

## Die Mühle

XII 53

Längst entschwunden ist die Zeit, als die Bauern von Riehen und Umgebung mit ihren Wagen an der Weilstraße (heutige Liegenschaft Nr. 12/14) vorfuhren um ihr Getreide zur Mühle zu bringen. Seither fehlt den Riechern ein Berührungspunkt mit dem Müllereigewerbe. Dies mag dazu beigetragen haben, daß die Bürgerkorporation zu einer Führung durch die Betriebsanlagen der Aktienmühle in Basel auf vergangenen Samstag eingeladen hat. In Anwesenheit einer über Erwarten großen Besucherschar umriß zu Beginn Herr Direktor Maeder die Stellung der Mühlen auf dem Gebiet der Getreide- und Mehlersorgung. In wirtschaftlicher Hinsicht beeindruckte der Hinweis auf die unterschiedlichen Produktionskosten je nach Standort der Mühlen. So können leider die Mühlen in Basel keinerlei Nutzen ziehen aus der Nähe des Rheinhafens, da der Getreideankaufspreis behördlich fixiert und für alle Mühlen in der Schweiz derselbe ist, ungeachtet ihrer Entfernung vom Importhafen Basel. Dazu kommt, daß auf dem Platze Basel der Unternehmer höhere Löhne und soziale Leistungen an das Personal einkalkulieren muß als anderswo. Bei wiederum einheitlichem Mehlerkaufspreis ergibt sich eine geringere Verdienstmarge beim Stadtbetrieb. Zu diesem Handicap im Wertbewerb gesellt sich die ständige Sorge um einen ausreichenden Beschäftigungsgrad, da der Brotkonsum allgemein seit Kriegsende um ein Drittel gesunken ist. Daß eine Handelsmühle von der Bedeutung der Aktienmühle neben einer rationellen Gestaltung der Produktion sich auch vor den Wechselfällen der Materialzufuhr schützen will, liegt auf der Hand. Letzterem Zweck dient ein Silogebäude, in dessen 22 Meter hohen Zellen rund 3 Millionen Kilogramm Getreide verschiedener Sorten lagern. Diese Menge würde genügen um den Brotbedarf der Riehener Bevölkerung während 2 Jahren zu decken. Vom Silo aus legt das Getreide das letzte Wegstück seiner langen Reise aus Uebersee zurück und gelangt durch ein weitverzweigtes Röhrennetz in die Maschinen zur Fremdkörperentfernung. Weiter geht es mit Windeseile zur Sortierung, Putzerei, Waschung und Trocknung. Jetzt erst steht der Müller vor sei-

ner eigentlichen Aufgabe, der Qualitätsbestimmung des Endproduktes Mehl durch ein fachmännisches Mischen der Getreidesorten. Der Mahlprozeß vollzieht sich in einem großen, sauber gewischten Saal. Keine Spur von Mehlstaub. Gleichförmig rattern die Transmissionen und vorsichtig hält der Besucher Distanz von den Treibriemen, die unermüdlich die Umdrehungen der Laufräder auf die 20 Mahlmaschinen übertragen. Durch Glasdeckel sehen wir bequem die Weizenkörner über die stählernen Walzen rieseln und wie sie von diesen zerdrückt werden. Das Mahlgut durchläuft weitere Stufen des Mahlvorganges bis das gewünschte Ausmahlungsverhältnis erzielt ist.

Mehl mühlenwarm

Macht den Bäcker arm,

ist ein Merkspruch des Müllers und erinnert an die Pflicht, das frischgewonnene Mehl eine Zeit lang einzulagern. Dem Unternehmen stehen Mehlkammern mit einem Fassungsvermögen von ca. 1,2 Millionen Kilogramm zur Verfügung. In sie fällt aus einer Höhe von 14 Metern das gesiebte Mehl in Wolken aufgelöst sachte nieder und verbleibt dort, bis es zu gegebener Zeit in gründlich gereinigte Jutesäcke abgefüllt und auf Wendelrutschen dem Verladerraum zugeleitet wird.

Außer Mehl stellt die Mühle auch Gries und Futtermittel her.

Das Unternehmen, mit einer Tagesleistung von 60 000 kg, gilt als das modernste seiner Art. Der Außenstehende kann sich am ehesten eine Vorstellung machen, wenn er weiß, daß die zahllosen mechanischen Vorgänge von nur einer Person kontrolliert und überwacht werden. Herr Dir. Maeder verstand es ausgezeichnet, die Führung interessant und bisweilen auch humorvoll zu gestalten. Der ihm vom Präsidenten ausgesprochene Dank der Bürgerkorporation bekräftigten die Teilnehmer mit Akklamation. Nicht vergessen möchten wir auch die anerkennenden Worte aus dem Munde von Herrn Dir. Maeder an unseren Mitbürger, Herr Walter Probst, dem ein wesentliches Verdienst in der Beschaffung ausgezeichneten Getreidesaatgutes für die schweizerische Landwirtschaft zukommt.

Bn.