

# Tradition TRIFFT AUF INNOVATION

◆ **Längenbühl** Georges Wenger ist Müller aus Leidenschaft. In der Dittligmühle im Naturpark Gantrisch stellt er aus regionalem Getreide originelle Backmischungen her. ———. YOLANDA WITWER



## RUCK-ZUCK- PARTYBROT

### Backen leicht gemacht

Die Fertigmischung für das Ruck-zuck-Partybrot eignet sich besonders für den Apéro und zum Fondue. Getrocknete Tomaten und Zwiebeln sowie Rosmarin und Basilikum sorgen für den charakteristischen Geschmack. «Auch Gäste lassen sich mit diesem Brot wunderbar überraschen», sagt Müller Georges Wenger.

Erhältlich ist die neue Backmischung in allen grösseren Coop-Verkaufsstellen der Verkaufsregion Bern für Fr. 4.80 bis Fr. 6.50 pro Packung.

Fotos: Philipp Zimiker, Martin Rindlisbacher

**E**s rattert und rumpelt in der Dittligmühle im Berner Oberland, die Maschinen laufen auf Hochtouren. Mittendrin steht Georges Wenger und kontrolliert den Mahlprozess. Zwischen den Mahlwerken sei er ganz in seinem Element. «Die Mühle ist sozusagen mein Wellnessbereich. Wenn ich sehe, wie die Maschinen das Korn mahlen, bin ich total entspannt», sagt er und fügt augenzwinkernd hinzu: «Hier muss ich auch mein Handy nie abnehmen, denn zum Telefonieren ist es ohnehin viel zu laut.»

### Das Korn im Blut

Seine Leidenschaft für den Beruf kommt nicht von ungefähr: Seit sechs Generationen wird in Georges Wengers Familie Getreide gemahlen. Er selbst absolvierte nach der Schule jedoch zuerst die Lehre zum Mühlenbauer: «Mein Vater brauchte dringend jemanden, der ihm bei der Reparatur seiner alten Mühle helfen konnte», erklärt er. Später lernte der eifrige Berner Oberländer schliesslich auch noch das Mül-lerhandwerk.

Die alte Mühle, die noch mit Wasserrad und Mahlsteinen funktionierte, ist heute nicht mehr in Betrieb. Gemahlen wird heute gleich daneben, in einem modernen Anbau. Konstruiert hat Wenger die neue Mühle natürlich selbst. Seit 2010 verarbeitet er darin das Getreide aus dem Naturpark Gantrisch zu verschiedenen köstlichen Mehlsorten. Daraus werden in der Dittligmühle auch die hauseigenen Backmischungen hergestellt, alle gänzlich ohne Konservierungsmittel. «Zum Backen braucht es nur noch Wasser und Hefe. Damit gelingt der Zopf oder das Brot zu Hause garantiert», so der Oberländer.

### Vier neue Backmischungen

Neu sind die Ruck-zuck-Backmischungen für Partybrot, Zopf, Bure- und Dinkelbrot, die in den Coop-Verkaufsstellen der Region Bern erhältlich sind. Darin sind alle Zutaten für ein knuspriges Brot oder eine feine «Züpfe» schon enthalten, sogar die Hefe. «Weil frisch Gebackenes doch immer noch am besten schmeckt. Daran hat sich bis heute nichts geändert», so Wenger lachend. ●



Georges Wenger weiss genau, was es für die richtige Ruck-zuck-Backmischung braucht.