



MÖNSHEIMER  
MÜHLE

# MEHL

DAS KUNDENMAGAZIN



# GRÜSS GOTT AUS DEM LÄNDLE

MEHL IST UNSERE LEIDENSCHAFT – SEIT ÜBER 130 JAHREN

## Fünf Generationen Erfahrung und Innovation

Die Getreidemühle Decker + Mönch ist seit über 130 Jahren erfolgreich am Markt. Mit viel Einsatz und Ausdauer sorgten Schwiegervater Decker und Schwiegersohn Mönch dafür, dass die Mühle schon damals zu den modernsten gehörte. Seitdem stehen ihre Namen für höchste Mehqualität.

Damit das so bleibt, verbinden wir Innovationskraft mit der Weitsichtigkeit und Zuverlässigkeit eines Familienunternehmens: Markus Mönch und seine Frau Heike führen die Mönzheimer Mühle in der fünften Generation, während mit ihrem Sohn Moritz die sechste Generation schon fest mit eingebunden ist.

## Erfolg backen: mit Hand, Herz – und unseren Mehlen

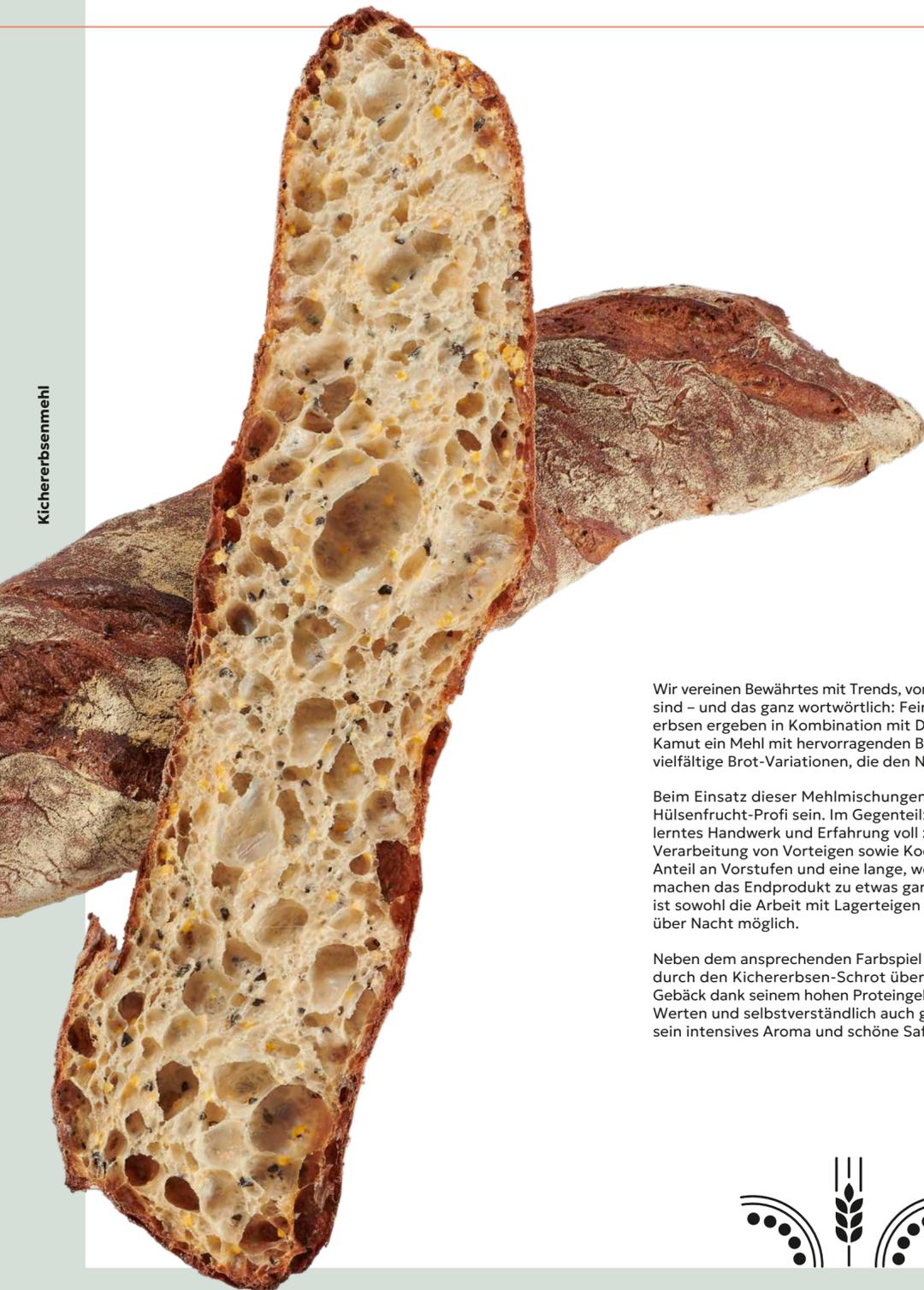
Mit bestem Korn aus der Region, modernster Mühlentechnik und schonender Verarbeitung schaffen wir hochwertige Qualitätsmehle für Sie. So stolz wir auf unsere Historie sind und so sehr sich unsere Produkte und Leistungen über all die Jahre bewährt haben, so selbstverständlich richten wir unseren Blick doch auch nach vorn und wollen uns kontinuierlich weiterentwickeln.

