

In der Abteilung Snack-Traiteur wurde etwa die an der Swiss Bakery Trophy mit einer Goldmedaille ausgezeichnete Thurgauer Forelle im Baguette kreiert. Stefan Brauchli mit seinem aufgestellten Team.

Urs Zuberbühler, der Stellverteter von Firmenchef Roger Mohn (rechts), mit dem AachThurLand-Brot und dem Goldzopf.



Lucia Röllin (unten Mitte) und ihr Confiserie-Team schufen die ausgezeichneten Öpfelwürmli.



Auch in der Konditorei-Abteilung von Mohn werden laufend neue Kreationen geschaffen. Unter der Leitung von Melanie Ruoss (nicht abgebildet) kreierte das Team die allergenfreie Exotic-Torte, welche mit Silber ausgezeichnet wurde und auf Bestellung jederzeit erhältlich ist.  
Bilder: Mareycke Frehner



Roger und Lorena Mohn durften zum drittenmal in Folge die Trophäe des Kantonsiegers der Swiss Bakery Trophy entgegennehmen. Ihr Dank für diesen Erfolg gilt den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie allen Kunden.



Goldene Weihnachtsgeschenksideen der Bäckerei-Konditorei Mohn (von links): das AachThurLand-Brot, die Öpfelwürmli, der Butterzopf, die Thurgauer Apfel-Amaretti und die Thurgauer Forelle im Baguette. Bilder: PD





Der stellvertretende Firmenchef Urs Zuberbühler (links) mit dem Team der Bäckerei-Abteilung und dem Butterzopf und dem AachThurLand-Brot, beide mit Gold ausgezeichnet.

Bild: Mareycke Frehner

# Preisgekrönte Leckereien von Mohn

**Bäckerei Mohn AG** Fünfmal Gold, je zweimal Silber und Bronze, das ist die Ausbeute der Bäckerei an der Swiss Bakery Trophy. Der Wettbewerb ist für die Thurgauer Genuss-Spezialisten immer wieder Ansporn, Neues zu kreieren und Qualität zu bewahren.

## Thomas Werner

Es braucht viel Feingefühl, um die Öpfelwürmli heil aus ihrer Stärkeform zu bekommen. Dann erhalten sie ihre Schokoladenhaut, Schokoladenstreifen und zuletzt noch Äuglein aus weisser Couverture. Schon die Produktion ist Gold verdächtig. Und spätestens nach dem Probieren gibt es keine Zweifel mehr, diese Schokoladetierchen, gefüllt mit dem Apfelbrand «Golden» von Möhl, haben eine Goldmedaille verdient. So sahen es auch die Juroren der Swiss Bakery Trophy. Nebst den Öpfelwürmli erhielten vier weitere Eingaben von Mohn goldene Auszeichnungen am grossen Jahrestreffen der Berufsleute der Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Branche (siehe Kasten). Kein anderer Betrieb in der Schweiz gewann mehr Goldmedaillen. Und wie immer seit Einführung des Titels im Jahr 2012 wurde Mohn erneut Kantonssieger.

## Wettbewerb in der Deutschschweiz leider noch zu wenig beachtet

An der Swiss Bakery Trophy beteiligen sich Betriebe aus allen Kantonen. Die gut 1400 eingereichten Produkte werden von 300 Juroren bewertet. Auf drei Experten kommen jeweils zwei Hobby-Tester, welche die Köstlichkeiten aus der Sicht der Konsumenten bewerten. Während der alle zwei Jahre durchgeführte Wettbewerb in der Romandie grosse Beachtung in der Öffentlichkeit

findet, nehmen in der Deutschschweiz bis jetzt vor allem Berufsleute aus der Branche Kenntnis vom Wettbewerb und den Resultaten. Zum Bedauern von Firmenchef Roger Mohn. Denn die Swiss Bakery Trophy soll ja nicht nur ein Insider-Anlass sein, sondern Konsumenten und Geniesser mit neuen Kreationen überraschen. Dies wird in der Westschweiz so verstanden. An der Messe «Goûts & Terroirs» erhielten die Besucher in Bulle Ende November im Rahmen der Swiss Bakery Trophy wieder Einblick in die Arbeit renommierter Berufsleute. In Workshops verrieten diese den Teilnehmern auch das eine oder andere ihrer Geheimnisse.

Auch für die Mitarbeitenden der Bäckerei Mohn AG in Sulgen gilt diese Philosophie. Nicht ein verbissener Wettkampf, sondern die Chance, sich weiter zu entwickeln und Neues auszuprobieren, steht im Vordergrund. So beginnt der nationale Wettbewerb bei Mohn jeweils als internes «Kräftemessen». Die vier Abteilungen Bäckerei, Konditorei, Confiserie und Snack-Traiteur lassen ihrer Kreativität freien Lauf und präsentieren einander dann ihre Ideen. An einem gemeinsamen Abend – «einem freiwilligen Treffen», so Roger Mohn mit einem Lachen – werden dann die Resultate intern bewertet. Gegenseitige Kritik wird dabei ernst genommen, Produkte weiter verbessert und erst dann entschieden, was in den vier Kategorien

beim nationalen Wettbewerb eingereicht werden soll.

