



SCHAPFEN QUALITÄTS-DINKEL

GEWACHSEN AUS 30 JAHREN PARTNERSCHAFTLICHEM VERTRAGSANBAU

Ein Überblick über 30 Jahre Dinkel-Vertragsanbau und Schapfen Qualitäts-Dinkel.

Seit 30 Jahren prägt die SchapfenMühle den Dinkel-Vertragsanbau in Deutschland und hat die Entwicklung des Traditionsgetreides maßgeblich mitgestaltet. Aus einer frühen Vision entstand eine umfassende Dinkelkompetenz, die heute unter dem Markennamen Schapfen Qualitäts-Dinkel gebündelt ist. Sie steht für definierte Herkunft, hohe Reinheit und verlässliche Backeigenschaften – vom Feld bis in die Backstube.

Der vorliegende Themendienst beleuchtet die Grundlagen und Erfolgsfaktoren dieses Ansatzes: den partnerschaftlichen Vertragsanbau, die gezielte Sortenwahl, praxisnahe Backversuche sowie konsequente Qualitätssicherung in der Verarbeitung. Ergänzt wird der Überblick durch konkrete Produktlösungen, die zeigen, wie sich 30 Jahre Dinkel-Vertragsanbau in anwendungsorientierten Konzepten für das moderne Bäckerhandwerk übersetzen lassen.

Inhalt

1995: Der Beginn einer Erfolgsgeschichte	2
Partnerschaft als Prinzip	3
Schapfen Qualitäts-Dinkel – aus Erfahrung gewachsen	4
Exkurs: Rohstoffkunde Dinkel	6
Im Fokus: Schapfen Schwabekorn® und Schapfen Schwabekörnle	9

1995: Der Beginn einer Erfolgsgeschichte

Wie der Dinkel-Vertragsanbau bei der SchapfenMühle begann

Mitte der 1990er-Jahre spielte Dinkel im professionellen Bäckerhandwerk nur eine untergeordnete Rolle. Fehlende Backerfahrungen, schwankende Qualitäten, geringe Erträge und eine unsichere Marktnachfrage machten das Getreide für viele Betriebe wenig attraktiv. Vor diesem Hintergrund initiierte die SchapfenMühle im Jahr 1995 den ersten Dinkel-Vertragsanbau. Ein Schritt, der damals als mutig galt.

Der Impuls ging von Herrn Künkele aus, dem damaligen Inhaber der SchapfenMühle. Er erkannte das Potenzial des Dinkels frühzeitig und war überzeugt, dass sich das Getreide bei gezielter Sortenauswahl, angepasstem Anbau und konsequenter Qualitätsarbeit als leistungsfähiger Rohstoff für das Bäckerhandwerk etablieren lässt. Sein Ansatz: Dinkel nicht dem Zufall überlassen, sondern Qualität systematisch planbar zu machen.



Unter seiner Führung begann die SchapfenMühle gemeinsam mit Saatzüchtern, Wissenschaftlern und Landwirten systematisch Wissen und Know-how aufzubauen und Dinkel wieder backfähig zu machen. Neue Rezepturen, praxisnahe Backversuche und anwendungstechnische Empfehlungen legten die Basis für eine verlässliche Nutzung in der Backstube.

Aus einer einzelnen Idee entwickelte sich über die Jahre ein umfassendes Kompetenzfeld. Heute gilt die SchapfenMühle als der Wegbereiter der Dinkel-Renaissance in Deutschland. Die nächste Generation der Unternehmensführung, Ulrike und Ralph Seibold, führt diesen Weg konsequent fort und entwickelt die Dinkelkompetenz weiter.



„Bereits 1995 haben wir erste Anbauverträge abgeschlossen, lange bevor das Potenzial von Dinkel überhaupt im Markt erkannt wurde.“

Ralph Seibold, Geschäftsführer SchapfenMühle

BILDMATERIAL



Partnerschaft als Prinzip

Wie aus der Vision ein tragfähiges Dinkel-Vertragsanbaumodell entstand



Der von Heinz Künkele angestoßene Dinkel-Vertragsanbau war von Beginn an als langfristig angelegte Partnerschaft konzipiert. Ziel war es, Qualität nicht dem Markt zu überlassen, sondern gemeinsam mit allen Beteiligten aktiv zu gestalten. Der Fokus lag dabei auf der Verantwortung entlang der gesamten Wertschöpfungskette – vom Feld bis in die Backstube.

