

Pfeffertraum

dns-Newsletter Herbst 2025

dns
Drechselstube
Neckarsteinach
seit 1990



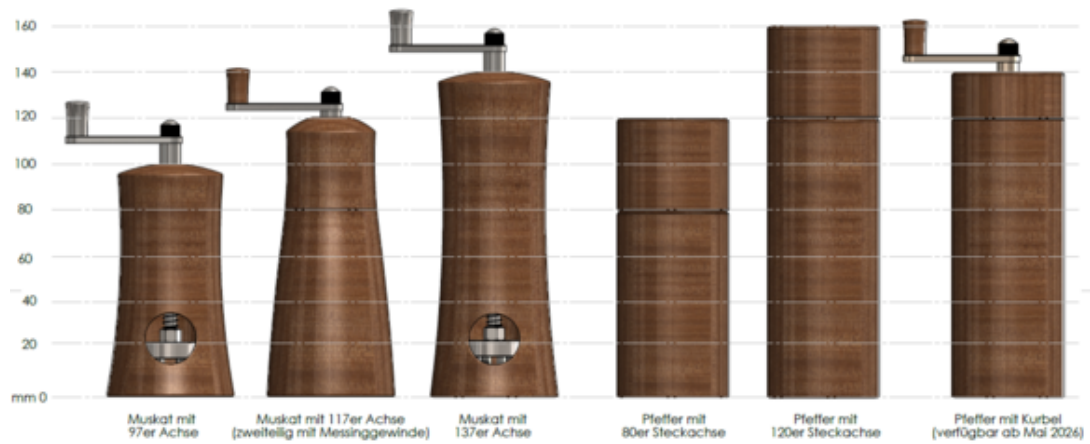
Liebe Kundinnen und Kunden der Drechselstube Neckarsteinach.

mit diesem Newsletter stellen wir Ihnen unser neues dns-Pfeffermahlwerk aus lebensmittelechtem Edelstahl vor. Vielleicht fragen sich jetzt einige von Ihnen, warum ein neues dns-Pfeffermahlwerk, es sind doch schon so viele auf dem Markt. Die Antwort hat mit dem **dns-Muskatmahlwerk** zu tun, welches sich mit seinen auf Zug angeordneten Hobelschneiden sehr großer Beliebtheit erfreut. Und so wurden wir immer wieder gefragt, ob wir nicht auch ein Premium-Pfeffermahlwerk anbieten könnten.



120er Pfeffermühlen: Mooreiche/Robinie, Birnbaum und Olive - Foto Th. Wilhelm

dns-Pfeffermahlwerke: Alles "Made in Germany", einfach und schnell zu verbauen!



Testmuster aus Messing mit unterschiedlicher Zahnteilung



Alles ist möglich:
Mahlergebnisse von extra fein bis zu grobem Steakpfeffer



Je feiner das Mahlgut, um so kräftiger das Aroma!

Wir haben uns deshalb für eine sehr kleine Zahnung, für traumhaft feinen Pfeffer entschieden.

Nach gründlicher Erkundungsphase, mit zahlreichen Testmustern ist es nun soweit, das neue dns-Pfeffermahlwerk ist da! Ab sofort können wir Ihnen neben den IDEAS Keramikmahlwerken, auch dns-Pfeffermahlwerke "Made in Germany" anbieten.

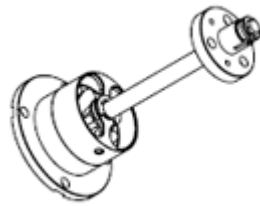
Von Drechslern entwickelt, von Metallern spitzenmäßig umgesetzt - für Ihre Drechselwerkstatt:



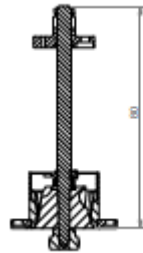
- sehr kompakte Konstruktion mit Ø 25 mm Mahlkammer
- nur zwei Bauteile, ohne weitere "lose Einzelteile", ideal auch für die serielle Mühlenproduktion
- Ø 38 mm Montagescheibe mit dem selben Lochmaß wie beim dns-Muskatmahlwerk
- schnell und einfach zu verbauen, auch unsere Bohrschablone # 6550 passt
- Mahlkegel und Mahlring CNC-gefräst, aus lebensmittelechtem Edelstahl
- schnitthaltige Zähne, die den Pfeffer zerschneiden
- 5 große Zufuhrkanäle und feine Spiralverzahnung

- stufenlos einstellbarer Mahlgrad über eine Rädelschraube unten am Mahlwerk
- **extrem feines Mahlgut für das maximale Pfefferaroma**

Für Fleisch- und Fisch- und Grillgerichte kann natürlich auch ein gröberes Mahlgut/Struktur eingestellt werden.



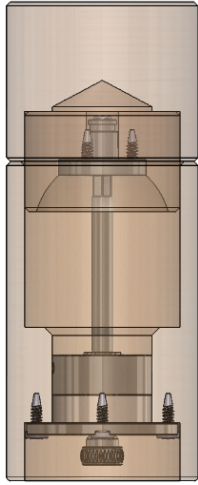
Das neue Klemmoberteil aus vernickeltem Messing, verfügt über eine integrierte Bohrschablone zur schnellen und exakten Montage. Klemmoberteil einstecken, drei Löcher mit $\varnothing 1,5\text{mm}$ vorbohren, Klemmoberteil um 60° verdrehen, festschrauben :-)))



Wir bieten die dns-Pfeffermahlwerke in den Längen 80 und 120 mm an, damit lassen sich Mühlen von ca. 120 und 160 mm herstellen.