Dieses Vorgehen wirkt sich nicht nur positiv auf die Qualität der Produkte aus, sondern auch auf den Teamgeist und damit aufs Arbeitsklima. Was 1894 in einem Bauernhaus in Berg begann, führte die Familie Mohn Schritt für Schritt in ein Unternehmen mit 152 Mitarbeitenden. Nebst den eigenen sieben Filialen werden von Sulgen aus gut 120 Kunden wie Restaurants, Dorfmärkte, Volg, Spar, Kantinen, Spitäler und Alters- und Pflegeheime bedient. Gegen 22 Prozent des Gesamtumsatzes erfolgt so ausser Haus.

## Weiter Handarbeit statt Fließbandproduktion

Aber von Grossbäckerei und Fließbandarbeit ist in Sulgen keine Spur. Handarbeit wird weiter gross geschrieben. Und die Resultate der Swiss Bakery Trophy zeigen, dass diese bei Mohn von Könnern erledigt wird. So entsteht etwa der Brotteig noch wie vor 122 Jahren. Ein Drittel des Teigs wird 18 Stunden liegen gelassen, damit der sogenannte Hebel sein Aroma entwickeln kann. Für qualitativ hochwertige Produkte braucht es natürlich erstklassige Zutaten. Dabei spielt für Mohn traditionell die Verwendung von ökologisch einwandfreien Produkten und der Verzicht auf jegliche Emulgatoren und chemische Mittel bei der Herstellung aller Backwaren eine zentrale Rolle. Auch die Berücksichtigung von regionalen Produzenten ist Roger Mohn und seinem Team wichtig. Wo es geht, werden lokale oder regionale

Lieferanten berücksichtigt. Für die Öpfelwürmli, Thurgau Amaretti und Öpfel-Carrés werden Zutaten von der Mosesteri Möhl verwendet. Und Ausruhen auf Lorbeeren gibt es in Sulgen nicht, es wartet die Swiss Bakery Trophy 2018.

Weitere Bilder unter [www.tagblatt.ch/unternehmensportraet](http://www.tagblatt.ch/unternehmensportraet)

## Fakten



Bäckerei · Konditorei · Confiserie · Café · Drive-In  
Berg · Weinfelden · Kreuzlingen · Sulgen

## Hauptsitz

Mohn AG, Bäckerei-Konditorei  
Kreuzlingerstrasse 10, 8583 Sulgen  
[www.beckmohn.ch](http://www.beckmohn.ch)

## Filialen

Berg, 071 636 11 58 / Kreuzlingen  
Bahnhof, 071 672 15 36 / Kreuzlingen  
Schlemmerzentrum, 071 672 15 31 /  
Weinfelden Marktplatz, 071 622 85 05 /  
Weinfelden La Stazione, 071 620 23 37 /  
Weinfelden Wilerstrasse MohnART,  
071 622 85 55 / Sulgen, Drive In,  
071 642 70 20

## Hier gibt's auch Mohn-Backwaren

Dorfmarkt Tobel, Spar Ermatingen,  
Café Lounge Hörhausen, Quartierladen  
Weinfelden, Dorfladen Siegershausen,  
Dorfladen Lengwil, Dorfladen Amlikon,  
Kesswil, Uttwil sowie in den Volg-Filialen  
Scherzigen, Kesswil, Uttwil,  
Zihlschlacht, Bettwiesen, Märwil,  
Güttingen und Andwil



## Prämierte Produkte sind jetzt in den Mohn-Filialen erhältlich

Die preisgekrönten Produkte der Bäckerei Mohn durften nicht nur die Juroren der Swiss Bakery Trophy geniessen, sie sind jetzt fast alle auch schon im Verkauf. Während die Thurgauer Forelle im Baguette erst ab Januar 2017 (jeweils am Freitag) ins Angebot kommen wird, gibt es die vier anderen Gold-Produkte ab sofort: Das AachThurLand-Brot (in Sulgen) sowie den Butterzopf, die Öpfelwürmli mit «Golden» von Möhl und die Thurgauer Amaretti in allen Filialen. Sil-

ber gab es für zwei Leckereien von Mohn: das Mousse au chocolat mit Himbeerherz ist an Wochenenden in allen Filialen erhältlich, die allergenfreie Exotic-Torte jeweils auf Bestellung. Zudem holten sich die Thurgauer auch noch zwei Bronzemedailles: das Smoky-Bread – eine Schweizer Premiere – wird ab Sommer 2017 Brotliebhaber erfreuen, auf die Öpfel-Carrés muss man nicht mehr warten, man bekommt sie in allen Filialen von Mohn. (tw)

## UNSERE PARTNER



## IMPRESSUM

Eine Sonderseite in Zusammenarbeit mit der Mohn AG.

Redaktion: Verlagsredaktion St. Galler Tagblatt AG, [sonderseiten.redaktion@tagblatt.ch](mailto:sonderseiten.redaktion@tagblatt.ch), Telefon 071 272 73 52. Werbemarkt: NZZ Media Solutions AG, [sonderseiten.inserate@tagblatt.ch](mailto:sonderseiten.inserate@tagblatt.ch), Telefon 071 272 77 77