Mit festen Anbauvereinbarungen mit ausgewählten Landwirten schuf die SchapfenMühle transparente und verlässliche Rahmenbedingungen. Durch kontinuierlichen Austausch, klare Sortenvorgaben und gemeinsame Qualitätsziele gelang es, die Rohstoffqualität gezielt zu steuern. Für die

Landwirte bedeutete dies Planungssicherheit und stabile Perspektiven, für die Mühle eine belastbare Rohstoffbasis.

Bäcker profitieren bis heute unmittelbar von diesem Ansatz. Die über die Jahrzehnte aufgebaute Dinkelkompetenz der SchapfenMühle gewährleistet gleichbleibende Qualität und verlässliche Backeigenschaften. Schwankungen im Rohstoff werden reduziert, Prozesse in der Backstube planbarer. Gleichzeitig stärkt der regionale Fokus auf Baden-Württemberg und Bayern nachhaltige Strukturen und kurze Wege.

Heute führt die nächste Generation, Ulrike und Ralph Seibold, das Erbe fort. Sie leben die Dinkelkompetenz mit Leidenschaft und bauen sie konsequent weiter aus, mit dem Ziel, Dinkel dauerhaft als hochwertigen und sicheren Rohstoff für das Bäckerhandwerk zu etablieren.



„Mit hochwertigen Dinkelprodukten, aus der SchapfenMühle erhalten Bäcker Backqualität mit Garantie – getragen von jahrzehntelanger Erfahrung und partnerschaftlichem Vertragsanbau.“

Ralph Seibold, Geschäftsführer SchapfenMühle

BILDMATERIAL



Schapfen Qualitäts-Dinkel – aus Erfahrung gewachsen

Von der Züchtung bis in die Backstube: Kompetenz, die verbindet



Mit dem Schapfen Qualitäts-Dinkel bündelt die SchapfenMühle ihre jahrzehntelange Mühlentradition und über 30 Jahre Dinkelkompetenz in einer klaren Qualitätsmarke. Der Anspruch: Dinkelprodukte mit definierter Herkunft, hoher Reinheit und verlässlichen Backeigenschaften für den täglichen Einsatz im Bäckerhandwerk.

Dieses Qualitätsversprechen basiert auf dem systematischen Zusammenspiel aller beteiligten Kompetenzen – von der Züchtung über den Vertragsanbau bis hin zur Verarbeitung und Anwendung. Den Ausgangspunkt bildet dabei die gezielte Auswahl geeigneter Dinkelsorten.

Sortenwahl mit Weitblick – die Basis für gleichbleibende Qualität

Dinkelsorten unterscheiden sich deutlich in ihren technologischen Eigenschaften und ihrer Backleistung: Vor diesem Hintergrund versteht die SchapfenMühle Sortenwahl nicht als einmalige Entscheidung, sondern als fortlaufenden Prozess. Alle am Markt verfügbaren Sorten werden kontinuierlich beobachtet, bewertet und bei Bedarf neu geprüft. Stillstand ist dabei keine Option, denn Ziel ist es, jederzeit Sorten einzusetzen, die den aktuellen Anforderungen des Bäckerhandwerks entsprechen.

Interdisziplinäre Bewertung

Die Analyseergebnisse werden regelmäßig in einem interdisziplinären Arbeitskreis zusammengeführt. Vertreter aus Einkauf, Produktion, Qualitätsmanagement, Versuchsbackstube und Vertrieb bewerten gemeinsam die Daten. Auf dieser Basis wird entschieden, welche Sorten intensiv weiterverfolgt, in den Vertragsanbau übernommen oder aus dem Portfolio ausgeschlossen werden. So fließen unterschiedliche Perspektiven praxisnah in die Entscheidungsfindung ein.

Drei Fragen an David Quast, Getreide-Einkäufer bei der SchapfenMühle:



Warum sind Dinkelsorten so entscheidend?

„Dinkel ist ein anspruchsvolles Getreide, bei dem schon kleine Unterschiede in Sorte, Anbau oder Klima große Auswirkungen auf die Backeigenschaften haben können.“

Wie stellen Sie die Qualität für die Bäcker sicher?

