



präsentiert

Dinkel: Vom Traditionsgetreide zum Getreidetrend

www.schapfenmuehle.de



Dinkel

Trendgetreide mit langer Tradition

Brote und Backwaren aus Dinkel liegen im Trend. Bevor sich die SchapfenMühle auf die Verarbeitung des authentischen, in der Region verhafteten Getreideliebblings spezialisierte, war der Dinkel lange in Vergessenheit geraten.

Seit ein paar Jahren besteht jedoch ein stetig steigendes Interesse an Dinkel, sowohl vonseiten der Landwirtschaft als auch der Bäckereibetriebe und letztlich der Verbraucherinnen und Verbraucher. Grund hierfür ist, neben seinen positiven Backeigenschaften und dem nussigen Geschmack, das wachsende Bedürfnis nach mehr Nachhaltigkeit. Denn Dinkel ist ein Spelzgetreide und somit sehr robust und widerstandsfähig gegenüber Schädlingsbefall, was einen u. a. geringeren Einsatz von Spritzmitteln ermöglicht.

Die SchapfenMühle bevorzugt Dinkel von ihren heimischen Vertragslandwirten, die sich zu kontrolliertem Anbau verpflichten. Mit der Mühlenmischung Schapfen SchwabenKorn schuf die Mühle vor über 20 Jahren das erste Dinkelvollkornbrot aus 100 Prozent Dinkel, das leicht herzustellen war, durch seine unverkennbare Form einen hohen Wiedererkennungswert hatte und geschmacklich durch seine Saftigkeit überzeugte. Bis heute ist das Schapfen SchwabenKorn die Nr. 1 unter den Dinkelprodukten und ein echter Markenbegriff für die backende Branche.





Dinkel: Rohstoffkunde

bot. *Triticum spelta*

Wissenswertes und Geschichte

Dinkel ist ein Spelzgetreide und wird auch Alemannen- oder Schwabekorn genannt. Es gilt als der Ursprung unserer Weizensorten. Unreif geerntet nennt man Dinkel Grünkern. Dieser wird getrocknet und erst im Anschluss entspelzt. Die ältesten Funde stammen aus Westarmenien und Osteuropa, etwa aus dem 6. bis 5. Jahrhundert v. Chr. In Mitteleuropa wird Dinkel seit 1.700 v. Chr. angebaut.

Eigenschaften und Produkte

Dinkel punktet mit seinem nussigen Aroma. Aufgrund seines hohen Kleber- und Eiweißgehalts hat er hervorragende Backeigenschaften. Aus Dinkelmehl lassen sich Leckereien wie wohlschmeckende Brote, Brötchen und aromatisches Kleingebäck, aber auch Nudeln herstellen. Aber auch Couscous, Bulgur, Grieß, "Dinkel wie Reis" und sogar Dinkelkaffee werden aus dem Spelzgetreide erzeugt.

Nährwerte und Besonderheiten

Dinkel vereinigt idealerweise die Vorteile einer vollwertigen Ernährung, da er reich an den Vitaminen A, E, B1, B2 und Niacin ist. Auch der Gehalt an wertvollen Fettsäuren sowie Mineralstoffen wie Eisen, Magnesium, Phosphor und Calcium ist höher als in anderen Getreidearten.

Dinkel und die SchapfenMühle

Den ersten Anbauvertrag für Dinkel unterzeichnete die SchapfenMühle bereits im Jahr 1986. Die Zahl der Vertragslandwirte stieg kontinuierlich an, um die Bedürfnisse des Marktes abzudecken. Schnell stellte sich heraus, dass das Familienunternehmen sich damit ein Alleinstellungsmerkmal im Markt erarbeitet hatte.

„Bevor wir vor vierzig Jahren sein Potenzial als authentisches, in der Region verhaftetes Getreide identifiziert haben, war Dinkel lange in Vergessenheit geraten. 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“, erläutert Ralph Seibold, geschäftsführender Gesellschafter der SchapfenMühle.

