

ZITIG MIT GUSTO

NR. 3
AUGUST 2015

meyerhans  mühlen
Mehr als Mehl. Seit 1784.



Richard Keiser
Mitglied der Geschäftsleitung
Leiter Verkauf und Logistik

Geschätzte Kundinnen und Kunden

Bereits sind meine ersten 100 Tage bei Meyerhans Mühlen AG vorbei und ich durfte viele neue Menschen, Produkte und Prozesse kennenlernen.

Die verschiedenen Herausforderungen des Berufsalltags motivieren das ganze Team der Meyerhans Mühlen Höchstleistungen zu erbringen.

Getreu dem Motto: Mehr als Mehl.

Unsere Müllerinnen und Müller erbringen eine Meisterleistung, indem sie mit den unterschiedlichen Qualitäten des Getreides stets ein konstantes Mehl produzieren.

Sie, geschätzte Kundinnen und Kunden, vor Ort fachkundig über unsere Meyerhans Mühlen-Produkten und Innovationen zu beraten, spornt unsere Aussendienst-Mitarbeitenden an. Die zahlreichen Kundenkontakte begeistern unseren Mitarbeitenden im Verkaufsdienst.

Auch unsere Chauffeure freuen sich, Ihnen immer wieder unsere Qualitätsprodukte liefern zu dürfen und mit Ihnen einen kleinen «Schwatz» zu führen.

Sie werden leicht feststellen, dass es ein eingespieltes Team braucht, um Ihnen mehr als Mehl zu bieten. Unser tägliches Handeln ist auf Ihre Bedürfnisse ausgerichtet. Mit unserem marktorientierten Leistungsangebot setzen wir uns für Ihre Zufriedenheit ein, und wir schätzen es sehr, auf Ihr Vertrauen zählen zu dürfen.

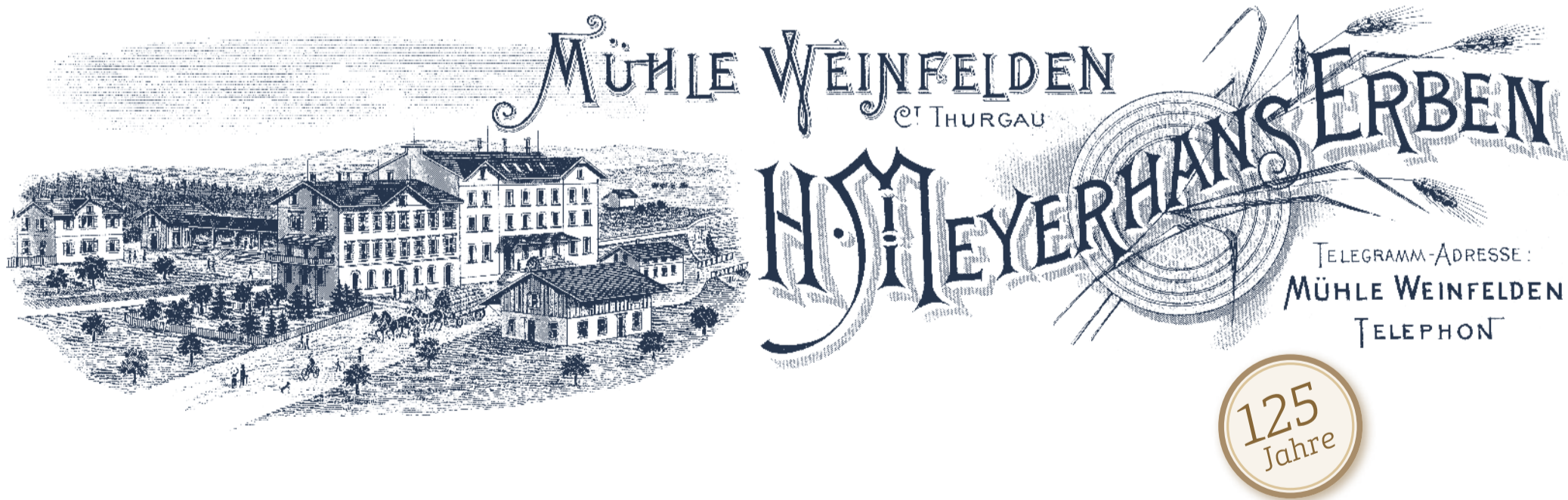
Mit dem Team der Meyerhans Mühlen nehme ich die weiteren Herausforderungen sehr gerne an, und ich freue mich auf eine weiterhin gute Zusammenarbeit.

