

MÜHLERAMA

Industriemühle
Museum für Esskultur
Backschule

Tätigkeitsbericht 2021



Vorwort

Nach dem Schock vom prägenden Jahr 2020 kommt im Berichtsjahr mit verschiedenen Öffnungsschritten ab März Hoffnung auf. Alle wünschen sich die Normalität zurück, nachdem das gesellschaftliche und kulturelle Leben für einige Monate zum Stillstand gekommen war.

Auch im Mühlerama gedeiht die Zuversicht. Im Juli wird die neue Sonderausstellung Hunger eröffnet – coronabe-

dingt mit einer kleinen und leisen Eröffnung. Die umfangreiche Ausstellung wurde vom Mühlerama selber entwickelt und beleuchtet auf vielfältige Weise die verschiedenen Aspekte rund um den Hunger. Besonders hervorzuheben ist die Kunstinstallation der international renommierten Künstlerin Marije Vogelzang.

Das Team unter der Leitung von Pius Tschumi hat erneut mit viel Herzblut und

persönlichem Engagement das Museum durch die Wirren der Krise oder Nach-Krise geführt. Stets mit positivem Denken und grosser Identifikation mit dem Haus und dessen Inhalte. Ihnen allen gebührt grosser Dank – auch und gerade in solch anspruchsvollen Zeiten.

Daniel Wehrli, Stiftungsratspräsident

Tätigkeitsbericht

Wie war das im Dezember 2020 schon wieder? Ach ja – die Besucherzahlen verhielten sich reziprok proportional, der Gutscheinkeinverkauf vor Weihnachten stieg exponentiell. Heisst, es wurde wieder mal ins kommende Jahr vertröstet und gehofft, dass uns die Einschränkung durch Corona nicht allzu lange den Museumsbetrieb blockierte.

Vom 19. Dezember 2020 bis zum 2. März 2021 war unser Museum geschlossen, die Sonderausstellung „Das Brot aus dem See“ nicht mehr zugänglich.

Doch wir haben gearbeitet – an drei Online-Veranstaltungen die gut besucht wurden sowie an den Vorbereitungsarbeiten für unsere grosse Sonderausstellung zum Dauerthema Hunger.



Folgende Online Veranstaltungen in Zusammenarbeit mit den Künstlerinnen Susanne Vögeli, Silja Dietiker und Jeannette Fischer standen auf dem Programm und wurden im Nachgang von uns zu einem Podcast verarbeitet:

- 3. Februar: Prof. Dr. Brigitte Röder „Sie drinnen am Herd, er draussen in der Welt: feste Rollen seit Urzeiten?“ Prof. Dr. Brigitte Röder hat uns mit ihrem Vortrag zu Geschlechterrollen in der Steinzeit die Augen geöffnet. Wie die Rollenverteilung in der Steinzeit aussah, woher die stereotypen Vorstellungen von Männern als Jäger und Frauen als Sammlerinnen kommen und was das alles mit unserer jetzigen Gesellschaft zu tun hat.
- 4. März: Susanne Vögeli mit Peter Kunz „Reifung als Kulturleistung“ Die Reifungsprozesse, die dem Brot von Twann zugrunde liegen, sind seit tausenden von Jahren unverändert geblieben. Wir möchten den Blick auf das Getreide selbst legen. Welche Rolle spielt die Zeit und welche Auswirkungen hat die Verkürzung des Reifeprozesses auf die Qualität der Ernährung?
- 18. März: James C. Scott. „Die Mühlen der Zivilisation“ Ein Gespräch mit dem renommierten Anthropologen und Sterling Professor für Politologie direkt aus seinem Wohnort in Durham

mit Jeannette Fischer. Im intimen Rahmen erzählte uns der renommierte Wissenschaftler von seiner neusten Forschung, einer Tiefengeschichte der frühesten Staaten und wie alles mit dem Getreideanbau zusammenhängt.

Alle Veranstaltungen sind als Podcast verfügbar: <https://www.muehlerama.ch/ausstellungen/detail/das-brot-aus-dem-see-1>

Unser traditionelles Osterhasengiessen fand im 2021 nicht statt.

Sonderausstellung

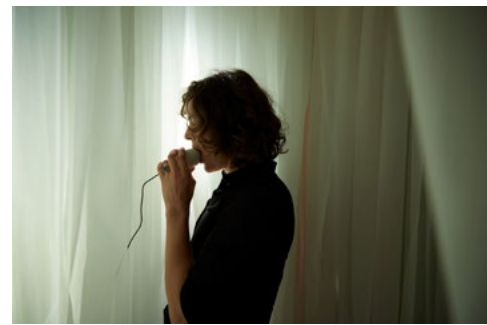
Hunger. Eine Ausstellung über Mangel und Überfluss.

