



## Abschlussarbeiten Umbau

Der Beginn des Jahres stand immer noch im Zeichen des Umbaus. Abschlussarbeiten, Verbesserungen und die Umsetzung der Barrierefreiheit-Massnahmen wurden realisiert.

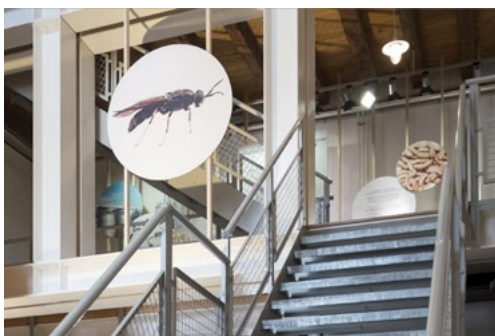
Geprägt war der Jahresanfang vom Rutschbahnskandal. Der Vorbehalt der BfU gegenüber unserer stadtbekanntesten Sackrutsche war sogar der NZZ einen Hinweis wert. Die seit 30 Jahren (unfallfrei) in Betrieb stehende Holzrutsche wurde auf ihre Sicherheit überprüft und anschliessend mit einer Erhöhung der Seitenwanne absturzsicherer gemacht. Auf die Sportwoche am 12.2. durften wir unsere Kinderattraktion wieder für alle Besuchenden öffnen.

## Sonderausstellung

Mit der Sonderausstellung „Was essen wir morgen? Proteine für die Welt: Insekten im Fokus“ haben wir zum ersten Mal das neu umgebaute Museum bespielt. Entstanden ist die Ausstellung aus zwei unabhängigen Motiven. Unsere Kooperation für die Erneuerung des Museums mit der Firma Bühler AG in Uzwil brachte uns einerseits in Kontakt mit Bühler Insect Technology. Andererseits konnten wir die Lebensmittelwissenschaftlerin Dr. Linda Mürger für die Zusammenarbeit gewinnen.

Im Rahmen Ihrer CAS-Arbeit (Data Visualization) hat sie sich ausführlich mit den seit 2017 in der Schweiz essbaren und zugelassenen Insekten auseinandergesetzt.

Obwohl zugelassen, war – laut diverser Medienberichte – die Nachfrage bei den Konsumenten gering. Es fragt sich also, wieso ein Weltkonzern in Insektenzucht und Verarbeitung investiert; handelt es sich um einen Business Case, ein zukunftsweisendes Projekt? Inspiriert von diesen Zukunftsvisionen



haben wir recherchiert und sind unter anderem auf die hochinteressante Black Soldier Fly (Schwarze Waffenfliege) gestossen, die als Königin der Abfall-

verwertung gilt. Ihre Larven können sich optimal in nassen und trockenen Neben- und Abfallprodukten der Lebensmittelindustrie ernähren. Diese hoch proteinhaltigen Fliegenlarven werden vorerst als Futtermittel für Fische eingesetzt und sollen mittelfristig eine nachhaltigere Alternative zum landwirtschaftlich problematischen Sojaanbau bieten. Bühler Insect Technology entwickelt aktuell Zucht- und



Verarbeitungsanlagen für die schwarze Waffenfliege in Holland und China.

Die Zusammenarbeit mit Daniel Ambühl von Skyfood, einem ausgewiesenen Entomophagen, hat uns weitere Aspekte des Themas aufgezeigt. Er hat uns auf die Thematik der Bienen-drohnen aufmerksam gemacht und uns einen Einblick in das hilfreiche und nachhaltige Projekt Songa Nzila im Kongo gegeben.

In fünf Themenkreisen zeigte die Ausstellung auf Basis von Daten (Edible insects: Future prospects for food



and feed security) der Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) die Entwicklung der Weltbevölkerung und deren Proteinbedarf mit den entsprechenden nachhaltigen Alternativen auf. Die Forschung zeigt, dass Proteinquellen aus Pflanzen und Tieren neu bewertet werden müssen, denn die aktuelle Lebensmittelindustrie wird den Bedarf an Fleisch oder hochwertigen Proteinen in 30 Jahren voraussichtlich nicht decken können.

