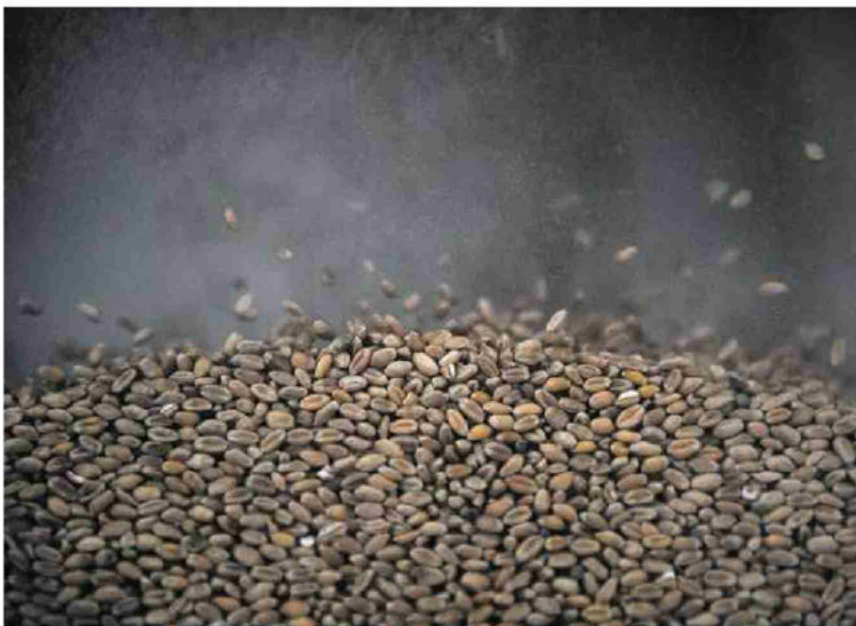


# Schweizer Müller haben es trotz Heimatschutz schwer

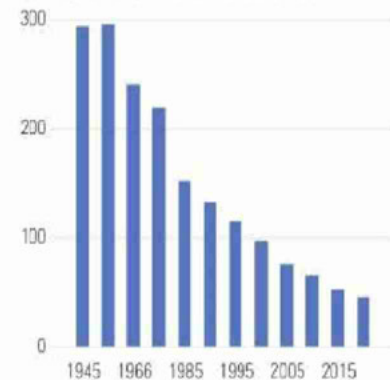
*Der traditionsreichen Branche machen Wettbewerbsdruck und Nachwuchssorgen zu schaffen*





Der Familienbetrieb Willi Grüninger in Flums mahlt pro Jahr 23 000 Tonnen Getreide.

### In der Schweiz gibt es immer weniger Mühlenunternehmen



QUELLE: DACHVERBAND SCHWEIZERISCHER MÜLLER (DSM) / NZZ / dlf

Weil weniger Brot gegessen wird als früher, plagen die Müllereibetriebe Absatzprobleme. Seit Jahren sehen viele Unternehmen keinen anderen Weg, als aufzugeben.

DOMINIK FELDGES, FLUMS (TEXT),  
KARIN HOFER (BILDER)

Eigentlich stagniert die Nachfrage nach Mehl in der Schweiz seit Jahren. Die Zeiten, in denen es zum Frühstück und zum Nachtessen automatisch Café complet mit einer oder mehreren Scheiben Brot gab, sind in den meisten Schweizer Familien seit langem passé. Doch während des Lockdowns im vergangenen Frühjahr schienen viele Haushalte auf einmal nicht genug Mehl bekommen zu können. Die Einkilopackungen mit Ruch-, Halbweiss- oder Weissmehl fanden reissenden Absatz.

### Hamsterkäufe im Frühjahr

In den Schweizer Mühlen absolvierten die Beschäftigten Sonderschichten. «Vielorts wurde an sieben Tagen die

Woche in drei Schichten produziert», hält der Dachverband Schweizerischer Müller (DSM) fest. Der Effort zahlte sich, wie im jüngsten Jahresbericht der

Wer Interesse  
am Müllerberuf  
entwickelt,  
kann es schnell  
zu etwas bringen.

