

# Werdenberger & Obertoggenburger

Mittwoch, 11. Oktober 2023

## Zwischen Tradition und Hightech

Die Zeiten, in denen jedes Dorf ihre Mühle hatte, sind vorbei. Dennoch weiss sich die Stricker Mühle in Grabs bis heute zu behaupten.

Cornel Nänni

**Grabs** «Wer viel backt, merkt schnell, dass die Produkte mit einem qualitativ hochwertigen Mehl besser aufgehen und schöner werden», meint David Stricker, Geschäftsführer der Stricker & CIE AG. Er wird es wohl wissen, arbeitet er doch schon seit mehr als vierzig Jahren in der Grabser Stricker Mühle.

Sein oberstes Ziel ist dabei stets, Mehl von ausserordentlich guter Qualität herzustellen. «Damit heben wir uns von den Mitbewerbern ab», erklärt er. Ein Alleinstellungsmerkmal, das für die kleine Mühle existenziell ist, um gegen grössere Betriebe zu bestehen.

Doch wie schafft man es in Grabs, speziell hochwertiges Mehl zu fabrizieren? Stricker erklärt: «Die Arbeit beginnt schon beim Einkauf. Gutes Getreide ist selten und teuer. Man muss oft lange danach suchen.» Die Mühlen sind verpflichtet, mindestens 85 Prozent des Getreides aus der Schweiz oder Liechtenstein zu beziehen.

**Seit mehr als 650 Jahren am Mühlbach stationiert**

Das eingekaufte Getreide verarbeitet die Stricker & CIE AG noch heute am selben Standort wie schon 1463, als die Mühle zum ersten Mal im Grabser Urbar, einer Art Grundbuch, erwähnt wurde. Auf die Frage, weshalb nie gezügelte wurde, meint Stricker schlicht: «Wegen dem Wasser.» Früher trieb ein Wasserrad die Mühle am Grabser Mühlbach direkt an. Heute wird mittels eigener Wasserquelle und Turbine im Keller Strom produziert.

Zwei Stockwerke über der Turbine haben die Herzstücke der Mühle ihr Zuhause: die roten, alten Walzenstühle. Seit Jahrzehnten mahlen sie Weizen, Dinkel und Roggen zu Mehl. Obwohl neue Maschinen mehr leisten und weniger Platz brauchen würden, hält Stricker an den bewährten fest. Er meint: «Bei guter Wartung sind Walzenstühle sehr langlebig.» Ausserdem bringen die alten Modelle einen entscheidenden Vorteil mit sich. Silvia Stricker, die für Marketing und Kommu-



Engagieren sich seit vielen Jahren für den Erhalt der Mühle oberhalb von Grabs: Silvia und David Stricker.

Bilder: Cornel Nänni

**«Wir bauen ständig etwas um oder ersetzen einen Teil der Anlage.»**

**David Stricker**  
Geschäftsführer

nikation zuständig ist, erklärt: «Sie werden nicht so heiss. Dadurch werden wichtige Inhaltsstoffe im Mehl geschont.» Ausserdem bringen die alten Modelle einen entscheidenden Vorteil mit sich. Silvia Stricker, die für Marketing und Kommu-

verlässig Mann und Ware rauf oder runter.

Doch nicht alle Bestandteile der Mühle sind alt. David Stricker erzählt: «Wir bauen ständig etwas um oder ersetzen einen Teil der Anlage.» So wurden vor einigen Jahren neue «Sichter» installiert, die das Produkt nach jedem Mahlgang sieben. Ausserdem musste der gesamte Rohrbau erneuert werden. Während das Produktionsprinzip über die Jahre gleich blieb, entwickelten sich die Maschinen stets weiter. «Die Müllerei ist mittlerweile eine Hightechbranche», sagt David Stricker dazu.

**Für Kleingebäck braucht es weniger Mehl**

Das fertige Mehl verkauft die Mühle vor allem in der Ostschweiz und im Fürstentum Liechtenstein. «Wir leben von einer treuen Kundschaft», erzählt der Geschäftsführer. Darunter sind neben Privatkunden, Restaurants, Lebensmittelge-

schäften und Industriebetrieben viele Bäckereien – oder waren. Denn gemäss David Stricker schliessen jährlich viele Bäckereien ihr Geschäft. Immer häufiger wird das Brot bei Grossverteilern gekauft.

Und auch die noch existierenden Bäckereien benötigen laut ihm weniger Mehl als früher. «Heute werden eher Take-Away-Produkte wie Sandwiches oder Ähnliches gekauft. Diese enthalten weniger Mehl.»

