

PRESSEMITTEILUNG

SchapfenMühle kürt Dinkel zum Getreideliebling 2023

Getreidespezialist prognostiziert traditionsreichem Korn weiterhin starken Aufwärtstrend

Ulm-Jungingen, 13. Dezember 2022 – Die SchapfenMühle als innovativer Getreidespezialist mit langer Tradition hat es sich zur Aufgabe gemacht, ab sofort ein Getreide, das viel Potenzial bietet, als Getreideliebling des Jahres in den Fokus zu rücken. Entscheidungskriterien für die Auswahl sind zum einen das Potenzial im Hinblick auf Nährwerte, Verwendungsmöglichkeiten und den Geschmack sowie zum anderen die Einschätzung des Getreideexperten, ob es im laufenden Jahr in Deutschland eine hohe Nachfrage zu verzeichnen gibt. Der Getreideliebling 2023 ist für das Familienunternehmen der Dinkel und wird die Käuferschaft auch im kommenden Jahr nachhaltig umtreiben, denn mit ihm lassen sich allerlei Leckereien wie wohlgeschmeckende Brote und nussig-aromatisches Kleingebäck zaubern. Die Spezialisierung auf Dinkel legte die SchapfenMühle bereits vor über zwanzig Jahren fest und hat damit als Vorreiter den Dinkel-Trend maßgeblich ins Rollen gebracht.

Den ersten Anbauvertrag für Dinkel unterzeichnete die SchapfenMühle bereits im Jahr 1987 und legte damit den Grundstein für den bis heute anhaltenden Dinkel-Trend. Die Zahl der Vertragslandwirte stieg seitdem kontinuierlich an, um die Bedürfnisse des Marktes abzudecken. Schnell stellte sich heraus, dass das Familienunternehmen sich damit ein Alleinstellungsmerkmal im Markt erarbeitet hatte.

Nicht erst seit der Corona-Pandemie verbringen Backfans viel Zeit in der Küche und tüfteln an neuen Rezepten für leckere Brote und Kleingebäck. Immer auf der Suche nach anderen Getreidearten und neuen Geschmäckern, denn niemand möchte in der Brotnation Deutschland 365 Tage im Jahr dasselbe Brot essen. Auch der von der SchapfenMühle zum Getreideliebling 2023 gewählte Dinkel kommt bei Bäckerinnen und Bäckern ebenso wie in der heimischen Backstube gerne zum Einsatz. Das traditionsreiche Familienunternehmen widmet dem Dinkel volle Aufmerksamkeit und das völlig zu Recht, denn Dinkel überzeugt auf der ganzen Linie und bedient das Bedürfnis der Gesellschaft nach besonderen Getreidesorten. Davon ist auch Ralph Seibold, geschäftsführender Gesellschafter der SchapfenMühle, überzeugt: „Dinkel liegt schon seit ein paar Jahren absolut im Trend. Bevor wir vor zwanzig Jahren sein Potenzial als authentisches, in der Region verhaftetes Getreide identifiziert haben, war er lange in Vergessenheit geraten. Ihm haftete aus der Geschichte heraus der Makel des Arme-Leute-

Getreides an. Das hat sich in den vergangenen Jahren drastisch geändert, auch durch unsere Weitsicht und unser Engagement beim Anbau zusammen mit unseren Vertragspartnern aus der Landwirtschaft.“ Ralph Seibold schlägt die Brücke in die Gegenwart und begründet so die Entscheidung, Dinkel als Getreideliebling 2023 auszuloben: „Wir verbuchen bei unseren Kundinnen und Kunden seit Jahren ein steigendes Interesse an Dinkel. Grund hierfür ist, neben den positiven Eigenschaften und dem nussigen Geschmack, das wachsende Bedürfnis nach mehr Nachhaltigkeit. Daher ist der Dinkel für uns als Getreidespezialist eindeutig der Getreideliebling 2023.“

Wissenswertes über den SchapfenMühle-Liebling 2023

Die ältesten Funde stammen aus Westarmenien und Osteuropa ca. im 6. bis 5. Jahrhundert v. Chr. In Mitteleuropa wird Dinkel seit 1.700 v. Chr. angebaut. Es handelt sich um ein sogenanntes Spelzgetreide, besitzt also einen festen Spelzenschluss um die Körner. Die Spelzen lassen sich nicht durch einfaches Dreschen lösen, sondern müssen in der Schälmmühle entfernt werden. Diesen Vorgang nennt man Gerben. Die von den Spelzen befreiten Körner können dann wie gewohnt zu Mehl, Schrot, Grieß oder Flocken, aber auch zu Couscous, Bulgur und „Dinkel wie Reis“ weiterverarbeitet werden. Die Dinkelähre ist locker, schmal und länger als beispielsweise die des Weizens. Das einjährig angebaute Getreide wächst ca. 60 cm bis 150 cm hoch. Die Ährenspindel ist lang und dünn, die reifen Ähren neigen sich deutlich. Spannend zu wissen ist auch, dass unreif geernteter Dinkel unter der Bezeichnung Grünkern bekannt ist. Grünkern wird getrocknet und erst im Anschluss entspelzt. Dinkel vereinigt idealerweise die Vorteile einer vollwertigen Ernährung, da er reich an den Vitaminen A, E, B1, B2 und Niacin ist. Auch der Anteil wertvoller Fettsäuren und Mineralstoffe wie Eisen, Magnesium, Phosphor und Calcium ist höher als in anderen Getreidearten. Manchen Weizenallergikern bietet Dinkel eine Alternative zu herkömmlichen Weizenprodukten.

