MÜHLERAMA

Industriemühle
Museum für Esskultur
Backschule

Tätigkeitsbericht 2024

Mühle Tiefenbrunnen mit denkmalgeschützter Fassade und Passerelle, 2024 Foto: Luca Franzoni

Vorwort

Das Mühlerama hat 2024 besuchermässig erneut den Rekord gebrochen: Erstmals seit der Eröffnung 1986 haben über 20 000 Menschen das Museum besucht. Einen wichtigen Beitrag dazu haben die Zürcher Schulen geleistet, deren Workshop-Buchungen sich verdoppelt haben. 3 842 Schulkinder haben mit ihren Klassen von einem Besuch bei uns profitiert. Die Tatsache, dass das Mühlerama nach bald 40 Jahren so beliebt ist, zeigt, dass die Themen rund um die Ernährung auch heute sehr aktuell sind und, dass das Mühlerama attraktive Angebote hat, um sich mit diesen Fragen auseinanderzusetzen.

Im wirtschaftlichen Erfolg hat sich das grosse Besucheraufkommen leider nicht direkt ausgewirkt. Vor allem überproportionale Personalkosten haben das Ergebnis belastet.
Diese sind unter anderem auf personelle Wechsel und Krankheitsfälle zurückzuführen. Für das Folgejahr sind die Aussichten aber positiv.
Ich danke dem ganzen Mühlerama-Team herzlich für das grosse Engagement – in der Vermittlung, in der Backstube und in der Administration.
Michael Wehrli, Präsident des Stiftungsrates ab 1. 1. 2025

Il Pane Association in Kooperation mit dem Museum Mühlerama

15. Januar

Grazia de Martino, die seit Jahren bei uns in der Backschule unterschiedliche Kurse anbietet, führte mit viel persönlichem Engagement einen Backworkshop für Flüchtende und Asylsuchende durch. Der vertiefte Umgang mit unterschiedlichen Themen der handwerklichen Herstellung von Brot wurde in 4 zweitägigen Modulen bei uns im Museum durchgeführt.
Die Initiative wurde vom Zürcher Spendenparlament finanziell unterstützt, unser Beitrag war die zur Verfügungstellung der Backstube und des Mehls. Eine bereichernde und erfolgreiche Veranstaltung!

Abschlussanlass mit vielfältigen Broten aus den Herkunftsländern.

Master of Cheese

7./8./9. Februar

Wegen grosser Nachfrage wiederholten wir das Kinoerlebnis in der Backstube. Der Film „Master of Cheese“ von Myriam Zumbühl über den beeindruckenden Toggenburger Star Käser Willi Schmid zeigten wir nochmals an 3 Abenden mit Wein- und Käsebegleitung in Anwesenheit der Filmemacherin.

Korea Küche

15. und 18. März

Die belgische Kochbuchautorin Ae Jin Huys mit koreanischer Herkunft entführte uns in die Welt des Jang. Dies sind die typischen Würzsaucen, die die koreanische Küche ausmachen und die wir an der bei uns lancierten Schweizer Buchvernissage ihres Buches Korea Küche und weiteren Workshops vertieft kennenlernen durften.

Getreidegarten

Mai

Ohne Anschauung keine Erfahrung und kein Bezug zu unserer Ernährung – ob das so einfach funktioniert, wissen wir nicht, jedoch bauen wir unseren Getreidesortengarten bereits im 10. Jahr an. Die 9 Getreide in den Eternitgefässen vor dem Museum erzählen von der botanischen Vielfalt, dürfen angefasst werden und wirken als exklusive dekorative Begrünung im Innenhof.

Geerntet wird nicht. Der Getreidegarten bleibt auch nach der Reife bestehen.

Carvelo Host

Juni

Das Museum Mühlerama verarbeitet jährlich gegen 9 Tonnen von unserem Stadtzürcher Weizen. Das Mehl liefern wir per Lastenrad an einige Gastronomiebetriebe in der Stadt. Nach Jahren installierten wir nun einen eigenen Carvelo Host vor unserem Eingang. Somit geht es für alle einfacher – das öffentliche Rad wird vor allem von unserem Zivi benutzt, kann jedoch von allen registrierten Carvelo-Kunden aus der Nachbarschaft ausgeliehen werden.

Zivildienstleistender belädt 4 × 25 kg Halbweissmehl zur Auslieferung in die Stadt.

