

# ZITIG MIT GUSTO NR. 1

meyerhans  mühlen  
Mehr als Mehl. Seit 1784.



## Geschätzte Kunden

Mit Freude und Stolz dürfen wir Ihnen unsere neu gestaltete Kundenzeitung präsentieren. Darin werden wir Sie von nun an regelmässig über Aktuelles aus unserem Hause und der Bäckereibranche informieren.

Die Anforderungen an den Müllereimarkt haben sich grundlegend gewandelt. Früher standen Prozesse und Maschinen sowie die klassische Mehlproduktion im Vordergrund. Die Lancierung von Spezialitäten, die Gewährleistung von Prozesssicherheit in der Backstube und die anspruchsvolle fachtechnische Begleitung haben Backmittelhersteller und Berater als ihre Aufgabe verstanden.

Heute geht Meyerhans Mühlen neue Wege. Hohe Qualität und modernste Anlagen erachten auch wir als Grundanforderungen für den zukünftigen Erfolg. Bei uns stehen jedoch nicht Prozesse, sondern Sie als Kunde und Partner im Mittelpunkt. Uns interessiert jeden Tag aufs Neue, wo Ihre Bedürfnisse liegen und wo bei Ihnen «der Schuh drückt». Für bedarfsgerechte Lösungen streben wir einen ganzheitlichen

Ansatz an, berücksichtigen also alle Aspekte von der Getreidewahl bis zur Auslieferung. Dabei legen wir grossen Wert auf umfassende Dienstleistungen und kompetente Beratung. So gelangen uns einzigartige und immer wieder überraschende Lösungen für jeden einzelnen unserer Kunden.

Für Sie bedeutet dies: einfachere Abläufe, noch bessere Produkte und in vielen Fällen auch Kosteneinsparungen. Das ist, was wir unter gelebter Kundennähe und «Mehr als Mehl» verstehen. Diesen anspruchsvollen und zukunftsweisenden Weg können wir nur dank unserem Innovationswillen und unserer Kompetenz in der Getreideverarbeitung beschreiten. So freut es mich, Ihnen in dieser Kundenzeitung **unsere neue Markenfigur präsentieren zu dürfen: Hansi Meyer.**

Unser sympathischer «Leiter Innovation» verkörpert die Unternehmenswerte der Meyerhans Mühlen perfekt: Er ist kundennah, kompetent, innovativ und zuverlässig. Sie werden Freude an ihm haben.

Herzliche Grüsse

Dominic Meyerhans

Mitglied der Geschäftsleitung  
Leiter Produktentwicklung,  
Marketing & Innovation

## Wir stellen vor: Hansi Meyer.

Seit März 2014 ist Hansi Meyer offiziell für die Meyerhans Mühlen AG tätig und wird seinem Ruf als Vor- und Quer-Denker mehr als gerecht. Im Auftrag von Dominic Meyerhans erforscht er die Kundenbedürfnisse und entwickelt in enger Zusammenarbeit mit dem Innovationsteam neue

*Die Aufgaben von Hansi Meyer sind anspruchsvoll und vielfältig.*

Produkte und Dienstleistungen. Gleichzeitig fungiert er Dank seiner positiven und sympathischen Ausstrahlung auch als Markenbotschafter. In dieser Funktion werden Sie ihm sicher das eine und andere Mal bei Events, Mailings und auf der Website der Meyerhans Mühlen AG begegnen.

Die Aufgaben von Hansi Meyer sind anspruchsvoll und vielfältig. Kaum im Job, hat er sich mit seinem Team die Formel für Erfolg vorgenommen, welche bei den Meyerhans Mühlen seit 1784 gilt. Mit  $E=mc^2$  erklärt der findige Zeit-

geist den Erfolg unseres mittelständischen Unternehmens in der mittlerweile 6. Unternehmergeneration. Dieser beruht, so seine Recherche, auf «Mehr als Mehl» und ausgesprochener Kundennähe. Schlag auf Schlag ging es mit seinen Erkenntnissen zur Produktvielfalt und den Dienstleistungsangeboten von Meyerhans Mühlen weiter. Aber am besten Sie sehen und hören ihn selbst – in den Video-Spots auf: [www.meyerhans-muehlen.ch/hansimeyer](http://www.meyerhans-muehlen.ch/hansimeyer).

Lesen Sie zudem das Interview auf der letzten Seite und tauchen Sie ein in die Welt unseres neuen «Leiter Innovation».

