



# ZITIG MIT GUSTO

## Glutenfreie Spezialmehle und Backmischungen.

In unserem Betriebsstandort in Rheineck verarbeiten wir ausschliesslich glutenfreies Getreide. Das ist einzigartig in der Schweizer Mülereibranche und garantiert neben der IG Zöliakie-Zertifizierung höchste Sicherheit und Akzeptanz bei den Verarbeitern und Konsumenten.

Als Mühle können und wollen wir uns dem Trend zu glutenfreien Produkten nicht verschliessen. Nach einer intensiven Entwicklungszeit haben wir anlässlich der FBK 2017 ein Premiumsortiment an glutenfreien Spezialmehlen und Backmischungen lanciert.

Bei der Entwicklung haben wir grossen Wert auf die Qualität der glutenfreien Backprodukte gelegt. Für uns sind Zöliakie-Betroffene nicht Patienten, sondern Konsumenten mit Anspruch auf genussvolle und ansprechende Backprodukte. Zudem haben wir konsequent auf Emulgatoren verzichtet. Alle Mischungen sind vegan und laktosefrei.

- › Brot-Mix hell glutenfrei (Art.-Nr. 11456)
- › Brot-Mix rustico glutenfrei (Art.-Nr.11455)
- › Patisserie-Mix Standard (Art.-Nr.11476)
- › Cake-Mix Zitrone glutenfrei (Art.-Nr.11452)
- › Cake-Mix Schokolade glutenfrei (Art.-Nr.11453)



## Unsere neue Vollkornqualität – volles Korn und voller Genuss.

Unser Weizenvollkornmehl hell (Art.-Nr. 11377) wird aus einer ausgewählten weissen Weizenvarietät hergestellt. Das mit einer speziellen Mahleinstellung produzierte helle Weizenvollkornmehl zeichnet sich durch eine feine Granulation aus, was zusammen mit dem hohen Proteingehalt des Rohstoffes eine gute Wasseraufnahme und ein ansprechendes Backvolumen gewährleistet.

### Produkteigenschaften

- › Ansprechende, helle Farbe durch Vermahlung einer speziellen Weissweizenvarietät.
- › Milder Vollkorngeschmack durch niedrigen Phenolanteil in den Randschichten des Weizens.
- › Gute Krumenfeuchte und Frischhaltung durch hohe Wasseraufnahme und Vollkorngrobfraaktion.
- › Gutes Backvolumen durch hohen Proteingehalt des Mehles.



Herkömmlicher Weizen



Weisser Weizen



«Machäd Sie Nöd-Vollchorn-Ässer zu Vollchorn-Fans!»

## Mühlen-Brunch in Malters.

Bei sommerlichen Temperaturen lud die Meyerhans Mühlen AG am 27. August zum 7. Kundenevent unter dem Motto «Meyerhans Mühlen on Tour» ein. Am Betriebsstandort Malters wurde den rund 100 Bäcker/innen mit ihren Angehörigen ein reichhaltiges Brunch-Buffet angeboten. Verschiedene Führungen durch Mühle, Labor und Versuchsbackerei, Kutschenfahrten und eine Ludothek ergänzten den gemütlichen Brunch. Natürlich war auch Zeit für fachtechnischen Gesprächsaustausch.

Dank der Unterstützung des Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes des Kantons Luzern konnte ein vielfältiges Gebäck-, Wähen-, Birchermüesli- und Dessertbuffet genossen werden. Ergänzt wurde das Buffetangebot durch eine Auswahl an Rösti, Eierspeisen, Käse-, Fleisch- und Fischplatten sowie durch das «tami guete» Bread Beer – eine einzigartige Innovation der jungen Schwesterfirma der Meyerhans Mühlen AG.

Der Brunch konnte individuell mit einer spannenden Führung durch die Mühle oder einem Rundgang durch Labor, Versuchsbackerei und Büro ergänzt werden. Auch Kutschenfahrten standen im Angebot. Beim Wettbewerb waren Backmittel «Forma Universal 3 %» und helles Weizenvollkornmehl sowie die Gratisteilnahme an der nächsten «Meyerhans Mühlen on Tour»-Reise zu gewinnen. Ausserdem wurde



mit einer Ausstellung von gereinigten Saaten und Körnern eine der Kernkompetenzen des Betriebsstandortes Malters präsentiert.

Hansi Meyer, Leiter Innovation, führte durch den Tag, moderierte den Wettbewerb und koordinierte die verschiedenen Führungen durch unseren Betrieb. Dank der Mitarbeiterinnen der Ludothek Malters waren auch die kleinen Gäste gut unterhalten.

Die Meyerhans Mühlen AG schaut auf einen erfolgreichen Anlass zurück und freut sich, dass an diesem 7. Event unter dem Motto «Meyerhans Mühlen on Tour» der Betriebsstandort Malters präsentiert werden konnte. Ein gemütliches Beisammensein in lockerer Atmosphäre ergänzt mit Fachgesprächen und Wissensaustausch – auch das ist «Mehr als Mehl».



## Weizenmehle für Langzeitführung (LZF).

Bisher haben wir unsere Normalmehle nach Aschegehalt und Label unterschieden. Nun führen wir eine dritte Dimension ein: Weissmehle, Weissmehle 550, Halbweissmehle und Ruchmehle in sowohl konventioneller wie auch IP-Suisse-Qualität sind neu auch als LZF-Mehle für Langzeitführung erhältlich.