Deswegen wissen wir auch, dass Alternativen zu klassischen Mehlsorten ebenso wie Alternativen zu tierischen Produkten immer gefragter werden. Wir wollen auch hier langfristig denken und handeln: Ab 2025 können wir neben Getreide auch Hülsenfrüchte verarbeiten – und damit ganz neue Möglichkeiten für unterschiedlichste Branchen, von Backwaren über Futtermittel und Fleischersatz bis zu Fitness und Gesundheit, eröffnen.

Intro

Intro

# KLEINE FRUCHT – GROSSES POTENTIAL



Kichererbsenmehl

Wir vereinen Bewährtes mit Trends, von denen wir überzeugt sind – und das ganz wortwörtlich: Fein vermahlene Kichererbsen ergeben in Kombination mit Dinkel, Weizen oder Kamut ein Mehl mit hervorragenden Backeigenschaften für vielfältige Brot-Variationen, die den Nerv der Zeit treffen.

Beim Einsatz dieser Mehlmischungen müssen Sie kein Hülsenfrucht-Profi sein. Im Gegenteil: Hier kommen gelerntes Handwerk und Erfahrung voll zum Tragen. Denn die Verarbeitung von Vorteigen sowie Kochstücken, der hohe Anteil an Vorstufen und eine lange, weiche Teigführung machen das Endprodukt zu etwas ganz Besonderem. Dabei ist sowohl die Arbeit mit Lagerteigen als auch Stückgare über Nacht möglich.

Neben dem ansprechenden Farbspiel in der offenen Krume durch den Kichererbsen-Schrot überzeugt das fertige Gebäck dank seinem hohen Proteingehalt auch mit inneren Werten und selbstverständlich auch geschmacklich durch sein intensives Aroma und schöne Saftigkeit.



Kichererbsenmehl



Kichererbsenmehl

ALLES ANDERE ALS STANDARD:

## Heben Sie sich mit Hülsenfrucht-Produkten von der Masse ab!

### (Kicher-)Erbsenzählerei

Schaut man sich die Kichererbse einmal genau an, stellt man schnell fest, dass großes Potenzial in der kleinen Hülsenfrucht steckt: Neben ihren Nährwerten überzeugt auch die Möglichkeit, sie regional, ressourcenschonend und damit umweltfreundlich anzubauen. Kein Wunder, dass die Alternative zu herkömmlichen Getreide nicht nur, aber ganz besonders bei der jungen Generation im Trend liegt.

# TÄGLICH MIT HERZ UND LEIDENSCHAFT IM EINSATZ

FÜR RUSTIKALE SPITZENBROTE UND KLEINGEBÄCK MIT EINZIGARTIGEM GESCHMACK.

**Wir liefern nicht nur Mehle – wir liefern auch Ideen!**

Darum kommen unsere Backprofis bundesweit zu Ihnen in die Backstube, um neue Produkte – wie z. B. Mehl mit Kichererbsen – vorzustellen oder gemeinsam mit Ihnen zu entwickeln. Mit diesem Wissen holen Sie das Beste aus unseren Mehlen heraus – auch wirtschaftlich.