Die Vorbereitungsarbeiten zur Sonderausstellung haben sich hingezogen, eigentlich war die Eröffnung auf Oktober 2020 geplant gewesen. Dass wir die Eröffnung immer wieder neu terminieren mussten, war anstrengend und hat einen grossen Mehraufwand verursacht – dennoch sind wir mit dem Resultat sehr zufrieden.

Die Ziele der Ausstellung waren es, das Publikum durch einen aufschlussreichen Perspektivenwechsel und eine Vielfalt an Lebensrealitäten für das Thema „Hunger und Überfluss“ zu sensibilisieren. Sie sollten nach dem Ausstellungsbesuch besser über medizinische, soziale und politische Prozesse informiert sein und ihre eigenen Ess- und Konsumgewohnheiten hinterfragen. Die Ausstellung sollte das allgemeine Verständnis für die globalen Zusammenhänge fördern und zu ethischem und altruistischem Handeln anregen.



Die Zusammenarbeit mit der niederländischen Eating-Designerin Marije Vogelzang und der Zürcher Illustratorin Paula Troxler hatten zum Ziel, eine eigene Bild- und Erlebniswelt zum Thema Hunger zu schaffen. Es war als Gegeninitiative zu den stereotypen Vorstellungen von Hunger gedacht. Damit sollte das Phänomen sinnlich und kreativ erlebt werden können. Der Grafiker Emanuel Tschumi und das Szenographiebüro bølsterlihtz haben die richtige visuelle und materielle Sprache dazu entwickelt.



Im Zentrum der Ausstellung stand die Frage: Was ist eigentlich Hunger und was macht er mit uns? Es wurde gezeigt, wie Hunger und Sätttheit im Körper entstehen und wie sie sich auf den Körper und die Psyche auswirken. Insgesamt sieben Kapitel gaben Einblick in folgende Themen: Das „Hungerpanorama“ bot eine Einführung zum Phänomen Hunger, mit den geläufigsten Fakten und Mythen. Das Kapitel „Energie“ zeigte die Funktion der Nahrung und die Stoffwechselfvorgänge im menschlichen Körper auf; bei der „Lust“ wurde gezeigt, wie der Appetit durch die Umwelt beeinflusst und gesteuert wird; die „Verweigerung“ besprach den freiwilligen Hunger in Form von Fasten, Hungerkünstlerinnen und Hungerexperimenten



während des Zweiten Weltkriegs; bei „Sätttheit“ thematisierten wir das zweitgrösste Ernährungsproblem nach Hunger, Adipositas, und den Lebensmittelüberfluss; im Kapitel „Not“ zeigten wir die aktuellen Zahlen und Ursachen von

globalem Hunger auf; im „Wandel“ warfen wir einen hoffnungsvollen Blick in die Zukunft und stellten verschiedene Lösungsansätze für eine verbesserte Ernährungssicherheit vor.



gefluteten Feldern stehen – es gibt auch Trockenanbau. Das Mittagessen durften wir auf dem Monte Verità einnehmen. Eine Führung durchs Areal der Reformistenbewegung mit Fokus Ernährung war trotz Hitze sehr aufschlussreich – man hat sich bereits vor 100 Jahren Gedanken zu Nachhaltigkeit und Gesundheit gemacht.

- 17. September: Foodsave Banket Julia Graf vermittelte in Form eines Lunchs den wertschätzenden und kreativen Umgang in der Verwertung von Resten unseres wichtigsten Grundnahrungsmittels – dem Brot.
- 26. September: Familienfest „Einkorn“ gemeinsam mit Millers und Mühle Tiefenbrunnen AG



