

MÜHLERAMA

Industriemühle
Museum für Esskultur
Backschule



Ausstellungsansicht «Das Brot aus dem See»

Was für ein Jahr!

Die ganze Welt gerät aus den Fugen, alles muss in kurzer Zeit hinterfragt, überdacht und neu geordnet werden. In allen Bereichen des Lebens gilt für einen Moment nicht mehr, was über die Jahre Bestand hatte. Das erfordert in kurzer Zeit von allen gedankliche Flexibilität und die Offenheit, neu zu denken und sich ständig den wechselnden Anforderungen anzupassen. Auch im Mühlerama.

Das gut eingespielte Mühlerama-Team hat mit grossartiger Beweglichkeit neu gedacht und eine faszinie-

rende Dynamik erzeugen können. Inhalte wurden digital, Kurse und Vorträge von heute auf morgen der ganzen Welt zugänglich gemacht. Der Lockdown wurde genutzt, um in Ruhe die nächste Sonderausstellung Hunger inhaltlich vorzubereiten. Das sonst so lebendige Museum mit ratternder Mühle, knetenden Bäckerinnen und Bäckern und wirbligen Schulklassen wird plötzlich ganz still. Die Ruhe wurde zur Vorbereitung auf die Zeit nach Corona genutzt.

Dank der gut organisierten, staatlichen Hilfe hält sich am Ende des Jahres auch der finanzielle Schaden in einem erträglichen Mass. Jetzt gilt es nach vorne zu schauen und mir gilt es, von Herzen einem grossartigen Team zu danken, das im ganzen Sturm nie den Blick für das Wesentliche verloren hat.

Daniel Wehrli, Stiftungsratspräsident

Vor Corona

Im ersten Quartal lief der Museumsbetrieb mit Backschule, Schulangeboten und der Dauerausstellung unverfänglich. Die Besucherzahlen von Januar und Februar waren die zweitbesten in den letzten 12 Jahren, das Budget 2020 plante mit einem weiteren Wachstum im Bereich Vermittlung in der Backschule. Der Plan war es, die Sonderausstellung zum Thema Hunger im Oktober 2020 zu eröffnen. Dafür liefen die ersten Besprechungen mit den Beteiligten an der Sonderausstellung «Hunger», rund 60 Fördergesuche sind in dieser Zeit an Stiftungen versendet worden. Wie wir alle wissen – es kam anders.



Freitag der 13. März – Lockdown

Bereits Ende Februar sanken die Besucherzahlen. Die Unsicherheit, wie mit der aufkommenden Pandemie umzugehen war, wuchs. Der Entscheid, das Museum zu schliessen, wuchs in der Nacht zum 14.3. Immer mehr Museen, darunter auch das Mühlerama, entschieden sich, vor dem offiziellen Lockdown des Bundes am 16.3. den Museumsbetrieb einzustellen. Mit 307 Besuchenden waren dann der März und die folgenden Monate die schlechtesten in der Geschichte des Museums Mühlerama.

Kurzarbeit

Nun sassen wir unvorbereitet zu Hause und beobachteten den Verlauf der Massnahmen schweizweit und weltweit. Allmählich wurde uns bewusst, dass der bekannte Museumsbetrieb wohl nicht so schnell wieder aufgenommen werden konnte. Die in Aussicht gestellten Hilfsmassnahmen des Bundes haben uns sehr beruhigt und auch geholfen, das unsichere Jahr trotz Schwierigkeiten zu bewältigen und optimistisch weiter zu planen. Zum ersten Mal in der Geschichte des Museums konnten wir Kurzarbeit einführen! Was für ein schönes Gefühl, in unsicheren Zeiten allen Mitarbeitenden ein 80% Einkommen gewährleisten zu können.