Spezialisten



# OFFEN GESAGT

WARUM DIE SPEZIALMEHLE DER MÖNSHEIMER MÜHLE DEN UNTERSCHIED MACHEN

Sie machen Bäckern neue Brote schmackhaft, können die ihre Brote nicht selbst entwickeln?

**ME:** Im Alltag fehlt oft die Zeit. Wenn ich für ein, zwei Tage in die Backstube komme, dann haben wir am Telefon schon besprochen, was wir entwickeln wollen, und können direkt einsteigen. Langzeitführungen – mit Vorteigen und Kochstück – sind ja im Moment das große Thema. Teigruhe von 24, 36 oder 48 Stunden – da kommt viel Geschmack ins Brot. Und sie sind bekömmlicher und haben eine deutlich bessere Frischhaltung.

Und dann bringen Sie Ihre Spezialmehle mit, und am Ende schmeckt das Brot überall gleich.

**ME:** Das wollen wir ja gerade vermeiden und entwickeln mit dem Kunden individuelle Brote. Als Mühle mit mehr als 130 Jahren Erfahrung können wir unsere Spezialmehle dafür gezielt mischen. Wir haben eine Art Baukastensystem entwickelt, damit am Ende ein individuelles Produkt entsteht. Selbst wenn zwei unserer Kunden in einem Gebiet konkurrieren, sind die Brote nicht vergleichbar.

Wie geht es dann weiter?

**ME:** Wir begleiten den Kunden, wenn er das neue Brot in der Produktion einführt, und helfen auch bei der Schulung der Verkäuferinnen und Verkäufer, wenn es gewünscht ist. Alle im Unternehmen müssen hinter dem neuen Produkt stehen, damit es ein Erfolg wird.

Was unterscheidet die Mönzheimer Mühle von anderen Anbietern?

**ME:** Wir sind ein Familienunternehmen – wie die meisten Bäcker – und können so flexibel sein wie sie. Und wir beschäftigen selbst mehr Bäcker als Müller. Ein Teil ist bundesweit unterwegs, die anderen backen jeden Tag für unseren Mühlenladen. Da können wir schon vorab neue Brote testen und sehen, wie sie bei den Kunden ankommen.

Wie spüren Sie neue Trends auf?

**ME:** Ich bin mit Bäckern und Food-Influencern auf der ganzen Welt vernetzt. Da bekomme ich viele Anregungen und überlege mir: Was könnte für Deutschland passen? Wie lässt sich noch mehr Geschmack, noch mehr Frischhaltung ins Brot bringen, wie kann man die Kundschaft im Laden begeistern? Und dann probiere ich das in unserer Versuchsbackstube aus.

Was ist das nächste große Ding?

**ME:** Unsere drei neuen Mehle auf Basis Dinkel / Weizen und Kamut, angereichert mit der Hülsenfrucht Kichererbse, macht das Produzieren von Broten und Kleingebäck sehr komplex und qualitativ. Diese neue Herausforderung begeistert mich enorm und ist in gerade in der persönlichen Verbundenheit mit unseren Kunden eine überaus spannende und reizvolle Aufgabe, auf die ich mich sehr freue. Gemeinsam neue Produkte entwickeln, erfolgreich & individuell beim Kunden umzusetzen, um den Kunden mit uns weiter voranzubringen, das macht mir großen Spaß.



MATTHIAS ELKMANN

ist Bäckermeister aus Leidenschaft – die hat er auch schon in der Schweiz und in Mexiko bewiesen. Der Verkaufsleiter der Mönzheimer Mühle ist ein gefragter Spezialist für Genussbrote und in ganz Deutschland unterwegs.





### 36 – Einzigartiges Aroma dank wilder Hefen

Der Name ist Programm: 36. Das steht für 36 Stunden Teigführung und ein Brot mit natürlichen Wilden Hefen. Als Dinkel 36, Weizen 36, Kamut 36 und Urgetreide 36.

Unsere Kunden sind begeistert: vom intensiven Aroma, der weichen Krume mit unvergleichlicher Glanzbildung und der rustikalen Kruste. Die hohe Wasserbindung sorgt außerdem für eine lange Frischhaltung.