[www.meyerhans-muehlen.ch](http://www.meyerhans-muehlen.ch)

*Der frisch gebackene «Leiter Innovation» mit einem unserer Spezialmehle.*



# ZITIG MIT GUSTO

## Von einer Idee zum Produkt «Alter Fritz»®.

Im Frühjahr 2014 lancierte die Meyerhans Mühlen AG das Sauerteigbrot «Alter Fritz»®.

### Ein Sauerteigbrot in der Schweiz?

«Es gibt kein typisch deutsches Sauerteigbrot in der Schweiz.» Solche Aussagen von deutschen Studenten und Arbeitnehmern in der Schweiz liessen uns hellhörig werden. Sie gaben uns Anstoss, und die Idee des «Alten Fritz»® nahm Formen an.

Nach initialen Marktuntersuchungen und Tests resultierte folgendes Ergebnis:

1. Der deutsche Konsument will beim Bäcker nicht nur ein Stück Brot kaufen, sondern ein Stück Heimat.
2. Ein gutes Sauerteigbrot wird auch von Schweizern geschätzt und gekauft.

Nun galt es, diese Aussagen umzusetzen und ein entsprechendes Brot zu entwickeln und zu vermarkten.

### Der Entwicklungsauftrag lautete:

Die Herstellung eines Spezialmehls für ein Sauerteigbrot, das auf den deutschen Gaumen zugeschnitten ist, aber auch Schweizer Konsumenten schmeckt.

Die ersten Testmärkte in St.Gallen, Zürich und Zug zeigten vielversprechende Ergebnisse. Nach kurzer Zeit nahmen auch andere Bäckereien das Brot in ihr Sortiment auf und können auf eine erfreuliche Entwicklung verweisen.

### Genussvolles Roggenmischbrot

Das Spezialmehl «Alter Fritz»® vereint original deutschen Natursauerteig mit geröstetem Roggenmalz. Dieses verleiht dem Roggenmischbrot seine typische Kruste und seinen unverwechselbaren Geschmack. Den Produktnamen «Alter Fritz»® verdankt es Friedrich II, dem König von Preussen, mit dem man den urdeutschen Charakter dieses markanten Landbrotess treffend unterstreicht.

### Marketingmaterial

Um die Einführung vom «Alten Fritz»® von der Herstellung bis zum Verkauf zu erleichtern, werden von uns Betriebsmittel und verschiedene Marketingmaterialien zur Verfügung gestellt. Bei jeder Bestellung des Spezialmehles «Alter Fritz»® sind Brotetiketten beigelegt, welche die Positionierung des Produkts verstärken. Gärkörbe aus Peddigrohr, die für die Herstellung des «Alten Fritz»® benötigt werden, sind bei uns zu günstigen Konditionen erhältlich. Ebenso können Flyer, Rotairs, individualisierbare A1-Plakate sowie ein Leitfaden für das Verkaufspersonal bezogen werden.



Beachtung fand der «Alte Fritz»® nicht nur wegen der Prozesssicherheit und der Endproduktqualität, sondern auch wegen des auffälligen Marketingmaterials.

Darum ist der «Alter Fritz»® erfolgreich!

### Einzigartiges Produkt

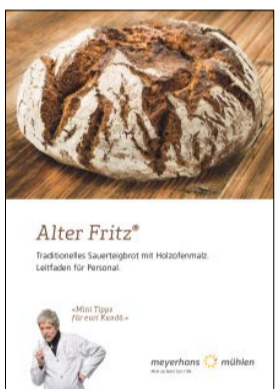
- Basis war eine Originalrezeptur aus Deutschland
- Roggenmischbrot mit 65 % Roggenanteil
- Verwendung eines original deutschen Natursauerteiges auf Roggenbasis
- Zugabe von Holzofenmalz: Auf Buchenholzfeuer geröstetes Roggenmalz mit einzigartigem Geschmacksprofil

### Anpassungen für den Schweizer Gaumen

- Moderate Säure
- Ausgeprägte Kruste
- Weniger graue Krumenfarbe

### Einfacher Prozess beim Bäcker

- Einfache Rezeptur und Herstellungsprozess
- Stellige Roggenteige durch Verwendung eines Hochproteinmehles
- Ausgeprägter Ofentrieb und sichere Backresultate
- Alles-aus-einer-Hand: Spezialmehl, Rezepte, Gärkörbe, Brotetiketten, Flyer, Marketingmaterial sowie Beratung



## Einführungsevents «Alter Fritz»® im passenden Ambiente.

Mitte März hat die Meyerhans Mühlen AG Interessierte dazu eingeladen, das neue Sauerteigbrot «Alter Fritz»® kennenzulernen. Die Einführung zur Bekanntmachung des markanten Landbrotess erfolgte an zwei unterschiedlichen Daten und Orten. Die Gäste hatten die Wahl zwischen dem Wasserschloss Hagenwil und dem Schloss Heidegg.