Denkmaltag

7. September

Der europäische Tag des Denkmals wurde in diesem Jahr am selben Tag wie die Lange Nacht der Zürcher Museen durchgeführt – ein Grund für uns, wieder einmal dabeizusein und einen Beitrag zum Thema „vernetzt“ zu leisten. Auf einer eigens dafür erstellten Modelleisenbahn kontextualisierten wir das Bahnnetz der SBB vor unserem Haus mit der gesamten Wertschöpfung des Getreides und dem Transport vom Feld bis hin als Mehl in die Bäckerei. Der speziell für Kinder vorbereitete Anlass stiess leider auf wenig Beachtung.

Lange Nacht der Zürcher Museen

7. September

Mit unseren Mini-Sauerteigworkshops haben wir die Nacht gestartet, mit der Zopf-Tombola hat sie geendet. Dazwischen gab es weitere Workshops, exklusive Führungen auf die Passarelle über die Bahngeleise und vor allem feine gefüllte New York Bagels. Mit 1102 Besuchenden war die spätsommerliche Nacht ein grosser Erfolg.

Betriebsausflug

23. September

Unser Betriebsausflug führte uns im privaten Minicar nach Langenbruck, nach einer kurzen Pilgerwanderung ins Kloster Schöntal, in dem wir die Ausstellung *Der eilige Geist kommt zur Ruhe* in Gegenwart des Künstlerpaars Gerda Steiner & Jörg Lenzlinger erkunden durften. Im Innenhof des Klosters heizten wir einen Tandoor-Ofen ein und backten wunderbare Fladenbrote zum Mittagessen. Bald darauf bestiegen wir den Bus Richtung der Bonbonfabrik Ricola in Laufen, wo wir einen Einblick in die Produktion und eine architekturgeschichtliche Lektion zu Lehmbau erhielten.

Exklusives Backerlebnis am Tandoorofen im Kloster Schönthal.

Eichhorn Familienfestival

29. September

Auch bereits als Traditionsanlass haben wir in Kooperation mit dem Millers und der Mühle Tiefenbrunnen AG zum grossen Familienfest den Zimtschnecken-Backworkshop und den Sirupbrunnen beigetragen. Der Besucherandrang mit 530 Eintritten war gross!

Fructus Obstsortenmarkt

14. Oktober

In Zusammenarbeit mit fructus durften wir gegen hundert Apfel-, Birnen- und Baumnusssorten an alle Gastronom:innen der Stadt vermitteln. Der Nachmittag zum Degustieren und Einkaufen wurde von einigen genutzt. Vielfalt ist immer beeindruckend und dank der Initiative von Peter Enz gelingt der Markt erfolgreich.

Nachtaktiv

24. Oktober

Jedes Jahr wieder haben wir uns gesagt. Der Anlass, der mit dem Wort „Scientainement“ umschrieben wird, lockte wieder gegen hundert junge Leute ins Haus. Zu Getränken und Beats wurde am Wissenschaftsanlass mit dem Thema „Healthy cosmos“ viel geredet, vermittelt und Interesse an Wissenschaft geweckt.

Diskursive Vermittlung in der nächtlichen Backstube.

Pop up im Museum

15. November bis 15. Dezember

Dass die Mühle und somit das Museum als Ursprung der Nudel steht, zeigten Dianer Ding und Jonathan Barnes mit ihrem Popup nach Museumsschliessung. Ihre Biang-Biang-Nudeln eroberten die Stadt vom Seefeld her!

Wurzeln & Visionen

3. November

Unser Dachstock ist eine Wunderkammer. Das Lebensprojekt der Zürcherin Nora Hauswirth Arte & Escola na Floresta in Manaus inszenierte sie in einer adhoc Videoinstallation und entführte und konfrontierte die Besucher:innen mit den Themen Landrecht, Agroforstwirtschaft und Ernährungspolitik im Amazonas.

Anbau von essbaren Pflanzen im Urwald des Amazonas und Vermittlung der Zubereitung ist ein Ziel des Projekts Tera kuno (unser Land).

Lussekater backen

13. Dezember

Traditiongemäss haben wir am Luzientag Lussekatter (Lichtkatzen) gebacken, wie sie in Schweden Tradition sind. Der weihnachtliche Anlass mit Glühwein und Suppe ist wie in den Jahren zuvor auf Begeisterung gestossen – viele Teilnehmende haben zum ersten Mal überhaupt gebacken.

