

MÜHLERAMA

Industriemühle
Museum für Esskultur
Backschule

Tätigkeitsbericht 2022



Ritual- und Sujetbrote für die Ausstellung COPAIN von Gerda Steiner und Jörg Lenzlinger aus der Backstube Mühlerama

Vorwort

Nach den coronabedingt herausfordernden Jahren erscheint das Jahr 2022 wie ein Lichtblick. Begegnungen, Austausch und selber Hand anlegen sind doch prägende Elemente im Mühlerama, welche durch die Corona-Massnahmen weitgehend eingeschränkt wurden. Umso grösser die Freude und der Elan, als im Frühjahr 2022 alles wieder möglich wird. Ausstellungen, Back- und

Kochkurse, Vorträge und Führungen. Das Mühlerama lebt wieder in allen Räumen.

Mit Gerda Steiner und Jörg Lenzlinger konnte das Mühlerama erstmals zwei renommierte und über die Grenzen hinaus bekannte Künstler engagieren. Ihre Ausstellung Copain, 2021 für das FRAC in Marseille erschaffen, wurde für das Mühlerama angepasst und erweitert. Die

Ausstellung, die im Herbst 2022 eröffnet wurde, ist denn auch auf grosse Resonanz gestossen.

Das Museums-Team hat erneut viel Flexibilität gezeigt. Mit der Produktion eigener Podcasts hat auch die Digitalisierung im hands-on-Museum Einzug gehalten.

Daniel Wehrli, Stiftungsratspräsident

26. Januar:

Die Hungrigen und die Satten

Das Podium „à la table“ im Rahmen der Ausstellung „Hunger“ mit Carmen Thönissen (EDA, Globalprogramm Ernährungssicherheit), Martin Bölsterli (SKH) und Pius Tschumi gab Einblick in die Entwicklungszusammenarbeit und die Humanitäre Hilfe. Der unter Einbezug des Publikums aufgenommene Abend wurde von uns zu einem Podcast verarbeitet und steht im digitalen Museum auf unserer Website oder auf allen gängigen Podcastplattformen bereit.

12. Februar:

Bake n talk

Im Rahmen der „Hunger“-Ausstellung und als Kooperationsprojekt mit dem Gorilla Schulprogramm der Schtifti Foundation führten wir ein Erzählcafé der besonderen Art durch. So wurde im Vorfeld von Hunger, Essen und Verzicht erzählt, unter der Leitung der professionellen Erzählcafé-Moderatorin Miriam Greuter. Danach ging es in die Backstube, wo alle Teilnehmenden ein Brot kreierten. Erzählcafés sind Gesprächsrunden, in denen thematisch von persönlichen Erfahrungen erzählt wird. Das Erzählte wird weder dokumentiert noch kommentiert.

13. März:

Hunger Finissage

Die grosse Ausstellung „Hunger“, die am 3. Juli 2021 eröffnet wurde, fand mit einem kleinen Apéro ihr Ende.



Migrostatasche, Flyer und Plakate mit Illustration von Paula Troxler

11. Mai – 26. Juni:

Forschung zum Aufessen

In Zusammenarbeit mit dem World Food System Center der ETH Zürich realisierten wir in kurzer Zeit eine topaktuelle Ausstellung zum Food System. Ausgewählte Forschungsprojekte aus dem Bereich der Agrar- und Lebensmittelwissenschaften der ETH haben die Mitarbeitenden des WFC für die Ausstellung

aufbereitet und in kurzer Zeit zu einer abwechslungsreichen Ausstellung umgesetzt. Entsprechend war die Eröffnung und die Ausstellung von vielen jungen Menschen aus dem Umfeld der Hochschule gut besucht. Mit Veranstaltungen (Meet the Scientist, The colourful plate – A healthy and diverse dinner, Bittersüsse Schokolade – Der Weg des Kakaos, Budbud Kabog – a Filipino specialty) während den zu kurzen 6 Wochen Ausstellungszeit traten die Autor:innen der Projekte auch in direkten Austausch mit unseren Besuchenden.



Ausstellung Forschung auf dem Teller

In den Monaten Juli und August ist viel passiert im Museum. Die jährliche Hitzebehandlung gegen Schädlinge (Reismehlkäfer), die Reinigung und Wartung der über 100-jährigen Mühle sowie die Installation der Ausstellung COPAIN sind in den Betriebsferien vom 8. Juli bis 1. August vom Künstlerpaar Gerda Steiner und Jörg Lenzlinger und dem Museumsteam in intensiver Arbeit aufgebaut worden.

