KOSTENLOS – ZUM MITNEHMEN!

MÜLLERS POST

Das Kundenjournal der Kelterei Müller · Nr. 23 · Herbst 2017

KELTEREI Müller

Unglaublich aber wahr: Pool als Lagertank >> Seite 2

Sie blinken und pingen: Indiana Jones und Elvis >> Seite 3

Ein Herz für Nager: Hamsterhelfer in Ostheim >> Seite 3

Süß und lecker: Vom Apfel zum Saft >> Seite 4

Daheim bleibt die Küche kalt

KELTEREI MÜLLER FEIERT AM 17. SEPTEMBER SÜSSERFEST

Wenn Mamas und Papas, Omas, Opas und die Enkel an einem September-Sonntag Richtung Ostheim zur Kelterei Müller unterwegs sind, kann das nur eins bedeuten: Die Kelterei feiert das Süßerfest. Am 17. September, ab 11 Uhr fließt der süße Saft wieder in Strömen. Und weil es bei der Familien-Sause auch Leckeres wie Hessenpizza, Eis, Würstchen, Blech- und Flammkuchen gibt, bleibt die Küche daheim logischerweise kalt. Ist eh keiner daheim, denn das Programm beim Süßerfest bietet für alle kurzweiligen Zeitvertreib. Für die Großen zum Beispiel Führungen durch die Kelterei und Festmusik im Zelt, für die Jüngeren Tischkicker und die Lounge oder für die Kleinen Clown Ichmael und der Naturspielplatz.

Krimidinner auf hessisch

LESUNG MIT APFELWEIN, HANDKÄS UND MUSIK

Die Zuhörer nippen an ihrem Apfelwein und spitzen die Ohren, während Peter Ripper und Lutz Ullrich aus ihren Krimis lesen. Ob das Stöffche auch bei den Morden eine Rolle spielt? Beim Krimidinner auf hessisch serviert die Kelterei Müller in den Pausen neben Apfelwein auch Handkäs und Gitarrist Andy Sommer die Musik dazu. Tatort ist übrigens „Müllers Alter Saal“ in Ostheim, Tatzeit ist Dienstag, 24. Oktober, 19:30 Uhr, und der Drahtzieher im Hintergrund ist die Buchhandlung Bindernagel Butzbach.

In Peter Rippers Krimi zerbricht sich die Frankfurter Polizei den Kopf über eine tote ältere Dame im Salon eines Haarkünstlers, außerdem über mysteriöse Äpfel, ein silbernes Medaillon und eine Flasche Apfelsekt. Der neueste Band der Karlo-Kölner-Reihe von Ripper heißt „Liebe, Tod und Apfelsekt“. In Lutz Ullrichs „Das Erbe des Apfelweinkönigs“ liegt die bildschöne Erbin des legendären Apfelweinkönigs Heinz Wagenknecht tot in einer Frankfurter Villa. Auf dem Nachbargrundstück findet Kommissar

Buchhandlung Bindernagel
Friedberg | Tel. 06031 73230
Butzbach | Tel. 06033 64975
www.bindernagel.com

Tom Bohlan die Tatwaffe und ein Foto, das eine alte Kelter in einem Kellergewölbe zeigt. Ein Hinweis auf ein weiteres Verbrechen?

An den spannendsten Stellen sieht die Dramaturgie ein Päuschen vor. Gitarrist Andy Sommer aus Schmitten füllt sie virtuos mit Folk, Blues und Rockballaden. Eintrittskarten gibt es im Vorverkauf für 15 Euro bei der Buchhandlung Bindernagel in Butzbach, Resttickets an der Abendkasse für 17 Euro.

Lutz Ullrich

Andy Sommer

Peter Ripper

Müller grüßt

Liebe Leserin, lieber Leser,

Anfang des Jahres haben wir für unsere Flaschen neue Etiketten gestaltet und kürzlich unsere Homepage renoviert. Und nun liegt auch eine neue Müllers Post vor Ihnen. Nach 12 Jahren und 22 Ausgaben war es Zeit, unserem Kundenjournal einen neuen Anstrich zu geben. Alles, was aus unserer Kelterei kommt, zeigt sich jetzt in einem frischen Erscheinungsbild mit unverwechselbarem Müller-Charakter.

