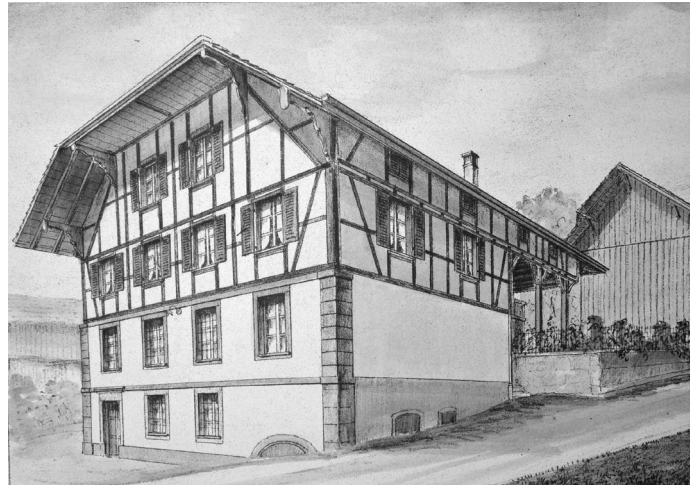


17 Mühle von 1854

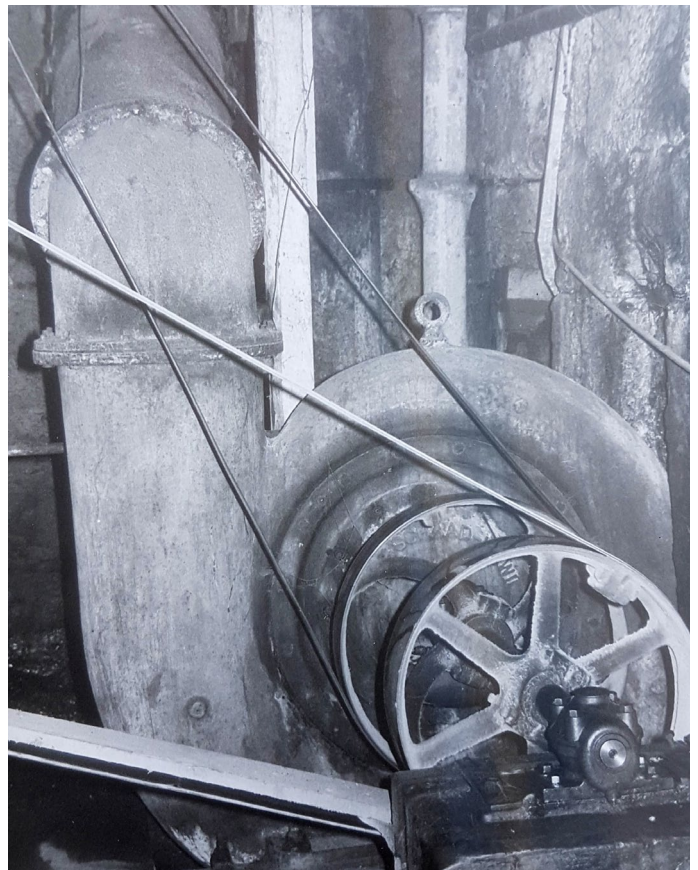
Luegstrasse 5 (Mühlegässli)
heute: Wohnhaus mit Lagerflächen
schützenswert



Hat hier schon 1355 eine Mühle gestanden, wie die eingemeisselte Jahrzahl über dem Portal vermuten lässt? Nach dem Brand der alten Mühle baute Jakob Christen 1854 diesen stattlichen Riegbau über dem älteren, massiven Sockel neu auf. Der vom Kappelenbach abgezweigte Mühlekanal trieb das Wasserrad und später die Turbine der Mühle an. Der Kanal wurde infolge der Einstellung des Betriebs 1978 zugeschüttet. Das Ausflusstor des Mühlewassers ist an der rechten Hausfront noch gut sichtbar. Die Familie Soder führte die Mühle in zwei Generationen. Nach dem Tod von Rosa Soder-Reusser richteten die neuen Besitzer Bruno und Franziska Sollberger 1998 die zwei unteren Geschosse als Ausstellungsräume ein, die bis 2011 als SCHAUHAUS für Möbel und Keramik dienten. Das Dachgeschoss bauten sie zu einem modernen Loft um.