„Wir arbeiten eng mit Züchtern und Vertragslandwirten zusammen und beobachten jede Ernte genau. Gemeinsam wählen wir Sorten aus, die zuverlässig hohe Qualitäten liefern. Dabei setzen wir gezielt auf regionalen Vertragsanbau für kurze Transportwege und Planungssicherheit. Durch optimale Lagerbedingungen sichern wir die Qualität langfristig – insbesondere durch die getrennte Lagerung unterschiedlicher Qualitäten.“

Ihr Fazit?

„Unsere Verantwortung im Einkauf ist klar: Die besten Sorten auswählen, analysieren und testen. Nur so können wir dafür sorgen, dass aus der Vielfalt an Dinkel immer erstklassige Mehle für die Backstube entstehen.“

Praxisnahe Backversuche als entscheidender Prüfstein und zentraler Qualitätsmaßstab

Die abschließende und zugleich aussagekräftigste Beurteilung erfolgt bei der SchapfenMühle im klassischen Backverfahren. Dieses bildet die realen Bedingungen im Bäckerbetrieb am genauesten ab und liefert praxisorientierte Ergebnisse für die sichere Verarbeitung. Die Sortenprüfung endet daher nicht bei Laborwerten, sondern wird konsequent in der Versuchsbackstube fortgeführt.

Grundlage ist ein eigens entwickeltes, standardisiertes Verfahren, das gezielt auf die Besonderheiten des Dinkels abgestimmt ist, um sortenspezifische Unterschiede objektiv beurteilen zu können.

Die Teige werden zunächst schonend geknetet, um eine optimale Teigstruktur auszubilden und Unterschiede im Knetverhalten sowie in der Wasseraufnahme klar erkennbar zu machen. Anschließend erfolgt die Aufarbeitung maschinell, um individuelle Einflüsse zu minimieren und eine objektive Vergleichbarkeit zu gewährleisten. Durch die bewusst geringe Hefemenge sowie die langsame und kühle Teigführung über Nacht treten die sortentypischen Eigenschaften des Dinkels deutlicher hervor. So entstehen praxisnahe Ergebnisse, die sich als deutlich aussagekräftiger erwiesen haben als verkürzte Schnelltests. Abschließend werden die Teige unter exakt definierten und standardisierten Backbedingungen verarbeitet. Temperaturen, Zeiten und Abläufe sind festgelegt, sodass sortenspezifische Unterschiede objektiv beurteilt werden können.

Die Bewertung der Ergebnisse erfolgt anhand messbarer Kriterien. Das spezifische Volumen der Gebäcke wird präzise ermittelt und dokumentiert. Auf diese Weise lassen sich die Backeigenschaften vergleichen, bewerten und nachvollziehbar belegen.

Aufbau der praxisnahen Backversuche

Prüfschritt	Ziel
Schonende Quellknetung	Optimale Teigstruktur
Reduzierte Hefemenge, Langzeitführung	Sichtbarmachung sortentypischer Eigenschaften, praxisnahe Ergebnisse
Standardisierte Aufarbeitung	Vergleichbarkeit der Sorten
Volumenmessung	Objektive Qualitätsbewertung

Drei Fragen an Christian Zweckinger, Brot-Sommelier bei der SchapfenMühle:



Was macht Dinkel so besonders?

„Dinkel ist eine kleine Diva – anspruchsvoll in der Verarbeitung, aber wenn man ihn versteht, belohnt er einen mit außergewöhnlich saftigem und aromatischem Gebäck. Je nach Teigführung entfaltet sich ein faszinierendes Aromaspektrum: von nussig über fruchtig bis hin zu süßlich-malzigen Noten.“

Wie sorgt die SchapfenMühle für gleichbleibende Qualität?

„Wir greifen auf jahrzehntelange Erfahrung zurück und analysieren jede Sorte gründlich, vom Anbau bis zum Backversuch. Durch hochwertige Verarbeitung sowie Labor- und Praxistests schaffen wir die Basis für gleichbleibend hohe Mehlsqualität.“

Ihr Fazit?

„Unser Schapfen Qualitäts-Dinkel ist Faszination, Herausforderung und Genuss in einem. Für mich ist er weit mehr als nur ein Getreide – er ist Leidenschaft pur.“

Exkurs: Rohstoffkunde Dinkel

Eigenschaften, Herkunft und Besonderheiten

Dinkel (*Triticum spelta*) gehört zu den Spelzgetreiden und gilt als ursprüngliche Form des heutigen Weizens. Das Korn ist fest von einer Spelze umschlossen, die es während des Wachstums vor äußeren Einflüssen schützt. Erst nach der Ernte wird die Spelze in der Mühle mechanisch vom Korn getrennt, ein zusätzlicher Verarbeitungsschritt, der besondere Anforderungen an Technik und Know-how stellt.