Es galt in kurzer Zeit die Arbeiten von zu Hause aus zu erledigen. Dank bestehenden Cloud Strukturen sowie einem bereits im 2017 realisierten Home Office für unsere Beraterin und Verkäuferin Elisabeth Sinstadt waren wir schnell fähig, die noch anfallenden Arbeiten weiterzuführen. Gleichzeitig haben wir uns Projekten angenommen, die bereits lange auf ihre Umsetzung warteten. So ist zum Beispiel die Ausstellungsdocumentation der vergangenen Sonderausstellungen der letzten zehn Jahre auf unserer Website entstanden. Claudia Winteler verfasste die Texte dazu und suchte in den Archiven nach Bildern. Unser Zivildienstleistender Basil Ottinger implementierte die Materialien auf der Website. www.muehlerama.ch/ausstellungen/vergangene-ausstellungen-von-zu-hause-aus.



Zucker

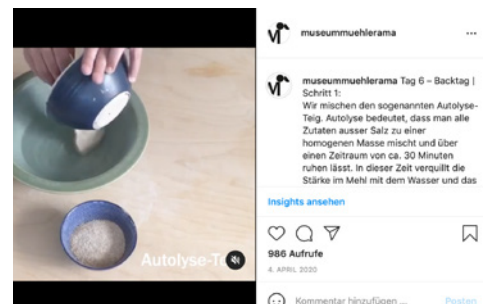
Ein lang gehegter Wunsch ging in den ersten zwei Monaten in Erfüllung. Ein Vermittlungsangebot zum Ernährungsthema Zucker wurde zum ersten Mal im Museum durchgeführt. Die Schülerinnen lernen darin einerseits, dass Zucker in vielen prozessierten Lebensmitteln zugefügt ist, sie lernen sich mit ihrem Bedürfnisse nach Süßem auseinanderzusetzen und sie produzieren in diesem Workshop ihren individuell gesüßten Eistee und Getreideriegel. Dass Zucker vom Süsstoff zum politischen Stoff geworden ist und verantwortlich für viele Erkrankungen ist, soll im Museum Mühlerama ein wichtiges Thema bleiben. Wir wissen aus der Ernährungswissenschaft, dass die Herstellung von Speisen die Wertschätzung der Nahrungsmittel fördert und gesundheitsfördernde Aspekte der Ernährung nachhaltig vermittelt.



Backen zu Hause

Auch Lebensmittelknappheit wurde zum Thema in diesen unsicheren Wochen. Die Idee, unser Mehlangebot in den Filialen der Bäckerei Buchmann anzubieten, war ein guter Entscheid. Mit über 2000 verkauften Mehlpackungen, die alle von unseren Müllerinnen und Zivildienstleistenden in Handarbeit abgepackt werden, wurden wir zum Mehllieferanten der Stunde. Überhaupt steigt die Nachfrage nach unserem Züri-Mehl, dass in der Stadt Zürich angebaut und verarbeitet wird, in den letzten Jahren an.

Die neu gewonnene Zeit machte aus den Zürcherinnen – Heimbäckerinnen! Die handwerkliche Perfektion ein eigenes Brot zu backen und mit unterschiedlichen Teigführungen und Sauerteigen zu pröbeln, war Thema der Stunde. Julia Graf, die Leiterin der Backschule, kreierte über Wochen hinweg einen Sauerteig Basiskurs auf Instagram. Die Followerzahl stieg stark an.

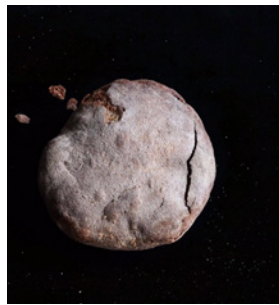


Sonderausstellung «Brot aus dem See»

Der Entscheid, die grosse Hunger Ausstellung ins Jahr 2021 zu verschieben, haben wir kurz nach der Öffnung am 19. April gefällt. Die Ausgangslage und Arbeitssituation war zu unsicher. In derselben Zeit erreichte uns die Anfrage von Susanne Vögeli, eine Ausstellung zu ihrem Sauerteigbrot-Projekt aus Twann zu machen, welches sie in der Stille des Lockdowns initiiert hatte.

