

ZITIG MIT GUSTO NR. 2

meyerhans  mühlen
Mehr als Mehl. Seit 1784.



Geschätzte Kunden

Der Bäckeralltag wird immer komplexer, die Konsumenten immer anspruchsvoller. Mit unserer neuen «Forma»-Backmittellinie wollen wir Ihnen eine Lösung bieten.

Haben Sie sich auch schon die folgenden Fragen gestellt?

- › Möchte ich wirklich spezifische Backmittel für Brötchen, Gipfeli, Plunder, Baguette, etc. einsetzen?
- › Dürfen meine Backmittel Verdickungsmittel, Emulgatoren oder Säureregulatoren enthalten?
- › Ist der Einsatz von Spezialhefen, -milchpulver und -malzen in meinen Rezepturen wirklich notwendig?

Falls Sie eine oder mehrere der obigen Fragen mit «Nein» beantwortet haben, dann sollten Sie sich unsere neue «Forma»-Backmittellinie einmal genauer anschauen. Für Weizenteige besteht diese aus nur drei Produkten und kann für alle Verfahren und Backprodukte eingesetzt werden. Zudem ist ein UrDinkelbackmit-

tel verfügbar und alle Produkte sind in Naturel-Qualität, gänzlich frei von Zusatzstoffen, erhältlich.

Uns ist wohl bewusst, dass die Umstellung von Rezepturen und Rohstoffanpassungen mit Aufwand und gewissen Risiken verbunden ist. Hier unterstützen wir Sie daher gerne: Zum einen berät Sie unser Aussendienst jederzeit in Produkt-, Anwendungs- und Prozessfragen, zum anderen bieten wir Ihnen bis in den Sommer eine Einführungsaktion, bei welcher Sie beim Kauf von unseren neuen Backmitteln unsere Mehle günstiger beziehen können. Diese eignen sich ohnehin am besten in Kombination mit unseren Backmitteln.

Die Entwicklung und Herstellung von Backmitteln in der Mühle liegt auf der Hand. Einerseits haben wir hohe Kompetenz in der Veredelung von Getreide, andererseits wissen

wir am besten, was gut ist fürs Mehl. Daher möchten wir Sie ermuntern, unsere neuen Backmittel zu testen – unser Aussendienst stellt Ihnen gerne kostenfreie Muster zur Verfügung. Die Einsatzflexibilität, die Produktleistung und die Natürlichkeit der «Forma»-Backmittel werden Sie bestimmt begeistern.

Freundliche Grüsse

Dominic Meyerhans

Mitglied der Geschäftsleitung
Leiter Produktentwicklung,
Marketing & Innovation

Unsere neue «Forma»-Backmittellinie.

An der FBK 2015 haben die Meyerhans Mühlen ihre neuen «Forma»-Backmittel lanciert. Diese stellen eine interessante Ergänzung des Produktportfolios dar, denn sie machen die Prozesse in Ihrer Backstube robuster und sind die Basis für höchste Produktqualität.

Höchste Flexibilität
und Produktqualität.



reichen Backversuchen bestätigt. Entsprechend dürfen die Produkte mit dem RQM-Gütesiegel vertrieben werden.

www.meyerhans-muehlen.ch/backmittel

«Üsi Backmittel –
gmacht vo dä Mühli
fürs Mähl.»

Die eigene Kompetenz in der Getreideverarbeitung und starke Partnerschaften mit innovativen Unternehmen haben die Meyerhans Mühlen AG in der Vergangenheit befähigt, leistungsstarke Spezialmehle mit einzigartigen Produkteigenschaften anzubieten. Als Beispiele seien unser Pizzamehl Verace, das Trennmehl Tip-Top, der «Alte Fritze» oder unser UrDinkelzopfmehl IPS genannt. Für diese Produkte durften wir zahlreiche positive Rück-

meldungen entgegennehmen. Gleichzeitig haben sich einige Kunden aber auch eine höhere Flexibilität gewünscht. Dies hat uns veranlasst, die erzielte Leistungsfähigkeit nicht nur in Spezialmehlen, sondern auch in Backmitteln verfügbar zu machen.

Bei der Entwicklung waren Ihre Bedürfnisse, geschätzte Bäckerinnen und Bäcker, sowie aktuelle Produktrends unser Leitfaden. So

sind Produkte entstanden, die flexibel im Einsatz, äusserst leistungsstark, robust in der Anwendung und deklarationsfreundlich sind. Denn wir als Mühle wissen ganz genau, was gut ist fürs Mehl. Für Sie bedeutet dies: Mehr Qualität und mehr Sicherheit mit weniger Produkteinsatz.

Dass wir dieses Ziel erreicht haben, hat uns auch die Fachschule Richemont nach umfang-



ZITIG MIT GUSTO

Produktideen mit «Forma»-Backmitteln.

