



Letzte erhalten gebliebene Mühle samt Wasserrecht, Wasserrad, Mühlestuhl und Säge im Knonauseramt

Mehl aus der Aumüli – ein Verkaufs-Hit

Seit zwei Jahren, dem Mülitag 2009, sind wir in der Lage, unser eigenes Aumüli-Mehl zu mahlen. Im Moment verarbeiten wir ausschliesslich biologisch-dynamisch angebautes Dinkel- und Emmergetreide vom Schwalbenhof in Hauptikon.

Dinkel (*Triticum aestivum* ssp. *Spelta*) ist eine Urgetreideart und war schon vor 15'000 Jahren als Kulturpflanze im süd-westlichen Teil Asiens bekannt, was archäologische Funde beweisen. Ca. 1'700 v. Chr. kam der Dinkel zu uns, und im 18. Jahrhundert war er ein wichtiges Handelsgetreide. Im 20. Jahrhundert verringerte sich der Dinkelanbau, aber in jüngerer Zeit hat er wieder zugenommen. Dinkelmehl erlebt



Ruth Bieri macht Teigwaren aus Aumüli-Mehl



Margrit Hofmann freut sich über Ihre Bestellung: Telefon 044 700 10 09

momentan eine richtige Renaissance. Es verfügt über einen hohen Proteingehalt und zum Teil wird ihm auch eine grössere gesundheitliche Verträglichkeit zugeschrieben. Dinkel ist jedoch nicht glutenfrei.

Das von unseren «Laienmüllern» produzierte Mehl ist beliebt und verkauft sich sehr gut. Wir haben im Mühleraum eine kleine Verkaufsecke eingerichtet, wo wir unser Produkt in 1- oder 5-kg-Säcken verkaufen.

Fertigstellung des Dammkanals

Für den viele Jahrhunderte alten Kanal der während der letzten 40 Jahre ausser Betrieb war, wurde eine fachmännische Instandstellung dringend nötig. Nach Absprachen mit der Denk-

malpflege wurde die instandgestellte Kanalführung nicht mehr mit Steinplatten überdeckt. Der Boden für den Wasserlauf besteht aus gebrochenen Muschelkalk-Natursteinplatten, welche

dicht aneinandergesetzt wurden. Eine grosse Auslese passender Findlinge mussten für die Maurerarbeit zur Auswahl bereit liegen. Dank den Aumüli-Hilfskräften, der Familie Kälin, Toni Amrein und Thomas Wassmer, wurden auch die Enderbeiten wie das Wegführen der nicht verwendeten Steine und das Angleichen des Geländes rechtzeitig zum Mülitag fertig. Nicht zu vergessen die drei Steinburgen für Eidechsen und Blindschleichen, welche die Kinder mit viel Elan bauten. Die ca. 70jährigen Zwetschgenbäume blieben erhalten, sie gehören zum Damm wie die Schnee- und Märzen-glöggli, die auch nächstes Jahr im frühen März am selben Ort wieder blühen werden.



Chrigel Zwicky erstellt den Natursteinkanal bis zum Anschluss an den Chännel

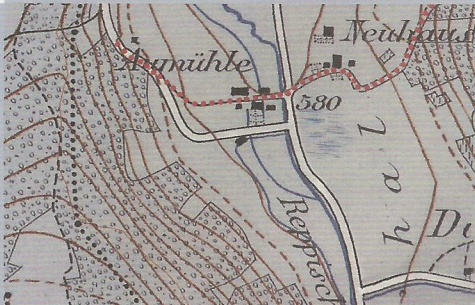


Patrizia Kälin beim Aufschichten einer Steinburg für Reptilien

Die Scheune der Aumüli – ein wichtig

Historischer Rückblick

Als 1852 eine grosszügige Doppelscheune anstelle des alten, kleinen Stallgebäudes gebaut wurde, führte ein Karrweg von Bonstetten durch die Mühlenliegenschaft Aumüli, nördlich an der Scheune vorbei, nach Langnau. Über eine sogenannte Furt durch die Reppisch gelangte man via Mösli zur Hinterbuchenegg und weiter. Erst seit 1860 führt eine neu angelegte Strasse von Bonstetten südlich an der Aumüli vorbei über eine Brücke nach Tägerst und zur Buchenegg.



