

PRESSEMITTEILUNG

Dinkel, Hafer, Genuss: SchapfenMühle auf der Südback 2026

Umfassende Getreidekompetenz, innovative Produktneuheiten und praxisnahe Lösungen für das Bäckerhandwerk

Ulm-Jungingen, 10.07.2026 – Die Südback begrüßt als wichtigste Fachmesse rein für das Bäcker- und Konditorenhandwerk die Branche aus dem deutschsprachigen Raum vom 24. bis 27. Oktober 2026 auf dem Stuttgarter Messegelände. Für die SchapfenMühle stellt die Leitmesse schon immer eine der wichtigsten Informations- und Dialogplattformen dar. Im Mittelpunkt des Messeauftritts stehen aktuelle Konzepte rund um Dinkel, Hafer und genussvolle Gebäcke. Damit knüpft das Unternehmen mit seiner umfassenden Getreidekompetenz an zentrale Themen an, die das Bäckerhandwerk derzeit bewegen: hochwertige Rohstoffe, differenzierende Sortimentsideen, ernährungsbewusste Produktkonzepte und gelingsichere Lösungen für den Backalltag. Besucherinnen und Besucher können sich auf frische Backwaren zum Verkosten und inspirierende Fachgespräche am Messestand in Halle 10, Stand 10B20 freuen.

„Wir lieben Dinkel. Wir lieben Hafer. Wir lieben Genuss.“ Mit diesen Kernaussagen tritt die SchapfenMühle auf der diesjährigen Südback an und präsentiert damit drei aktuelle Themen, die bei Bäckereien ganz oben auf der Produkt-Agenda stehen: Backwaren mit dem Trendgetreide Dinkel, Backwaren mit Mehrwert durch Hafer und Brote, Klein- und Feingebäcke mit hohem Genussanspruch.

„Messepräsenzen sind bei uns in der SchapfenMühle ein wichtiger Meilenstein in der Kommunikation mit unseren Kundinnen und Kunden aus der backenden Branche. Und gerade die Südback spielt als letzte Messe im Jahr eine zentrale Rolle. Hier suchen Entscheider aus den Betrieben nach neuen Ideen, nach zukunftsweisenden Konsumententwicklungen und lassen sich für die Sortimentsausrichtung des kommenden Jahres inspirieren. Wir überraschen an unserem Stand mit spannenden Rezepturen, einer breiten Produktpalette und natürlich frischen Broten und Backwaren zum Verkosten“, erklärt Jürgen Ellerkamp, Leiter Geschäftsbereich Bäckergeschäft bei der SchapfenMühle, den Stellenwert der Leitmesse in Stuttgart. Er freut sich auf zahlreiche Gespräche und möchte gemeinsam mit seinem Vertriebsteam auch neue Kunden am Messestand für die SchapfenMühle und deren innovatives Produktportfolio begeistern.

Dinkelkompetenz aus Erfahrung

Ein besonderer Schwerpunkt des Messeauftritts liegt auf Dinkel. Seit 30 Jahren steht die SchapfenMühle für Dinkel-Vertragsanbau und verbindet damit Rohstoffkompetenz, Verlässlichkeit und langjährige Partnerschaften entlang der Wertschöpfungskette. Für Bäckereien entstehen daraus hochwertige Produkte, die sowohl für traditionelle Rezepturen als auch für moderne Gebäcke geeignet sind. Neben einer großen Auswahl an Mühlenvormischungen und -mischungen zeigt die SchapfenMühle mit Produkten aus der CeralGran-Range, wie sich Dinkel in zeitgemäßer Form einsetzen lässt. Dinkel gepufft und Dinkelvollkorn Granulat sorgen für sichtbare Strukturen, interessante Texturen und attraktive Geschmacksprofile.

Hafer mit Mehrwert für moderne Backwarenkonzepte

Auch Hafer nimmt auf der Südback einen wichtigen Platz ein. Das Getreide gewinnt im Brot- und Backwarenregal weiter an Bedeutung, weil es geschmackliche Vielfalt mit ernährungsphysiologischem Mehrwert verbindet. Mit Schapfen „Meine Mühle“ HaferLiebling stellt die SchapfenMühle ein Produktkonzept in den Fokus, das Bäckereien bei der Entwicklung moderner Hafergebäcke unterstützt. Die Mühlenvormischung basiert auf dem Rohstoff Hafer und ermöglicht vielseitige Anwendungen im Backalltag. Gleichzeitig bietet sie durch ihren Gehalt an Hafer-Beta-Glucan eine Grundlage für Backwaren mit Mehrwert. Die Rezeptur von Schapfen „Meine Mühle“ HaferLiebling – Das Körnige erfüllt aufgrund ihres Gehalts an Hafer-Beta-Glucan die Voraussetzungen für eine gesundheitsbezogene Auslobung gemäß der Health-Claim-Verordnung. Mit dem Produktkonzept HaferLiebling engagiert sich die SchapfenMühle zudem als Unterstützerin der Deutschen Herzstiftung e.V. und unterstreicht damit die Bedeutung einer bewussten Ernährung und herzgesunder Lebensmittel. Damit bietet die SchapfenMühle Bäckereien eine Lösung, mit der sie sowohl ernährungsbewusste Verbraucherinnen und Verbraucher als auch Liebhaber körniger Gebäcke ansprechen können.

Genussvolle Gebäcke für das Feinbackwarensortiment

Neben Dinkel und Hafer präsentiert die SchapfenMühle auf der Südback auch Lösungen für süße Gebäcke. Besucherinnen und Besucher können sich auf praxisnahe Anregungen und frisch gebackene Kostproben freuen. Im Fokus stehen unter anderem Schapfen Rühr-Genuss sowie Schapfen Hefeteig soft & frisch 10 %. Beide Produkte unterstützen Bäckereien dabei, saftige, lockere und aromatische Gebäcke herzustellen und das Feinbackwarensortiment unkompliziert zu erweitern.

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_Schapfen Meine Muehle
 HaferLiebling_Haferbrot.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_Schapfen Ruehr-Genuss_Titelbild.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 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, 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