Bei wunderschönem Frühlingswetter trafen die Gäste zur Mittagszeit ein. Während des Apéros bot sich die Gelegenheit, den «Alten Fritz»® ausgiebig zu kosten und mehr über die Vielzahl an Brotvariationen zu erfahren. Anschliessend verfolgten die Gäste mit Spannung die kurze Präsentation von Dominic Meyerhans. Vorgestellt wurden die Produktidee, die Resultate aus den Testmärkten, der Herstellungsprozess sowie das umfangreiche Marketingmaterial.

Es folgte ein gemeinsames Mittagessen mit angeregten Fachgesprächen, bevor sich die Gäste gegen Abend mit einem «Alten Fritz»® aus dem Holzofen auf den Heimweg machten.



Der «Alte Fritz»® stand auch beim Mittagessen im Mittelpunkt



## Brotvarianten und Einsatzmöglichkeiten «Alter Fritz®».

Die kurze Rezeptur sorgt für Begeisterung – das Produkt ist einfach herzustellen und gelingt, wenn man sich an die Rezeptvorgaben hält und sich an die Handhabung mit Roggenteig (weicher und etwas klebriger Teig) gewöhnt ist, problemlos. Das Brot besticht durch seine schöne Krustenbildung und feine Porung.

Der «Alte Fritz®» ist Dank seiner Vielfältigkeit auch im Take-Away Angebot sehr gefragt. Bewährt haben sich insbesondere Kombinationen mit Rohschinken und Frischkäse.

Der Variantenreichtum ist gross. In der Produktbroschüre stehen Rezepte zur Verfügung für:

- Schnittbrote
- Baguette
- Brötchen
- Toastbrot
- 10-kg-Brot

Den filmisch festgehaltenen Herstellungsprozess können Sie unter [www.meyerhans-muehlen.ch/alterfritz](http://www.meyerhans-muehlen.ch/alterfritz) verfolgen.



## Die Geschichte des Sauerteigs.

Über die ganze Welt verteilt finden sich mithilfe von Sauerteig hergestellte Gebäckspezialitäten. Sie gelten als Inbegriff für hochwertige Backwaren und können auf namhafte Repräsentanten verweisen: Puglieser Brot, Baguette, Pumpernickel, Panettone, Baladi Brot, Pane Carasau, San-Francisco-Sourdough-French-Brot, Vollkornbrot, genetztes Brot, Roggen- und Weizenmischbrote.

Der ägyptischen Mythologie zufolge war die Göttin Isis die erste, die Gerste und Wasser

in Brot umwandelte. Allerdings deuten Ausgrabungsfunde darauf hin, dass diese Kunst schon etwas früher in Mesopotamien und z.B. in der Schweiz beherrscht wurde. Bereits Plinius (23 – 79 n. Chr.) beschreibt in seiner Naturgeschichte die Bereitung von Sauerteig und erklärt, dass «die Körper derer, die mit gesäuerten Broten genährt werden, kräftiger sind» – ein früher «Health Claim» für Sauerteigbrot, der nach heutiger Rechtslage unzulässig ist. (Quelle: Wissensforum Backwaren Berlin/Wien)

## Gewinner Kundenwettbewerb «Alter Fritz®».

**Die Gewinner unseres Bäckerwettbewerbs stehen fest:**

Thomas und Ursi Naef, Engel Bäckerei in Unteriberg SZ, haben die richtige Antwort gewusst und erhalten einen Gutschein von Relais & Châteaux im Wert von CHF 500.–. Herzliche Gratulation!

Wir danken allen Kunden für die Teilnahme und wünschen Herr und Frau Naef ein unvergessliches Wochenende!