Sei unser Gast

Unser digitales Museum ist auch in diesem Jahr gewachsen. Gemeinsam am Mittagstisch redeten wir mit einem Gast über Essen. So sind 6 Podcasts entstanden: Alleine essen, Hülsenfrüchte, Vollkorn im Trend, Nixtamalisation, Wildpflanzen essen und Klimatopf.

Essen und Reden – was als unkultiviert gilt, elaborieren wir zur Höchstform: Der Mühlerama Podcast.

Vermittlung

Dass wir in diesem Jahr doppelt so viele Workshops für Schulklassen durchführen durften, verdanken wir einer Initiative von Franziska Stöckli und dem Amt für Umwelt und Gesundheitsschutz (UGZ) der Stadt Zürich.
Im Rahmen eines vierjährigen Pilotprojekts „Nachhaltige Ernährung und Konsum im Lebensraum Schule“ dürfen wir unsere Workshops verschiedenen Schulklassen im Schulkreis Glattal ermöglichen, um die Vermittlung von nachhaltiger Ernährung niederschwellig in die Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE) einzubinden. Im beliebtesten Workshop lernen die Schüler:innen nebst der Herkunft und Verarbeitung des Weizens zwei typische Zürcher-Brote kennen. Das Bürli stellen sie aus einem eher flüssigen, vorbereiteten Teig her, das Weggli mit seinem geschmeidigen Milchteig stellen sie ganz selbstständig her. Immer wird ein Bezug zur historischen Industriemühle, der Mehlherstellung und dem Anbau des Weizens durch unsere Fachpersonen in einem 3-stündigen Erlebnis vermittelt. Weiter stehen auch eine einfache Führung durch die Mühle, ein Workshop zu Zucker oder Mahlworkshops mit antiken Steinmühlen auf dem Programm.

Backschule

In den in diesem Jahr durchgeführten 100 Backschule-Workshops wurden an rund 1821 Personen die Grundlagen des Brotbackens vermittelt. Neue Kurse in diesem Jahr sind die vom zweifachen Pizzaschweizermeister Matteo Vandi Pizzaiolo Masterclass und Pizza napoletana Kurs, Teigführung auf höchstem Niveau, backen bei höchsten Temperaturen. Butter & Brot mit Fokus auf die vielfältigen Geschmacksrichtungen von kultiviertem Butter und Brot aus integrativem Anbau, heisst, Leguminosen und Getreide werden zu Brot verbacken. Dass Knödel bei uns wenig bekannt sind, wird sich auch nicht mit den wunderbaren Backschulkurs Kaiserlich und Königliche Knödelküche ändern. Für die wenigen, die daran teilnehmen konnten, bereichert es aber auf jeden Fall den Küchen- und Essalltag.

Pinsa carbonara, eine Neuerfindung und Pizza romana, der leicht hergestellte Klassiker, sind bald vollendet zum Verkosten.

Workshops für Schulen und Erwachsene

Hier die Anzahl durchgeführter Angebote:

- 91 Workshops für Schulen Stadt Zürich
- 191 Workshops für Schulen nicht Stadt Zürich
- 100 Backschule-Workshops
- 125 Kindergeburtstage
- 83 Führungen/Workshops Erwachsene
- 30 Vermietungen Backstube

Museumsteam und Stiftung

Das Museumsteam setzte sich 2024 aus folgenden Personen zusammen (insgesamt 6,9 Vollzeitäquivalente): Leitung: Pius Tschumi (80 %), Vermittlung/ Mühledienst: Andreas Bommer (Leitung 70 %), Claudia Winteler (30 %), Christiane Ruzek (30%), Johanna Bardill, Rahel Diethelm (ab Sept.), Daniela Hardegger (ab Sept.), Christina Hänni (bis April), Salome Hersche, Enes Kekec, Martin Manser, Beat Maumary, Susanna Pinarci (März), Frida Walter (April – Juli), Backwerkstatt: Maurizio Burkhard (bis Juni), Mona Groll (bis Juni), Sara Ambauen (ab Sept.), Mahmoud Khaled (bis Okt.), Nataliia Kolomiets (ab Juni), Sophie Kunath (ab Sept.), Robine Unterrassner (ab Nov.) Empfang: Luana Cardu (Leitung 60%), Nina Zutt (ab Dez.) Cornelia Blattmann, Cécile Eicher, Ambar Rüdisühli, Sadaf Sedighzadeh (Aug.–Dez.), Adriana Hefti (Aug.–Dez.), Beratung und Verkauf, Koordination Workshops Schulen / Geburtstage: Elisabeth Sinstadt (40 %), Backschule: Julia Graf (35% Leitung), Claudia Altdorfer, Chimgee Gerber, Andrea Heri, Margaretha Jüngling, Laurent Meisel, Ines Schulz, Jeannette Tschudy (ab Feb.), Elena Velychko, Magnus Zwyssig, Digitales Museum: Sina Jenny, Zivildienstleistende: Yoann Miéville, Max Krummenacher