1976 machten Archäologinnen bei Grabungen am Bahnhof in Twann einen europaweit einzigartigen Fund. Zwischen Pfahlbauten, Knochen und Pfeilspitzen

fanden sie ein intaktes Sauerteigbrot. Es wies alle Eigenschaften eines heutigen Brotes auf. Verarbeitet wurde es tatsächlich vor rund 5500 Jahren in einer jungsteinzeitlichen Ufersiedlung. In unsicheren und unsteten Zeiten wie dem Coronajahr 2020, haben sich Fragen nach der eigenen Vergänglichkeit aufge-drängt. Gleichzeitig – oder gerade deshalb – haben sich viele Menschen dem jahrtausendealten Herstellungsprozess von Sauerteig gewidmet. Das Brot von Twann ist der Beweis für die Beständigkeit und der Fortdauer dieses Prozesses und schlussendlich der menschlichen Existenz.



museummuehlerama
Museum Muehlerama
Die neue Ausstellung im Muehlerama: Das Brot aus dem See. Eine künstlerische Auseinandersetzung mit dem ältesten Sauerteigbrot der Schweiz. #muehlerama #ausstellungen #brot #sauerteigbrot #sauerteig #schweiz #ausstellungen #muehlerama #kultur #museum #visuell #ethnologisch
32 Aufrufe
katharinakuecherer
Gefällt walter.bachmann und 54 weitere Personen
16. November 2020

Die Kochlehrerin und Forscherin Susanne Vögeli setzte am Fundort des Brotes einen Sauerteig an. Daraus entstanden zehn Brote und Fotografien, die an kleine Planeten im dunklen All erinnern. Die Künstlerin Silja Dietiker nahm die Besucher und Besucherinnen mit ihrer Videoinstallation ins Innere eines blubbernden Sauerteigs mit. Der Kosmos des gärenden Mikroorganismus war körperlich erfahrbar und ein Erlebnis für alle Sinne. Mit philosophischen Sinnsprüchen hinterfragte die Psychoanalytikerin Jeannette Fischer unser Verständnis von Zivilisation, Macht und Herrschaft. Sie forderte dazu auf, die Spuren der Zivilisation nicht wie eine Erzählung der Befreiung, sondern der Abhängigkeiten zu lesen. Sina Jenny widmete sich der Ausstellung «Das Brot aus dem See» und kuratierte ihre erste Ausstellung im Museum Muehlerama, die am 26. November eröffnet wurde.



museummuehlerama
Museum Muehlerama
Auf unserem Laufband ziehen Teller mit Essen vorbei. Zu jedem Objekt gibt es einen Food Fact - swipe -> PL 3
Plates with food pass by on our conveyor belt. To each object there is a Food Fact - swipe -> PL 3
#museummuehlerama #muehlerama #museum #kultur #gastronomie #gesundheits #health #küchologie
19 Aufrufe
Gefällt laz.uns.kochen und 21 weitere Personen
16. November 2020

Im Zuge der Ausstellungsplanung kam es zu einem Paradigmenwechsel

bei den Veranstaltungen. Da die Situation wegen COVID-19 nach wie vor nicht abzuschätzen war, haben wir uns entschieden, alle begleitenden Veranstaltungen online durchzuführen. Die Anlässe wurden zwar erst im 2021 durchgeführt, die Teilnehmerzahlen zeigte aber, dass wir mit der Digitalisierung den richtigen Weg gewählt hatten: rund 50 Personen schalteten ein. Zum digitalen Museum gehören auch Podcasts. Einen solchen realisierten Sina Jenny und Pius Tschumi zusammen mit Bernhard Tschöfen, Professor für Populäre Kulturen UZH, noch kurz vor dem zweiten Lockdown am 22. Dezember 2020. www.muehlerama.ch/ausstellungen/detail/das-brot-aus-dem-see



museummuehlerama Jetzt online – unser Podcast zur Sonderausstellung «Das Brot aus dem See»: Sauerteig backen – Eigenmächtigkeit von Zeit LINK IN BIO.
Ein Gespräch zwischen Bernhard Tschöfen, Professor an der ETH, Populärkulturen und dem Museumsleiter Pius Tschumi, rund um den Sauerteig, das Brotbacken und die Konstanten der Menschheitsgeschichte.
1976 machen Archäologinnen bei Grabungen am Bahnhof St. Twann einen europaweit einzigartigen Fund: Zwischen Pfählauben, Knochen und
195 Aufrufe
insights ansehen