Eine frische Brise weht bei der neuen Müllers Post auch inhaltlich, ohne dass wir ihren typischen Charakter verändert haben. Einige Rubriken werden Sie wiedererkennen, andere sind neu. Aber schauen Sie selbst. Wir sind gespannt auf Ihr Feedback.

Viel Spaß beim Lesen wünschen
Ihre Tanja Müller-Diehl & Michael Diehl

Tanja u. Michael

Apfelperlwein mit Esprit

MÜLLER POM SECCO FÜR DEN BESONDEREN ANLASS

Ob Geburtstag, Hochzeit oder Party – für besondere Momente hat Müller zwei edle Apfelperlweine im Sortiment: den „Müller Pom Secco“ und den „Pom Secco Rosé“. Die Kelterei veredelt frisch gekelterten Apfelwein durch fein dosierte Zugabe von Kohlensäure zu einem leichten und spritzig moussierenden Perlwein. Ein Hauch Cassis, also schwarze Johannisbeere, gibt dem Pom Secco Rosé die zarte Farbe und das charakteristische Aroma. Mit 9 Volumenprozent Alkohol haben beide Seccos deutlich mehr Esprit als ein traditioneller Apfelwein.

„Im Sektglas entwickelt der Apfelperlwein seinen ganzen Charme und macht als Aperitif auf Familienfesten eine ebenso gute Figur wie auf offiziellen Empfängen oder beim Picknick auf dem Land“, empfiehlt Kelterei-Chefin Tanja Müller-Diehl.

Die beiden Apfelperlweine sind in der klassischen, transparenten 0,75-Liter-Sektflasche zu haben, der „Pom Secco“ mit grünem Etikett, der „Pom Secco Rosé“ mit cassisfarbenem Etikett.

Was drin ist, muss drauf stehen

GESETZGEBER SCHREIBT DIE KENNZEICHNUNG AUF ETIKETTEN VOR

Seit dem Frühjahr tragen die Flaschen der Kelterei Müller neue Etiketten. Bei deren Gestaltung kann die Kelterei der Kreativität freien Lauf lassen. Aber auf den Etikettentext hat der Gesetzgeber ein sehr genaues Auge. Nach der EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) sind folgende Angaben auf Fruchtsaft-Etiketten ein Muss:

(1) Die Bezeichnung des enthaltenen Produkts, z. B. „Apfelsaft naturtrüb“. Enthält er Fruchtsaftkonzentrat, muss dies angegeben sein, also „Apfelsaft aus Fruchtsaftkonzentrat“. Die Angabe „Direktsaft“ ist freiwillig
(2) Der Mindest-Fruchtgehalt in Fruchtsaften und Gemüsenektaren. Bei Fruchtsaft ist die Angabe „100 % Fruchtgehalt“ nicht zwingend, aber zur besseren Unterscheidung von Saft und Nektar erlaubt.
(3) Die Netto-Füllmenge in Liter, also die Mengenangabe. Sie erleichtert Preisvergleiche bei unterschiedlichen Packungsgrößen.
(4) Name, Firma und Anschrift des Herstellers, Verpackers oder Verkäufers.
(5) Die Zutaten. Ist nur eine Frucht enthalten, ist keine Angabe nötig. Bei Produkten aus mehreren Zutaten werden diese in mengenmäßig absteigender Reihenfolge aufgeführt.
(6) Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD).
(7) Die folgenden Nährwerte: Brennwert, Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß und Salz. Die Angaben beziehen sich auf je 100 g oder je 100 ml.
(8) Gegebenenfalls Anweisungen für Aufbewahrung und/oder Verzehrzeitraum.
(9) Die Loskennzeichnung, eine Art Identitätsnummer. Sie beginnt meist mit „L“ und steht häufig beim MHD. Das MHD kann wie hier die Loskennzeichnung auch ersetzen.
(10) Der Strichcode. Er dient der Warenauszeichnung, vereinfacht Lagerhaltung und Abrechnung an der Kasse.

