



Jörg Schnyder prüft die Dinkelkörner ganz genau, bevor sie gemahlen werden.

Foto: Markus Hässig

# Traditionelles Müllerhandwerk

♦ **Laupersdorf Mitten im Naturpark Thal steht die Mühle der Familie Schnyder. Hier werden Backmehle und -mischungen von höchster Qualität und nach schonendem Verfahren gemahlen.**

Wenn man die Schnyder Mühle im Dorfzentrum von

Laupersdorf besucht, fühlt man sich gleich einige Jahrzehnte zurückversetzt. Hier wird noch das traditionelle Handwerk mit einer alten Steinmühle und einer Walzenmühle aus den 40er-Jahren betrieben – und gelebt. «Durch das schonende Mahlen bewahren wir die ausgezeichnete Qualität unserer

Produkte», erklärt Jörg Schnyder, der den Familienbetrieb bereits in der dritten Generation führt. Seine Mehle sind naturbelassen und frei von jeglichen Zusatzstoffen. Und daher rührt auch die Liebe zum Beruf: «Erstklassige Lebensmittel zu produzieren, liegt mir besonders am Herzen.»

Müllern. Und dass die Getreidebauern aus dem Naturpark ihren Roggen, Weizen und Dinkel direkt bei der Mühle anliefern können, freut nebst den Bauern auch die Umwelt.

## Kontrolle des Kornes

Getreidekörner sind der Umwelt stark ausgeliefert und unterliegen witterungs- und erntebedingten Schwankungen. Deshalb werden sie bei der Anlieferung von Jörg Schnyder genaustens unter die Lupe genommen. «Wir analysieren die qualitativen Eigenschaften wie Feuchtigkeit, das Wachstum des Kornes und die Backfähigkeit.» Entspricht die Qualität den hohen Anforderungen, werden die Körner gereinigt und kommen bei Bedarf in die hauseigene Trocknungsanlage, bevor sie in den Silos aufbewahrt werden können. ● SIS

## TRADITIONELL UND INNOVATIV

### Neue Brotmischungen

Bis zu 80 Tonnen Getreide verarbeitet Jörg Schnyder zusammen mit seinem Vater Georg pro Jahr. Und auch wenn hier das traditionelle Müllershandwerk bereits seit 1946 betrieben wird, verschliesst man sich keineswegs der Zukunft, sondern orientiert sich an den Wünschen der Konsumentinnen und Konsumenten: «Immer wieder fragten uns Leute an, ob wir keine Brotmischungen anbieten», erzählt der 46-Jährige. Und so gibt es seit diesem Sommer drei neue Fertigmischungen aus dem Hause Schnyder: Kernen-, Jura- und Thaler Landbrot.

### Naturprodukt durch und durch

Für die Qualität des Mehls aus der Mühle Schnyder sind nebst der Verarbeitung vor allem die regionalen Rohstoffe verantwortlich. Enger Kontakt zu den Getreideproduzenten aus dem Naturpark ist deshalb von Vorteil und bei den Schnyders selbstverständlich: «Ich kenne jedes Getreidefeld im Thal und weiss genau, woher die verschiedenen Körner kommen», betont der gelernte