Lassen Sie mein Team oder mich wissen, wie wir Ihnen behilflich sein dürfen.

Freundliche Grüsse

Richard Keiser
Mitglied der Geschäftsleitung
Leiter Verkauf und Logistik

Verkaufsaktion zu unserem 125 Jahre Jubiläum.



Verkaufs- aktion

125 Jahre Meyerhans Mühlen AG in Familienbesitz (gegründet 1784).

Als 1890 die Bürgergemeinde Weinfelden ihre Mühle zum Verkauf ausschrieb, zeigte Hermann Meyerhans dafür grosses Interesse. An der Steigerung wurde ihm die Mühle mit sämtlichen Nebenwerken zugeschlagen und der

entsprechende Kaufbrief am 29. Juli 1890 ratifiziert. Die Meyerhans Mühlen AG ist somit seit 125 Jahren in Familienbesitz.

Aktionspreise und -periode

Das nun in 6. Generation geführte Familienunternehmen bietet der Bäckereibranche anlässlich diesem Jubiläum eine einmalige Verkaufsaktion an.

Ab dem Datum des Kaufbriefes (29. Juli) sind alle Standardmehle mit Bestellung bis 28. August und Auslieferung bis 4. September 2015 erhältlich für:

- › Grundpreis*: **CHF 90/100 kg**
- › Aufpreis IP-Suisse: CHF 8/100 kg
- › Aufpreis PS25: CHF 6/100 kg

* Netto/netto geliefert, exkl. MwSt. Nicht kumulierbar mit anderen Rabatten oder Vergütungen.

ZITIG MIT GUSTO

Bäckernachtmehl – Schwarz wie die Nacht.

Wir liessen uns vom derzeit sehr angesagten «Pane Carbone» in Italien inspirieren und werden anlässlich der Schweizer Bäckernacht 2015, welche vom 3. bis 6. September stattfinden wird, für kurze Zeit ein «Bäckernachtmehl» lancieren. Mit diesem Spezialmehl gelingen schönste Gebäcke in (bäcker)nachtschwarzer Farbe, ganz ohne Rezepturanpassungen. Die farbgebende Substanz ist nicht Sepiatinte, sondern geschmacksneutrale Pflanzenkohle (E153). Diese bleibt auch bei hohen Backtemperaturen absolut schwarz

und ist gesundheitlich unbedenklich. Zudem hat sie keinen Einfluss auf die Teig rheologie. Die Teige können ohne «abfärben» mit den üblichen Teigmaschinen verarbeitet werden. So sind auch tourierte Teige, also bspw. Bäckernachtgipfeli, realisierbar.

Besonders spannend sind kontrastreiche Farbkombinationen. Der Mozzarella und die Tomaten im schwarzen Sandwichbrötli erscheinen in leuchtenden Farben, das mit unserem Tip-Top

Trennmehl bestäubte Baguette erinnert an die entfernte Milchstrasse, die weisse Käsefüllung im schwarzen Teig deutete auf Vollmond und der aus einem schwarzen und einem weissen Strang hergestellte Zopf kündigt den Tag nach der Bäckernacht an.

Lassen Sie sich inspirieren. Unser Bäckernachtmehl ist in 10-kg-Einheiten in konventioneller Qualität ab Anfang August 2015 für kurze Zeit unter Art.-Nr. 11380 erhältlich.



Vollkornmehl hell.

Wir freuen uns über die zahlreichen positiven Rückmeldungen betreffend unseren UrDinkelgipfelmehl IPS und UrDinkelzopfmehl IPS. Unsere Kunden loben insbesondere die Möglichkeit, auf Basis von 100 % UrDinkel moderne Gebäcke mit ansprechendem Volumen und schönem Riss herstellen zu können.

Diese Zielsetzungen wollten wir auch für Weizenvollkornprodukte erreichen, welche derzeit wegen dem Trend zu einer ballaststoffreichen Ernährung en vogue sind. So wird unser neues Weizenvollkornmehl hell aus einer ausgewählten, proteinreichen Weizenvarietät hergestellt. Im Unterschied zu den herkömmlichen, rötlichen Weizensorten basiert es auf weissem Weizen, der eine appetitlich helle Farbe und einen milden Geschmack aufweist. Weisser Weizen enthält anders als roter Weizen keine Phenole, welche für den eher bitteren Vollkorngeschmack verantwortlich sind.