In der Teigführung liegen grosse Potenziale, dies attestiert auch die Fachschule Richemont. Und Konsumenten wünschen sich beim Brot

wieder vermehrt Tradition und Genuss. Für die Bäckerbranche ist dies eine einzigartige Chance! Mit Handwerk, erlesenen Rohstoffen und langer Teigführung kann dieses Konsumentenbedürfnis adressiert werden. Kommt hinzu, dass langgeführte Teige nach neuesten Studien verschiedene Vorteile<sup>1)</sup> bieten: Bessere Verdaulichkeit, Senkung des glykämischen Index (GI), optimalere Bioverfügbarkeit der Nährstoffe und Senkung der fermentierbaren Oligo-, Di- und Monosaccharide und Polyole (FODMAPs).

Wir wollen unseren Bäckerkunden stets den bestmöglichen und geeignetsten Rohstoff anbieten. Daher haben wir unsere neuen Mehle für Langzeitführung (LZF), welche übrigens auch für Sanfte-Kälte-Systeme und tourierte Teige eingesetzt werden können, eingeführt. Unsere LZF-Mehle werden nach Vorgaben der Qualitätsanforderungen SBC produziert und zeichnen sich durch folgende Eigenschaften aus:

- › Enthalten keine enzymaktive Gerstenmalzprodukte
- › Enthalten kein Acerola
- › Weisen tiefere Amylogrammwerte und einen tendenziell höheren Proteingehalt auf

Bei Einsatz der neuen LZF-Mehle resultieren bei Langzeitführung trockenere Teige sowie tendenziell grössere Backvolumen. Testen Sie diese neue Mehlqualität, unser Verkaufsaussendienst berät Sie gerne.

## Bread Beer – us Liebi zum Brot.

Die Meyerhans Mühlen AG hat die Firma Damn Good Food & Beverages AG gegründet, um Produkte für den Endkonsumentenmarkt zu vertreiben, die hohe Ansprüche an Nachhaltigkeit und Genuss erfüllen. So auch das Bread Beer, das erste Produkt der jungen Firma, in welchem viel Leidenschaft steckt und welches eine echte und konkrete Lösung im hochaktuellen Thema «Food Waste» ist. Den verkaufenden Bäckern gebührt grosser Dank: Ohne sie hätten wir die Marke von knapp 300 Verkaufsstellen in weniger als drei Monaten nicht geschafft!

Die Konsumenten loben die einzigartige Geschichte, die Qualität des Bieres – Prädikat «tami guet!» – und das attraktive Produktdesign. Letzteres stammt übrigens nicht von einer renommierten Agentur, sondern von jungen, kreativen Menschen. Mit der Designerin gab es angeregte Diskussionen zwischen Kochen und Stillen. Der Austausch im Team erfolgt via WhatsApp-Gruppe und Instagram. Wir mussten uns zuerst einmal mit der Funktion des in den sozialen Medien wichtigen Hashtags «#» befassen. Vieles war unkonventionell, aber stets sehr sympathisch – genau wie das Spezialbier.

Die Markenfigur des Bread Beers, eine Brauer-Bäcker-Ente, hatte bereits vor der Lancierung zu regen Diskussionen geführt. Jeder Bäcker ist doch auch ein bisschen Brauer, nicht? Mit dieser zugegebenermassen eher progressiven Geisteshaltung würden sich auch im Brotmarkt noch viele spannende Ideen realisieren lassen. Und der Entenkopf ist Ausdruck für den Umstand, dass mit Brot Sinnvolleres gemacht werden kann, als Enten zu füttern – aus Liebe zum Brot wie übrigens auch zu den Enten ...

In den kommenden Monaten wird vor allem in Marketing- und Verkaufsförderungsmaterial investiert. Es folgen Biergläser sowie Bierdeckel und -halter im bekannten, attraktiven Bread Beer Design. Diese können exklusiv bei der Meyerhans Mühlen AG bezogen werden.

Bei Fragen sind wir für Sie da. Bitte zögern Sie nicht, via 071 626 35 15 oder [info@breadbeer.ch](mailto:info@breadbeer.ch) mit dem Team der Damn Good Food & Beverages AG Kontakt aufzunehmen.



## Bread Beer Artikel.

Stand September 2017

- Bread Beer Einwegflasche**, 3.3 dl, 4.8 % Vol., 4x6 Fl. (Pistor Art.-Nr. 19642)
- Bread Beer Biergläser**, 4.7 dl, 3 dl CE-geeicht, 12 Stk. (Art.-Nr. 11543)
- Bread Beer Bierdeckel rund**, 107 mm, 25 Stk. (Art.-Nr. 11544)
- Bread Beer Bierdeckelhalter aus Karton**, 10 Stk. (Art.-Nr. 11545)

Mehrweggebinde ist via Getränkehändler der Brauerei Locher AG erhältlich.  
Weitere Informationen unter [www.breadbeer.ch](http://www.breadbeer.ch).

## Neueintritte.

Lernen Sie die neuen Gesichter der Meyerhans Mühlen AG kennen: Hier stellen wir Ihnen unsere Neueintritte vor.



Regisser Mélanie  
Assistentin Verkauf  
Malters  
Eintritt per 01.02.2017



Valentino Michele  
Assistent Verkauf  
Malters  
Eintritt per 01.09.2017



Bärtschi Dominik  
Chauffeur  
Villmergen  
Eintritt per 24.10.2016

## «Mehr als Mehl» bekommen Sie hier.

### Impressum

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

### Hauptsitz

Meyerhans Mühlen AG  
Industriestrasse 55  
CH-8570 Weinfelden  
T +41 71 626 35 35  
F +41 71 626 35 36  
[info@meyerhans-muehlen.ch](mailto:info@meyerhans-muehlen.ch)

### Weitere Standorte

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
--	--	---