

Frank Berger verriet uns im Interview, welches sein persönliches Lieblingsmehl ist und weshalb er stark in der Region Thun verwurzelt ist.

Was genau steckt hinter Mühlistübli?

Hinter Mühlistübli steckt ein langjähriger Familienbetrieb, dieser aus der Mühle Rotacher stammt und sich über die Jahre hinweg von einem reinen Mühleladen und dem Verkauf von Mehl und Müsli zu einem Spezialitäten- sowie Reformladen entwickelt hat. Zudem decken wir mehr oder weniger alle Getreide Produkte für den Bedarf im Alltag ab.

Welche Spezialitäten bietet ihr speziell an?

Unsere verschiedenen Mehlsorten haben alle Bäckerqualität, sind unbehandelt und entsprechen genau dem, was der Bäcker dann für seine Produkte verarbeitet. Bei uns kommt 90% des Getreide aus der Region und mein Vater kennt sogar noch die Landwirtschaft Betriebe persönlich. Des weiteren sind unsere Müsli Sorten speziell, die wir von Hand selber mischen. Zudem haben wir uns auch auf glutenfreie Spezialitäten und EM-Produkte für im Garten spezialisiert. Und sonst gibt es bei uns auch einfach ganz viele weitere leckere Spezialitäten aus dem Dorf oder der Region. Ein Beispiel ist das Steffisburger Buchweizen, das Gerstenrisotto oder der Wein, die alle aus der Region kommen.

Auf was achtet ihr bei der Auswahl des Getreides?

Wir haben Bio und nicht-Bioqualität. Dabei gibt die Region vor, was wir für eine Qualität haben. Mit unseren Getreide Sorten und dem Bio Anbau haben wir aber immer Top Qualität, ausser es gibt Schwankungen während regenreichen Perioden wie z.B. vor drei Jahren. Weil dann merkt man das auch am Mehl an, was wir aber nicht aufhalten können. Dass wir aber der Regionalität den Vorrang geben, machen wir aus Überzeugung und möchten damit bewirken, dass die Wertschöpfung in der Region bleibt. Daher gibt es einfach das, was es hier gibt.

Welches ist Ihr persönlicher Mehl Favorit?

Das ist das Bio Halbweiss Spez, welches ein bisschen heller als das Halbweiss ist und einen sehr hohen Protein Gehalt hat. Es eignet sich wunderbar als Grundmehl für Baguettes, Gipfelis oder generell verschiedene Brotvariationen. Man kann super Vollkorn reinmischen und mit diesem Basismehl sehr kreativ sein. Viele, die mit Sauerteig arbeiten, haben dieses als Basismehl entdeckt, da es stabiler ist und nicht auseinander fällt - da habe ich eine riesige Freude daran.

Was verbindet Sie mit der Region Thun?

Ich bin hier aufgewachsen, meine Kinder gehen hier zur Schule und früher habe ich die damalige kulturelle Vielfalt in der Stadt Thun geschätzt. Auch schätze ich die Wälder um uns herum, in denen man sich sportlich betätigen, entspannen oder auch einfach feuern kann. Ich bin also durch das Unternehmen und mein Leben fest in der Region verwurzelt.