Dinkel verlangt eine gesonderte Behandlung: Im Gegensatz zu anderen Getreidesorten wachsen die Dinkelkörner geschützt vor schädlichen Umwelteinflüssen in einer fest verschlossenen Spelze heran. Erst in der Mühle werden die Körner durch ein aufwendiges Verfahren von dieser Spelze getrennt. Die SchapfenMühle verfügt über modernste Technik und kann dadurch höchste Qualitätsstandards bieten.





Schapfen SchwabenKorn

Die Nr. 1 unter den Dinkelprodukten

Gute Gründe für den Einsatz

Das Schapfen SchwabenKorn ist das erste und noch immer erfolgreichste Dinkelvollkornbrot auf dem Markt – ein Markenbegriff für die backende Branche. Zudem passt es hervorragend in die jetzige Zeit: Der beliebte Klassiker entspricht dem aktuellen Dinkeltrend und dem Wunsch nach authentischen Backwaren. In der gelingsicheren Mühlenmischung sind hochwertige Dinkelmahlerzeugnisse mit einem milden Dinkelvollkornsauerteig sowie weiteren backaktiven Zutaten kombiniert. Knackige Sonnenblumenkerne optimieren die Kernigkeit und verleihen dem Kastenbrot seinen typischen Charakter. Schapfen SchwabenKorn ist auch als Mühlenvormischung 70 % erhältlich.



Das Produkt

- enthält Dinkelvollkornmehl, Dinkelvollkornflocken und gekeimtes Dinkelvollkornmehl
- mit mildem Dinkelvollkornsauerteig

Die Verarbeitung

- direkt und ohne Quellstück
- mit guten Backeigenschaften
- gelingt am besten in der klassischen Kastenform

Die Gebäcke

- haben eine leicht kernige Brotstruktur
- mit sehr saftiger Krume
- angenehm mild-säuerlicher Geschmack
- sojafrei, palmfrei und vegan

Schapfen SchwabenKörnle

Von groß zu klein

Dinkelbrötchen pur

Für körnig-kernige Dinkel-Sonnenblumen-Kleingebäcke, mit mildsäuerlichem, aromatischem Geschmack, gibt es Schapfen SchwabenKörnle. Dafür wurden Rezeptur und Name des erfolgreichsten Dinkelvollkornbrots etwas abgewandelt. Körnle ist nämlich im schwäbischen Sprachgebrauch die Verniedlichung des Wortes „Korn“. So wurde aus dem Wort „Korn“ die Abänderung in „Körnle“, und der eingängige Produktname SchwabenKörnle war geboren.

Gute Gründe für den Einsatz

Die Mühlenvormischung für Dinkelkleingebäcke und Dinkelbrote besteht aus feinen, aufeinander abgestimmten Zutaten, u. a. dem Dinkelvollkornsauerteig, der dem Gebäck ein mildes Aroma verleiht. Gekeimter Dinkel erhöht seine Wertigkeit. Für einen runden Geschmack sorgen Sonnenblumenkerne und Leinsamen, die gleichzeitig den Genusswert erhöhen und das Nährwertprofil positiv beeinflussen.

Lediglich Dinkelmehl, die Mühlenvormischung, Hefe und Wasser sind für die Verarbeitung notwendig.

Das fertige Gebäck entwickelt eine aromatische und saftige Krume und bietet durch die mit Ölsaaten umhüllte Kruste einen kernigen Genuss – perfekt auch für die Snack-Theken geeignet.



Wie alles begann ...

Die SchapfenMühle ist Ulms ältestes noch produzierendes Unternehmen. Seit der ersten urkundlichen Erwähnung 1452 hat sich die SchapfenMühle als Getreidespezialist mit vielseitiger Produktpalette an Mehlen, Getreideflocken, Mühlenmischungen, Saaten sowie Kernen und vielem mehr entwickelt.

Bekannt wurde die SchapfenMühle unter anderem für ihre innovativen Produkte aus besonderen Getreidearten wie Dinkel und Emmer. Die SchapfenMühle garantiert lückenlose Qualität von der Auswahl des Saatguts über die Ernte und die Verarbeitung des Korns bis zur Auslieferung an Kunden. An den vier Standorten des Familienunternehmens sind über 200 Mitarbeitende beschäftigt.

Weiterführende Informationen unter:



www.schapfenmuehle.de