Mit 36 haben Sie ein Alleinstellungsmerkmal, das Sie natürlich unter Ihrem eigenen Produktnamen vermarkten können. Sie werden sehen: Die Wilde Hefe ist die richtige Zutat für Ihren Erfolg!



Kamut 36 Hafer

Kamut 36 Hafer

#### EXTRA TIPP

Über 24 Stunden an der Wärme geführte Vorteige aus Wilden Hefen greifen ganz besondere Geschmacksester ab.



# UNGEZÄHMTE NATUR TRIFFT ECHTE HANDWERKSKUNST

Durch und durch besonders: Urgetreide trifft auf Wilde Hefen, saftiges Hafer-Porridge und knackige Kürbiskerne – perfekt verarbeitet mit der namensgebenden 36-Stunden-Teigführung.

Wie bei der ganzen „36er“-Produktfamilie wird auch das Kamut 36 Hafer ausschließlich über Wilde Hefen fermentiert. Ein Vorteig aus Wilden Hefen über 24 Stunden an der Wärme geführt und dann ein Teig über Nacht oder als Stückgare über Nacht geführt – beides ist hier möglich. In jedem Fall sorgt die hohe Teigausbeute für eine extrem lange Frischhaltung sowie eine lange Verzehrsfrische.

Die Wilden Hefen geben dem Endprodukt seinen unverwechselbaren Charakter: von der locker-saftigen Krume mit unvergleichlicher Glanzbildung über das wilde Porenbild bis zum intensiven Aroma. Dieses wird hier noch unterstrichen durch die gerösteten Kürbiskerne – ein nussig-buttriger Genuss!

#### KEY FACTS

**Name:** Kamut 36 Hafer

**Mehl aus:** Urgetreide Kamut, feinstem Weizenmehl 550 und Hartweizenmehl

**Im Sortiment seit:** 2019

**Besonderheiten:** Wilde Hefen, lange Reifezeit von über 40 Stunden, wichtige Ballaststoffe durch gekochte Haferflocken (Porridge), lange Verzehrsfrische

**Ideal für:** Gebäcke mit kräftiger Kruste und besonders saftiger Krume

#### Kamut aufs Korn genommen

Das Urgetreide in Bioqualität stammt ursprünglich aus Ägypten und ist ein alter Verwandter unseres Hartweizens. Kamut erfreut sich heute neuer Beliebtheit, weil er über mehr Proteine, Aminosäuren, Vitamine und Mineralien verfügt als Weizen und zudem hervorragende Backeigenschaften, eine sehr gute Verarbeitungstoleranz und ein hohes Gashaltevermögen mitbringt.

„Sehr weiche, anspruchsvolle Teige, über mehrere Tage fermentiert, immer wieder besonders. Nicht ganz einfach zu ‚händeln‘ – aber das macht gerade den Reiz aus. Ein Brot der Extraklasse, bei dem die hohe Kompetenz des Bäckers und die Backlust voll zum Tragen kommt!“

Matthias Elkmann, Verkaufsleiter der Mönzheimer Mühle

# BEGEISTERT IN ALLEN DIMENSIONEN

Unser Mühlenstolz ist ein Spezialmehl aus feinstem schwäbischem Dinkel-Ruchmehl – ein dunkel ausgemahlenes Dinkelmehl ca. Type 1200, das wir durch ein neues technisches Verfahren herstellen können.

Im Vergleich zu hellem Standard-Dinkelmehl 630 hat unser Mühlenstolz einen höheren Gehalt an Mineralstoffen und Vitaminen – die Nährwerte sind vergleichbar mit einem Vollkornprodukt. Das macht das Brot bei Kunden so beliebt. Der hohe Wasseranteil (TA 190), der optionale Einsatz eines Brühstücks und die langen Teigführungszeiten sorgen außerdem für eine hervorragende Frischhaltung. Und: Die plastischen, gut formbaren Teige sind auch über vollautomatische Anlagen aufzuarbeiten.

Das Ergebnis sind Brote mit knuspriger Kruste, saftiger, großporiger Krume und einem unverwechselbar rauchig-deftigen Geschmack.