Bei alkoholhaltigen Getränken wie den Müller-Apfelweinen muss außerdem der Alkoholgehalt in „% vol.“ angegeben sein.

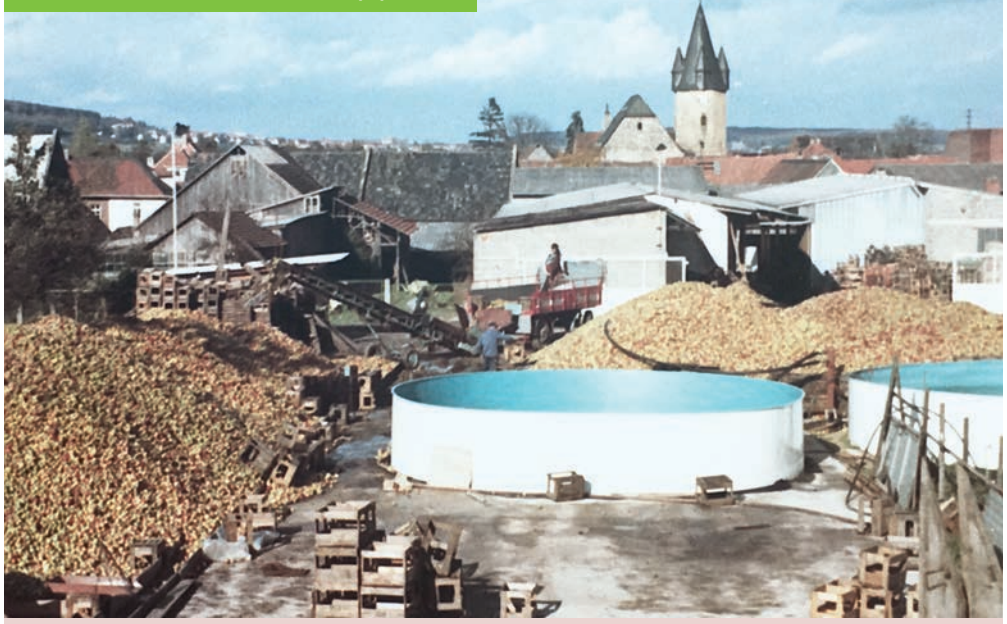
Wo steht der Müller?

3x1 Kiste Gespritzter zu gewinnen!

Haben Sie erraten, wo der Müller Gespritzter Apfelwein steht? Dann schicken Sie die Lösung bis 30.11.2017 mit dem Betreff „Wo steht der Müller“ per E-Mail an: muellerspost@kelterei-mueller.de oder an: Kelterei Müller, Rathausstr. 45-47, 35510 Butzbach-Ostheim.

Unter allen richtigen Einsendungen verlosen wir 3 x 1 Kiste 0,33 Liter Müller Gespritzer Apfelwein.

Müllers wahre Geschichte(n)



Die Kelterei versank in Apfelbergen

… UND SCHWAMM IN APFELWEIN

„Es war im Herbst 1968 – ein extrem gutes Apfeljahr. Die Tanks der Kelterei waren bereits alle voll mit Apfelwein. Aber Tag für Tag kamen Leute mit Handkarren, Autos und Hängern voller Äpfel, um diese gegen Gutscheine für unsere Müller-Getränke einzutauschen. Die Schlange vor unserer Apfelannahme war teilweise 500 Meter lang“, erinnert sich Klaus Müller, Seniorchef der Kelterei.

Die viel zu vielen Äpfel zu keltern, war nicht das Problem, wohl aber das Lagern des Weins. „Da war Phantasie gefragt“, so der Seniorchef. Schließlich hatte er die rettende Idee, den frisch gekelterten Apfelwein in aufstellbaren Schwimmbecken zu lagern. So kam es, dass Müllers im Herbst 1968 insgesamt 15 runde Pools mit einem Durchmesser von 7 Metern und einem Fassungsvermögen von je knapp 40 Kubikmetern aufstellten. Ein kurioses Bild. „Überall da, wo es eine ebene Fläche gab, stand ein Schwimmbecken“, erzählt Klaus Müller.