Die Vielfalt der Insekten und deren Verzehr (Entomophagie) zeigte die Ausstellung anhand von Projekten aus aller Welt. Ein Beispiel ist der dänische

Film „Bugs“ – entstanden in Zusammenarbeit mit dem Nordic Food Lab –, der erstmals mit deutschen Untertiteln in der Schweiz gezeigt wurde.

Partner: Bühler Insect Technology, Dr. Andreas Baumann / Daniel Ambühl, Skyfood / Dr. Michael Greeff, ETH Zürich / essento / Thomas Bratschi, CEO foodward / Verein Kreislauf / Insekterei GmbH

An dieser Stelle möchte ich mich bei den Geldgebern (Avina Stiftung / Beitragsfonds des Finanzdepartements der Stadt Zürich / Bühler AG) bedanken, die die Ausstellung in nur drei Monaten Vorbereitungszeit ermöglicht haben.

## Eröffnung / Lange Nacht

Die Eröffnung der Sonderausstellung haben wir auf die „Lange Nacht der Zürcher Museen“ am 1. September angesetzt. Mit Führungen durch die neue Ausstellung erreichten wir insgesamt 1315 Besuchende. Daniel Ambühl vermittelte in der Backstube das Essen von Insekten – aus der Pfanne des Insektenkenners wurden Bienen-drohnen auf Toastbrot serviert.

Sozusagen als Beilage gab es Buchstabensalate und andere verbale Proteine aufbereitet von drei gestandenen Dichterinnen in einer schmackhaften Mini-Poetry-Slam-Show: Sarah Altenaichinger, Martina Hügi und Rhea Seleger. Dieser Beitrag entstand in Zusammenarbeit mit dem Miller's und mit Poetry Slam Zürich.

Als Alternative zu den Bientoasts erhielten die Besuchenden Verpflegung bei den beiden Caterern „Zum guten Heinrich“ und „Flour & Water“.

## Verlauf/ Besucherzahlen

Mit 15 932 Besuchenden erreichten wir ein sehr gutes Resultat. Die Absicht, die Besucherzahlen allein mit dem Basisbetrieb zu steigern, hat sich erfreulicherweise bewahrheitet. Wochenenden mit über 250 Besuchenden pro Tag machten allerdings auch die Grenzen des Museums und die damit verbundenen Schwierigkeiten deutlich.

Der Bildungsanspruch junger Eltern wird für unser Museum immer mehr zu einer Herausforderung. Viele Familien besuchen unser Museum mit Kleinkindern (1–6 Jahre alt) und erwarten angemessene Angebote – allerdings haben wir das Museum nicht auf diese Altersgruppe ausgerichtet und haben



dadurch einen hohen Aufwand, die Sicherheit zu gewährleisten und sind immer stärker mit erzieherischen Fragen konfrontiert.

## Marketingkooperation Kulturama

Mit dem Museum Kulturama, das praktisch zeitgleich die Ausstellung „Wer i(s)t denn da?“ eröffnete, haben wir eine Marketingkooperation vereinbart. Alle Besuchenden vom Kulturama erhielten einen Gratis Eintritt ins Mühlerama und umgekehrt. Davon profitierten bis Ende Jahr 20 Personen.