Der Stiftungsrat 2024

Daniel Wehrli (Präsident), Thomas Bratschi, Ruth Wagner, René Rausenberger, Michael Wehrli (Beisitz)

Mitarbeitende

Im Juni durfte Andreas Bommer sein 20-jähriges Jubiläum feiern. Für seine treuen Dienste haben wir uns bei einem Apéro herzlichst bedankt. An der *Langen Nacht* durften wir nach getaner Arbeit um 2 Uhr früh auf das zehnjährige Jubiläum von Pius Tschumi anstossen. Luana Cardu hat nach sieben Jahren entschieden, neue Wege einzuschlagen. Für ihr Engagement, speziell auch den Aufbau des Empfangs und Museumsshops nach dem Umbau 2017, bedanken wir uns mit einem Abschiedsfest. Auch dem Blindenhund Quintero wurde ein Kalbsknochen zur Pensionierung übergeben, hat er doch jahrelang Elisabeth Sinstadt zur Arbeit bei uns begleitet.

Empfang

Die Teilnehmenden an 633 Anlässen wurden von unserer Mitarbeiterin Elisabeth Sinstadt telefonisch beraten. Dass sie hunderte von Beratungen geführt und unsere Agenda verwaltet hat, sei speziell erwähnt. Die insgesamt 20 456 Besuchenden wurden von Luana Cardu und ihrem Team Tag für Tag herzlich empfangen und beraten. Die höchste Besucherzahl seit Gründung des Museums im vierten Jahr nach Corona erfreut sehr. Das Museum scheint auch ohne grosse Marketingmassnahmen bekannt und beliebt zu sein.

Bilanz per 31. Dezember in CHF

Aktiven	2024	2023
Umlaufvermögen	168 179	121 730
Anlagevermögen	78 801	108 069
Total Aktiven	**246 980**	**229 799**
Passiven		
Fremdkapital		
kurzfristiges Fremdkapital	231 661	211 296
langfristiges Fremdkapital	0	0
Eigenkapital	15 319	18 502
Total Passiven	246 980	229 798

Betriebsrechnung für das am 31. Dezember abgeschlossene Geschäftsjahr

Ertrag	2024	2023
Museumsertrag	649 586	568 506
Subventionen, Spenden und Beiträge Sonderausstellung, Ausfallentschädigung Corona	422 710	501 731
Total Ertrag	1 072 296	1 070 237
Aufwand		
Museumsaufwand	984 435	989 483
Warenaufwand	58 631	55 089
Finanzaufwand/Abschreibungen	29 372	33 917
Total Aufwand	1 072 438	1 078 489
Betriebsergebnis	**-143**	**-8 252**
ausserordentlicher Erfolg	-3 040	92
Ertrags- / Aufwandüberschuss (-)	**-3 183**	**-8 160**

Erfolgsrechnung und Bilanz

Der Aufwandüberschuss von 3 183 fällt im Vergelich zum Vorjahr besser aus, was grundsätzlich positiv zu werten ist. Der Museumsertrag aus den Angeboten ist deutlich höher geworden. Der Personalaufwand ist zwar auch deutlich gestiegen, wobei ein Teil des Mehraufwandes auch auf die verbesserte Vorsorgelösung entfällt. Zudem belasteten die rund 500 Krankheitsstunden, die mit Stundenlöhnern ausgeglichen werden mussten, den Betrieb in vielerlei Hinsicht.

Der so entstandene Verlust aus dem operativen Geschäft konnte dank der Defizitgarantie der Mühle Tiefenbrunnen ausgegelichen werden, die finanzielle Lage ist somit kontrollierter und stabiler als im Vorjahr. Die getroffenen Massnahmen in der Angebotsgestaltung lassen auf vorsichtigen Optimismus hoffen.

Revision

Die eingeschränkte Revision wurde durch die Firma Senn & Partner AG, Herrn Roger Donzé durchgeführt. (PDF Download auf www.muehlerama.ch).

Museum Mühlerama
Seefeldstrasse 231
8008 Zürich
+41 (0)44 422 76 60
www.muehlerama.ch