Die flexibel einsetzbaren «Forma»-Backmittel machen die Prozesse in Ihrer Backstube robuster und sind die Basis für höchste Produktqualität.

Unser Versprechen, Ihr Nutzen.

- › höchste Produktleistung vom Teig bis zum Backprodukt
- › universeller Einsatz und grösste Rezeptflexibilität
- › geringe Dosierung
- › in der Mühle hergestellt mit dem Rohstoff Getreide beginnend
- › ausschliesslich Rohstoffe von Schweizer Lieferanten
- › keine Hilfsstoffe wie Verdickungsmittel, Emulgatoren oder Säureregulatoren
- › Ascorbinsäure als einzige E-Nummer, Naturel-Produkte gänzlich frei von Zusatzstoffen
- › Gluten als einziges Allergen
- › GVO-frei

Rezeptidee: Brot nach Holzofenart.

- › Diese exklusive Mischung und Rezeptur ist bei unseren Holzofeneinsätzen sehr beliebt. Das Brot hat eine aromatische, leicht säuerliche Note und eine ausgesprochen lange Haltbarkeit.
- › Das Holzofenbrot kann bei hoher Ofentemperatur auch im normalen Etagenofen gebacken werden.

Über 20 weitere Rezepte finden Sie in der separat erhältlichen «Forma»-Rezeptbroschüre.



Das ausgesprochen lang haltbare Brot nach Holzofenart ist bei unseren Holzofeneinsätzen ein echter Hit.

Gewicht (g)	Zutaten	Artikel-Nr. konventionell	Artikel-Nr. Naturel/IPS
1700	Holzofenbrotmischung 30%	11351	11356
4300	Halbweissmehl	10525	10533
130	Forma Universal 3%	11321	11339
120	Backhefe		
4500	Wasser		
130	Speisesalz jodiert		

TRIEBFÜHRUNG

Direkt
TEIGEINLAGE
600 g (entspricht ca. 18 Stück)
TEIGMENGE
10880 g

KNETZEIT

1. Gang Mischen: 5 min.
2. Gang Kneten: 4 min.

TEIGTEMPERATUR

24–25 °C

STOCKGARE

60–120 min.

AUFBEREITUNG

Teigstücke im Mehl absetzen, länglich formen und auf Einschliessapparat absetzen.

STÜCKGARE

10–15 min.

BACKEN

Backen bei 230 °C für 60–75 min. mit fallender Temperatur. Nach der Hälfte der Backzeit den Dampfzug öffnen.

Meinungen unserer Kunden.

BÄCKEREI ZUM BÄREN,
KLEINANDELFINGEN

«Seit uns das neue Forma Fresh 3% von der Meyerhans Mühlen AG vorgestellt wurde, verwenden wir es für unsere Zöpfe, Weggli und Hefesüssteige. Die Ergebnisse sind äusserst erfreulich: Mit dem Forma Fresh 3% erhalten unsere Backprodukte eine fluffig-wattige Krume, eine ausgeprägte Kruste und eine längere Frischhaltung. Ausserdem können wir dank der neuen Backmischung unseren Arbeitsprozess vereinfachen und beschleunigen.»

Viktor Kilchsperger, Geschäftsführer

BÄCKEREI AM SCHAUBMARKT,
STEIN AM RHEIN

«Wir haben einige Backversuche mit dem Forma UrDinkel 5% Naturel durchgeführt und sind mit dem Ergebnis unserer UrDinkelprodukte sehr zufrieden. Der Teig wird stelliger und am Beispiel des UrDinkelzopfes erhält dieser ein ansehnliches Volumen sowie einen äusserst schönen Riss. Hinzu kommt, dass mit Einsatz von Forma UrDinkel 5% Naturel problemlose Vorratshaltung von TK-Teiglingen in unterschiedlichen Grössen möglich ist.»

Franz Marty, Geschäftsführer

SCHELBERT KONDITOREI,
MUOTATHAL

«Die Qualität unserer Backprodukte bei Verwendung des neuen Forma Fresh 3% Backmittels hat uns äusserst beeindruckt: Unsere Semmeln erhalten eine schöne Krustenfärbung und ein gleichmässiges Krumenbild. Zudem bleiben sie länger frisch. Dank dem Forma Fresh 3% haben wir während der Verarbeitung eine grössere Flexibilität, was Qualitätsschwankungen reduziert. Unser Fazit: Dieses Backmittel hätten wir schon vor 30 Jahren gebrauchen können.»

Odilo Schelbert, Geschäftsführer

Einführungsaktion Forma Backmittel.

Für jede 25-kg-Einheit unserer «Forma»-Backmittel erhalten Sie eine Gutschrift von CHF 50.– pro 750kg Mehl bei Ihrer nächsten Bestellung.

Aktion gültig bis 31.07.2015



«Alter Fritz®-Edition Kartause Ittingen».

