

PRESSEMITTEILUNG

SchapfenMühle kürt Hafer zum Getreideliebling 2025

Das Allrounder-Getreide überzeugt mit seiner Vielseitigkeit

Ulm-Jungingen, 30.01.2025 – Die SchapfenMühle kürt Hafer zum Getreideliebling 2025.

Das vielseitige Getreide überzeugt mit einem hohen Gehalt an Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralstoffen. Dank seiner Vielseitigkeit ist Hafer die Basis für zahlreiche Lebensmittel – von klassischen Haferflocken über Müslis bis hin zu Snacks. Gleichzeitig punktet der Anbau von Hafer mit geringen Umweltbelastungen, was ihn zu einer ökologischen Wahl für bewusste Konsumenten macht.

Seit 2022 ruft der Getreidespezialist SchapfenMühle aus Ulm-Jungingen jedes Jahr ein Getreide mit viel Potenzial als Getreideliebling des Jahres aus. Für 2025 fiel die Wahl aufgrund seiner guten Nährwerte, vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten sowie umwelt- und klimaverträglichen Vorteile auf den Hafer. Hafer genießt zu Recht einen guten Ruf, denn er ist ein echter Allrounder und ein regionales Superfood.

Weiterhin erläutert Christian Faul, Vertriebsleiter Lebensmittelindustrie der SchapfenMühle: „Wir verzeichnen bei unseren Kunden aus der lebensmittelverarbeitenden Industrie eine steigende Nachfrage nach Hafer. Das liegt an der zunehmenden Beliebtheit von Haferprodukten aufgrund ihrer gesundheitlichen Vorteile und ihrer Vielseitigkeit. Als Zutat für verschiedenste Lebensmittel wie Haferflocken, Müslis, pflanzliche Drinks, Backwaren und Snacks ist Hafer ein echter Allrounder. Hafer ist nicht nur für den Verbraucher ein inzwischen unverzichtbares Nahrungsmittel, wenn es um gesunde Ernährung geht. Auch auf dem Feld als Gesundheitsfrucht in der Fruchtfolge und der im Vergleich zu anderen Getreidearten geringere Dünge- und Pflanzenschutzaufwand sorgt für ein interessantes Gesamtpaket.“

Die Haferprodukte im Überblick:

- **Haferkerne:** Für die Herstellung von Haferkernen wird der vorgereinigte Hafer zuerst entspelzt und geschält werden.
- **Hafergrütze:** Die zuvor gereinigten und entspelzten Haferkerne werden in einem weiteren Produktionsschritt zerkleinert, sodass Grütze entsteht. Dadurch verbessert sich die Quellfähigkeit.

- **Haferflocken Großblatt:** Sind Vollkornflocken. In einem besonders schonenden Prozess werden die zuvor gereinigten und entspelzten ganzen Haferkerne gedämpft und anschließend zu Haferflocken gewalzt.
- **Haferflocken Kleinblatt:** Sind Vollkornflocken. Für Haferflocken Kleinblatt werden die zuvor gereinigten und entspelzten Haferkerne zunächst zerkleinert und erst dann gedämpft und gewalzt.
- **Haferflockenmehl:** Während der Herstellung bleiben alle Bestandteile des Korns erhalten, sodass es sich um ein Vollkornmehl handelt.
- **Haferkleie:** Nur die äußeren Randschichten des Haferkorns, der Keimling und die äußeren Schichten des Mehlkörpers.
- **Hafer gepufft:** Wird aus Haferkernen hergestellt und in einem speziellen Verfahren, der Puffing-Technologie, um ein Vielfaches vergrößert.
- **Dekor-Saaten-Flocken:** Mischung von Saaten und Flocken zur Dekoration der Oberfläche von Brot und Brötchen und als Zugabe zum Teig.

Gute Gründe für den Einsatz von Hafer

Hafer ist glutenarm und gleichzeitig nährstoffreicher als alle anderen Getreidearten. Das Besondere am Hafer ist der lösliche Ballaststoff Beta-Glucan (4,5 g auf 100 g). Beta-Glucan hat vielfältige positive Wirkungen im Stoffwechsel des Menschen. Es bindet Flüssigkeit, wodurch im Magen-Darm-Trakt eine zähflüssige Masse entsteht. Diese schützt die Darmschleimhaut und sorgt für einen längeren Nährstoffabbau im Dünndarm, der sich positiv auf den Cholesterinspiegel, die Sättigung und den Blutzuckerspiegel auswirkt.

Auch wenn Hafer besonders glutenarm ist, muss er bei einer Weizen- oder Glutensensitivität und insbesondere bei einer Zöliakie als „glutenfrei“ ausgelobt sein, damit er verzehrt werden kann.

Weiterführende Informationen unter:

Webseite: www.schapfenmuehle.de

Online-Shop: www.shop.schapfenmuehle.de

Blog: www.emmer.info

Instagram: www.instagram.com/schapfenmuehle

LinkedIn: www.linkedin.com/company/schapfenmuehle

Bildmaterial



Bildunterschrift: SchapfenMühle kürt Hafer zum Getreideliebling 2025.

Dateiname: Pressefoto_SchapfenMuehle_Getreideliebling-2025_Hafer_01.jpg (4.139 KB)

Quellenangabe Foto: SchapfenMühle

Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung.

Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der SchapfenMühle zu verwenden.



Bildunterschrift: SchapfenMühle kürt Hafer zum Getreideliebling 2025.

Dateiname: Pressefoto_SchapfenMuehle_Getreideliebling-2025_Hafer_02.jpg (2.063 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