



Söhnchen Yuri probiert, was die Mühle von Marc und Marlene Nyffenegger in Weiningen produziert.

Marlene und Marc Nyffenegger investierten in eine begehrte Schälmmühle

Neues wächst aus alten Wurzeln

Er war Umweltingenieur, sie Pflegefachfrau. Dann stellten Marc und Marlene Nyffenegger die Weichen für eine neue Zukunft; sie liessen sich zum Müller und zur Landwirtin ausbilden. Heute führt das Paar einen kleinen Betrieb mit einer gefragten Mühle in der Nähe von Frauenfeld.

Text und Bild: Daniela Huijser

Es rattert, klappert und rauscht in der Mühle. Millionen von Sonnenblumenkernen flitzen durch verschiedenste Röhren und Maschinen, bis sie schliesslich, von der Schale befreit, weiss im grossen Behälter liegen. Marc Nyffenegger eilt die Treppen hoch in die beiden obo-

ren Stockwerke, prüft kurz alle Abläufe, eilt wieder hinunter, bespricht sich mit seinem Mitarbeiter Jozef Smiesmy. Es ist ein Tag wie viele andere in der Tiefenmühle: Der Betrieb läuft auf Hochtouren, damit sämtliche Aufträge erfüllt werden können. Fast scheint es, als hätten Produzenten in der ganzen Schweiz darauf gewartet, ihre Samen und

Kerne in der neuen Schälmmühle verarbeiten zu lassen. Müller Marc Nyffenegger freuts. Er und seine Frau Marlene begannen vor zwei Jahren, die Wiederbelebung der Mühle zu planen. Eine Herausforderung, die sich für sie gelohnt hat.

Zurück zu den Wurzeln

Für Marc Nyffenegger war es eine Rückkehr zu den Wurzeln. Denn sein Urgrossvater war ein Kundenmüller mit eigenem Bauernhof. 1965, als Marcs Vater den Betrieb übernahm, baute er die Liegenschaft zu einer leistungsstarken Futtermühle aus, legte die Mehlmühle still und verpachtete die Landwirtschaft an seinen Cousin. Im Jahr 2000 wurde die Futtermühle aufgegeben und die ehemalige

So sind die Bauern...

In dieser Serie porträtiert der «St. Galler Bauer» Bäuerinnen, Bauern und Bauernfamilien sowie der Landwirtschaft nahestehende Menschen. Heute ist die Reihe an Marlene und Marc Nyffenegger aus Weiningen. *red.*



Marc Nyffenegger ist studierter Umweltingenieur und lernte später den Beruf des Müllers.



Für die Direktvermarktung ist Landwirtin Marlene Nyffenegger zuständig.

Mühle in einen Eventraum und eine Wohnung umgebaut. Denn Marc Nyffenegger plante nicht, in die Landwirtschaft einzusteigen – auch wenn er innerlich den Wunsch verspürte, diese zumindest zu reaktivieren. Die Hürden, wie fehlende Infrastruktur sowie wenig Land, und das in Hanglagen, schienen einfach zu gross. Der heute 38-Jährige studierte Umweltingenieurwesen und arbeitete im Bereich erneuerbarer Energien. Dann aber besuchte Marc Nyffenegger die Mühle Lamperswil. Und erzählt dazu: «Ich fühlte mich in der Mühle so wohl, dass ich den Beruf des Müllers erlernte.» Dass sich der Wunsch erfüllte, die Tiefenmühle zu reaktivieren, ist auch Marlene Nyffenegger zu verdanken. Sie und Marc lernten sich vor elf Jahren kennen; damals war die heute 35-Jährige noch als Pflegefachfrau tätig. «Mit 30 stellte ich mir die Frage, was ich mit meinem Leben noch machen will. Ich entschied mich für eine Ausbildung zur Landwirtin EFZ, während Marc in der Mühle Lamperswil arbeitete.» Heute ist sie verantwortlich für die zehn Hektaren eigenes Land und drei Hektaren Pachtland. Wenn Not an der Frau ist, hilft sie noch bei der Spitze aus. Aber eigentlich ist sie voll be-

schäftigt mit dem Betrieb und mit Söhnchen Yuri, der vor zweieinhalb Jahren zur Welt kam.

Gut vernetzt

Während Marlene Nyffenegger von ihrer Arbeit auf den Feldern und den verschiedenen Kulturen erzählt, leuchten ihre Augen. Sie schätzt das gute Netzwerk in der Nachbarschaft, wozu auch die Zusammenarbeit mit Schafbauer Urs Maier zählt. Er nimmt ihr Gras ab, das sie aufgrund der Fruchtfolge anbauen muss. Zudem weiss sie, wen sie mit schwierigen Arbeiten beauftragen kann. «Unser Land ist mehrheitlich am Hang und für gewisse Ackerkulturen zu steil. Ich habe zwar einige Maschinen wie

Traktor, Kipper oder Mistzetter. Doch für manche Arbeiten, wie das Pflügen am Hang, rufe ich einen Bauern, der Erfahrung und Ausrüstung hat», erzählt die Landwirtin. Die von ihr angebauten Kulturen, allen voran der Hanf, werden in der eigenen Mühle verarbeitet. Hanf sei ihre wichtigste Kultur. Daraus werden geschälte Hanfsamen und Öl gemacht. Einen Teil vermarktet das Ehepaar Nyffenegger direkt, ein weiterer Teil wird an Coop verkauft.