Dennoch schaut David Stricker positiv in die Zukunft. «Die Müllereibranche wird nie komplett untergehen, denn wir sind Grundversorger. Der Mensch muss immer essen», sagt er und fügt an: «und das Tier muss immer fressen.»

Damit spricht er einen weiteren Betriebszweig der Mühle an. Parallel zum Mehl wird in Grabs ebenfalls schon seit vielen Jahren Tierfutter produziert. Da vermehrt Bauernhöfe ihren Betrieb einstellen müssen, gingen

in letzter Zeit auch in diesem Bereich einige Abnehmer verloren. Um die bestehende Kundschaft zu halten und weitere anzuziehen, führt die Stricker Mühle ein sehr breit gefächertes Futterangebot. David Stricker erläutert: «Unser Sortiment für Nutztiere deckt das gesamte Tierleben ab.» Neben der Futterproduktion betreibt die Mühle auch Handel mit Hund- und Katzenfutter, Salz für die menschliche Ernährung, Landwirtschaftssalzen, Zucker und diversen anderen Speiseprodukten.

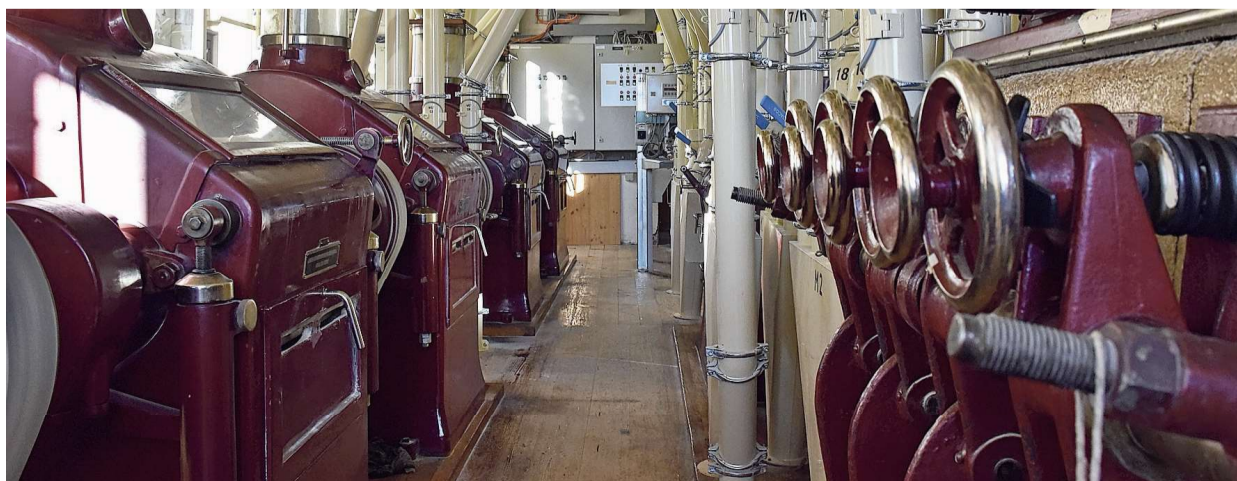
**Dieselbe Qualität, egal für welche Kundengruppe**

Vertrieben werden diese Produkte unter anderem im Mühleladen und im Onlineshop. Letzteres ist ein Angebot, das noch unvorstellbar war, als der heutige Geschäftsführer bei der Stricker & CIE AG eingestiegen ist. Vor rund vierzig Jahren, nach einer Lehre im kaufmännischen Bereich, hat ihn die Müllerei fas-

ziniert und zur Weiterführung der Mühle, die den Familien Stricker und Gantenbein-Stricker gehört, in der vierten Stricker-Generation bewogen. Heute ist Stricker ein Allrounder, wie er selbst sagt: «Ich bin in der Geschäftsleitung, im Aussendienst und als Chauffeur engagiert.» Oft bringt also gleich der Chef selbst die Lieferung vorbei.

Dabei speziell: Das Mehl ist immer dasselbe, egal für wen. «Wir unterscheiden nicht zwischen gewerblichen, industriellen und privaten Kunden», erklärt Silvia Stricker.

Damit wird sichergestellt, dass die gute Qualität des Getreides, die durch die schonenden Walzenstühle ins Mehl übertragen wurde, auch wirklich bis zu allen Kunden kommt. Mit diesem Konzept hat sich die kleine Grabser Mühle mit Stricker & CIE AG eingestiegen und Chef im Lastwagen bis heute zwischen den grossen Mühlebetrieben gehalten.



Die altherwürdigen, roten Walzenstühle mahlen Weizen, Dinkel und Roggen seit Jahrzehnten besonders schonend zu Mehl.



Die neu eingebaute «Sicher» sieben das Produkt.