In diesem Jahr musste die Hitzebehandlung wiederholt werden – durch die speziellen Temperaturen im Frühjahr mussten sich die Populationen der Reismehlkäfer ungewöhnlich vermehrt haben. Glücklicherweise zeigte die zweite Behandlung Erfolg – der Befall ist seitdem tief – was uns erfreut! Für die Hitzebehandlung der Mühle wird das gesamte Gebäude 3 Tage auf 60°C erhitzt. Die fliehenden Käfer werden durch eine Barriere aus Muschelpulver gestoppt und trocknen aus. Durch unsere Kontrolle beim Abpacken können wir sicher sein, dass keine Käfer im Mehl landen.

August:

Transformationsprojekt

Mit grosser Freude erhielten wir die Zusage für das Transformationsprojekt. Diese vom Bundesamt für Kultur und der Fachstelle Kultur des Kantons Zürich im Rahmen des Programms «Transformationsprojekte» der Covid-Finanzhilfen lancierte Unterstützung fördert die digitale Transformation in Museen. Dies umfasst nicht nur die Konzeption und Produktion von digitalen Inhalten wie Webinare, Podcasts und digitalisierte Vermittlung,

sondern auch deren Distribution. Für uns ist die Zusage ein motivierender Start in eine für uns noch weitgehend unbekannte Welt.

3. September:

Lange Nacht/ Vernissage COPAIN

Wie bereits in den Jahren zuvor legten wir die Eröffnung der neuen Wechselausstellung COPAIN auf die Lange Nacht der Zürcher Museen. Ein grosses Fest mit knapp 1000 Besuchenden. Thematisch passend servierten Meret und Linda von der goldigen Guttere ihre legendären Iklämmt-Toasts. Wer im 3. Obergeschoss die Korngeistbar aufsuchte, konnte zu den exquisiten Aquaviten Smørrebrød, kreierte und von unserem Zivildienstleistenden, entdecken. Selbstverständlich gab es Führungen durch die Mühle und die neue Wechselausstellung; die Mahlwerkstatt war beliebt wie unsere bereits traditionelle Zopf-Tombola um Mitternacht.



Vernissage COPAIN, Apéro in der Backstube

Ausstellung COPAIN/ Tod – unser täglich Brot

Als absoluten Glücksfall darf ich das Zustandekommen der Ausstellung COPAIN von Gerda Steiner und Jörg Lenzlinger erwähnen. Die für das Frac in Marseille im Jahr 2020 geplante Ausstellung musste auf Herbst 2021 verschoben werden. Die beiden haben sich über 2 Jahre mit Brot auseinandergesetzt und eine Brotsammlung mit über tausend



Plakate für „Tod – unser täglich Brot“ und „COPAIN“

Brot-Objekten zusammengestellt. Inspiriert von den zahlreichen Brotkulturen in Marseille haben Gerda Steiner und Jörg Lenzlinger einerseits aus Bäckereien Brote aus der Mittelmeerstadt gesammelt, haben sich mit Landwirt:innen und

Müller:innen unterhalten, Freund:innen auf der ganzen Welt angefragt, ihnen „ihre“ Brote zuzuschicken. Und Sie haben die Sammlung mit eigenen skulpturalen Broten ergänzt. Künstlerbrote von bekannten Künstlern wie Peter Radelfinger, Kuno Schaub oder Rochus Lussi wurden in die



Brotaltar im Museumsempfang

Sammlung integriert. Einen grossen Anteil nehmen Brote ein, die sie von kulturhistorischen Vorlagen (Fotos und Illustrationen) nachgebacken haben. Einen gleich grossen Teil nehmen die sorgfältig aufbereiteten Legenden zu den Broten ein, Texte zur Geschichte des Brotes, Texte zu Landwirtschaft und Ökologie sowie Sprichwörter zu Brot aus aller Welt. Gerda Steiner & Jörg Lenzlinger haben in dieser Ausstellung erstmals mit Texten gearbeitet. Mathias Balzer vom Frida Kulturmagazin beschreibt es treffend: „Gerda Steiner und Jörg Lenzlinger entwerfen mit ihren Installationen ausufernde Welt-Analysen. Fantasie, politische Haltung, Erfindungsreichtum und leichtfüssiger Humor prägen ihr Schaffen. Nun haben sie sich einem Grundnahrungsmittel angenommen – dem Brot.“

Es sind nicht politische Aktivisten am Werk, sondern zwei politisch denkende Poeten. Was sie über vier Stockwerke ausbreiten ist vor allem auch eine Feier des Brots, eine überschwängliche Hommage an den Reichtum von Formen, Traditionen und Backweisen.“