## KEY FACTS

**Name:** Mühlenstolz

**Mehl aus:** Dinkel-Ruchmehl

**Im Sortiment seit:** über 10 Jahren

**Besonderheiten:** 100% reiner Dinkelgenuss sowie wichtige bioaktive Pflanz-, Ballast- und Mineralstoffe aus dem hohen Schalenanteil des Korns – unverzichtbar in der gesundheitsbewussten Küche

**Ideal für:** Gebäcke mit rustikaler Optik, saftiger Krume und kräftigem Geschmack



### UNSER TIPP

In Kombination mit einem Vorteig aus Dinkel 36 mit Wilden Hefen erzielen Sie einzigartige Brote mit einem hohen Verkaufswert.



DER VERKAUFSSCHLAGER IN DER MÜHLE -

**AUCH ALS „SINGLE-BROT“ GERADE BEI KLEINEN HAUSHALTEN SEHR BELIEBT!**



Croissant

Croissant

EIN PERFEKTES BUTTER- ODER SCHOKOLADEN-  
CROISSANT IN GOLDBRAUNER FARBE –

ZUM FRÜHSTÜCK ODER  
EINFACH SO, ZWISCHENDURCH

## PARISER FLAIR AUS DEM LÄNDLE

Buttriges Aroma, knuspriges Blättern, schmelzende Textur: Croissants stehen für 100% Genuss. Für ein authentisches Backergebnis haben wir nach der Original-Rezeptur eines luxemburgischen Kunden ein sehr fein gemahlenes, helles und besonders kleberstarkes Mehl mit hohem Proteingehalt hergestellt.

Unser Croissant-Mehl lässt sich sowohl handwerklich als auch maschinell aufarbeiten und eignet sich dank der hohen Gärtoleranz hervorragend für die Teigherstellung über Gärverzögerung oder -unterbrechung. So gelingt ein Teig mit hervorragenden Backeigenschaften, hoher Dehnbarkeit und hohem Butteranteil.

Frisch aus dem Ofen kommen Croissants, die an den letzten Paristrip erinnern: mit ansprechend goldbrauner, zarter Kruste, einem kurzen Biss und schöner, gleichmäßiger Blätterung, während man sich den fein-buttrigen Geschmack wortwörtlich auf der Zunge zergehen lässt.

### KEY FACTS

**Name:** Crossaint

**Mehl aus:** sehr fein gemahlenem Weizen

**Im Sortiment seit:** 2024

**Besonderheiten:** sehr kleberstark, hoher Proteingehalt durch spezielle Siebtechnologie, sichere und entspannte maschinengängige Teigeigenschaften

**Ideal für:** laminierte, auch sehr schwere Teige

# MEDITERRANER SOMMER AUF DEM TELLER

Wie bei vielen italienischen Rezepturen liegt der Ursprung der Focaccia im Ungewissen. Trotzdem weiß jeder, der schon einmal in den Genuss kam, was das Gebäck ausmacht: Fluffig und nach Olivenöl duftend steht es für pure italienische Lebensqualität und bekömmlichen Genuss. Dafür setzen wir auf ein Mehl, das wir schon seit über 20 Jahren herstellen: Pain Paillasse. Erfunden von Aimé Pouly, einem begnadeten Schweizer Bäckermeister aus Genf, lassen sich damit viele Brot-Variationen herstellen – so wie jetzt auch eine authentische Focaccia.

Typischerweise wird zuerst ein Vorteig über Nacht geführt und anschließend ein Teig mit sehr hoher Hydratation und feinstem italienischen Olivenöl hergestellt. Genau dafür ist ein langzeitgeführter Paillasse-Teig (über 24–48 Stunden) mit hoher Teigausbeute natürlich ideal.

Extrem fluffig mit mittelgroßen Poren und immer wieder eingestreuten größeren Poren: Das Innenleben der fertigen Backwaren lässt Bäckerherzen höherschlagen. Klassisch mit Olivenöl, Salz und Kräutern getoppt oder vielfältig belegt wird die aus Ligurien stammende Spezialität auch Ihre Kunden begeistern.

