

Familienbetrieb mit Tradition und Zukunft

150 Jahre Mühle Bachmann in Willisdorf

(ge) Dieses Jahr sind es 150 Jahre, seit der Familienbetrieb Mühle Bachmann in Diessenhofen-Willisdorf besteht. Im Jahre 1857 kauften nämlich die Gebrüder Gottlieb und Gottfried Bachmann aus Diessenhofen die Mühle in Willisdorf mit dem dazu gehörenden Bauernhaus und dem Wasserrecht.

Die Familie Bachmann hat früh erkannt, dass es wichtig ist, mit der Zeit zu gehen und sich dem technischen Fortschritt anzupassen. Der erste Lastwagen, ein Opel Blitz mit der Autokennzeichennummer «2572», der im Jahre 1932 gekauft wurde, galt bei der Kundschaft als besondere Attraktion. Die Turbine am Geissli-bach, die 1948 in Betrieb genommen wurde, liefert heute Strom für rund 15 Einfamilienhäuser, der im Betrieb selbst genutzt wird. Als im Jahre 1962 die ersten Mährescher aufkamen, begann die Mühle Bachmann mit dem Aufbau einer eigenen Sammelstelle für Getreide und Ölsaaten.

Heute ist die Mühle schon in der sechsten Generation im Besitz der Familie Bachmann und zu einem mittleren Unternehmen (KMU) mit fünfzehn Angestellten herangewachsen.

Futterproduktion für Nutztiere

Nebenbei widmet sich die Mühle Bachmann in erster Linie der Futterproduktion für Nutztiere. Im modern eingerichteten Betrieb kann das Futter genau nach Wunsch der Kunden mit hochwertigem Getreide aus der Region produziert werden. Dies geschieht in Zusammenarbeit mit dem kompetenten Beratungs- und Rezepturservice der Protector SA. Durch diese Firma mit engen Beziehungen zu weltweiten Forschungszentren mit Versuchsbetrieben und Labors ist auch die Mühle Willisdorf mit ihren Produkten immer auf dem neuesten Stand der Tierernährung. Mit dieser Zusammenarbeit profitiert die Mühle auch vom gemeinsamen Einkauf der Futtermittelzusätze auf dem internationalen Markt. Mit den eigenen LKWs der Mühle Bachmann, vom 18-Tonnen-Lkw bis zum 40-Tonnen-Anhängerzug, stehen für den optimalen Transport für lose und gesackte Produkte die richtigen Fahrzeuge zur Verfügung.

Alte Getreidearten als Spezialitäten

Das zweite Standbein der Mühle ist die Getreidesammelstelle. Mit der Annahme und Vermarktung von Brot- und Futtergetreide, sowie von alten Getreidearten wie Dinkel, Emmer und Einkorn, ist die Mühle ein enger Partner von Ackerbauern und Tierhaltern. Das Entspelzen des Kornes kann nur mit einer speziellen Kornröle durchgeführt werden. Dank dem Erhalt dieser alten Maschinerie und durch das Weitergeben des Wissens von Generation zu Generation hat sich die Mühle in der Region in diesem Verfahren etabliert und sie setzt ebenfalls in Sachen Naturschutz einen Meilenstein (mit Erhalten alter Getreidesorten zur Rettung von aussterbenden Vogelarten).

Von der Trocknung bis zur Lagerung von Getreide und Ölsaaten setzt die Mühle modernste Maschinen ein. Mit den anfallen-



Sie leiten heute den Familienbetrieb Mühle Bachmann (vlnr): Reto Bachmann, Barbara Bachmann, Beat Bachmann und Max Bachmann. Sie sind auch die Inhaber des Betriebes.

den Getreideabfällen wird Biogas und daraus Strom erzeugt. Und im weiteren ist der Handel mit Saatgetreide und Feldsamen von der Firma Schweizer in Thun ein wichtiger Bestandteil.

Vermahlung von Brotgetreide

Der dritte und kleinste Teil des Arbeitsbereiches der Mühle ist die Vermahlung von Brotgetreide (ein Teil auch Natursteinvermahlung) zu Backmehl. Die produzierten Spezialmehle (aus dem oben erwähnten Ur-Getreide) werden direkt ab Mühle an spezielle Bäckereien und an Privatkundschaft verkauft.

Auf die Frage, wie denn diese Mühle mittlerer Grösse im immer grösser werdenden Konkurrenzkampf bestehen könne, sagte Müller Reto Bachmann: «Wir legen besonderen Wert auf einen guten Kundenservice. Wir führen nur qualitativ hoch stehende Futtermittel. Wir bleiben innovativ und flexibel. Wir sind zuversichtlich, auch die kommenden Jahre zu überstehen.»

Das Jubiläum bot der Mühle den Anlass zu einem zweitägigen Firmenausflug im Raum Basel. Dort wurde neben der Ölmühle Florin in Muttens, als Kunde ein grosser Abnehmer von Ölsaaten (Sonneblumen, Raps und Sojabohnen) von der Mühle Bachmann auch die Brauerei «Uelibier» in Basel besucht, wo ein spezielles Bier mit Emmer aus der Mühle Bachmann gebraut wird. Die Besichtigung der Stadt Basel und des Rheinhafens waren ebenfalls im Programm. So wurde das 150-Jahrjubiläum von der Firma bereits intern gross gefeiert mit guter Zuversicht auf die Zukunft.