Der Weissweizen wird in unserer Mühle mit einer speziellen Mahleinstellung vermahlen. Es resultiert ein äusserst fein vermahlene Vollkornmehl. Diese Feinvermahlung, zusammen mit dem hohen Proteingehalt des Rohstoffes, garantiert eine hohe Wasseraufnahme und voluminöse Vollkorngebäcke. Das Weizenvollkornmehl hell ist in konventioneller Qualität in 25-kg-Einheiten oder lose unter Art.-Nr. 11377 erhältlich.



NEU!

Machen Sie den Form-Test!

Mit unserem Backmittel «Forma Universal» gehen Ihre Backwaren auf natürliche Weise schneller auf. Profitieren Sie von höchster Produktleistung und Einsatzflexibilität, denn als Mühle wissen wir ganz genau, was gut ist fürs Mehl. Alle «Forma»-Produkte sind durch Richemont geprüft und auch in Naturel-Qualität, frei von Zusatzstoffen, erhältlich.

meyerhans-muehlen.ch/backmittel

meyerhans  mühlen
Mehr als Mehl. Seit 1784.

Die Stärke unseres Mehles aufs Papier gebracht.

Die Model AG und die Meyerhans Mühlen AG, beides Familienunternehmen mit Hauptsitz in Weinfelden, haben gemeinsam ein leistungsfähiges Stärkeprodukt auf Basis von Weizenmehl entwickelt, welches lokal produziert werden kann und in der Papierherstellung Rohstoffkosten- wie auch Produktleistungsvorteile bietet.

Das neue Stärkeprodukt für die Oberflächenleimung von Wellkarton-Papieren haben die beiden Unternehmen während den letzten dreieinhalb Jahren in Zusammenarbeit mit dem Fraunhofer Institut, Potsdam-Golm (D), der Papiertechnischen Stiftung, Heidenau (D) sowie einem weiteren Entwicklungspartner in der Schweiz entwickelt.

Bei dessen Produktion und Einsatz resultiert eine signifikante Verbesserung der Energieeffizienz und es können Prozessvereinfachungen in der Papierherstellung implementiert werden. Zudem wird das Produkt in der Mühle spezifisch auf die Anforderungen des jeweiligen Prozesses und Endproduktes eingestellt, bietet Kostenvorteile und ist leistungsfähiger als bisher eingesetzte native Stärken.

Seit Frühjahr 2015 ersetzt das in Weinfelden hergestellte Stärkeprodukt die importierte Stärke, welche heute in den Papierfabriken Thurpapier AG, Weinfelden und Aarepapier AG, Niedergösgen verarbeitet wird. Damit konnte die Wertschöpfung in die Schweiz verlagert und

Transportwege verkürzt werden. Von der Mühle Weinfelden wird das Produkt via einer über 400 m langen Pipeline in die Silos der benachbarten Thurpapier AG befördert. Das Investitionsvolumen für die Projektrealisierung beträgt bei beiden Unternehmen mehrere Millionen Franken.

Für die Unternehmer Dr. Daniel Model und Dominic Meyerhans werden die Unternehmenswerte und -strategien in diesem gemeinsam und erfolgreich erarbeiteten Projekt hervorragend widerspiegelt. Die gemeinsame Projektarbeit war auf beiden Seiten geprägt vom Innovationswillen, hohem Anspruch an die Produktqualität und guter Zusammenarbeit.

«Meyerhans Mühlen on Tour – Herbst 2015»

Wir sind äusserst fleissig, um Ihre Wünsche bestmöglich zu erfüllen. Leider müssen wir jedoch den angekündigten Herbstevent vom 13./14. September 2015 absagen.

FBK Wettbewerbs-hauptgewinn «Tante Ju»

Wir gratulieren dem Wettbewerbsgewinner Christoph Ackle aus Rheinfelden und wünschen einen guten Flug mit der «Tante Ju».



Meyerhans Mühlen on Tour – Unterwegs im Jura.

Am 7. und 8. Juni 2015 wurde der Kundenevent «Meyerhans Mühlen on Tour» zum dritten Mal in Folge durchgeführt. Dieses Frühjahr stand eine spannende Reise in den Schweizer Jura auf dem Programm.