Dass die Idee, die grosse Brotausstellung exklusiv in der Schweiz zu zeigen, in kurzer Zeit wahr wurde, verdanken wir zahlreichen Stiftungen, die sehr schnell Mittel für die Realisierung in Zürich gesprochen haben. Als zweite Ausstellung aus dem Fundus der Marseiller Brote ist die berührende Ausstellung „Tod–unser täglich Brot“ gleichzeitig im Friedhof Forum Zürich entstanden. Zudem pflanzten die

beiden ein Weizenfeld auf dem Friedhof, das in seiner botanischen Vielfalt wunderschön anzusehen war und bereits anfangs Juli mit der Sense und von Hand geerntet



Beitrag „Kunst und Klima“ von Raphael Portmann im Kunstbulletin 11/22

wurde. Daraus haben wir im Museum wiederum Mehl gemahlen und zu „Seelenbrot“ verbacken. Wir haben zwei gut besuchte Exkursionen mit Jörg Lenzlinger angeboten. Gestartet im Sihlfeld im Friedhof Forum, Besuch der beiden Kunst am Bau-Werke im neu sanierten Kongresshaus (Maskenball der Biodiversität, 2021 und Moose und Flechten, 2022) sowie Besuch der Ausstellung COPAIN bei uns im Museum.

5. September: Betriebsausflug

Die ÖV führte uns nach Rheinau. Ein Besuch beim Bio-Saaguthersteller Sativa mit ausführlicher Führung durch Michael Beismann zeigte uns eindrücklich auf, woher unsere Nahrung kommt. Die biologisch gezüchteten Sorten werden laufend weiterentwickelt und den neuen Umweltbedingungen angepasst. Der Neubau



An der Sortiermaschine bei Sativa

mit seinem riesigen Saatgutlager beeindruckte uns sehr. Auch das ehemalige Kloster Rheinau ist in seiner Grösse imposant – unser Mittagessen im Garten mit Blick auf den Rhein schlicht pittoresk. Eine Schifffahrt führte uns direkt vom Kloster zum Rheinfluss. Rückkehr über Schaffhausen nach Zürich.

6. November: Katalogvernissage

Sozusagen nebenher entstand zur grossartigen Ausstellung COPAIN ein Katalog. Dieser konnte dank einer kurz-

fristigen Zusage einer Stiftung realisiert werden. Vereint werden in diesem Buch die drei Ausstellungen Frac Marseille, Mühlerama und Friedhof Forum Zürich. In enger Zusammenarbeit mit Gerda Steiner & Jörg Lenzlinger sowie des Grafikers Emanuel Tschumi entstand viel mehr als eine reine Dokumentation. Ein eigentliches Künstlerbuch ergänzt mit Texten von Anna Bürkli, Stephan Kunz, Reto Bühler und Juri Steiner sowie Pius Tschumi. Der im Verlag für moderne Kunst, Wien herausgegebene Katalog wurde in einer Auflage von 800 Stk. produziert.

Unsere Angebote der Backschule Gesamtüberblick 2022

Die 4 – 8 stündigen Workshops in der Backschule richten sich an interessierte Personen, die sich in Gruppen von 12 bis 16 Personen einem Thema widmen.



Lussekater Workshop am 13.12.2022

Insgesamt hat die Backschul-Kuratorin Julia Graf 72 Workshops mit knapp 1000 Teilnehmenden durchgeführt. Hier die vielfältige Auswahl der Workshops:

Sauerteig Basiskurs, Blätterteig, Brot backen – Basiswissen, Nimmersatt Pasta-Kurs für Kleine und Grosse, Ramen – japanische Nudelsuppe, Introduction to Sourdough, Brezel & Co: Laugengebäck, Emmer, Einkorn und Kamut, Gnocchi Liebe, Vegane Kuchen aus Hülsenfrüchten, Flatbreads from Occident to Orient, Basis-kurs hausgemachte Pasta, Lievito madre, Zopf, Colomba di Pasqua, Croissant or Cornetto?, Essbare Wildpflanzen sammeln und kochen, Brasciadela – Ringbrot 100% Valposchiavo, Pizzoccheri 100% Valposchiavo, Sørenbrød – Dänisches Roggenbrot mit Sauerteig, Sauerteig Masterclass, Risotto perfetto, Ravioli & Co: Gefüllte Pasta, Wilde Hefen – Backen mit Fermentwasser, Samosa – Teigtaschen aus der vegetarischen Küche Indiens, Claudio e Bianca: Lievito madre Liebe, Baguette, Pflanzenbasiert essen aus der Bowl, Butter & Brot, Panettone, Veganes Adventsgebäck aus Hülsenfrüchten, Lussekatter – Lichtkatzen backen.