Die kreative Lösung brachte auch ungewohnte Arbeit mit sich. Viele Stellflächen mussten mit Sand eingeebnet und jeder spitze Gegenstand darauf entfernt werden. Damit der Wein nicht nach Kunststoff schmeckte, wurden die Becken mit geschmacksneutraler Folie ausgekleidet. Eine Plane deckte den frisch eingefüllten Apfelwein ab. Regnete es, musste das Wasser abgeschöpft werden, damit der Apfelwein unter der Plane nicht herausdrückte.

„Im Sommer hätte das nicht funktioniert, aber über den Winter konnten wir den Apfelwein ein Vierteljahr ohne Qualitätseinbuße lagern“, so der Seniorchef. Unglaublich, aber wahr.

Müllers Wetterau-Tipp

Indiana Jones blinkt, klackert und pingt

LOTHAR GEWEHR IST FAN VON FREDDY'S PINBALL PARADISE

„Wir haben den Abend dort Freunden zum Geburtstag geschenkt. Ein voller Erfolg", erzählt Lothar Gewehr. „Ehe wir uns versahen, war es Mitternacht." Der Vertriebsprofi der Kelterei Müller ist von „Freddy's Pinball Paradise" in Echzell total begeistert. Kein Wunder, es ist eine der größten Flippersammlungen Europas. Gewehr: „Das ist mein ganz persönlicher Wetterau-Tipp, so etwas gibt es sonst nirgends."

Im Flipper-Saloon blinken und leuchten, klackern und pingen 170 Flipper. Jeden letzten Samstag im Monat laden „Avatar", „Indiana Jones", oder „Elvis" zum Spielen ein. Auf etwa 600 Quadratmetern reihen sich Automaten aus sechs Jahrzehnten aneinander, von mechanischen Flippern der 60er Jahre bis zu aktuellen High-Tech-Pins. „El Toro" ist Baujahr 1963, „Fireball" ist von 1972, „Avatar" von 2010 und „Dialed In!" von 2017. Der größte Flipperautomat, der je gebaut wurde, ist ebenfalls hier: „Hercules" aus dem Jahr 1979 wird mit Billardkugeln gespielt!

Das Flipper-Paradies steht in einem zum Westernsaloon umgebauten, ehemaligen Lebensmittelmarkt. An den holzverkleideten Wänden hängen Kuhfelle, Pferdedecken und Kutschenräder, Ledersofas und Sessel laden zum Ausruhen ein.

„Es gibt sogar eine Bar", beschreibt Lothar Gewehr seinen Wetterau-Tipp. „Dort sitzt man auf Pferdesätteln und kann sich mit belegten Brötchen, Bockwurst und kühlen Drinks stärken."

Hinter „Freddy's Pinball Paradise" steckt Alfred „Freddy" Pika. Er hat die Sammlung über Jahrzehnte zusammengetragen. Die internationale Fangemeinde ist so begeistert, dass 2013 die Pinball-Weltmeisterschaft hier stattfand.

Jeden letzten Samstag im Monat öffnet das Flipper-Paradies von 15 bis 1 Uhr für Besucher ab 12 Jahren. Für 18 Euro Eintritt (Kinder von 12-16 Jahren 10 Euro) können die Geräte kostenlos gespielt werden. Das Pinball Paradise kann auch für Firmen-Events und Privatfeiern gemietet werden. **www.freddys-pinball-paradise.de.** Navi: Echzell, Bisseser Straße 44.

Müllers Freunde

Matthias Gall (2. von links), Heinzpeter Zorn (3. von links), Stephan Müller (2. von rechts), Tanja Müller-Diehl (3. von rechts) und die Hamsterhelfer.

Der Schwalbacher Müller

Schwalbacher Wasser als Natur-Geschenk bewahren

KELTEREI MÜLLER SICHERT SICH WASSERRECHTE

„Das Wasser aus der Schwalbacher Quelle ist ein tolles Wasser mit einer jahrhundertealten Tradition" weiß Tanja Müller-Diehl, von der Kelterei Müller. Obwohl der Brunnen zu den kleinsten Mineralbrunnen Deutschlands zählt, ist sein Wasser hervorragend getestet und als Mineralwasser amtlich anerkannt.

