kein Problem. Schon gar nicht, dass die Kundin gleich nach 25 Kilogramm fragt. Mehlsäcke schleppen gehört für die zierliche Mittvierzigerin zum Tagesgeschäft. «Das ist mein Fitnessprogramm», sagt Andrea Bach und lacht, als sie mühelos den Sack auf den Rollwagen hievt.

Kunden äussern Bedürfnisse

Das Wurzelbrotmehl ist nur eines von 30 Mehlsorten im Angebot des Mühlilade. Dazu kommen Biomehle und glutenfreie Mehlsorten, Backmischungen, aber auch Teigwaren, Honig und Olivenöl. «Ich habe das Sortiment in den letzten drei Jahren, seitdem ich den Laden gekauft habe, dauernd erweitert», sagt Andrea Bach, die mit ihrer Familie in Bäretswil wohnt. Viele Ideen entstehen aus Bedürfnissen, die Kunden äussern.

Für anderes recherchiert die Mutter dreier Teenager im Internet oder bei Anbietern.

Die nächste Kundin kommt mit einer grossen Einkaufsliste. Dafür nimmt Andrea Bach die lärmige Abfüllanlage im Lageraum hinter dem Verkaufsraum in Betrieb. Weil der Hittnauer Mühlilade bis auf einen kleinen Laden in Kollbrunn keine Konkurrenz hat, läuft Bachs Geschäft gut. Leben könne sie zwar nicht davon, und insgesamt sei es sicher auch ein idealistisches Projekt. «Aber es geht mir nicht um einen grossen Zahltag, der Laden macht mir Freude.»

Backen wie zu Hause

Im Mühlilade kann man nicht nur einkaufen. Andrea Bach liefert auch Rezepte und Tipps, wie Brot auch zu Hause im Backofen gelingt. Den grossen Zulauf erklärt sie sich damit, dass sie von der Praxis herkommt. «Ich habe keinen fachlichen Hintergrund, etwa den einer ausgebildeten Bäckerin», sagt die gelernte Kauffrau. «Ich kenne das Backen vom praktischen Ansatz her, so wie man eben zu Hause bäckt.» Das würde von den Kunden geschätzt.

Einen weiteren Grund im Kundenzuwachs macht Andrea Bach im immer grösser werdenden Bewusstsein für gesunde Ernährung aus. «Selber Brot backen ist im Trend», sagt sie. Viele seien mit industriell hergestellten Nahrungsmitteln nicht mehr zufrieden oder reagierten mit Allergien. «Den Leuten ist wichtig, zu wissen, was in den Produkten steckt.»

Zuerst nur Geschäftsführerin

Den Mühlilade Hittnau gibt es seit sechs Jahren. Bis zum Frühjahr 2009 führten ihn die Balchensthaler Müller, dann wurde die Mühle stillgelegt. Andrea Bach, die nicht mehr in ihrem angestammten Beruf als Kauffrau tätig sein wollte, begeisterte die Idee, den Laden zu führen. Schliesslich bäckt sie seit über 20 Jahren das Brot für ihre Familie selbst.

Zunächst war sie Geschäftsführerin, 2010 verkaufte Besitzer Werner Bosshardt den Mühlilade ganz. Andrea Bach schätzt den Kontakt zu den Kunden. Zu vielen habe sie in den vergangenen Jahren eine persönliche Beziehung aufgebaut. «Ich kann ihnen Produkte verkaufen, die sie begeistern und freuen», sagt die Mehlfachfrau. «Und mir gibt der Laden tagtäglich Anerkennung, die ich sehr schätze.»

www.muehlilade.ch

HITNAU

Mit Simona Lüthi mitfiebern in der «Loki»

Am nächsten Samstag, 9. März, laden Kurt Spörri und Barbara Bertschi zum Mitfiebern mit der Hittnauer «Voice of Switzerland»-Kandidatin Simona Lüthi in die «Loki» Hittnau. Wie schon am letzten Samstag kann nun auch die zweite Liveshow auf Grossleinwand mitverfolgt werden, und das in einem geheizten Zelt. Ab 18 Uhr gibt es Glühwein und Rumpunsch aus dem Militärkessel. Daneben locken Würste, Cervelats und Hamburger vom Grill, eine Bar und zwei offene Feuer sorgen für eine gemütliche Stimmung. Die Einnahmen des Abends kommen dem Hittnauer WisäJam und Simona Lüthi zugute. (reg)

Über den Weg vom Mädchen zur Frau

Am Dienstag, 12. März, findet um 8.45 Uhr findet der nächste thematische Frauenkafi Hittnau statt. Heide Fischer, Ärztin mit eigener Praxis und Spezialistin in Frauen-Naturheilkunde, referiert über die Entwicklung vom Mädchen zur Frau und die damit verbundenen gesundheitlichen Herausforderungen. Der Vortrag und die anschließende Frageunde widmet sich Fragen rund um die Pubertät und die ersten Schritte ins Frausein, zeigt naturheilkundliche Behandlungswege und gibt ganzheitlichen Rat in dieser wichtigen Lebensphase. Unkostenbeitrag 8 Franken, die Kinder werden liebevoll betreut. (reg)

Theater «Spot on!» mit neuem Stück

«Spot on! – Jugend macht Theater» spielt das Werk «Der Tisch» von I. E. Morgan in der Mehrzweckturnhalle in Hittnau. Im Mittelpunkt der Geschichte steht ein Küchentisch, welcher durch Zauberei die verschiedensten Menschen um sich scharen kann. Ein zentrales Thema des Stücks ist die Anpassungsschwierigkeit in der heutigen Zeit. Die Vorführungen finden am Freitag, 15. März, um 20 Uhr, am Sonntag, 17., um 18 Uhr und Freitag/Samstag, 22. und 23. März, um 20 Uhr statt. Der Eintritt ist kostenlos. Mehr Informationen zum Projekt finden sich auf www.spot-on.ch. (reg)