- 2. Oktober: „Essbare Wildpflanzen“ Neu im Angebot unserer Backschule und im Rahmen der Ausstellung „Hunger“ hat Elena Velychko einen faszinierenden Kochkurs rund um Wildkräuter abgehalten. Ihr Wissen um Verarbeitung der Wildpflanzen stammt noch von ihrer Grossmutter, die in der Ukraine den Holodomor in den 1930-er Jahren miterlebt hat.
- 29. Oktober: „Nachtaktiv“ Future Food Wissenschaftsanlass-Anlass von ETH Zürich und Uni Basel für Jugendliche Es war einer der schönsten Anlässe in diesem Jahr – ein kurzer Abend, das Haus voll von interessierten jungen Menschen bis 25. Dass wir solchen Besuch nicht alle Tage haben hat uns die rege Teilnahme (ca. 70 Personen) vor Augen geführt.
- 4. November: Erzählcafé Hunger Wir haben es als neues Format entdeckt – Kaffee und Kuchen und in einem ungestörten und sicheren Rahmen von sich erzählen. Leider ist diese Form von Erfahrungsaustausch noch kein Museumsformat – es hätte aber das Potential dazu.
- 17. November: Normale Sorgen ums Essen oder bereits eine Essstörung, mit Dr. Erika Toman Dieser gut besuchte Anlass war berührend und zeigt, dass man im richtigen Setting auch über schwierige und tabuisierte Themen diskutieren

kann und Verständnis und Wissen daraus resultieren. Die Teilnahme auch von vielen Betroffenen gab dem Abend etwas Hoffnungsvolles.
<https://soundcloud.com/user-749925871>

- 1. Dezember: Food & You: Ein Citizen Projekt zu personalisierter Ernährung Dieser Vortrag mit anschliessendem Gespräch handelte vom wissenschaftlichen Anspruch, Erkenntnisse über unterschiedliche Typen vom menschlichen Biom auf die Gesundheit und das Wohlbefinden abzuleiten. Wir waren fasziniert!
<https://soundcloud.com/user-749925871>
- 5. Dezember: Grittibänz backen Schön dass unsere Traditionsanlässe immer wieder besucht werden – wir geben uns Mühe, dass diese jedes Jahr stattfinden können.



- 3. Juli: Eröffnung (Silent Opening) Sonderausstellung Hunger <https://www.hungerausstellung.ch> mit Marije Vogelsang, Paula Troxler
- 4. September: Lange Nacht der Zürcher Museen Nach dem Ausfall der Langen Nacht im Vorjahr, war dieser Anlass wieder mal richtig gut besucht. Man merkte den Besuchenden an, dass ein ungezwungener Anlass, der sich stark im Aussenbereich abspielt genau die richtige Form war, durch die Stadt Zürich zu tingeln. Mit 753 Besuchenden die an Führungen, die feine Verpflegung vom Kornsilos genossen oder an der bereits legendären Zopf-tombola teilgenommen haben, war die Museumsnacht ein Riesenerfolg
- 6. September: Betriebsausflug Tessin Traditionell begeben wir uns am Montag nach der Langen Nacht auf den Betriebsausflug. Diesmal hat uns dieser auf die Reisfelder Terregni alla Maggia in Ascona geführt, wo wir eine Einführung in die Landwirtschaft des Reisbaus erhielten. Reis muss nicht zwingend in wasser-

Workshops für Schulen und Erwachsene, Backschule

Auch wenn wir froh sind, dass es im 2021 mit unseren Angeboten wieder aufwärts ging, blieben wir ca. 30% unter dem Durchschnitt der Vorjahre. Wir hoffen auf wiederkehrende und höhere Buchungen unserer Gruppenangebote.

- Hier die Anzahl durchgeführter Angebote:
- 56 Workshops für Schulen Stadt Zürich
 - 35 Workshops für Schulen nicht Stadt Zürich
 - 77 Backschule
 - 88 Kindergeburtstage
 - 23 Führungen/ Workshops Erwachsene
 - 23 Vermietungen Backstube

1785 Kilopackungen Mehl wurden im Museumladen verkauft.

Fotos: SIK Martin Stollenwerk, Claudia Winteler, Pius Tschumi

Museumsteam und Stiftung

Das Museumsteam setzte sich 2021 aus folgenden Personen zusammen:

Leitung: Pius Tschumi (80 %),
Andreas Bommer (70%), Luana Cardu (60%)
Kuratorin Sonderausstellungen:

Sina Jenny (80–100%)

Vermittlung/Mühledienst:

Claudia Winteler (30 %), Johanna Bardill,

Lara Carisch, Camilla Ciresa,

Christina Hänni, Mahmoud Khaled,

Enes Kekec, Martin Manser, Beat Maumary,

Elena Santi, Anita Schneeberger

Empfang: Luana Cardu, Valentina Berchtold,

Rebecca Hoffmann

Verkauf/Administration:

Elisabeth Sinstadt (40 %)

Backschule: Julia Graf (Leitung), Ines Schulz,

Elena Velychko, Luana Cardu,

Magnus Zwyszig

Zivildienstleistende: Gian Loser,

Joël Abevi, Brian Lee, Bejo Christen

Praktikantin: Aiko Nakano ab 20. 9.