Ein Brot von einem besonderen Ort.

Die Kartause Ittingen in Warth bei Frauenfeld (TG), ein ehemaliges Kartäuserkloster mit über 900 Jahren Geschichte, zählt heute zu den wichtigsten Kulturdenkmälern der Region. Valentin Bot, Hoteldirektor in der Kartause Ittingen, und Dominic Meyerhans hatten im Frühjahr 2013 die Idee, gemeinsam ein Brot zu entwickeln. Gemeinsame Werte verbinden die beiden Häuser ohnehin: starke Verankerung in der Region, hoher Anspruch an die Qualität, lange Tradition sowie hohe Innovationskraft.

Der im «Alter Fritz – Edition Kartause Ittingen» enthaltene Roggen stammt exklusiv von den Ländereien der Kartause Ittingen, wurde angebaut auf den fruchtbaren Anhöhen des Thurufers und

wird bei Meyerhans Mühlen AG in Weinfelden vermahlen. Die im Herbst 2014 geernteten 50 Tonnen Roggen waren von bester Qualität. Dies ist Beat Gügler, Leiter Gutsbetrieb, zu verdanken. Er und sein Team haben den Anbau mit viel Aufmerksamkeit und Erfahrung betreut.

Mit echtem Handwerk, durch Zugabe von ausgewähltem Natursauerteig und mit über Buchenholzfeuer geröstetem Roggenmalz entsteht daraus ein einzigartiges Brot.

Als Selbstversorger haben schon die Kartäusermönche Wert auf naturnahe Rohstoffe gelegt. Diese waren hochwertig, bekömmlich und spendeten Kraft. Genau wie der exklusive «Alte Fritz – Edition Kartause Ittingen».



Save-the-Date für die nächsten «Meyerhans Mühlen on Tour»-Events.

Frühjahrsvent im Jura:
7. – 8. Juni 2015

Herbstevent in einer europäischen Destination:
13. – 14. September 2015

Impressionen von der FBK – 25. bis 29. Januar 2015.

An der 32. Fachmesse für Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriebedarf (FBK) in Bern waren die Meyerhans Mühlen in ihrem traditionellen Chalet mit modernen und innovativen Produkten anzutreffen. Ihr Wettbewerb – es galt ein Kilogramm Mehl mit nur einer einzigen Schaufelfüllung so exakt wie möglich abzumessen – trug in der ohnehin tollen Messe-Atmosphäre zur guten Stimmung bei.



Wir wollen durch Nähe zum Kunden überzeugen!



Der scheidende und der designierte Vorsitzende der Geschäftsleitung der Meyerhans Mühlen AG, Diego Della Cà und Dominic Meyerhans, im Interview über die Stärke von Familienunternehmen, Zukunftspläne und die Bedeutung von Innovationen.

Herr Della Cà, Sie haben die Meyerhans Mühlen AG 13 Jahre lang als Vorsitzender der Geschäftsleitung geführt. Welche Weichenstellungen während Ihrer Amtszeit haben das Unternehmen dahin gebracht, wo es heute steht?

Diego Della Cà: In den letzten 13 Jahren hat sich die Meyerhans Mühlen AG sehr stark verändert. Verschiedene strategische Entscheidungen des Verwaltungsrats haben die Struktur und die Marktausrichtung des Unternehmens beeinflusst. Ich denke beispielsweise an die Übernahme der Dambach AG in Villmergen. Mit dem Erwerb konnten wir das bestehende Produktsortiment markant ausbauen, stiegen zur Nummer eins im Markt für Haferflocken auf und wurden Vollsortimentsanbieterin. Ein Schlüsselmoment war sicher auch der Entscheid für den Bau der neuen, hochmodernen Weichweizenmühle am Standort in Weinfelden. Das Aktionariat und der Verwaltungsrat bekräftigten mit diesem Schritt ihren Willen, ein innovatives und zukunftsorientiertes Mühlenunternehmen zu sein.

Am Standort Weinfelden eröffnen wir nun übrigens, nach vier Jahren Entwicklungszeit, einen Absatzkanal im Nichtlebensmittelbereich. Demnächst werden wir einen einzigartigen Mühlennachprozess in Betrieb nehmen, dank dem wir ein Produkt zur Verwendung in der Papierindustrie herstellen können. Dadurch steigt die Auslastung unseres Betriebs nochmals wesentlich.

Dominic Meyerhans: Diego Della Cà hat die Firma in einem schwierigen Umfeld weiter vorangebracht und erfolgreich positioniert. Er verfügt über ausgezeichnete Branchenkenntnisse und ein exzellentes Netzwerk. Diego übergibt mir ein gut aufgestelltes, gesundes Unternehmen.

Nun werden Sie, Herr Meyerhans, das Unternehmen in die Zukunft führen. Worauf freuen Sie sich besonders?