NEU: Zusatzwerkzeug für den dns-Mühlenausdrehkopf MAK:





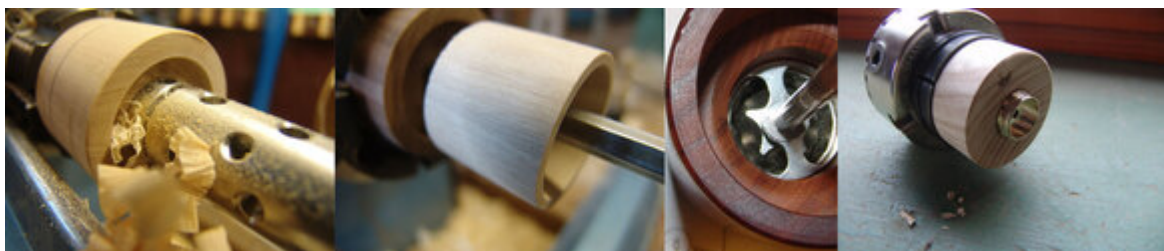
Die beste Möglichkeit um eine möglichst durchlaufende Maserung zu erreichen, sind Mühlenkonstruktionen mit einem Blindzapfen. Dafür haben wir jetzt ein kleines Zusatzwerkzeug für unseren Mühlenausdrehkopf MAK entwickelt. Dieser kompakte Kopf zur Aufnahme, einer geraden, oder einer schrägen Schneide, wird vorne in den Ausdrehkopf eingesteckt und mit einer Madenschraube gesichert.

ZapfenØ 10,5 mm mit Andruckfläche.



Folgende Ausdrehvorgänge sind damit möglich:

- das Aufdrehen des Mühlenkopfes zur Aufnahme eines Blindzapfens
- das tiefe Aufdrehen des Unterteils im exakt gleichen Ø, z.B. 39 mm. Das ist besonders hilfreich, wenn der Mühlenkörper über einen Aufnahmezapfen ausgedreht wird.
- das Ansenken des 25 mm Durchgangsloches über dem Pfeffermahlwerk



- sowie das Ansenken des 25 mm Loches zur Aufnahme des Messinggewindes bei zweiteiligen Muskatmühlen

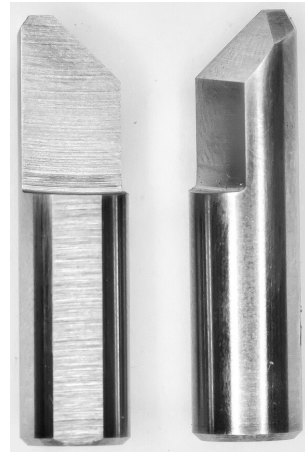


dns-Pfeffermahlwerke: Alles "Made in Germany", einfach und schnell zu verbauen!

NEU: Mühlenausdrehkopf-Schneiden mit Andruckfläche:



2291-K1A



2291-K2A

Ab jetzt muss nur noch der gewünschte Ausdrehdurchmesser eingestellt werden, der optimale Freiwinkel von 5° wird durch die neue Andruckfläche automatisch fixiert!

NEU: Zwingen für Küchenhelfer aus lebensmittelechtem Edelstahl sind jetzt in drei Größen erhältlich



Aufgrund der aktuell besonders großen Nachfrage kommt es bei einigen VICMARC-Produkten zu Lieferengpässen. Wir erwarten den nächsten Container, welcher im Dez. mit 35 Maschinen in Australien abgehen wird, Ende Jan. 26. Dann sind wieder alle VICMARC-Produkte vorrätig :-)

Und zum Schluss noch eine persönliche Mitteilung:

Meine Frau Anke und ich sind "etwas in die Jahre gekommen", mittlerweile bringen wir es zusammen auf 144 Lebensjahre.

Die Hälfte davon führen wir nun die Drechselstube in Neckarsteinach und für uns ist es nach wie vor eine sehr große Freude, mit dem tollen dns-Team zusammenarbeiten zu dürfen, GROSSEN DANK dafür, auch an dieser Stelle!

Es ist für unser kleines dns-Team immer wieder ein beglückendes Gefühl, **so viele positive Rückmeldungen zu unseren Drechselkursen, unseren Produkten und dem zuverlässigen dns-Versandhandel zu bekommen.**

Damit wir das alles noch möglichst lange genießen und auch noch viele weitere innovative Produkte entwickeln können, müssen wir jetzt etwas mehr auf unsere Kräfte achten, bevor wir unser Geschäft in einigen Jahren an einen Nachfolger übergeben werden.



Deshalb haben wir beschlossen, **ab 2026 die Anzahl der Kurswochenenden zu reduzieren und ausschließlich dns-Einsteiger- und dns-Fortgeschrittenen-Kurse** anzubieten.

Unsere Enkelkinder würden sagen: Vielleicht haben Opa und Oma dann 2027 wieder "genug Körner" für ein neues Kursthema?!

Wir haben das Programm unserer F-Kurse aktualisiert und drehen am zweiten Tag, nach der 2-stündigen Schärfvorführung, eine zweiteilige Muskatmühle mit Messinggewinde.

Für weitere Themenkurse möchte ich Ihnen meinen geschätzten Kursleiterkollegen **Martin Adomat** empfehlen.



Wie man eine Pfeffermühle drechselt

SWR >>
FERNSEHEN

dns zu Gast in der Sendereihe
HANDWERKSKUNST

>> Hier Beitrag auf Youtube ansehen



Bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

Drechselstube Neckarsteinach | Martin Weinbrecht | Finkenweg 11 | 69239 Neckarsteinach

Telefon **06229/2047** (8:30-13:00 Uhr)

E-Mail: dns@drechselstube.de | www.drechselstube.de | UST-Nr. DE113417105