Nostalgisch, wildromantisch und zauberhaft. Zu diesem Motto gingen zahlreiche Anmeldungen von unseren Bäckerkunden ein. Am Sonntagmorgen ging's los, als die ersten Teilnehmer bei der Mühle in Weinfelden dem Bus zustiegen. Zusammen mit den restlichen Teilnehmern, welche in Olten abgeholt wurden, genoss die Gesellschaft am Neuenburger See den ersten Halt und ein gemütlichen Mittagessen.

Am Nachmittag stand eine Führung durch die unterirdischen Mühlen in Le Locle auf dem Programm. Während dieser Führung zog ein Gewitter mit starkem Regen vorbei, was jedoch im nostalgischen Gefilde der unterirdischen Mühlen nicht zu bemerken war. Glücklicherweise war der Regen rasch wieder vorbei, wodurch die anschliessende Fahrt auf dem Doubs und die Besichtigung des Saut-du-Doubs zu einem wildromantischen Erlebnis wurden. Das Nachtessen nahm die Gesellschaft direkt am Fluss, im Hôtel Restaurant Les Rives du Doubs ein, wo viele interessante Gespräche geführt wurden und das gegenseitige Kennenlernen stattfand.

Gegen 21.30 Uhr trafen die Teilnehmer von «Meyerhans Mühlen on Tour» beim Grand Hôtel Les Endroits in La-Chaux-de-Fonds ein, wo sie sich vor dem Schlafengehen zum gemütlichen Ausklang des ersten Reisetages zusammensetzten.



Am Montagmorgen wurde um 07.00 Uhr das reichhaltige Frühstücksbuffet mit diversen Innovationen und Produktideen unter dem Motto «Black & White» eröffnet. Dabei erläuterte Dominic Meyerhans die Möglichkeiten eines sehr hellen, fein vermahlenden Vollkornmehles und des kreativen «Bäckernachtmehles», welches die Meyerhans Mühlen AG zur diesjährigen Bäckernacht lancieren wird.



Nach dem Frühstück begab sich die Gesellschaft zum letzten Highlight der Reise: In einer kleinen Destillerie in Couvet liessen sich die Teilnehmer der Reise in die Welt des Absinths verführen und von der grünen Fee verzaubern. Das anschliessende Mittagessen mit Köstlichkeiten aus der Region war der Abschluss der Reise, bevor es mit vollem Magen, interessanten Eindrücken sowie vielen neuen Informationen und Erfahrungen auf die Heimreise ging.



Weitere Bilder finden Sie unter: meyerhans-muehlen.ch/news.html



Mitarbeiteranlass – 125 Jahre Meyerhans Mühlen in Familienbesitz.

Am 29. Mai 2015 feierte die ganze Belegschaft der Meyerhans Mühlen AG das 125 Jahre Jubiläum. Am Mittag trafen sich die Angestellten der vier Standorte Rheineck, Maltern, Villmergen und Weinfelden sowie die Geschäftsleitung und Mitglieder des Verwaltungsrates am Hauptsitz in Weinfelden, wo ein reichhaltiger Apéro Riche bereitstand. Hansi Meyer, Leiter Innovation, eröffnete zum festlichen Anlass und lud nach dem Apéro und dem gemeinsamen Fotoshooting zur Besichtigung des neuen Prozesses zur Herstellung des Stärkeprodukts für die Papierindustrie. Im Anschluss begab sich die

Gesellschaft an den Zürichsee, wo das Schiff Saturn, ein ehemaliges Ledischiff der KIBAG, das zu einem Partyschiff umgebaut wurde, bereits auf sie wartete. Die Schifffahrt bei sommerlichen Temperaturen wurde umrahmt von musikalischer Unterhaltung der Band double-eck. Hansi Meyer führte mit witzigen Anekdoten durch den ganzen Tag und interviewte Dominic Meyerhans zum 125sten Geburtstag des Familienunternehmens. Nach einem köstlichen Abendessen war die Schifffahrt schliesslich um 22.00 Uhr beendet und die Gesellschaft wurde mit Bussen an Ihre Standorte zurückgebracht.



Neueintritte.

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

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



Christina Erni
Leiterin Verkaufsinendienst
Malters
01.05.2015



Aisha Fuchs
Assistentin Verkauf
Malters
15.07.2015



Sara Lozano
Assistentin Verkauf
Malters
01.08.2015

«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, 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

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