

## PRESSEMITTEILUNG

### Schapfen „Meine Mühle“ Emmer Urkorn feiert Jubiläum

**SchapfenMühle blickt auf zehn Jahre des Erfolgsproduktes zurück**

**Ulm-Jungingen, 16.09.2024 – Die deklarationsfreundliche Mühlenvormischung Schapfen „Meine Mühle“ Emmer Urkorn der SchapfenMühle feiert 10-jähriges Jubiläum. Seit zehn Jahren sorgt sie für deklarationsfreundliche Dinkel-Emmer-Mischbrote mit einzigartig röstigem Geschmack. Die Vormischung trägt aufgrund gepuffter Emmerkernen zur besseren Frischhaltung der Gebäcke bei und ermöglicht eine breite Palette kreativer, aromatischer Backwaren. Auch nach zehn Jahren liegt das Erfolgsprodukt voll im Trend und entspricht dem Wunsch nach ursprünglichen und natürlichen Produkten.**

Die SchapfenMühle feiert in diesem Jahr ein besonderes Jubiläum: Schapfen „Meine Mühle“ Emmer Urkorn hat seit zehn Jahren einen festen Platz im Produktsortiment des Getreidespezialisten aus Ulm. Jürgen Ellerkamp, Leiter Geschäftsbereich Bäckergeschäft, erklärt: „Die Mühlenvormischung Schapfen „Meine Mühle“ Emmer Urkorn feiert 10-jähriges Jubiläum und sorgt seit einem Jahrzehnt für deklarationsfreundliche Dinkel-Emmer-Mischbrote und kreative Gebäcke, die vor allem durch den röstigen Geschmack der gepufften Emmerkerne punkten. Emmer, unser diesjähriger Getreideliebling, erfreut sich einer stetig steigenden Nachfrage und punktet mit seinem einzigartigen, nussigen Geschmack und seinen positiven Eigenschaften.“

Schapfen „Meine Mühle“ Emmer Urkorn trifft den Zeitgeist und entspricht dem Wunsch vieler Menschen nach ursprünglichen, unverfälschten Produkten. Dies bestätigt auch Jürgen Ellerkamp: „Wir sehen eine stetig steigende Nachfrage nach ursprünglichen Getreidesorten wie Emmer. Das liegt zum einen an der Rückbesinnung auf traditionelle Werte, zum anderen am wachsenden Bedürfnis nach mehr Nachhaltigkeit und Natürlichkeit.“ Emmer ist züchterisch kaum bearbeitet und passt daher gut zu einer authentischen Ernährungsweise. Zudem ist das Urgetreide eine gute Proteinquelle, enthält wertvolle Mineralstoffe wie Magnesium und Zink sowie etwa doppelt so viel Beta-Carotin wie heutige Weizensorten.

#### **Schapfen "Meine Mühle" Emmer Urkorn: gute Gründe für den Einsatz**

Schapfen „Meine Mühle“ Emmer Urkorn ist eine deklarationsfreundliche Mühlenvormischung auf Basis natürlicher Getreiderohstoffe. Hauptbestandteil sind

entspelzte und mit Hilfe von Wasserdampf und Druck veredelte Emmerkörner (gepuffter Emmer). Sie erhöhen die Wasseraufnahmefähigkeit der Teige und tragen so auf natürliche Weise zu einer verbesserten Frischhaltung der Gebäcke bei. Schapfen „Meine Mühle“ Emmer Urkorn bietet ein Spektrum für eine Vielzahl von Gebäcksorten, auch auf Vollkornbasis. In Kombination mit dem Urgetreide Dinkel können Bäckereien eine einzigartige und sehr aromatische Gebäckvielfalt anbieten.

#### **Weiterführende Informationen unter:**

**Webseite:** [www.schapfenmuehle.de](http://www.schapfenmuehle.de)

**Online-Shop:** [www.shop.schapfenmuehle.de](http://www.shop.schapfenmuehle.de)

**Blog:** [www.emmer.info](http://www.emmer.info)

**Instagram:** [www.instagram.com/schapfenmuehle](https://www.instagram.com/schapfenmuehle)

**LinkedIn:** [www.linkedin.com/company/schapfenmuehle](https://www.linkedin.com/company/schapfenmuehle)

#### **Bildmaterial**



**Bildunterschrift:** Die deklarationsfreundliche Mühlenvormischung Schapfen „Meine Mühle“ Emmer Urkorn feiert 10-jähriges Jubiläum.

**Dateiname:**

Pressefoto\_SchapfenMuehle\_Schapfen\_Meine\_Muehle\_Emmer\_Urkorn.jpg (3.539 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 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 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](mailto:verbeek-teres@kommunikationpur.com)