## Offene Backstube

Seit der Wiedereröffnung versuchten wir mit einer verlängerten Öffnungszeiten am Mittwochabend weitere Besuchergruppen anzusprechen. Zum Angebot gehörte auch die „offene Backstube“, ein Angebot, bei dem wir unseren neuen Profi-Backofen mit backfreudigen Besuchenden teilen. Ausgehend von der Idee eines Backhauses sollte dieses Format inhaltlicher Austausch und Treffpunkt für die vitale Brotbackszene im gigantischen Dorf Zürich werden. Zur Betreuung konnten wir Julia Graf von



Slow Food Youth gewinnen – sie verwandelte die Backstube denn auch zum Szenetreff, der auch auf einer dazugehörigen Facebookseite sein Forum fand. Hier wurden von Freunden bis zu Start-up-Firmen Brot, Pizzen, Chips und Kuchen gebacken – mit oder ohne Julias Hilfe. Das Angebot mit durchschnittlich drei Besuchenden jeden Mittwoch stiess zwar auf Resonanz, war leider jedoch aufgrund des günstigen Angebots (5.– p.P.) nicht kostendeckend. Das Format wurde auf Ende 2018 eingestellt und kann nur mit einer externen Finanzierung weitergeführt werden.

## Wettsch Zopf

Als freies Angebot für Jugendliche zwischen 12 und 16 Jahren war monatlich einmal Zopfbacken angesagt. Ob das Ergebnis nun am Sonntagsbrunch oder gleich am Samstag im Anschluss an den Backanlass aufge-

gessen wurde – der Anlass konnte innerhalb eines Jahres nicht genügend in der Stadt bekannt gemacht werden und wird bis auf weiteres eingestellt. Auch hier fehlt uns die externe Finanzierung vor allem für die Kommunikation und den Aufwand der Workshop-Leitung.

## Backschule/ Nudelschule

Die Backschule ist auch im dritten Jahr das Erfolgsformat schlechthin! Die Kurse sind stets ausgebucht und die leidenschaftlichen Teilnehmenden hell begeistert. Unsere Mitarbeiterin Sara Witmer leitet das Format Back-



schule, sie kuratierte ein dichtes und ansprechendes Programm. Insgesamt 396 Teilnehmende besuchten in 30 Workshops im Jahr 2018 die Backschule. Rückgrat der Backschule bilden die Kurse Baguette, Zopf und Sauerteig für Fortgeschrittene, die von der bekannten Hobby-Bäckerin und Bloggerin Katharina Arrigoni von „BesondersGut“ bei uns durchgeführt werden. Die Basiskenntnisse vermittelt Sara Witmer in ihrem eigenen Sauerteig-Basic-Kurs. Auch die Kurse (Sauerteig, Panettone, Laugengebäck) von Tom The Baker aus München waren äusserst erfolgreich.

## Workshops Schulen

Auch im ersten Betriebsjahr nach dem Umbau wurden unsere Gruppenworkshops zahlreich gebucht. Insgesamt besuchten 52 Schulklassen unsere Angebote. Nebst den Standard-Work-



shops etablierte sich der für das Vorjahr im provisorischen Museum in der Bäckerei Buchmann speziell konzipierte Workshop zum Zürcher Traditionsgebäck

Bürli und Weggli. Zudem führten wir den Workshop „Ein ganzes Leben“ mehrere Male erfolgreich durch. Dieser befasst sich mit der Produktion und dem Konsum von Fleisch. Zur Sonderausstellung „Was essen wir morgen?“ wurde eine auf Schulklassen zugeschnittene dialogische Führung angeboten.

## Sonderausstellung Stadtgemüse im Sankturbahnhof Sursee

Die Ausstellung Stadtgemüse, die vom Museum Mühlerama im 2014 produziert wurde, erlebte ihre Renaissance im Museum Sankturbahnhof Sursee. Ergänzt mit einem Kapitel zum Thema Gärtnern und Kunst sowie einigen regionalen Anpassungen wurde diese von 1250 Personen besucht.

## Klax 23./24.5.

Zum ersten Mal veranstalteten die Mühle Tiefenbrunnen AG, das Miller's sowie unser Museum ein Familienfest. Getragen durch die Stimmung im Innenhof mit Strassentheater und Musik, boten wir ein offenes Haus mit vermittelnden Angeboten und einen riesigen Sirupbrunnen. Der Entscheid, das Fest zu wiederholen, erwies sich als richtig. Im Mai 2019 besuchten gegen 600 Personen das Familienereignis.

