

PRESSEMITTEILUNG

Dinkelwissen für die Backstube und den Verkauf

SchapfenMühle bietet neue Informationsmaterialien für Bäckereien

Ulm-Jungingen, 06.10.2026 – Seit über 30 Jahren beschäftigt sich die SchapfenMühle intensiv mit dem Thema Dinkel. Von der Sortenauswahl und dem Vertragsanbau bis zur Verarbeitung und Anwendung in der Backstube verfügt die Ulmer Mühle über ein breites Wissensspektrum. Dieses Fachwissen hat sie nun in zwei neuen Informationsmaterialien für Bäckereien gebündelt. Die beiden Unterlagen beleuchten Dinkel aus unterschiedlichen Perspektiven und ergänzen sich dabei. Sie liefern praxisnahe Informationen für die Backstube und unterstützen diese, Dinkelwissen auch am Verkaufstresen gegenüber der Kundschaft gezielt einzusetzen.

Was zeichnet Dinkel als Getreide aus und worauf kommt es bei seiner Verarbeitung an? Und wie lässt sich dieses Wissen so vermitteln, dass auch das Verkaufsteam sicher Auskunft geben und die Kundschaft bei ihrer Auswahl direkt am Verkaufstresen beraten kann? Genau hier setzen die beiden neuen Materialien der SchapfenMühle an.

Dinkel kompakt erklärt

Das neue Dinkel-Infoblatt „Dinkel – vom Korn zum Gebäck“ bündelt auf einen Blick die wichtigsten Grundlagen rund um das Getreide. Es vermittelt Wissenswertes zu Herkunft und Anbau, erklärt die Besonderheiten des Spelzgetreides und zeigt, worauf es bei der Verarbeitung in der Backstube ankommt. Auch der charakteristische Geschmack von Dinkel und passende Food-Pairing-Ideen werden aufgegriffen. So reicht das Themenspektrum von der Warenkunde über die Verarbeitung bis hin zu konkreten Anregungen für die Kombination von Dinkelbackwaren mit süßen und herzhaften Begleitern. Das Infoblatt eignet sich beispielsweise, um Auszubildenden, Lehrlingen und Mitarbeitenden kompaktes Hintergrundwissen an die Hand zu geben sowie vorhandenes Dinkelwissen im Team aufzufrischen.

Sicher beraten am Verkaufstresen

Wie sich Dinkelgebäcke gegenüber der Kundschaft verständlich vermitteln lassen, zeigt der Flyer „Dinkel-Botschafter“. Er gibt Verkaufsteams konkrete Hilfestellungen für das Kundengespräch und bietet praktische Impulse für die Präsentation von Dinkelbackwaren an der Theke. Dazu gehören kurze Informationen zu Geschmack, Zutaten und Kombinationsmöglichkeiten sowie Anregungen für Verkostungsaktionen und die Einbindung in die

Frischetheke. Ein kompakter „Dinkel-Spickzettel“ fasst zentrale Aussagen für das Verkaufsteam auf einen Blick zusammen.

Kostenlos zum Download

Beide Infomaterialien stehen Bäckereien kostenlos zum Download zur Verfügung:

<https://schapfenmuehle.de/gewerbekunden/backhandwerk/qualitaets-dinkel>.

Ein QR-Code führt ebenfalls direkt zu den Unterlagen.

Wer Fragen zum Thema Dinkel oder zur praktischen Anwendung hat, kann sich außerdem an die jeweils zuständigen Außendienstmitarbeitenden der SchapfenMühle wenden.

Wissenswertes zum Thema Dinkel

Mehr zu Schapfen Qualitäts-Dinkel sowie den zugrunde liegenden Qualitätsversprechen:

<https://schapfenmuehle.de/gewerbekunden/backhandwerk/qualitaets-dinkel>

Das Dinkel-Portal bündelt fundiertes Hintergrundwissen und umfassende Informationen rund um Dinkel: <https://kommunikationpur.com/presse/schapfenmuehle-dinkel-portal/>

Weiterführende Informationen unter:

Webseite: www.schapfenmuehle.de

Online-Shop: www.shop.schapfenmuehle.de

Blog Emmer: www.emmer.info

Blog Gerste: www.beta-glucan.info

Instagram: www.instagram.com/schapfenmuehle

LinkedIn: www.linkedin.com/company/schapfenmuehle

Bildmaterial



Quellenangabe Foto: SchapfenMühle.

Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der SchapfenMühle zu verwenden.



Quellenangabe Foto: SchapfenMühle

Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der SchapfenMühle zu verwenden.

Über die SchapfenMühle

Die SchapfenMühle ist Ulms ältestes noch produzierendes Unternehmen und beschäftigt an ihren vier Standorten über 200 Mitarbeitende. Seit der ersten urkundlichen Erwähnung im Jahr 1452 steht die Getreidemühle für Kundennähe, Zuverlässigkeit und Qualitätsbewusstsein.

Werte, die das Familienunternehmen seit seinen Anfängen prägen.

Heute verbindet die SchapfenMühle diese Traditionen mit moderner Mühlentechnologie. Der Getreidespezialist kann nahezu alle Getreidearten bedarfsgerecht weiterverarbeiten und bietet eine vielseitige Produktpalette an Mehlen, Getreideflocken und Mühlenmischungen sowie Saaten, Kernen und vielen weiteren Produkten. Welche Verwendung jeweils die beste ist, entscheiden unter anderem spezifische Qualitätsparameter des Getreides. So entstehen aus hochwertigen Rohstoffen passgenaue Produkte für unterschiedliche Anforderungen im Bäckerhandwerk, in der Lebensmittelindustrie und im Lebensmitteleinzelhandel.

Bekannt ist das Unternehmen zudem für innovative Produkte aus besonderen Getreidearten wie Dinkel und Emmer. Für den konsequenten Qualitätsanspruch steht die SchapfenMühle-Wertekette: Sie bildet den gesamten Prozess von der Saatgutauswahl über Ernte und Verarbeitung bis hin zum Endprodukt ab und ist als Symbol für Qualität und Vertrauen zum Markenzeichen des Unternehmens geworden.

Pioniergeist und kontinuierliche Investitionen in neue Technologien haben die SchapfenMühle zu dem gemacht, was sie heute ist: ein weltweit agierendes Familienunternehmen, das Tradition und Moderne verbindet.

Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Paula Verbeek Terés, Karlsplatz 3, 80335 München

Telefon: +49.89.41 32 61 902, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: verbeek-teres@kommunikationpur.com