„Es kann sich mit den ganz Großen messen", so Müller-Diehl. Weil das Wasser aber nicht direkt an der Quelle in die Flasche fließt, darf es nicht mehr Mineralwasser heißen. Auf dem Etikett steht nun Tafelwasser.

Die Abfüllanlage an der Quelle in Schwalbach-Schöffengrund ist veraltet. Deswegen holt Müller das Wasser per Tankwagen und füllt es in Ostheim ab. „Wir wollten den Brunnen nicht schließen. Nicht nur unsere Kunden, auch wir selbst möchten das einzigartige Wasser des Brunnens im Taunus nicht missen." Daher hat sich das Familienunternehmen die Wasserrechte am Brunnen für die nächsten 30 Jahre gesichert.

„Wir werden das Schwalbacher Wasser als kostbares Natur-Geschenk erhalten", erklärt Müller-Diehl. „Die Zusammensetzung und Qualität des Wassers wird nach wie vor dieselbe sein."

Das „Schwalbacher Premium Tafelwasser" gibt es in den Varianten „Classic", „Medium" und „Sanft". Zu haben ist das erfrischende Getränk in der für Müller typischen, braunen Literflasche sowie in der transparenten Halbliterflasche und der 0,33-Liter-Longneckflasche.

Ein Herz für Hamster

HAMSTERHELFER SCHÜTZEN GEFÄHRDETEN NAGER

Ohne sie gäbe es weniger Feldhamster und keinen Müller Hamstersaft – Menschen, die sich für den Schutz des possierlichen Nagers einsetzen. Matthias Gall vom BUND Wetterau ist einer von ihnen. Seit 20 Jahren engagiert sich der Ostheimer für die bedrohte Tierart. Vor fast ebenso langer Zeit unterhielt sich Gall mit Stephan Müller von der Kelterei Müller über ein neues Projekt zum Schutz des Untergrundbewohners und sagte, dass dafür jede Unterstützung willkommen sei. „Dann machen wir einen Hamstersaft", schlug Stephan Müller spontan vor.

„2000 kam dann der erste Hamstersaft auf den Markt, ein Mehrfruchtsaft aus Apfel-, Trauben- und Kirschsaft", erzählt Hamsterhelfer Gall. Seither erinnert die Kelterei mit jeder Flasche Hamstersaft an die gefährdeten Feldhamster und unterstützt Aktionen zu deren Schutz. So auch das neueste Projekt vom BUND Wetterau und Initiator Matthias Gall. Die Kelterei hat dem Arbeitskreis Hamsterhelfer eine ehemalige Ackerfläche des Familienunternehmens zur Verfügung gestellt.

„Auf dem Feld haben wir mit Hilfe von Landwirt Heinzpeter Zorn erstmals eine Demonstrationsfläche mit Getreide eingesät", erklärt Gall. „Diese mähen wir erst im Oktober ab, nachdem die Nager in den Winterschlaf gegangen sind." So haben die nachtaktiven Tiere und andere gefährdete Arten wie Rebhuhn oder die Feldlerche genug Futter und Rückzugsmöglichkeiten. Ab 2018 bauen die Hamsterhelfer mit Unterstützung von Landwirt Zorn unterschiedliche Feldfrüchte an. Diese bieten Deckung und Nahrung für Vögel, Feldhamster und Insekten.

Weitere Hamsterhelfer sind herzlich willkommen. Aktionen und Projekte auch für Kinder.
Infos unter www.hamsterhelfer.de.
Spendenkonto IBAN:
DE71 5185 0079 0027 1065 10,
Stichwort „Feldhamster Wetterau".