Vereinigung ebenfalls nachzulesen ist, ganz offensichtlich aus: «Mehl war zu keinem Zeitpunkt ein knappes Gut in der Schweiz!»

Auch beim Müllereibetrieb Willi Grüninger in Flums mussten zeitweise sämtliche Kräfte mobilisiert werden. «Wir stiessen das Sechsfache der sonst üblichen Menge aus», sagt Philipp Marquart, der bei der Familienfirma als Produktionsleiter und Verantwortlicher für

den Vertrieb fungiert. Inzwischen hat sich die Nachfragesituation nicht nur bei diesem Ostschweizer Unternehmen, sondern branchenweit normalisiert. Beim Mehl lief es nicht anders als bei Konservendosen, Teigwaren oder Toilettenpapier: Nachdem die Haushalte ihre Vorräte aufgestockt hatten, brauchten sie nicht noch mehr davon.

Seit 2015 hatte die Gesamtmenge des vermahlenden Brotgetreides in der Schweiz laut dem Branchenverband DSM jeweils bei rund 460 000 Tonnen gelegen. Im zurückliegenden Geschäftsjahr, das die erste Hälfte von 2020 einschliesst, stieg sie jedoch wegen der Hamsterkäufe vom Frühjahr um 2,5% auf über 470 000 Tonnen. Beim DSM geht man von einem einmaligen Effekt aus. Statt Wachstum dürfte in den kommenden Jahren weiterhin Stagnation oder gar ein leichter Rückgang angesagt sein. Dies hat vor allem mit den sich verändernden Ernährungsgewohnheiten zu tun. Der Speisezettler der Schweizer Bevölkerung ist in den vergangenen Jahrzehnten immer vielfältiger geworden, weshalb weniger Brot nachgefragt wird.

Zudem macht den Schweizer Ge-

treidemühlen der steigende Import von Teiglingen zu schaffen. Die Zölle, die auf dieser Warenkategorie anfallen, sind deutlich niedriger als bei Mehlen. Um den Absatz von einheimischer Ware gegen ausländische Konkurrenz zu schützen, werden auf Mehlen ebenso wie beim Brotgetreide hohe Abgaben bei der Einfuhr in die Schweiz erhoben. Bei Teiglingen können hiesige Bäckereien oder Tankstellenshops, die ebenfalls Brot und andere Backwaren aufbacken, hingegen deutlich günstiger auf Importprodukte ausweichen. Je mehr Teiglinge aus dem Ausland zum Einsatz gelangen, desto weniger einheimisches Mehl wird benötigt.

Trotz Heimatschutz plagen Schweizer Mühlen seit Jahren Überkapazitäten. Bei Massenprodukten wie Weiss- oder Halbweissmehl herrsche ein intensiver Preiswettbewerb, sagt Marquart. Die schwierige Marktsituation zwingt Jahr für Jahr weitere Anbieter, den Betrieb einzustellen. Die Frage, ob man weitermachen wolle oder nicht, stelle sich besonders beim Generationenwechsel in der Leitung der oft familiengeführten Mühlen, sagt Hansjörg Haldner, der bei Bühler, dem weltgrössten Hersteller von Müllereianlagen, den Schweizer Absatzmarkt betreut. Finde sich kein Nachfolger, falle der Entscheid zur Einstellung des Betriebs oder zum Verkauf an einen Konkurrenten leichter.

Laut der Mitgliederstatistik des DSM gab es Mitte der 1950er Jahre noch fast 300 Mühlenunternehmen in der Schweiz. Inzwischen ist ihre Zahl auf 45 gefallen, wobei sich die drei führenden Betriebe, Swissmill, Groupe Minoteries und Stadtmühle Schwenk, rund 70% der verarbeiteten Getreidemenge teilen. Auf die Gruppe der sieben grössten Müllereibetriebe, zu denen auch Willi Grüninger zählt, entfallen fast 90%.