..... Karrweg bis 1860
— Strasse ab 1860

Quer zum Wohnhaus, aber praktisch gleich hoch, steht heute die Scheune zwischen Bonstetterstrasse und dem alten, aufgehobenen Karrweg. Die 1852 konzipierte Scheune prägt mit ihrer Firsthöhe und den grossen Dachflächen mit eingelegten Rautenornamenten das Erscheinungsbild des Weilers entscheidend mit. Die traufseits stark ausladenden Vordächer werden auf beiden Giebelseiten um die Scheune herumgeführt. Diese stellt ein repräsentatives Beispiel von Bauten des traditionellen Müllergewerbes samt Landwirtschaftsbetriebs dar und verdeutlicht damit auch die Gewichtsverlagerung in der Betriebsstruktur der Aumüli.

1872 erwarb Johann-Ulrich Weyermann zusammen mit seinen Söhnen die Aumüli mit insgesamt 24 ha Landfläche und 5,5 ha Wald, und damit auch die Scheune. Die Weyermanns verdienten ihren Lebensunterhalt nebst dem Getreide- und Holzhandel auch mit der Viehwirtschaft, der Fuhrhaltereie und der Pferdezucht. Durch den Bau der Hocheinfahrt 1892 gliedert der Giebel des Einfahrttraktes die südliche Dachfläche. 1923 wurde der Bauernbetrieb innerhalb der Familien in drei selbständige Einheiten aufgeteilt. Noch bis in die Siebzigerjahre des letzten Jahrhunderts war die Aumülscheune Beispiel einer gemeinschaftsgeprägten Zusammenarbeit von zwei Familienbetrieben.



Roseli Weyermann beim Mistausführen auf dem «Hürlimann»-Traktor mit Holzvergaser, ca. 1945

Die beiden Miststöcke auf der Nordseite der Scheune verschwanden ca. 1975. Und damit auch eine wichtige Lebensgrundlage für die Mehl- und Rauchschatzwalbenkolonien unter der Hocheinfahrt und unter den Vordächern (bis 50 Schwalbennester). Auch sie verschwanden leider allmählich. Über zwei end-



Die grosse Doppelscheune (Bild Mai 2011, durch Berner Einwanderer in unsere Gege

lose Drahtseile wurde die Wasserkraft bis ca. 1945 zum Dreschen des Getreides in die Scheune übertragen.

Unterschutzstellung

Die Unterschutzstellung des Aumüli-Ensembles erfolgte durch die Direktion der öffentlichen Bauten des Kantons Zürich mit Verfügung vom 7. Juni 1993 und wurde von Regierungsrat Hans Hofmann genehmigt. Die Baudirektion misst dem Scheunen- und Stallgebäude (Versicherungsnummern 387 a+b) kantonale Bedeutung zu. Laut Baudirektion gehört die Scheune, zusammen mit Wohnhaus und Wagenschopf, als sehr gut erhaltenes Gebäude aus der Frühzeit neuer Betriebsmethoden in der Landwirtschaft, zum Kernstück in einer intakten Nische im Reppischtal. In der Folge wurde schon 1993, zusammen mit der Denkmalpflege, ein Konzept für Instandstellung und Nutzung ausgearbeitet.



Zeichnung der Scheune vor 1860, noch ohne Hocheinfahrt

es Element im historischen Ensemble



erinnert an die kraftvolle bernische Landwirtschaftstradition, die Mitte 19. Jh. und getragen wurde.

Die Scheune heute

Die östliche Hälfte der Scheune wird von der Familie Johann-Ulrich Weyermann weiterhin landwirtschaftlich genutzt. Die westliche Hälfte ist im Besitz der Stiftung Pro Aumüli. Im grossen Bergeraum (Heuboden) wurde früher das Heu eingelagert. Heute ist er praktisch leer und dient lediglich als

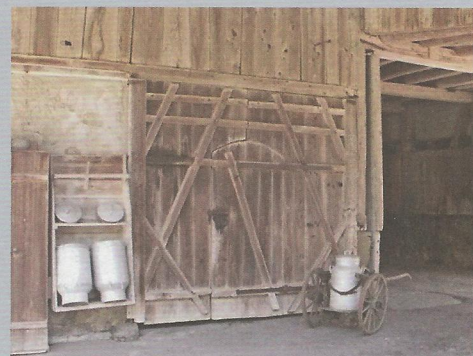


Der Scheunenboden aus Sandsteinplatten soll erhalten bleiben

Lager für Mühlenbestandteile, Werkzeuge und Gerätschaften. Momentan wird das Erdgeschoss der Scheune vom Verein Pro Aumüli bei Anlässen und Führungen als Aufenthalts- und Begegnungsort genutzt. Aber bereits in den Neunzigerjahren machte sich der Stiftungsrat grundsätzliche Gedanken über Erhaltung und sinnvolle Nutzung der Aumüli-Scheune.