Pius Tschumi, Geschäftsführer

Workshops für Schulen und Erwachsene

Die Anzahl durchgeführter Angebote:

60	Workshops für Schulen Stadt Zürich
89	Workshops für Schulen nicht Stadt Zürich
72	Workshops Backschule
113	Kindergeburtstage
71	Führungen/Workshops Erwachsene
42	Vermietungen Backstube

Museumsteam und Stiftung

Das Museumsteam setzte sich 2022 aus folgenden Personen zusammen:

Leitung: Pius Tschumi (80 %), Andreas Bommer (70%), Luana Cardu (60%)
Transformationsprojekt: Sina Jenny
Vermittlung/Mühledienst: Claudia Winteler (30 %), Johanna Bardill, Lara Carisch, Christina Hänni, Mahmoud Khaled, Enes Kecec, Martin Manser, Beat Maumary, Elena Santi.

Museumsschüler:innen: Jasmine Schatzmann, Mona Groll, Maurizio Burkhard
Empfang: Luana Cardu, Valentina Berchtold, Rebecca Hoffmann, Darja Keller, Olivera Sakota, Fabienne Steiner, Sandra Wipf.
Verkauf/Administration: Elisabeth Sinstadt (40 %)
Backschule: Julia Graf (Leitung), Margaretha Jüngling, Ines Schulz, Elena Velychko, Magnus Zwysig
Zivildienstleistende: Bejo Christen, Jakob Späth, Xavier Serra, Dan Büscheln

Der Stiftungsrat setzte sich 2022 wie folgt zusammen:

Daniel Wehrli, Stiftungsratspräsident
Thomas Bratschi, Stiftungsrat
René Rausenberger, Beisitz (ab 2023 Stiftungsrat)
Ruth Wagner (ab 2023 Stiftungsrätin)

Empfang

Die insgesamt 6726 Teilnehmenden an 375 Anlässen wurden von unserer Mitarbeiterin Elisabeth Sinstadt professionell beraten. Dass sie hunderte von Telefonaten geführt und unsere Agenda verwaltet hat, sei an dieser Stelle speziell erwähnt. Die insgesamt 14 069 Besuchenden wurden von Luana Cardu und ihrem Team Tag für Tag herzlich empfangen und beraten.

Bilanz per 31. Dezember in CHF

Aktiven	2022	2021
Umlaufvermögen	168 555	162 860
Anlagevermögen	102 101	128 080
Total Aktiven	270 656	290 940
Passiven	2022	2021
Fremdkapital		
kurzfristiges Fremdkapital	243 994	186 369
langfristiges Fremdkapital	0	100 000
Eigenkapital	26 662	4 571
Total Passiven	270 656	290 940

Betriebsrechnung für das am 31. Dezember abgeschlossene Geschäftsjahr

Ertrag	2022	2021
Museumsertrag	450 562	349 516
Subventionen, Spenden und Beiträge Sonderausstellung, Ausfallentschädigung Corona	580 315	663 460
Total Ertrag	1 030 877	1 012 976
Aufwand	2022	2021
Museumsaufwand	992 242	1 020 750
Warenaufwand	49 823	50 006
Finanzaufwand/Abschreibungen	26 251	26 185
Total Aufwand	1 068 316	1 096 941
Betriebsergebnis	-37 439	-83 965
ausserordentlicher Erfolg	59 530	217
Ertrags- / Aufwandüberschuss (-)	22 091	-83 748

Erfolgsrechnung und Bilanz

Das Jahr verlief nach den 2 Ausnahmeh Jahren, bedingt durch Corona, regulär. Die Wechselausstellung konnte dank der grosszügigen Vergabe von Stiftungen vollständig mit Drittmitteln gedeckt werden (171 000 CHF). Zusätzlich sind Gelder des Transformationsprojekts in den Betrieb geflossen. Der Museumsertrag konnte um 100 000 CHF gesteigert werden.

Der resultierende Aufwandsüberschuss von 37 439 CHF war hoch. Dank des Verzichts eines Darlehens der Mühle Tiefenbrunnen AG von 60 000 CHF konnte das Jahr positiv abgeschlossen werden. Die Liquidität und Fortführung ist gewährleistet.

Revision

Die eingeschränkte Revision wurde durch die Firma Senn & Partner AG, Herrn Roger Donzé durchgeführt. (PDF Download auf www.muehlerama.ch).

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