

PRESSEMITTEILUNG

Dinkel trifft Technologie: Hausmesse und Tagesseminar

Die SchapfenMühle und Rheon laden zum praxisnahen Seminar ein

Ulm-Jungingen, 01.12.2025 – Die SchapfenMühle und Rheon veranstalten am 4. und 5. Februar 2026 ein gemeinsames, kostenloses Tagesseminar rund um Dinkel, Urgetreide und moderne Backtechnologie. Fachbesucher erwartet ein praxisnahes Programm mit Live-Vorführungen, Verkostungen und der Möglichkeit zum Austausch mit Experten.

Wie sich die Vielfalt des Dinkels mit modernster Maschinenteknologie verbinden lässt, zeigen die SchapfenMühle und Rheon bei einem gemeinsamen Seminar im Rahmen der Rheon-Hausmesse in Illertissen. An zwei Veranstaltungstagen, am 4. und 5. Februar 2026, dreht sich alles um innovative Anwendungsmöglichkeiten von Dinkel- und Urgetreideprodukten in Kombination mit den neuesten Rheon-Anlagen.

Im Mittelpunkt steht die Herstellung hochwertiger Backwaren in der Praxis: Die Teilnehmenden erleben live, wie sich verschiedenste Gebäcke – vom Dinkel-Kartoffelbrot über Urgetreidebrot und Dinkel-Baguette bis hin zu gefülltem Süßteig – auf modernen Rheon-Maschinen effizient und qualitativ hochwertig produzieren lassen. Ergänzend dazu stellt die SchapfenMühle ihre Produktvielfalt und die besonderen Eigenschaften der eingesetzten Rohstoffe vor.

Das Seminar bietet Fachbesuchern aus dem Bäckerhandwerk exklusive Einblicke in moderne Backtechnologie, neue Produktideen und praxisnahe Inspiration für den Arbeitsalltag. Neben den Live-Vorführungen bleibt ausreichend Zeit für den fachlichen Austausch sowie eine gemeinsame Verkostung der hergestellten Gebäcke.

Die Teilnahme ist kostenfrei, die Teilnehmerzahl jedoch begrenzt. Interessierte können sich über die Website der SchapfenMühle anmelden.



Termin: 4. oder 5. Februar 2026, jeweils ab 10:00 Uhr

Ort: Rheon Automatic Machinery GmbH, Saumweg 30, 89257 Illertissen

Information und Anmeldung:

www.schapfenmuehle.de/gewerbekunden/backhandwerk/seminare

Weiterführende Informationen unter:

Webseite: www.schapfenmuehle.de

Online-Shop: www.shop.schapfenmuehle.de

Blog: www.emmer.info

Instagram: www.instagram.com/schapfenmuehle

LinkedIn: www.linkedin.com/company/schapfenmuehle

Bildmaterial



Bildunterschrift: Die SchapfenMühle und Rheon veranstalten am 4. und 5. Februar 2026 ein gemeinsames, kostenloses Tagesseminar rund um Dinkel, Urgetreide und moderne Backtechnologie.

Dateiname: Pressefoto_SchapfenMuehle_Backstube_2.jpg (1.039 KB)

Quellenangabe Foto: SchapfenMühle

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



Bildunterschrift: Die SchapfenMühle und Rheon veranstalten am 4. und 5. Februar 2026 ein gemeinsames, kostenloses Tagesseminar rund um Dinkel, Urgetreide und moderne Backtechnologie.

Dateiname: Pressefoto_SchapfenMuehle_Backstube.jpg (1.840 KB)

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 1452 ist das Unternehmen ein verlässlicher Partner für seine Kunden. Kundennähe, Zuverlässigkeit und Qualitätsbewusstsein sind Werte, die das Familienunternehmen seit den Anfängen auszeichnen. Die SchapfenMühle ist jedoch nicht nur ein zuverlässiges, sondern auch ein sicheres Partner-Unternehmen, sowohl für Landwirte als auch für Kunden. Durch die breit aufgestellte Mühlentechnologie hat der Getreidespezialist die Möglichkeit, jedes Getreide zu einem optimalen Produkt weiterverarbeiten zu können. Spezifische Qualitätsparameter des Getreides entscheiden darüber, ob daraus Mehl, Flocken oder andere Mühlenprodukte hergestellt werden. Dadurch hat der Landwirt einen sicheren Partner, der ihm sein Qualitätsgetreide abnimmt und es zum bestmöglichen Produkt weiterverarbeitet. Auch für die Kunden, wie beispielsweise Bäcker, bedeutet die Zusammenarbeit mit der SchapfenMühle ein hohes Maß an Sicherheit und damit unternehmerische Freiheit. 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 Kornes 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, Paula Verbeek Terés, Sendlinger Straße 31, 80331 München

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