Im Jahr 1917 kaufte Emil Soder I die Mühle von den Gebrüdern Albert und Gotthold Jurt. Er baute eine Turbine ein, die auch das Liefern von Strom an die Nachbarhäuser ermöglichte. 1920 installierte Rudolf Bill einen elektrischen Kochherd in der Mühle Soder für die damalige Mädchen-Fortbildungsschule!

Rund 200 Bauern aus Wynigen und Umgebung brachten ihr Getreide zum Mahlen in diese Mühle. Die Soders waren erfindungsreiche Mühlenbauer. In Wynigen mahlte die patentierte „Soder-Mühle“ mit einer Leistung von ca. 150 kg/h Weizen und einem Ertrag von 110 kg Mehl und 40 kg Kleie. Ab 1938 forschte die Sandoz AG am Mutterkorn-Pilz zur Herstellung von Medikamenten zur Blutdrucksenkung und von Beruhigungs- und Schlafmitteln. 1943 entdeckte Albert Hofmann durch Zufall LSD (Lyserg-SäureDiäthylamid), ein Rauschgift mit sinnestäuschender Wirkung. Auch Bauern in und um Wynigen produzierten Mutterkorn, und Emil Soder II schaffte eine Sortieranlage an. Diese verbesserte er in Zusammenarbeit mit dem Wyniger Mechaniker Fritz Schreier. So konnte nebst wertvollem Mutterkorn trotzdem hochwertiges Mehl gewonnen werden. Ab 1976 stellte die Sandoz die Mutterkorn-Alkaloide künstlich her und stoppte den Anbau von Mutterkorn.



Als 1978 die Mühle von Wynigen den Betrieb einstellte, stand im Berner Spiegel: „Etwas wird Wynigen in Zukunft fehlen: Wenn in gewittrigen Sommernächten ein Stromunterbruch das ganze Dorf in Dunkel gehüllt hat, waren die erleuchteten Fenster der Mühle so etwas wie ein Hoffnungsschimmer.“ Vorbei sind auch das Kuttelnwaschen der Metzgerei Christen und der Badeplausch der Oberdorf-Kinder im Mühlbach, das Fahren im offenen Holzlift in Begleitung des langjährigen Müllergesellen Hansruedi Tellenbach alias „Müller“ oder „Mähl“... Und noch heute erinnern sich Wynigerinnen und Wyniger an die sichere Wettervorhersage: „Wenn der Soder-Miggu mit dem Velo die Schleuse des Kappelenbachs öffnen geht, dann kommt ein Gewitter!“

(Quellen: Andreas Sommer, Wynigen/Trudi Kohler, Pfäffikon/ Franziska Sollberger, Wynigen/Hansruedi Neuhaus, Wynigen /Albert Soder, Zuzwil SG/TN vom 26. 5. 1973: Die alte Mühle in Wynigen/Berner Spiegel vom 22. 4. 1978: Bericht von Georg Wyssenbach/Beat Bächli: Schweiz. Zeitschrift für Ernährungsmedizin 5/2017: Mutterkorn/wohnrevue 6/99: Mühle im Umbruch, 1999)

Frage:17: Welches Überbleibsel der Stromerzeugung finden wir noch im Garten hinter der Mühle?

DAS SODER-BROT

Gesetzlich geschützte Fabrikmarke.

Die äusserste, unverdauliche Schicht wird beim Reinigungsprozess entfernt.

Diese äusseren Partien sind mineralisalzhaltig und vitaminreich, daher für die menschliche Ernährung sehr wichtig.

Der weisse Kern allein enthält wenig Nährstoffe.

Die möglichst vollständige Erfassung aller dieser wertvollen Bestandteile des Getreidekornes, ergeben unter Anwendung von **Soder's Mahlmethode auf Steinen**, das richtige Mehl für ein gesundes, kräftiges Vollbrot.

Querschnitt eines Weizenkornes.

Preis des 1/2 Kg. Brotes _____
 " " 1 " " _____



Eingang zur modernen Dachwohnung mittels alter Transmission.