Gut zu wissen:

- Der Feldhamster ist das am stärksten vom Aussterben bedrohte Säugetier Europas.
- In Südhessen und im Rhein-Main-Gebiet steht er vor dem Aussterben, in Nordhessen und großen Teilen Mittelhessens ist er bereits verschwunden.
- Eine vielfältige, bunte Ackerlandschaft ist für sein Überleben unabdingbar.
- Die nördliche Wetterau, Flächen östlich von Ostheim und Nieder-Weisel gehören zu den vom Hamster am dichtesten besiedelten Gebieten Hessens.

Müller am Werk

Vom Apfel zum Saft

IM HERBST IST BEI MÜLLERS HOCHBETRIEB

„Alle im Betrieb freuen sich auf den Herbst", erzählt Stephan Müller von der Kelterei Müller. „Wenn die frisch geernteten Äpfel kommen, ist bei uns jeder auf den Beinen und keine Maschine steht still." Von der Apfelernte bis zum Jahresende läuft die Produktion im Betrieb auf vollen Touren. „Jeden Herbst verarbeiten wir mehrere tausend Tonnen Früchte zu Apfelsaft und -wein. Da haben wir ganz schön zu tun."

Und wie funktioniert das genau?
„Zuerst fahren die Früchte auf einem Förderband in die Waschanlage, wo wir sie mit Wasser gründlich säubern", erklärt der Kelterei-Chef. „Danach mahlt sie eine spezielle Mühle sehr fein zu Maische. Die pumpen wir in eine Bandpresse, wo die Maische zwischen zwei Endlosbändern mit hohem Druck ausgepresst wird. Jetzt fließt der erste Saft, der frische Süße." Den übrig gebliebenen Trester gibt Müller übrigens als Futter an Landwirte ab.

„Dann prüft unser Kellermeister den Süßen auf den Geschmack und unser Labor testet seine Qualität", so Stephan Müller. „Für unsere naturtrübe Variante ist der Apfelsaft, so wie er jetzt ist, fertig. Für die klare Variante schicken wir den Saft noch durch die Zentrifuge, die die groben Fruchtteilchen separiert. Anschließend wird der Saft geklärt und gefiltert."

Wie macht man den Saft haltbar?
„Wir pasteurisieren ihn. Dabei erhitzen wir ihn kurz auf 85 Gard Celsius und kühlen ihn sofort wieder herunter. Zum Schluss wandert der Saft in unsere großen Tanks, bis wir ihn endgültig in Flaschen abfüllen."
Beim Süßerfest der Kelterei am 17. September kann man sich bei Führungen anschauen, wie die Saftproduktion funktioniert.

Müllers Alter Saal öffnet wieder

Ab 22. September freut sich die gemütliche Gaststube auf zahlreiche Gäste. Ein gutes Stöffche, frischer Süßer, Handkäs und andere urhessische Gerichte – was will man mehr? Geöffnet ist bis einschließlich 26. November freitags ab 19 Uhr und sonntags ab 18 Uhr. Müllers empfehlen zu reservieren: info@mueller-alter-saal.de.

Müllers Lieblingsrezept

Fruchtig frisch Sylvia Garbotz' Multivitamin-Torte

Die Multivitamin-Torte von Sylvia Garbotz aus Obbornhofen ist heiß begehrt, besonders bei ihren zwei Töchtern. Ihr Tipp: Der Multivitaminsaft von Müller macht die Torte besonders fruchtig.

Für den Boden:
2 Eier, 50 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 25 g Mehl, 25 g Speisestärke, 1 gestrichener TL Backpulver.

Für den Belag:
1 Dose Pfirsiche in Scheiben, 500 ml Sahne, 3 Päckchen Sahnesteif

Für den Guss:
500 ml Müller Multivitaminsaft, 3 Päckchen Vanillesoße (ohne kochen), 3 Blatt Gelatine

Eier trennen, Eiweiß mit 2 EL Wasser steif schlagen, Zucker und Vanillinzucker hineinrieseln lassen und weiter schlagen. Eigelb unterheben, Mehl, Stärke und Backpulver darauf sieben und zu einem Teig verrühren. Teig in eine mit Backpapier ausgelegt Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 12 Minuten backen.