Backen im Museum

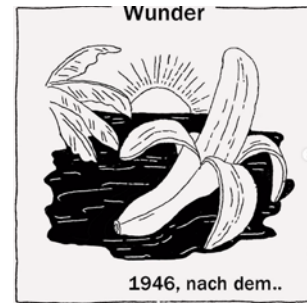
In den besucherschwachen Monaten ab Mai, wo wir tagelang das leere Museum nur für uns hatten, war es wohlthuend, dass all unsere Angebote für die Back- und Nudelschule gut gebucht waren. Mit 52 Workshops erreichten wir 759 Personen, was dann auch ein Grund war, dass unser Umsatz im Bereich der Bachschule zum Vorjahr kaum eingebrochen war. Neue Kurse boten wir mit Judith Erdin von streusel.ch an, sowie themenspezifische Workshops zur Zürcher Kochlegende Elisabeth Fülcher. Die Schulangebote wurden wegen der Corona-Pandemie weniger genutzt. Konnten wir im Vorjahr noch 111 Schulklassen empfangen, waren es im laufenden Jahr noch 66 Klassen.

Mit 90 Kindergeburtstagsanlässen und fast tausend Teilnehmenden wurde dieses Angebot im Vergleich zum Vorjahr nur zur Hälfte genutzt. Hier sei Andreas Bommer und unseren Workshopleitenden gedankt, die unter den schwierigen Bedingungen der Schutzmassnahmen und Unterbrüche stets motiviert waren und den Kindern trotz allem ein unvergessliches Erlebnis boten.



Die Backstube wurde lediglich 15-Mal extern an Private und an Kursanbieter vermietet.

Bedingt durch die Einschränkungen und Vorsichtsmassnahmen wegen der Corona-Pandemie, sind die Gesamteinnahmen aus Eintritten und Angeboten auf rund 25% der Vorjahre geschrumpft.



museummuehlerama
Museum Muehlerama
Dies ist die Geschichte von Lukas. Erzählt du uns auch deine Geschichte?
#muehlerama #sonderausstellung #museum #wehldörfler #unger #hungt #brot #hungt #artistic #mitmachen #ausstellungen #museum
47 Aufrufe
insights ansehen
Gefällt pun.jumba und 18 weitere Personen
16. August 2020
Kommentar hinzufügen...

Empfang

Die insgesamt 3100 Teilnehmenden von 158 Anlässen wurden von unserer blinden Mitarbeiterin Elisabeth Sinstadt telefonisch beraten. Dass sie unter den wechselnden Bedingungen viele Anlässe in eine ungewisse Zukunft verschieben musste, und diese aufwändigen Abläufe immer im Griff hatte, sei an dieser Stelle speziell erwähnt. Die insgesamt 7824 Besuchenden wurden von Luana Cardu und ihrem Team Tag für Tag herzlich hinter der Schutzscheibe und mit Maske empfangen und beraten. Dieser Frontjob bedingt Herzlichkeit, oft gepaart mit Gelassenheit.



museummuehlerama
Gesünder ernähren, mehr Sport, weniger Fleisch. Das Jahr ist noch jung und so mancher*ter Euch hat vielleicht gute Vorsätze für 2020 gefasst. Dann sei Euch dieser Kurs näherbringen.
Hafer und Hirse gehören zu den vitamin- und mineralstoffreichen pflanzlichen Lebensmitteln und sind zudem besonders reich an Proteinen, was sie unter anderem besonders interessant macht für eine nachhaltige und vegetarische Ernährung. Wenn auch Du einen Neustart, wie abwechslungsreich und schmackhaft sich
insights ansehen
Gefällt artlog.net_by_kunstbullen und 19 weitere Personen
19. Januar 2020

Neu im Programm!
Hirse und Hafer
Kochkurs und Kulturgeschichte
Mittwoch, 15. Januar 2020 18:00–21:00 Uhr
mit Susanna Vögeli
Anmeldung unter