## Meinungen unserer Kunden:



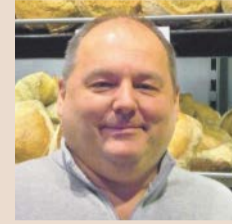
**Bäckerei Schwyter, St. Gallen**

«In der Herstellung besticht dieses Produkt durch eine einfache Rezeptur, eine hohe Prozesssicherheit und einen ausgeprägten Ofentrieb. Die Verarbeitung des Teiges mit hohem Roggenanteil kann zu Beginn etwas gewöhnungsbedürftig sein. Der «Alte Fritz®» findet grossen Anklang und die Volumen entwickeln sich erfreulich. Er vermittelt echtes Handwerk und stellt im Brotsortiment durch seine Form und Grösse etwas dar. Am Anfang brauchte es etwas Geduld, da der «Alte Fritz®» nicht einen Massengeschmack anspricht. Wir boten den Kunden reichlich Degustationsmöglichkeiten an.»



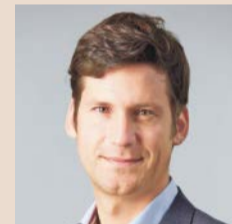
**Bäckerei Konditorei Hausammann, Zürich**

«Ich bin wirklich begeistert vom «Alten Fritz®». Dieses Sauerteigbrot ist auch in meinem grossen Sortiment etwas Spezielles und füllt eine Marktlücke. Der Herstellungsprozess ist sehr einfach, man muss sich nur an das Rezept halten. Das Konzept um das Produkt ist sehr gut aufgezoogen, vor allem sind die mitgelieferten Brotetiketten gut konstruiert. Bei den Deutschen ist der Name «Alter Fritz®» bekannt und für die Schweizer, die den Preussenkönig nicht kennen, wirkt der Name sympathisch. Bei mir können die Kunden das Brot ausserdem nach Gewicht kaufen, so dass auch Einzelhaushalte angesprochen werden können.»



**Bossard Bäckerei-Konditorei, Zug**

«Der «Alte Fritz®» passt gut in die urbane, multikulturelle Gesellschaft meines Verkaufsgebietes. Dessen Herstellung ist relativ einfach, wichtig ist, dass man das Rezept genau einhält. Bei Fragen konnte ich auf die Unterstützung von Meyerhans Mühlen zählen. Das Backprodukt kann sich sehen lassen und ist eine echte Bereicherung meines Brotsortiments. Die sehr erfreuliche Nachfrage nach dem «Alten Fritz®» hat mich dazu bewogen, das Produkt nun jeden Tag anzubieten.»



**Bäckerei-Konditorei Hug AG, Luzern**

«Der «Alte Fritz®» ist bereits ein sehr beliebtes Produkt in unseren Filialen. Das Produkt hat es dank den guten Verkaufszahlen ins Jahressortiment geschafft und wird somit mindestens für ein ganzes Jahr in unseren Filialen verkauft.»



**Grossbäckerei Keim GmbH, Reutlingen (D)**

«Die Meyerhans Mühlen haben uns das Spezialmehl «Alter Fritz®» für einen Produktionsversuch zukommen lassen, mit der Bitte um dessen Beurteilung aus Sicht einer deutschen Bäckerei. Dem Produkt können wir gute Noten erteilen: Die Rezeptur inklusive Angaben über Teigführung und Ruhezeiten hat gepasst. Der Teig hat sich sehr gut aufarbeiten lassen. Das Roggenmischbrot hat einen guten Geschmack und eine ansprechende Optik.»



## Mitarbeiter-Interview mit Hansi Meyer.



Im Mitarbeiter-Interview der Kundenzeitung kommen die Mitarbeitenden von Meyerhans Mühlen zu Wort. In dieser Ausgabe befragen wir Hansi Meyer, der seit März 2014 als «Leiter Innovation» mit Rat und Tat die Geschäftsleitung unterstützt.

### Worin besteht Ihre Aufgabe bei den Meyerhans Mühlen?

Als frisch gebackener «Leiter Innovation» bin ich im Auftrag von Dominic Meyerhans für die Erforschung der Kundenbedürfnisse und Markttrends verantwortlich. Zusammen mit unserem Innovationsteam entwickle ich ständig neue Produkte, Dienstleistungen und Konzepte, die unsere Kunden am Markt erfolgreicher machen. In Zukunft werden unsere Kunden, Partner und Mitarbeitenden immer wieder von mir hören.