Abgekühlten Boden mit Pfirsichen belegen, Sahne mit Sahnesteif schlagen und auf die Pfirsiche geben. Saft und Soßenpulver verrühren, aufgelöste Gelatine dazugeben und auf der Sahne verteilen. 3 Stunden kühlen.

Impressum

HERAUSGEBER
Kelterei Müller KG
Rathausstraße 45-47
D-35510 Butzbach-Ostheim
Telefon: 0 60 33/9 74 00
Telefax: 0 60 33/9 74 15
E-Mail: info@kelterei-mueller.de

REDAKTION UND TEXT
memo public relations
www.memo-pr.de

LAYOUT UND GESTALTUNG
Reichel Kommunikation
www.reichel-kommunikation.com

FOTOS: Kelterei Müller

DRUCKAUFLAGE: 56.000 Exemplare

ERSCHEINUNGSWEISE:
Müllers Post erscheint jährlich.
Unter www.kelterei-mueller.de steht das Kundenjournal zum Download bereit.

Der kluge Müller

Platz 1 der Obst-Hitparade

Das Lieblingsobst der Deutschen sind Äpfel! Jährlich verputzen wir pro Kopf 19,1 Kilo davon. Kein Wunder, sie schmecken herrlich erfrischend und sind gesund. An zweiter Stelle in der Obst-Hitparade stehen übrigens Bananen. Davon lassen wir uns 11,7 Kilo pro Kopf im Jahr schmecken. Weit abgeschlagen und an dritter Stelle stehen mit 5,1 Kilo Jahresverbrauch die Tafeltrauben.

Der kluge Müller vermutet: Womöglich ist der Apfel auch deswegen so beliebt, weil er gut als Snack für zwischendurch in der Tasche transportiert werden kann. Wohingegen die Banane oder auch Weintrauben … na, Schwamm drüber.

Übrigens schmecken Äpfel nicht nur aus der Hand, auf Kuchen oder als Mus supergut. Auch der Saft aus Äpfeln steht auf der Beliebtheitsskala ganz oben, nämlich neben Orangensaft auf Platz 1. Von beiden Sorten trinken wir pro Jahr und Person je 7,5 Liter. Zusammen mit allen anderen Säften kommen wir auf 33 Liter pro Nase und Jahr.

Apfelannahme bei Müller

Die Apfelannahme bei der Kelterei Müller in Ostheim startet am 11. September und endet voraussichtlich Ende Oktober. Geöffnet Mo. bis Fr. von 9 bis 18 Uhr und Sa. von 9 bis 13 Uhr. Informationen: Telefon 06033/97400.

Weitere Apfelannahmestellen von Müller:

Ort	Bei wem	Straße	Telefon	Annahme ab
Hungen-Bellersheim	Klaus u. Jutta Launspach	Ostendstraße 1	06402/7432	11.09.2017
Hungen-Villingen	Getränke Leidner	Horststraße 6	06402/6885	11.09.2017
Steffenberg-Quotshausen	Mühle Klein	Mühlenstraße 1	06465/4273	23.09.2017
Laubach-Altenhain	Getränke Gleske	Förstergasse 5	06044/3163	15.09.2017
Staufenberg	Getränke Wack	Am Schiffenweg 15	06406/3836	16.09.2017
Aßlar-Werdorf	Marianne Schmidt	Schafhof	06443/1884	11.09.2017
Schöffengrund-Oberwetz	Rausch Getränke	Am Grund 8	06445/922847	22.09.2017
Florstadt	Getränke Umsonst	Wickstädter Straße	06035/5081	18.09.2017

Schicken Sie uns Ihr Müller Lieblingsrezept und gewinnen Sie!

Was bereiten Sie am liebsten mit einem Müller-Produkt zu? Schicken Sie uns Ihr Lieblingsrezept mit dem Betreff „Müller Lieblingsrezept" per E-Mail an muellerspost@kelterei-mueller.de oder an Kelterei Müller, Rathausstr. 45-47, 35510 Butzbach-Ostheim.

Einsender, deren Rezept wir veröffentlichen, gewinnen eine Kiste von ihrem Lieblings-Müller-Produkt.