Der Anbau von Dinkel erfolgt in der Regel mit geringeren Düngemengen und einem reduzierten Einsatz von Pflanzenschutzmitteln im Vergleich zu Weizen. Die Aussaat findet im Herbst statt, geerntet wird im Sommer. In Deutschland haben sich insbesondere Baden-Württemberg und Bayern als bedeutende Anbauregionen etabliert.

Aus technologischer Sicht zeichnet sich Dinkel durch einen hohen Kleber- und Eiweißgehalt aus. In Verbindung mit seinem fein-nussigen Aroma eignet er sich für ein breites Spektrum an Backwaren – von Broten und Kleingebäck bis hin zu weiteren Verarbeitungsformen. Neben klassischen Mehlerzeugnissen werden aus Dinkel unter anderem Flocken, Grieß und weitere Spezialprodukte hergestellt.

Auch ernährungsphysiologisch weist Dinkel besondere Eigenschaften auf. Er enthält einen hohen Ballaststoffanteil sowie Vitamine wie A, E, B1 und B2 und zeichnet sich durch einen vergleichsweise hohen Gehalt an Mineralstoffen und wertvollen Fettsäuren aus.

BILDMATERIAL



Die Erkenntnisse aus Sortenprüfung, Analytik und praxisnahen Backversuchen bilden die Basis des Produktportfolios der SchapfenMühle. Ziel ist es, den Bäckerbetrieben nicht nur hochwertige Rohstoffe, sondern praxiserprobte und verlässlich funktionierende Dinkelprodukte bereitzustellen.

Das Sortiment mit Schapfen Qualitäts-Dinkel umfasst Dinkelmehle, Schrote, Flocken sowie weiterverarbeitete Erzeugnisse und Vormischungen. Alle Produkte werden so ausgelegt, dass sie sich sicher in bestehende Backprozesse integrieren lassen. Relevante Parameter wie Wasseraufnahme, Korngröße, Schüttgewicht oder Flockendichte werden präzise definiert und gezielt auf die jeweilige Anwendung abgestimmt.

Die Produktentwicklung erfolgt in enger Zusammenarbeit zwischen Entwicklungsabteilung und hausinterner Anwendungstechnik. Neue Rezepturen werden unter praxisnahen Bedingungen getestet und kontinuierlich weiterentwickelt. Ergänzt wird das Angebot durch die fachliche Begleitung der Betriebe: Das Außendienstteam der SchapfenMühle unterstützt bei Produktneueinführungen, Rezepturanpassungen und Prozessoptimierungen, um die Vorteile des Schapfen Qualitäts-Dinkels im individuellen Betrieb optimal nutzbar zu machen.

Die Grundlage dieser Produktvielfalt bilden ausgewählte funktionelle Dinkelbausteine, die in der SchapfenMühle verarbeitet und je nach Anwendung gezielt miteinander kombiniert werden.

Funktionelle Dinkelbausteine der SchapfenMühle:



Dinkelvollkornmehl aus gekeimtem Dinkel

- vollständige Vermahlung
- hohe Frischhaltung
- intensive Aromatik



Dinkelvollkornschrot

- Strukturgeber mit vollem Kornanteil



Dinkelvollkornflocken

- schonend verarbeitet
- ernährungsphysiologisch wertvoll



Dinkelvollkorn-Sauerteig

- milde Säure
- sensorische Abrundung



Veredelte Dinkelerzeugnisse (CeralGran)

- funktionelle Eigenschaften ohne Zusatzstoffe

Aus diesen funktionellen Dinkelbausteinen leitet sich die Produktrange der SchapfenMühle ab, die unterschiedliche Verarbeitungsstufen und Anwendungen im Bäckerhandwerk abdeckt:

Die Dinkel-Produktrange der SchapfenMühle	
Mehle	Dinkelmehl Type 630 Dinkelmehl Type 1050 Dinkelvollkornmehl Dinkel Ruchmehl
Flocken	Dinkelflocken Großblatt Dinkelflocken Kleinblatt
Puffing	CeralGran Dinkel gepufft
Granulate	CeralGran Dinkel Granulat CeralGran Dinkelvollkorn Granulat
Mühlenmischungen	Brot & Brötchen
Mühlenvormischungen	Brot & Brötchen
Backmittel	Brot & Brötchen
Feinback	Teige & Massen



„Dinkel ist seit Jahrzehnten Teil unserer Identität. Bereits 1995 haben wir erste Anbauverträge abgeschlossen, lange bevor das Potenzial dieses Getreides im Markt erkannt wurde. Mit Produkten wie dem SchwabenKorn und dem SchwabenKörnle zeigen wir, wie sich diese Kompetenz auch in zeitgemäße Sortimentsbausteine übersetzen lässt.“

Jürgen Ellerkamp, Leiter Geschäftsbereich Bäckergeschäft

BILDMATERIAL



Im Fokus: Schapfen Schwabenkorn® und Schapfen Schwabenkörnle

Bewährte Dinkelkompetenz für Brot, Kleingebäck, Snacks und Theke

Mit Schapfen Schwabenkorn® und Schapfen Schwabenkörnle zeigt die SchapfenMühle exemplarisch, wie sich 30 Jahre Dinkel-Vertragsanbau und konsequente Qualitätsarbeit in marktrelevante Produktlösungen für das Bäckerhandwerk übersetzen lassen. Beide Konzepte stehen für sichere Verarbeitung, gleichbleibende Qualität und eine klare Positionierung im Sortiment.

Schapfen SchwabenKorn® gilt als erster und bis heute erfolgreichster Dinkelvollkornbrotklassiker im Markt. Die gelingsichere Mühlenmischung verbindet ausgewählte Dinkelmahlerzeugnisse mit mildem Dinkelvollkornsauerteig und Sonnenblumenkernen. Das Ergebnis sind Kastenbrote mit saftiger Krume, kerniger Struktur und langer Frischhaltung, ausgelegt für eine zuverlässige handwerkliche Verarbeitung und vielseitige Einsatzmöglichkeiten, auch im Snackbereich:

Mediterran Vegan



Leckeres Grillgemüse trifft auf knackigen Salat. Köstlich und rein pflanzlich – ein echter Genuss.

Zucchini | Aubergine | Avocado | Salat | Tomaten | Basilikumpesto

Lecker Vegetarisch



Gegrillt entfaltet der Halloumi sein charakteristisches Aroma. Ein unverwechselbares Genuss-Erlebnis.

Halloumi | Hummus | Salat | Sprossen

Fruchtig Frisch



Erfrischende Quarkcreme, frische Erdbeeren und ein Hauch von Minze – so schmeckt der Sommer.

Quarkcreme | Erdbeeren | Heidelbeeren | Minze

Schapfen SchwabenKörnle ist eine Mühlenvormischung für körnig-kernige Dinkelkleingebäcke und Dinkelbrote mit mildsäuerlichem, aromatischem Geschmack. Die Rezeptur basiert auf fein abgestimmten Zutaten wie Dinkelvollkornsauerteig, gekeimtem Dinkel, Sonnenblumenkernen und Leinsamen. Für die Verarbeitung werden lediglich Dinkelmehl, die Mühlenvormischung, Hefe und Wasser benötigt. Das Ergebnis sind Gebäcke mit saftiger Krume und einer von Ölsaaten geprägten, kernigen Kruste, ideal für Snack- und Thekenkonzepte.

Gebäckhighlights für die Theke:

SchwabenKörnle



Aromatische Dinkelbrötchen mit fein abgestimmtem Geschmack. Geeignet für pikante wie süße Beläge und vielseitig einsetzbar im Brötchensortiment.

Korkenzieher



Kleingebäck mit markanter Form und ausgewogenem Geschmack. Eine mögliche Teigführung über Nacht bei +5 °C unterstützt effiziente Abläufe und das Backen im Laden.

Fladenbrot



Kerniges Dinkel-Fladenbrot mit hohem Sonnenblumenkernanteil. Dunkle, softe Krume und flexible Dekorgestaltung mit Saaten, Flocken oder CeralGran-Granulaten für herzhaftes Snackideen.

BILDMATERIAL



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 Partnerunternehmen, 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 Korns 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 und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Paula Verbeek Terés, Sendlinger Straße 31, 80331 München

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