Visionen für künftige Nutzung

Das riesige Volumen der Scheune soll besser genutzt werden als jetzt. Der Innenraum soll aber nicht «zugebaut» werden, sodass die eindrücklichen Dimensionen weiterhin erlebbar bleiben. Unsere Idee sieht einen offenen Wandelgang entlang der Aussenwände vor, um so das Scheunenvolumen bis zum Dachgiebel transparent zu erhalten. Der Wandelgang führt dreiseitig um einen Gebrauchsraum. Ein Raum im



Die gemeinschaftliche Nutzung erforderte Ordnung von beiden Parteien

ersten Geschoss wäre für Spinnerei-, Weberei- und Mahlhandwerk vorgesehen. Darüber würden, in gleicher Abmessung, zwei weitere Böden für Lager und Ausstellung historischer Mühlen- und Landwirtschaftsgerätschaften entstehen. Die Holzsäulenkonstruktion, im untersten Raum eventuell verglast, würde die oberen Boden-Deckenelemente tragen. Bei Verwendung von tragenden Bodenelementen der Feuerwiderstandsklasse REI 60 wäre im darunterliegenden Stall auch jegliche andere Nutzung möglich. Natürlich werden alle erforderlichen Bestimmungen punkto Sicherheit (Geländer) und der Feuerpolizei (Brandchutz, Fluchtwege) in die Überlegungen einbezogen. Unsere Vorstellungen werden auch der Verfügung der Baudirektion von 1993 punkto Denkmalpflege entsprechen.

Wir möchten so der Aumüli zu einer weiteren Attraktion für Besucher verhelfen und zusätzliche Möglichkeiten für Aktivitäten, Anlässe und Archivierung schaffen.



Ansicht der Scheune von Norden

Dieses Nutzungs-, Betriebs- und Restaurierungskonzept, welches eine museale Nutzung als Möglichkeit vorsieht, wurde von Stiftung und Vereinsvorstand Pro Aumüli erstellt. Es wurde von der Denkmalpflege positiv aufgenommen.

Arbeiten im Berichtsjahr

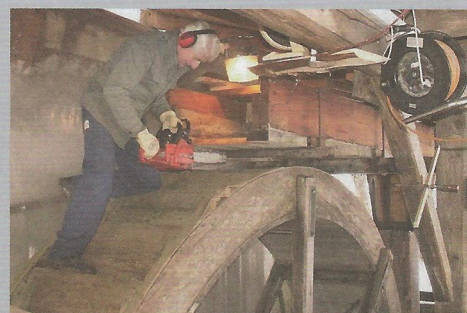
Der Mehlverkauf erforderte eine Verkaufsecke im Mahlraum. Wir errichteten ein Holzpodest im Nordeingangsbereich. Einerseits ist jetzt eine praktische Bedienung der Kundschaft möglich und andererseits wird die Müllereitradition für Lagerung von Korn und Mehl berücksichtigt. Für den Boden wurde «Mondphasenholz» verwendet, welches auf der Aumüli-Sägerei zugeschnitten wurde. Mondphasenholz ist haltbarer, reissfester, resistenter gegen Schädlinge und nur schwer entflammbar. Ein neuer Stammauflegetisch aus Ahornholz für den Sagi-Rollwagen wurde durch Toni Amrein und Günter Werren angefertigt. Eine herkömmliche Mahlgangzarge

wurde zu einem beliebten und praktischen Apérotisch umfunktioniert. Die Sägeblattschärfmaschine «Moser Frutigen» von Anfang 1900 ist ein Wunder der Technik, ein höchst komplexes mechanisches Juwel. Es gelang uns, die Maschine wieder instandzustellen und in Betrieb zu nehmen. Sie ist eine weitere Besucherattraktion der Aumüli!

2011 werden vom Verein weitere Pendenzen aufgearbeitet, z. B. die Ergänzung des Gartenhages links und rechts vom Gartentor.