Dominic Meyerhans: Ich freue mich über das Vertrauen des Aktionariats und des Verwaltungsrats und vor allem über die Möglichkeit, als Vertreter der sechsten Generation die Zukunft unserer traditionsreichen Unternehmung gemeinsam mit allen Mitarbeitenden gestalten zu dürfen.

Welche Ziele wollen Sie mit dem Unternehmen erreichen und was dürfen die

Kundinnen und Kunden vom neuen Chef erwarten?

Dominic Meyerhans: Wir wollen die Schweizer Mühle mit der grössten Innovationskraft sein und durch Nähe zum Kunden überzeugen. Unser Name soll für Produkte und Dienstleistungen stehen, die einzigartig sind, einwandfrei funktionieren und im Markt ein hohes Vertrauen geniessen. Diese anspruchsvollen Ziele erreichen wir mit herausragenden Ideen, einem regen Austausch mit unseren Kunden und dank unseren loyalen, motivierten und initiativen Mitarbeitenden. Unsere «Ideenpipeline» ist prall gefüllt. Manchmal muss ich selber schmunzeln und denke: Ein Leben reicht gar nicht aus, um alles umzusetzen! Aber es ist ja in erster Linie die Qualität, die zählt, nicht die Quantität.

Bis anhin waren Sie in der Geschäftsleitung zuständig für Produktentwicklung, Marketing & Innovation, nun übernehmen Sie den Vorsitz. Wer übernimmt die Verantwortung für Ihren angestammten Bereich?

Dominic Meyerhans: Ich erachte es als entscheidend, dass ich mich auch als Vorsitzender der Geschäftsleitung intensiv der Produktentwicklung und dem Thema Innovation widmen und in unserer Firma eine Offen-für-Neues-Kultur vorleben und stärken kann. Deshalb gehen viele verkaufsbezogene Tätigkeiten von Diego Della Cà nun an Richard Keiser, unseren neuen Leiter Verkauf und Mitglied der Geschäftsleitung, über. Im Marketing kann ich Aufgaben an Jeannine Schalch, unsere neue Direktions- und Marketingassistentin, abgeben. Herr Keiser und seine Mitarbeitenden im Aussendienst sind als Bindeglied zwischen Kunden und Unternehmen gerade auch beim Thema Innovation wichtig. Schliesslich wollen wir ja mit unserem Angebot den Bedürfnissen der Kundschaft entsprechen.

Die Familie Meyerhans ist seit jeher nicht nur Besitzerin, sondern übernahm stets auch operative Verantwortung für ihr

Unternehmen. Was macht ein Familienunternehmen aus Ihrer Sicht stark?

Diego Della Cà: Wenn die Vertreter eines Familienunternehmens im Verwaltungsrat vertreten sind, die strategische Ausrichtung mitbestimmen und eine gute Beziehung zur Unternehmensleitung pflegen, ist dies wertvoll. Es ermöglicht kurze Entscheidungswege. In unserer hektischen Zeit ist das sicherlich ein Vorteil.

Herr Della Cà, was geben Sie Ihrem Nachfolger mit auf den Weg? Welche Prinzipien haben Sie als Führungspersönlichkeit erfolgreich angewendet?

Diego Della Cà: Ohne dass alle Räder aufeinander abgestimmt sind, läuft keine Uhr. Ich habe mich deshalb immer als Teil des Uhrwerks der Meyerhans Mühlen verstanden und zusammen mit den Mitarbeitenden für das Unternehmen gearbeitet. Dominic Meyerhans wird sicherlich einige Sachen anders anpacken als ich. Das soll so sein. Ich muss ihm keine Tipps auf den Weg geben, denn er ist ein intelligenter und bestens ausgebildeter Unternehmer. In den letzten drei Jahren hat er bewiesen, dass er Mitarbeiter und Kunden begeistern kann. Ich wünsche ihm in seiner neuen Aufgabe alles Gute und viel Erfolg.

«Mehr als Mehl» bekommen Sie hier.

Impressum

Zitig mit Gusto.
Herausgeber: Meyerhans Mühlen AG,
Industriestrasse 55, 8570 Weinfelden
Verantwortlich: Dominic Meyerhans
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

Mühlring 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

Neueintritte.

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

Wir freuen uns, Ihre Kundenwünsche zur vollsten Zufriedenheit auszuführen und wir stehen Ihnen mit Rat und Tat gerne zur Verfügung.



Richard Keiser
Verkaufsleiter
und Mitglied der
Geschäftsleitung
Malters
01.02.2015



Jeannine Schalch
Direktions- und
Marketingassistentin
Weinfelden
01.02.2015



Domingos Manuel
Félix Covelo
Chauffeur
Weinfelden
01.03.2015



Hanspeter Lüthi
Chauffeur, Teilzeit
Weinfelden
19.01.2015