Schlaflose Nächte

Dass der Betrieb in der Tiefenmühle heute so erfreulich läuft, ist nicht nur der Tatkraft und dem Innovationsgeist von Nyffeneggers zu verdanken. Die beiden hatten zudem



Im vergangenen Jahr verarbeitete die Tiefenmühle 27 Kulturen; darunter Lupinen, rote Linsen, Hanf und Chiasamen.

das Glück, Maschinen und Marke der schweizweit bekannten Schäl- mühle Alpenpionier übernehmen zu können. «Ich lernte die Firma während meiner Zeit in Lamperswil kennen», erzählt Marc Nyffenegger. «Alpenpionier hatte die Möglichkeit, Hanf zu schälen. Als wir erfuhr, dass sie eine Nachfolgelösung suchen, machten wir nach einigen schlaflosen Nächten ein Angebot», erinnert sich der Müller schmunzelnd. Nachdem Nyffeneggers den Zuschlag erhalten hatten, arbeiteten sie tagsüber während dreier Monate in Zizers und dann noch bis spät in die Nacht hinein an viel Administrativem. Sie planten den Einbau der Anlagen in die Scheune und beschafften die nötigen Bewilligungen und das Geld. «Mit zehn Hektaren hatten wir nicht die erforderliche Grösse einer Standardarbeitskraft (SAK). Aber dank der Direktvermarktung von eigenen Produkten klappte es schliesslich doch. Das Amt für Landwirtschaft half uns viel», sagt Marc Nyffenegger.

Als alles aufgegleist war, gings in der Tiefenmühle los: Am 1. Oktober 2024 begannen die Zimmermannsarbeiten im leeren Gebäude, am 1. Mai 2025 nahm die Mühle ihren Betrieb auf. Marc Nyffenegger erinnert sich an den emotionalen Tag: «Es war fast unreal. Wir hatten so

viel gearbeitet, zusammen mit meinem Bruder so vieles verkabelt – und dann war ganz plötzlich das Hauptkabel an den Strom angeschlossen und die Maschinen konnten erstmals gestartet werden.»

Begehrte Schäl- mühle

Das Ja zur eigenen Mühle scheint sich für Marlene und Marc Nyffenegger auszuzahlen, wie beide voller Freude bekräftigen. «Wir sind mega zufrieden mit dem Geschäftsgang. Wir hätten nie gedacht, dass wir so rasch bekannt werden. Unsere Kundschaft kommt aus der ganzen Schweiz. Im ersten Jahr verarbeiteten wir 27 verschiedene Kulturen.» Dies auch, weil Nyffeneggers kürzlich ein Farbauslesegerät anschaffen konnten, das geschälte und ungeschälte Kerne in Höchstgeschwindigkeit sortiert. Die Attraktivität der Tiefenmühle erklärt der Müller so: «In der Schweiz gibt es zwei, drei ähnliche Anlagen sowie mehrere kleine Bauernbetriebe, die Kulturen schälen. Wir sind so flexibel wie Hofanlagen, haben aber die hohe Qualität von grossen Mühlen. Das ist mit ein Grund dafür, dass wir sämtliche Kürbiskerne der Schweiz verarbeiten, was unsere Mühle zwei bis drei Monate auslastet.»

Während Marc Nyffenegger von der Mühle erzählt, erledigt seine Frau Bestellungen. Neben dem

grossen Eingang zur Mühle hat sie einen Bereich, um Produkte zu wägen und Pakete zu füllen.

Nach einer intensiven Bauzeit und Inbetriebnahme der Mühle und der Felder hat sich bei Nyffeneggers der Betrieb gut eingespielt. Ausruhen auf dem Erreichten gibts aber nicht: Sie träumen von einem besseren Putzsystem in der Mühle, einer maschinellen Hilfe beim Heben der 25-Kilo-Säcke und sie arbeiten an einem besonderen Projekt, wie Marc Nyffenegger erzählt: «In Zusammenarbeit mit der Genossenschaft Biofarm wirken wir bei der Entwicklung von roten Schweizer Bio-Linsen mit. Zurzeit sind diese noch sehr teuer. Aber es wäre schön, wenn sich hier zumindest für den Gastrobereich oder mutige Detailhändler etwas realisieren liesse.»

Zwischendurch wird aber auch immer wieder Familienzeit genossen, etwa bei einem verlängerten Wochenende. Auch Ferien sind geplant, wie Marlene Nyffenegger bekräftigt: «Anfang Juni haben wir dafür zwei Wochen in unseren Kalendern blockiert.» Bis es soweit ist, hat das Paar auf den Feldern und in der Mühle noch einiges zu tun. Gerade jetzt steht die Fahrt zur Biogasanlage in Herdern an – mit einem Anhänger voller Schalen von Millionen von Sonnenblumenkernen.



Marlene Nyffenegger auf dem Nackthaferfeld direkt bei der Mühle und dem Wohnhaus der Familie.