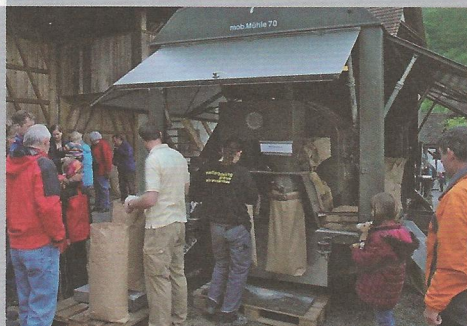
Auf der Nordseite des Mühlen- bzw. Kellereinganges wurden die provisorisch verlegten Schaltafeln mit je einer Natursteinschwelle ergänzt.

Die Arbeit geht uns nie aus, aber sie bereitet Freude und Befriedigung.



Toni Amrein beim Einpassen des Wassereinlaufs

Toni Amrein besuchte einen Kurs zum Thema «Einrichtung von Wasserrädern». Mit dem neu erworbenen Wissen wurde der Wassereinlauf zum Wasserrad neu gestaltet. So soll die Spritznässung gegen die Sägerei behoben werden.



Die fahrbare Militärmühle von Christian Bruhin wird bestaunt

Mülitag 2010

Nach einem trockenen Frühjahr wechselte das Wetter noch vor dem Mülitag auf nass. Trotz einem feuchtkalten 15. Mai kamen die Besucher wiederum in Scharen und erlebten einen ereignisreichen, fröhlichen Tag. Auch diesmal wurden traditionelles Brauchtum gelebt und altes Handwerk demonstriert. Eine besondere Attraktion war die historische fahrbare Militärmühle, eine der letzten in der Schweiz.



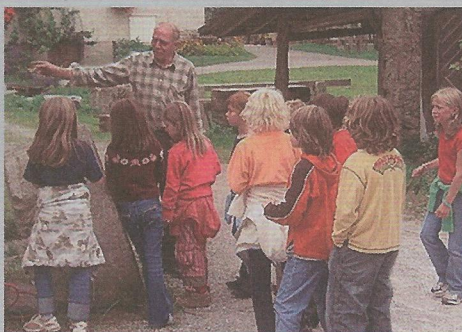
Elisabeth Zulauf zeigt die Kunst des Klöppelns

Besichtigungen und Events

Immer mehr Firmen, Privatpersonen und Vereine entdecken den Partyraum der Aumüli als idealen Ort für Anlässe aller Art für bis zu 45 Personen. Oft ist damit eine Besichtigung der Mühle verbunden, natürlich unter kundiger Führung. Auf Wunsch kann auch das Catering vom Aumüli-Team organisiert werden.

Für Informationen:

Fredi Hofmann, Tel. 044 700 10 09
hofmann.fredi@bluewin.ch



Fredi Hofmann zeigt einer Schulklasse die Aumüli

Schulklassen in der Aumüli

Beliebtes Ausflugs- und Exkursionsziel ist die Aumüli auch für Lehrpersonen mit ihren Schulklassen. Ein Erlebnis, das bei Jugendlichen Verständnis und Interesse wecken kann für unser historisches Erbe. Eine Wanderung oder eine Fahrt im Postauto (Buslinien 235 und 237) zur Aumüli im malerischen Reppischtal bietet Geschichts-, Naturkunde- und Geografieunterricht in einem.

Stiftung Pro Aumüli Stallikon

Die Stiftung Pro Aumüli Stallikon hat die Aufgabe, die Liegenschaft zu verwalten und, in Zusammenarbeit mit Denkmalpflege, AWEL und weiteren Behörden, zu renovieren. Sie hat die zu diesem Zweck benötigten Gelder zu beschaffen. Die Mittel für diese Aufgaben kommen durch Spenden, Legate und Subventionen zusammen.

Präsident: Walter Ess

Weidelacherstrasse 23, 8143 Stallikon
E-mail: ess.stallikon@sunrise.ch

Clientis Sparcassa 1816, Konto-Nr. 162.304.476.04

Verein Pro Aumüli Stallikon

Der Verein Pro Aumüli Stallikon ist für Unterhalt und Betrieb der Liegenschaften verantwortlich sowie für Organisation und Durchführung des Mülitages, von Führungen und Anlässen. Er kümmert sich auch um die Öffentlichkeitsarbeit. Die Erträge aus Anlässen und Führungen kommen vollumfänglich Unterhalt und Betrieb der Aumüli zugute.

Präsident: Fredi Hofmann

Aumüli 24, 8143 Stallikon, Tel. 044 700 10 09
E-mail: hofmann.fredi@bluewin.ch
PC 80-79412-7

Ein grosser Teil der Arbeit wird von den Stiftungs- und Vereinsmitgliedern ehrenamtlich geleistet.

www.aumueli.ch