Das «Mühlensterben» ist allerdings beileibe kein rein schweizerisches Phä-

nomen. In verschiedenen europäischen Ländern fällt die Marktkonzentration noch ausgeprägter als hierzulande aus. Allein in den vergangenen zehn Jahren sind europaweit über 700 Müllereibetriebe verschwunden.

### Keine Nachtarbeit mehr

Zur Konsolidierung trägt auch die zunehmende Automatisierung in den Mühlen bei. Sie wird von Anlagenbauern wie Bühler vorangetrieben. So ermöglicht das Uzwiler Unternehmen seinen Kunden neuerdings beispielsweise, die Temperaturen und Vibrationen in den Walzenstühlen, wo das Korn zwischen rotierenden Walzen aufgebrochen und zerrieben wird, permanent zu überwachen. Dank dieser automatischen Beaufsichtigung können die Anlagen auch nachts, ohne Personaleinsatz, ununterbrochen arbeiten. Ein Mitarbeiter muss dann nur noch ausrücken, falls eine bedeutende Abweichung von der Norm vorliegt und sich das Problem nicht via Smartphone beheben lässt.

Die Nachtzeiten ohne Personal wirken sich positiv auf die Effizienz eines Betriebs aus. Sie verschärfen allerdings auch das Problem der Überkapazitäten, wie man in der Branche freimütig einräumt. Noch bis vor kurzem mussten sich Müller schon in der Ausbildung darauf einstellen, regelmässig Nachtschichten zu leisten. Doch ist dies je länger, desto weniger der Fall. «Wir arbeiten nur noch zu Komfortzeiten», sagt Marquart. Dies bedeutet, dass die Angestellten in den beiden Mühlen von Willi Grüninger in Flums ausschliesslich tagsüber während acht Stunden im Einsatz stehen. In den restlichen sechzehn Stunden laufen die Anlagen vollautomatisch. Den Grossteil ihrer Arbeitszeit verbringen die Produktionsmitarbeiter hinter Bild-

schirmen im Kontrollraum der Mühle.

Das Bild, das in der Öffentlichkeit über den Beruf des Müllers vorherrscht, hat mit diesem Wandel aber nicht Schritt gehalten. Noch immer dominiert das Klischee von Handwerkern, die schwere Säcke herumtragen und deren Arbeitskleider mit Mehl bestäubt sind. Dies macht es der Branche schwer, genügend Nachwuchs zu finden. Pro Jahr schliessen in der gesamten Schweiz nur noch rund fünfzehn Lehrlinge die dreijährige Lehre zur Müllerin oder zum Müller ab. Da viele von ihnen, wie man hört, die Ausbildung eher aus Verlegenheit denn aus echtem Interesse angetreten haben, springen nicht wenige schon kurz nach dem Abschluss zugunsten einer anderen beruflichen Tätigkeit ab.

Wer aber Interesse an dem Beruf entwickelt, kann es schnell zu etwas bringen. Marquart, der von sich behauptet, ein «durchschnittlicher» Sekundarschüler gewesen zu sein, liess sich nach der Müllerlehre zum Meister bzw. zum Müllereitechniker weiterbilden. Obwohl erst 23-jährig, rückt er bei Willi Grüninger nun in die Geschäftsleitung auf. Die Firma zählt 75 Mitarbeiter und erwirtschaftet einen Umsatz von 40 Mio. Fr.

### Dinkel- statt Halbweissbrot

Obschon auch ihm der hohe Wettbewerbsdruck zusetzt, schafft es das Unternehmen aus dem Sankt-Gallischen, sich mit Spezialitäten zu differenzieren. Viele der rund 200 verschiedenen Produkte im Angebot der Firma basieren auf Mehlen aus dem sogenannten «Urgetreide». Dass in der Schweiz zunehmend nicht mehr Ruch- oder Halbweissbrote, sondern Brote aus Roggen oder Dinkel gefragt sind, spürt man auch bei Willi Grüninger. «Wir haben uns erfolgreich darauf ausgerichtet», sagt Marquart.