## Museumsteam & Stiftungsrat

Das Museumsteam setzte sich 2018 aus folgenden Personen zusammen:  
Leitung: Pius Tschumi (80%), Andreas Bommer (70%), Luana Cardu (60%). Vermittlung/Mühledienst: Claudia Winteler (40%), Nathalie Buchli, Sabrina Bühler, Ilan Bornstein, Lara Carisch, Camilla Ciresa, Marion Hangartner, Mahmoud Khaled, Zoé Piguet, Beat Maumary, Katharina Schnyder, Cornelia Zierhofer (bis April). Empfang: Luana Cardu, Isabel Burkhardt, Monika Christen, Giulietta Spring, Marina Spring, Manuela Anele. Verkauf/Administration: Elisabeth Sinstadt (33%). Backschule: Sara Witmer, Ines Schulz. Nudelschule: Julia Graf. Offene Backstube: Julia Graf. Sonderausstellung: Linda Münger.

Der Stiftungsrat setzte sich 2018 wie folgt zusammen:  
Daniel Wehrli (Präsident), Thomas Bratschi, Alois Inderbitzin, René Rausenberger (Beisitz).

## Bilanz per 31. Dezember in CHF

Aktiven	2018	2017
<b>Umlaufvermögen</b>		
Total Umlaufvermögen	85 440.87	153 238.10
<b>Anlagevermögen</b>		
Total Anlagevermögen	199 000.00	185 000.00
<b>Total Aktiven</b>	<b>284 440.87</b>	<b>338 238.10</b>
<b>Passiven</b>		
<b>Fremdkapital</b>		
Total kurzfristiges Fremdkapital	144 379.40	225 950.67
Total langfristiges Fremdkapital	250 000.00	150 000.00
<b>Eigenkapital</b>		
Total Eigenkapital	-109 938.53	-37 712.57
<b>Total Passiven</b>	<b>284 440.87</b>	<b>338 238.10</b>

## Erfolgsrechnung/Bilanz

Trotz den hohen Besucherzahlen und einem deutlichen Umsatzanstieg musste das Jahr 2018 mit einem Aufwandüberschuss von rund 72000 CHF abgeschlossen werden. Der Personalaufwand war mit dem neuen Angebot höher als erwartet. Zudem wurden aktivierte Sonderausstellungen, die in Planung waren, abgeschrieben. Weiter konnte die Sonderausstellung „Was essen wir morgen?“ nicht vollständig durch Stiftungsgelder und Sponsoren finanziert werden. Entsprechende Sparmassnahmen für 2019 wurden ergriffen. Die Liquidität des Betriebs bleibt jedoch gesichert.

## Revision

Die Revision wurde ordentlich durch die Firma PricewaterhouseCoopers AG, René Rausenberger und Nicolas Gorlero, durchgeführt und am 4. Juni 2019 freigegeben. (PDF-Download auf [www.muehlerama.ch](http://www.muehlerama.ch))

## Betriebsrechnung für das am 31. Dezember abgeschlossene Geschäftsjahr

Ertrag	2018	2017
Total Museumsertrag	369 343.11	196 836.45
Subventionen, Spenden und Beiträge Sonderausstellung	388 726.90	339 500.55
<b>Total Ertrag</b>	<b>758 070.01</b>	<b>536 337.00</b>
<b>Aufwand</b>		
Total Museumsaufwand	750 794.36	507 311.06
Total Warenaufwand	48 169.76	45 305.51
Total übriger Erfolg	31 331.85	25 082.33
<b>Ertrags- / Aufwandüberschuss (-)</b>	<b>-72 225.96</b>	<b>-41 361.90</b>



Museum Muehlerama  
Seefeldstrasse 231  
8008 Zürich  
+41 (0)44 422 76 60  
[www.muehlerama.ch](http://www.muehlerama.ch)