## KEY FACTS

**Name:** Pain Paillasse Focaccia

**Mehl aus:** ausgewählten Weizenmehlen nach Aimé Poullys Geheimrezept

**Im Sortiment seit:** über 20 Jahren als Pain Paillasse für dreierlei Brote – seit 2024 auch für Focaccia

**Besonderheiten:** hohe Teigausbeute, Schweizer Verkaufsschlager als Basis

**Ideal für:** Gebäcke mit rustikaler Optik, saftiger Krume und kräftigem Geschmack



## Die Focaccia-Herstellung ist etwas für alle Sinne:

Der blubbernde Teig wird mit viel Gefühl auf einem Blech in Form gebracht, bestes Olivenöl auf seine Oberfläche geträufelt und mit allen Fingern gleichmäßig einmassiert. Gebacken im Steinbackofen kommt anschließend ein knuspriger Teig mit weicher Kruste auf den Tisch oder in die Theke, der nach Urlaub in Italien duftet – vor allem, wenn er anschließend noch authentisch belegt wird, z. B. mit Tomate-Mozzarella, italienischem Schinken oder Grillgemüse.

# HEUTE SCHON DIE MÜHLE VON MORGEN

Die Mönzheimer Mühle arbeitet mit modernster Technik: von der fachgerechten Lagerung des Getreides über den schonenden Mahlvorgang und das professionelle Mischen von Spezial- und individuellen Mehlen bis hin zum Abfüllen. Unsere qualifizierten, langjährigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter überwachen dabei jeden Produktionsschritt. So wird Tag für Tag aus Qualitätskorn bestes Qualitätsmehl. Geprüft in regelmäßigen Backversuchen unserer Bäckermeister und durch Analysen im eigenen Versuchslabor.



## Kameras prüfen die Kornqualität

Bevor das Korn gemahlen wird, durchläuft es eine automatische Qualitätskontrolle. Kameras und eine spezielle Software sehen anhand der Farbe, wenn ein Korn nicht in Ordnung ist. Per Druckluft wird es dann aus dem Getreidestrom herausgepustet. So kommt nur beste Qualität in den Walzenstuhl.



## iPad steuert die Walzenstühle

Wir investieren schon heute viel in die Zukunft – manchmal auch ganz wortwörtlich: Die neuen Walzenstühle unserer modernsten Mühlentechnik lassen sich sogar mit dem iPad steuern. Wenn es sein muss – denn meistens läuft alles automatisch. Das sorgt für konstante Qualität und höchste Lebensmittelsicherheit.



## Vom Feld bis zum Versand – alles unter Kontrolle

Mehl ist die Grundlage für Ihren Erfolg. Darum arbeiten wir eng mit Landwirten zusammen und lassen Getreide nach unseren Spezifikationen anbauen. So haben wir vom Feld bis zum Versand alles fest im Griff. Unsere Müllermeister sorgen für gleichmäßige Backeigenschaften auch bei schwankenden Ernten – und mischen gemeinsam mit unseren Bäckermeistern genau die Mehle, die Sie für Ihren Erfolg brauchen.



Urgetreide 36



Dinkel 36



Kamut 36



Dinkel-Ruchmehl (Mühlenstolz)



Pain Paillasse Hell



Pain Paillasse Dunkel



Weizen-Ruchmehl



Dinkel-Kichererbse



Weizen-Kichererbsen-Zwirbel



**MÖNSHEIMER  
MÜHLE**



Croissant



Foccacia

**IMPRESSUM**

Mehl – Das Kundenmagazin  
der Mönzheimer Mühle  
Ausgabe 1/2024, Oktober

**HERAUSGEBER**

Mönzheimer Mühle  
Pforzheimer Straße 8  
71297 Mönstheim

Tel. +49 (0)70 44 9 11 55-0  
www.moensheimer-muehle.de

**Redaktion und grafische Gestaltung:**  
echolot.GROUP (Stuttgart) [www.echolot.de](http://www.echolot.de)  
Mario Töpfer (Hannover) [www.mariotoepfer.de](http://www.mariotoepfer.de)

**Druck:** myflyer GmbH (Coburg)

**Fotos:** © unsplash: Evi Radauscher (S.3)  
© Adobe Stock: Yelena (S.2), breakingthewalls (S.6)  
© Marc Gilardone (alle weiteren Bilder)

Sie möchten unser Kundenmagazin nicht mehr erhalten? Schade.  
Senden Sie einfach eine Mail an: [info@moensheimer-muehle.de](mailto:info@moensheimer-muehle.de)