Der Stiftungsrat setzte sich 2021 wie folgt zusammen:

Daniel Wehrli (Präsident),

Thomas Bratschi, Alois Inderbitzin

(bis 13. Dezember)

René Rausenberger (Beisitz)

Elisabeth Sinstadt konnte im Januar ihr 10 Jahre Jubiläum ihrer Festanstellung feiern. Dies haben wir nach dem Lockdown nachgeholt.

An dieser Stelle möchte ich an Christoph Oberdeck (16.12.2057–14.1.2021) erinnern, er war als Partner unserer Mitarbeiterin Claudia Winteler oft bei uns im Haus und seine humorvolle Art und sein Interesse am Museum werden uns fehlen.

Empfang

Die insgesamt 4305 Teilnehmenden an 303 Anlässen wurden von unserer Mitarbeiterin Elisabeth Sinstadt telefonisch beraten. Dass sie unter den wechselnden Bedingungen mehr Anlässe in eine ungewisse Zukunft verschieben musste, und diese aufwändigen Abläufe immer im Griff hatte, sei an dieser Stelle speziell erwähnt. Die insgesamt 10107 Besuchenden wurden von Luana Cardu und ihrem Team Tag für Tag herzlich empfangen und beraten.

Erfolgsrechnung und Bilanz

Aufgrund der Corona-Pandemie bedingten Schliessung und Massnahmen sind die mit Museumsangeboten erwirtschafteten

Bilanz per 31. Dezember in CHF

Aktiven	2021	2020
Umlaufvermögen		
Total Umlaufvermögen	162 859.82	91 051.59
Anlagevermögen		
Total Anlagevermögen	128 080.05	133 439.00
Total Aktiven	290 939.87	224 490.59
Passiven	2021	2020
Fremdkapital		
Total kurzfristiges Fremdkapital	186 368.75	136 171.14
Total langfristiges Fremdkapital	100 000.00	0
Eigenkapital		
Total Eigenkapital	4 571.12	88 319.45
Total Passiven	290 939.87	224 490.59

Betriebsrechnung für das am 31. Dezember abgeschlossene Geschäftsjahr

Ertrag	2021	2020
Total Museumsertrag	349 515.79	258 526.02
Subventionen, Spenden und Beiträge Sonderausstellung, Ausfallentschädigung Corona	663 460.39	532 889.86
Total Ertrag	1 012 976.18	791 415.88
Aufwand	2021	2020
Total Museumsaufwand	1 020 750.44	752 633.92
Total Warenaufwand	50 005.22	49 551.02
Total Finanzaufwand/Abschreibungen	26 185.48	19 681.72
Betriebsergebnis	-83 964.96	-30 450.78
ausserordentlicher Erfolg	216.63	-3 604.85
Ertrags- / Aufwandüberschuss (-)	-83 748.33	-34 055.63

Einnahmen wie im Vorjahr gesunken, jedoch höher ausgefallen als im 2020. Kurzarbeits-Versicherungsgelder wurden im 2. Corona Jahr in geringem Mass von Januar bis Mai beansprucht. Die Subventionen der Stadt und des Kantons Zürich wurden voll ausbezahlt und dienten, wie auch die Ausfallentschädigungszahlungen des Bundes und Kantons, zur Stabilisierung und Erhaltung des Betriebs in der schwer planbaren Situation.

Der resultierende Aufwandsüberschuss von CHF 83 748.33 war hoch. Dies liegt nebst den Einnahmerückgang bei den Eintritten an den personellen Mehrausgaben für die Sonderausstellung Hunger. Auch diese sind u.a. eine Folge der Corona Pandemie. Wir haben durch die

Unterstützung der Mühle Tiefenbrunnen AG aus dem Vorjahr genügend Eigenkapital, diesen Verlust angesichts der speziellen Situation zu tragen.

Revision

Die Revision wurde ordentlich durch die Firma Senn & Partner AG, Herrn Roger Donzé, durchgeführt und am 25. Mai 2022 freigegeben.
(PDF Download auf www.muehlerama.ch).

Museum Muehlerama
Seefeldstrasse 231
8008 Zürich
+41 (0)44 422 76 60
www.muehlerama.ch