### Wie sieht Ihr Arbeitsalltag aus?

«Der frühe Vogel fängt den Wurm», deshalb bin ich immer einer der ersten im Innovationszentrum. Dort schaue ich im Forschungslabor nach dem aktuellen Entwicklungsstand der neusten Produkte. Weltweite Trends und

Dienstleistungsoptionen werden intern diskutiert, geprüft und in Einklang mit den Kundenbedürfnissen gebracht.

Oftmals bin ich auch auf Forschungsreise, um mich von fremden Kulturen inspirieren zu lassen und diese Erfahrungen in den Entwicklungsprozess einfließen zu lassen.

### Was begeistert Sie an Mehl?

Der Getreideanbau ist ein Meilenstein der Menschheitsgeschichte. Schon in der Altsteinzeit sammelten die Menschen Gräser, deren Körner oder Samen als Nahrung dienten. Heute fasziniert mich das Forschen und Tüfteln rund ums Mehl. Unsere Kunden möchte ich am liebsten pausenlos mit frischen, direkt umsetzbaren Ideen überraschen. Mehl ist für mich der Ausgangsstoff für unbegrenzte Möglichkeiten. Deshalb trifft unser Unternehmens-Claim den Nagel auf den Kopf: «Meyerhans Mühlen. Mehr als Mehl.»

### Welches ist Ihr Lieblingsbrot?

Berufsbedingt befinden sich meine Lieblinge noch in der Testphase. Soviel kann ich aber bereits verraten, die Bäckereien und der Detail-

handel können sich schon bald wieder auf neue Rezepturen und begeisterte Endkunden freuen. Ganz konkret: Von der funktionellen Seite her, begeistern mich natürlich unsere Gusto Plus Spezialmehle, allen voran unser UrDinkelzopfmehl IPS.

### Wo liegt das Potential für zukünftige Entwicklungen und Innovationen?

Der aktuelle Technologiestand der Meyerhans Mühlen AG ermöglicht mir als Forscher, viele meiner Ideen zu verwirklichen. Vor allem interessieren mich neuartige Prozesse, welche in der Mülerei angewandt werden können und es erlauben, das Potential des Getreides noch besser zu erschliessen.

## Neueintritte.

Wir sind stets bemüht, Kundenwünsche zu Ihrer vollsten Zufriedenheit auszuführen und fehlerfreie Arbeit zu leisten.

Damit Sie auch wissen, welche Gesichter sich hinter der Meyerhans Mühlen AG befinden, stellen wir Ihnen unsere Neueintritte des letzten Jahres vor.

Ob als Chauffeur, Postenmüller oder im Verkauf: Wir wünschen allen Mitarbeitern gutes Einleben und viel Freude bei der Arbeit.



Debora Grimm,  
Assistentin Verkauf,  
Weinfeld  
01.11.2013



Anna Degen,  
Assistentin Verkauf,  
Weinfeld  
01.06.2014



Michael Ruckstuhl,  
Leiter Mechanische  
Werkstatt,  
Weinfeld  
01.07.2014



Markus Stalder,  
Chauffeur, Malters  
und Villmergen  
01.01.2014



Michael Hummel,  
Magaziner,  
Malters  
01.04.2014



Armin Käser,  
Leiter Betrieb,  
Malters  
01.06.2014



Felix Burkart,  
Leiter Waren-  
bewirtschaftung,  
Villmergen  
01.09.2013



Dominik Romer,  
Postenmüller,  
Villmergen  
01.02.2014

## «Mehr als Mehl» bekommen Sie hier.

### Impressum

Zitig mit Gusto.  
Herausgeber: Meyerhans Mühlen AG,  
Industriestrasse 55, 8570 Weinfeld  
Verantwortlich: Dominic Meyerhans  
Layout: AMMARKT AG, St.Gallen  
Druck: Wolfau Druck, Weinfeld

### Hauptsitz:

Meyerhans Mühlen AG  
Industriestrasse 55  
CH-8570 Weinfeld  
T +41 71 626 35 35  
F +41 71 626 35 36  
info@meyerhans-muehlen.ch

Mühlering 5  
CH-6102 Malters  
T +41 41 499 91 91  
F +41 41 497 33 37

Langenhagstrasse 6  
CH-9424 Rheineck  
T +41 71 888 27 27  
F +41 71 888 27 28

Mühlenstrasse 7  
CH-5612 Villmergen  
T +41 56 618 68 00  
F +41 56 618 68 68