Museumsteam und Stiftung

Das Museumsteam setzte sich 2020 aus folgenden Personen zusammen:

Leitung: Pius Tschumi (80 %), Andreas Bommer (70 %), Luana Cardu (60 %)

Kuratorin Sonderausstellungen: Sina Jenny

Vermittlung/Mühledienst: Claudia Winteler (40 %), Johanna Bardill, Nathalie Buchli, Lara Carisch, Camilla Ciresa, Mahmoud Khaled, Martin Manser, Beat Maumary, Anita Schneeberger, Giulietta Spring

Empfang: Luana Cardu, Valentina Berchtold, Rebecca Hoffmann, Faina Mendoza Turcott

Verkauf/Administration: Elisabeth Sinstadt (33 %)

Backschule: Julia Graf (Leitung), Ines Schulz, Salomé Schwitter

Zivildienstleistende: Luca Olschewski, Basil Ottinger, Levin Dennler, Luca Franzoni

Der Stiftungsrat setzte sich 2020 wie folgt zusammen:

Daniel Wehrli (Präsident), Thomas Bratschi, Alois Inderbitzin, René Rausenberger (Beisitz)



Erfolgsrechnung und Bilanz

Aufgrund der Corona-Pandemie bedingten Schliessungen und Massnahmen sind die mit Museumsangeboten erwirtschafteten Einnahmen um rund 75% gesunken. Als Kulturbetrieb mit einem Eigenerwirtschaftungsgrad von 80% war das eine einschneidende belastende Situation. Die Ausgaben durch Löhne konnten glücklicherweise zum grössten Teil mit Kurzarbeits-Versicherungsgeldern gedeckt werden. Die Subventionen der Stadt und des Kantons Zürich wurden voll ausbezahlt und dienten, wie auch die Ausfallentschädigungszahlungen des Bundes und Kantons, zur Stabilisierung und Erhaltung des Betriebs in der schwer planbaren Situation.

Bilanz per 31. Dezember in CHF

Aktiven	2020	2019
Umlaufvermögen		
Total Umlaufvermögen	99 990.59	114 219.16
Anlagevermögen		
Total Anlagevermögen	124 500.00	144 000.00
Total Aktiven	224 490.59	258 219.16

Passiven	2020	2019
Fremdkapital		
Total kurzfristiges Fremdkapital	136 171.14	135 844.08
Total langfristiges Fremdkapital	0.00	0.00
Eigenkapital		
Total Eigenkapital	88 319.45	122 375.08
Total Passiven	224 490.59	258 219.16

Betriebsrechnung für das am 31. Dezember abgeschlossene Geschäftsjahr

Ertrag	2020	2019
Total Museumsertrag	258 526.02	451 248.81
Subventionen, Spenden und Beiträge Sonderausstellung, Ausfallentschädigung Corona	532 889.86	343 252.80
Total Ertrag	791 415.88	794 501.61

Aufwand	2020	2019
Total Museumsaufwand	752 633.92	748 259.13
Total Warenaufwand	49 551.02	44 121.45
Total Finanzaufwand/Abschreibungen	19 681.72	19 807.42
Betriebsergebnis	-30 450.78	-17 686.39
ausserordentlicher Aufwand	-3 604.85	0.00
ausserordentlicher Ertrag	0.00	*250 000.00
*Schulderlass		
Ertrags- / Aufwandüberschuss (-)	-34 055.63	232 313.61

Der resultierende Aufwandsüberschuss von CHF 34 055.63 war dementsprechend relativ hoch. Wir haben durch den Schulderlass der Mühle Tiefenbrunnen AG aus dem Vorjahr genügend Eigenkapital, diesen Verlust angesichts der speziellen Situation zu tragen.

Revision

Die eingeschränkte Revision wurde durch die Firma PricewaterhouseCoopers AG, René Rausenberger und Nicolas Gorlero, durchgeführt und am 2. Juni 2021 freigegeben (PDF Download auf www.muehlerama.ch).

Die Bilder stammen aus Instagram Beiträgen aus dem Jahr 2020.

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