

# Alles rund um das tägliche Brot

**HITTTAU.** Im Mühlilade Balchenstahl findet man alles zum Thema Brot. Und obwohl die Mühle seit bald zwei Jahren geschlossen ist, kann Inhaberin Andrea Bach ihr Sortiment ständig erweitern. Konkurrenz gibt es praktisch keine mehr.

GABRIELA FRISCHKNECHT

Früher sass sie am Bütotisch und kümmernte sich um ihre drei Kinder, heute schleppt Andrea Bach regelmässig schwere Mehlsäcke. «Den Mühlilade zu führen, bedeutet schwere körperliche Arbeit», bestätigt sie, die notabene nicht eben mit «vierschrittige» umschrieben werden kann. Mit «Schrot und Korn» trifft man es bei der blonden, Mittvierzigerin schon eher, denn das ist ihr Metier. Das Sortiment ist breit im Mühlilade Balchenstahl in Hittsau. Mehle aus den verschiedensten Getreidesorten reihen sich Sack an Sack. Weiter im Angebot sind Körner, Müeslmischungen, Mais, Sojaflocken und Teigwaren. Dazu gibt es Backmischungen, beispielsweise für Maisbrötchen oder Kürbiskernbrot, Füllungen für Birnenweggen oder Nussgipfel, Modellermarzipan oder Schokostreusel.

## Kein Fan von Trockenhefe

Eigentlich – so scheint es dem Betrachter – könnte man nach einem Besuch bei Andrea Bach gleich nach Hause gehen und ein Brot backen. «Past», sagt die Mühlilade-Besitzerin und lacht. «Nur die Hefe fehlt.» Trockenhefe bietet sie keine an, weil sie davon nicht begeistert ist. Und um das Sortiment mit Frischhefe zu ergänzen, bräuchte sie einen Kühlschrank.

Vor rund eineinhalb Jahren hat sie den Mühlilade in der Mühle Balchenstahl bei Hittsau vom früheren Besitzer der Mühle, Werner Bosshardt, gekauft. Den Laden gibt es seit 2007 und wurde, bis ihn 2009 Andrea Bach übernahm, von den dortigen Müllern geführt. «Eigentlich war es ein Zufall, der mich zum Mühlilade geführt hat», erzählt sie. Ausgeschrieben hatte ihn Werner Bosshardt nämlich nicht. Vielmehr war es eine gemeinsame Bekannte, welche die Vermittlerin spielte.



Passat ihr Sortiment laufend an die sich verändernden Bedürfnisse Ihrer Kundschaft an: Andrea Bach, die Inhaberin des Mühliladens Balchenstahl. Bild: Marcel König

Seit zwanzig Jahren bäckt Bach, die mit ihrer Familie in Bärenswil lebt, das tägliche Brot selber. Kaum, dass es mal gekaufte Backwaren gibt. «Höchstens, wenn ich am Samstag nicht dazu komme, einen Zopf zu backen, gibt es Gipfeli zum Sonntagsfrühstück.» Und seit eben diesen zwanzig Jahren ist Bach fasziniert von Mehl und kauft es oft in der Wespimühle in Winterthur.

Sie war schon lange auf der Suche nach einer neuen Beschäftigung, doch zurück in einen kaufmännischen Beruf wollte sie nicht. Die Idee, ihre Begeisterung für Mehl und Brot zum Beruf zu machen, fand sie verlockend. «Ein bisschen leer geschluckt habe ich aber schon, als ich das erste Mal im Mühlilade stand», erzählt Bach. Es sei ein «Learning by doing» gewesen, und zu

Beginn hätte sie viel Unterstützung von den Müllern der Mühle Balchenstahl gehabt. Dann verkaufte Bosshardt die Mühle an die Meyerhans Hotz AG in Weinfelden, und Bach führt den Laden seither in Eigenregie. Seit 2010 ist sie auch Besitzerin. Zwar kann sie nicht leben von dem, was der Mühlilade abwirft; doch der Laden hat sich etabliert.

## Kunden aus dem ganzen Land

Andrea Bach hat Kunden aus der ganzen Schweiz. Nicht zuletzt auch deshalb, weil ihr Geschäft Seltenheitswert hat. Abgesehen von einem kleinen Laden in der Nähe von Kollbrunn ist ihr Laden seit eineinhalb Jahren – seit der Schliessung der Wespimühle in Winterthur – der einzige Mühliladen im Kanton Zürich.

Inzwischen hat sie ihn nach ihrem Gutdünken eingerichtet. Die Abfüllanlage, mit der sie die schweren 25-Kilogramm-Mehlsäcke in kleinere Behälter abfüllt, steht in einem Hinterzimmer. Auch wenn sie von Hand abfüllt – etwa die Biomehle, damit sie sich nicht mit anderen Mehlen vermischen –, tut sie dies in den Nebenräumen, damit es im Laden weniger stiebt.

Dazu hat sie ihr Geschäft mit zahlreichen alten Gegenständen dekoriert. Ein Leiterwagen steht prominent im Raum und beherbergt Geschenksäcklein mit Zopfmehl. Obwohl der Mühlilade ausserhalb von Hittsau Richtung Pfäffikon liegt, beschreibt Andrea Bach den Standort als idyllisch. Viele Wanderer kämen vorbei und seien begeistert. «Der Laden passt hierher.»

Die stetig wachsende Kundschaft erlaubt es Bach denn auch, auf die sich verändernden Bedürfnisse zu reagieren. Immer mehr Menschen litten unter Weizenallergie, erzählt die Mehlfachfrau. Sie hat deshalb zahlreiche Urdirnkemhle und -produkte im Sortiment. Der Run auf eines der ältesten aller Körner sei enorm. Gerade hat Bach ein «Urdirnkemhle-Backbuch» in ihr Sortiment aufgenommen. Nachbacken kann sie die Rezepte aber nicht. Weil der Laden sie so in Anspruch nimmt und sie daran ist, eine Kinderecke einzurichten, fehlt die Zeit, die Rezepte auszuprobieren. Was sie sich aber bestimmt nicht nehmen lässt, ist die Zeit, für ihre Familie das tägliche Brot selber zu backen.

[www.muohlilade.ch](http://www.muohlilade.ch)