

PRESSEMITTEILUNG

Tag des Dinkels: Eine neue Initiative für ein Getreide mit Charakter Die SchapfenMühle stellt mit dem Aktionstag ein traditionsreiches Korn ins Rampenlicht

Ulm-Jungingen, 09.04.2026 – Am 09.05. feiert Dinkel Premiere: Mit dem neuen „Tag des Dinkels“ rückt die SchapfenMühle aus Ulm das abwechslungsreiche Getreide in den Mittelpunkt. Von seiner über 3.000 Jahre alten Geschichte über seine vielfältigen Einsatzmöglichkeiten in der Küche bis hin zu seinen wertvollen Inhaltsstoffen – der Aktionstag lädt dazu ein, Dinkel neu zu entdecken und die Vielfalt des Getreides bewusst zu genießen.

Dinkel ist vielseitig, traditionsreich und aktueller denn je. Mit dem neuen „Tag des Dinkels“ am 09.05. erhält das Getreide erstmals einen festen Platz im Kalender. Ziel des Aktionstags ist es, Wissen zu vermitteln, Wertschätzung zu fördern und Verbraucherinnen und Verbraucher dazu einzuladen, Dinkel neu oder wiederzuentdecken. Der Aktionstag soll den Blick für Dinkel als Kulturpflanze und Lebensmittel schärfen – jenseits von kurzfristigen Trends und Ernährungshypes. Im Mittelpunkt stehen Getreidevielfalt, bewusster Konsum sowie das Wissen um Herkunft und Verarbeitung. „Viele wissen gar nicht, wie vielseitig Dinkel ist und wie viel Handwerk dahintersteckt“, sagt Ralph Seibold, Geschäftsführer der SchapfenMühle. „Mit dem Tag des Dinkels möchten wir zeigen, warum dieses Getreide auch heute eine wichtige Rolle spielt.“

Initiiert wird der „Tag des Dinkels“ von der SchapfenMühle aus Ulm, einer familiengeführten Mühle mit über 40 Jahren Erfahrung in der Verarbeitung von Dinkel. Zehn Jahre nach Beginn dieser Spezialisierung, im Jahr 1995, unterzeichnete das Unternehmen seinen ersten Dinkel-Anbauvertrag und zählt damit zu den ersten Akteuren, die sich konsequent mit dem Getreide beschäftigen – lange bevor Dinkel den Massengeschmack traf. Aus diesem Jahr leitet sich auch das Datum des Aktionstags ab, der von nun an jährlich an diesen wichtigen Meilenstein erinnern soll.

Vielseitig in der Küche, beliebt im Alltag

Ob Brot, Brötchen, Gebäck oder Pasta: Dinkel ist aus vielen Küchen und Einkaufsregalen nicht mehr wegzudenken. Aus Dinkelmehl lassen sich zahlreiche Backwaren herstellen: Dank seines hohen Eiweiß- und Klebergehalts besitzt Dinkel hervorragende Backeigenschaften und eignet sich für eine Vielzahl unterschiedlicher Gebäcke. Darüber hinaus lässt sich Dinkel zu Produkten

wie Grieß, Kleie, Flocken oder „Dinkel wie Reis“ weiterverarbeiten, die vielseitig in der Küche eingesetzt werden können. So reicht die Bandbreite von klassischem Dinkel-Porridge und feinem Dinkelgrießbrei bis hin zu herzhaften Gerichten mit Dinkel wie Reis.

Wertvolle Inhaltsstoffe

Auch ernährungsphysiologisch spielt Dinkel eine besondere Rolle. Er ist reich an Vitaminen, darunter A, E und verschiedene B-Vitamine, sowie an wertvollen Mineralstoffen wie Eisen, Magnesium, Phosphor und Calcium.

Ein Getreide mit Geschichte

Dinkel (botanisch: *Triticum spelta*) zählt zu den ältesten Kulturgetreiden Europas. Die ältesten Funde stammen aus dem 6. bis 5. Jahrhundert v. Chr. In Mitteleuropa wird Dinkel seit etwa 1700 v. Chr. angebaut.

Charakteristisch für Dinkel ist seine feste Hülle, die sogenannte Spelze. Sie schützt das Korn während des Wachstums, muss aber vor der Weiterverarbeitung in einem zusätzlichen Schritt entfernt werden, was besonderes Know-how erfordert.

Dinkelkompetenz aus Ulm

Aufgrund seiner besonderen Eigenschaften verlangt Dinkel eine sehr sorgfältige Verarbeitung. Die SchapfenMühle verfügt dafür über modernste Technik und über vier Jahrzehnte Erfahrung in der Dinkelverarbeitung. Bevorzugt wird Dinkel aus heimischem Vertragsanbau, bei dem verschiedene Dinkelsorten unter kontrollierten Bedingungen angebaut werden. So wird eine gleichbleibend hohe Qualität sichergestellt.

Der Tag des Dinkels, der künftig jährlich am 09.05. stattfinden soll, trägt langfristig dazu bei, das Bewusstsein für Dinkel und die Getreidevielfalt zu stärken.

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



Dateiname: Pressefoto_SchapfenMuehle_Dinkelfeld.jpg

Quellenangabe Foto: SchapfenMühle.

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



Dateiname: Pressefoto_SchapfenMuehle_Dinkel.jpg

Quellenangabe Foto: SchapfenMühle

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



Dateiname: Pressefoto_SchapfenMuehle_Dinkelprodukte.jpg

Quellenangabe Foto: SchapfenMühle

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



Dateiname: Pressefoto_SchapfenMuehle_Dinkelbrot.jpg

Quellenangabe Foto: SchapfenMühle

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



Dateiname: Pressefoto_SchapfenMuehle_OnePot_DinkelwieReis.jpg

Quellenangabe Foto: SchapfenMühle

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



Dateiname: Pressefoto_SchapfenMuehle_Dinkel-Produkte in Loeffeln.jpg

Quellenangabe Foto: SchapfenMühle

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



Dateiname: Pressefoto_SchapfenMuehle_Dinkel-Produkte in Schaelchen.jpg

Quellenangabe Foto: SchapfenMühle

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



Dateiname: Pressefoto_SchapfenMuehle_Dinkel-Produkte im Glas.jpg

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