Dinkel bereichert Brote und Kleingebäcke

Aus Dinkelmehl lassen sich verschiedene Brote und Backwaren, aber auch Nudeln herstellen. Aufgrund seines hohen Kleber- und Eiweißgehalts hat er hervorragende Backeigenschaften. Die verschiedenen Dinkelmehle (Type 630, Type 1050, Vollkorn) der SchapfenMühle bestehen zu 100 Prozent aus Dinkel und sorgen für eine gute Frischhaltung der Gebäcke. Das Dinkelmehl Type 630 eignet sich besonders gut für Brötchen und süße Gebäcke aus Hefe-, Mürb- oder Strudelteig sowie für Lebkuchen und Stollen. Beim Dinkelvollkornmehl werden sämtliche Bestandteile des Korns sorgfältig vermahlen, sodass die wertvollen Mineral- und Vitalstoffe erhalten bleiben. Dies gibt dem Dinkelvollkornmehl seine etwas intensivere Farbe und das deutlich nussige Aroma. Ein ideales Mehl für dunkle Brötchen und Brote. Aus

Dinkelmehl Type 1050 lassen sich in Verbindung mit Sauerteig hervorragend herzhafte-kräftige Mischbrote und Brötchen backen.

Die Dinkelmehle der SchapfenMühle sind im gut sortierten Lebensmitteleinzelhandel und im Online-Shop der SchapfenMühle unter <https://shop.schapfenmuehle.de/> erhältlich.





Weiterführende Informationen unter:

Webseite: www.schapfenmuehle.de

Online-Shop: www.shop.schapfenmuehle.de

Instagram: [schapfenmuehle](https://www.instagram.com/schapfenmuehle)

Bildmaterial

	<p>Bildunterschrift: SchapfenMühle kürt Dinkel zum Getreideliebling. 2023: Wissenswertes über den Liebling unter den Getreidesorten. Dateiname: Infografik_SchapfenMuehle_Getreideliebling_2023_Dinkel.jpg (6.021 KB) Quellenangabe Foto: SchapfenMühle, Oktober 2022. Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der SchapfenMühle zu verwenden.</p>
	<p>Bildunterschrift: Dinkelmehl Type 630 der SchapfenMühle Dateiname: Pressefoto_SchapfenMuehle_Dinkelmehl_Type630_1000g.jpg (1.867 KB) Quellenangabe Foto: SchapfenMühle. Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der SchapfenMühle zu verwenden.</p>
	<p>Bildunterschrift: Dinkelmehl Type 1050 der SchapfenMühle Dateiname: Pressefoto_SchapfenMuehle_Dinkelmehl_Type1050_1000g.jpg (1.974 KB) Quellenangabe Foto: SchapfenMühle Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der SchapfenMühle zu verwenden.</p>
	<p>Bildunterschrift: Dinkelvollkornmehl der SchapfenMühle Dateiname: Pressefoto_SchapfenMuehle_Dinkelvollkornmehl_1000g.jpg (1.878 KB) Quellenangabe Foto: SchapfenMühle Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der SchapfenMühle zu verwenden.</p>

Über die SchapfenMühle

Die SchapfenMühle ist Ulms ältestes noch produzierendes Unternehmen und beschäftigt an ihren beiden Standorten in Ulm-Jungingen und Dornstadt über 200 Mitarbeiter. Seit der ersten

urkundlichen Erwähnung 1452 ist das Unternehmen ein zuverlässiger Partner für seine Kunden. Kundennähe, Zuverlässigkeit und Qualitätsbewusstsein sind Werte, die das Familienunternehmen seit den Anfängen auszeichnen. Als Getreidespezialist bietet die SchapfenMühle eine vielseitige Produktpalette an Mehlen, Getreideflocken, Mühlenmischungen, Saaten sowie Kernen und vielem mehr. Das Unternehmen ist unter anderem bekannt für seine innovativen Produkte aus besonderen Getreidearten wie Dinkel und Emmer. Die SchapfenMühle Wertekette garantiert lückenlose Qualität von der Auswahl des Saatguts über die Ernte und die Verarbeitung des Korns bis zur Auslieferung an den Kunden. Kontinuierliche Investitionen in neue Technologien und Pioniergeist sind die Erfolgsgaranten des Unternehmens. Im Laufe der Zeit hat sich die SchapfenMühle zu einem weltweit agierenden Unternehmen entwickelt.

Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Sandra Ganzenmüller, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 50, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: ganzenmueller@kommunikationpur.com