

PRESSEMITTEILUNG

Brotgenuss mit Herz

Schapfen „Meine Mühle“ HaferLiebling verbindet handwerkliche Qualität mit ernährungsphysiologischem Mehrwert

Ulm-Jungingen, 02.02.2026 – Bewusste Ernährung, transparente Rezepturen und handwerkliche Qualität gewinnen im Brotregal zunehmend an Bedeutung. Mit Schapfen „Meine Mühle“ HaferLiebling stellt die SchapfenMühle dem Bäckerhandwerk eine neue Mühlenvormischung zur Verfügung, die Hafergebäcke mit ernährungsphysiologischem Mehrwert vereint. Basierend auf den Rohstoff Hafer ermöglicht die Mühlenvormischung die Herstellung vielseitiger Gebäcke mit einem hochwertigen Hafer-Beta-Glucan-Gehalt. Die Rezeptur für Schapfen „Meine Mühle“ HaferLiebling – Das Körnige erfüllt sogar die Bedingungen für eine gesundheitsbezogene Auslobung im Brotregal gemäß den Anforderungen der Health-Claim-Verordnung. Ergänzt wird dieses Produktkonzept durch die Unterstützung der Deutschen Herzstiftung e.V.

Für das Handwerk entwickelt – konsequent haferbasiert

Schapfen „Meine Mühle“ HaferLiebling ist konsequent an den Anforderungen des Bäckerhandwerks ausgerichtet. Die Mühlenvormischung enthält ausschließlich ausgewählte Inhaltsstoffe, darunter gesäuertes Gerstenmalzschrot. Dieser spezielle Rohstoff bildet mittels natürlicher Fermentation aromatische Milchsäure, die in Kombination mit Gerstenmalz ein einzigartiges süß-säuerliches Aromaprofil erzeugt, das den charakteristischen Geschmack der Gebäcke prägt.

Die Verarbeitung ermöglicht die Herstellung unterschiedlichster Gebäckkreationen – von mehlfreien Korn-an-Korn-Broten ohne Hefe über klassische Kastenbrote hin zu freigeschobenen Mehlbrotkreationen – und bietet so ein hohes Maß an gestalterischer Freiheit im Sortiment. HaferLiebling ist vegan, frei von Palmfetten, Soja, Enzymen und Konservierungsstoffen und enthält weder E-Nummern noch zugesetzten Zucker. Die flexible Salzzugabe erlaubt eine individuelle Anpassung an betriebliche Rezepturen und regionale Geschmackspräferenzen. Gleichzeitig überzeugen die fertigen Gebäcke durch eine besonders deklarationsfreundliche Zutatenliste, eine hervorragende Verzehrfresche sowie einen ausgewogenen, haferbetonten Geschmack. Eigenschaften, die sowohl handwerklich als auch im Verkauf zunehmend an Bedeutung gewinnen.

Health Claims: belegbarer Mehrwert auf Haferbasis

Die Mühlenvormischung Schapfen „Meine Mühle“ HaferLiebling bietet dem Bäckerhandwerk einen hochwertigen Hafer-Beta-Glucan-Gehalt. Mit der Rezeptur Schapfen „Meine Mühle“ HaferLiebling – Das Körnige lassen sich vielseitige Korn-an-Korn-Brote kreieren, die im Brotregal ein echtes Alleinstellungsmerkmal darstellen, da sie sich durch einen gültigen Health Claim klar von der Masse abheben. In den Bäckereien dürfen Gebäcke, die mit Schapfen „Meine Mühle“ HaferLiebling nach der Rezeptur Das Körnige gebacken wurden, mit folgenden Hinweisen zum gesundheitlichen Mehrwert ausgelobt werden:

- **EG (VO) 432/2012:** „Die tägliche Aufnahme von 3 g Hafer-Beta-Glucan tragen zur Aufrechterhaltung eines normalen Blutcholesterinspiegels bei. Bereits 1 Scheibe (50 g - entsprechen 1 g Hafer-Beta-Glucan HaferLiebling – Das Körnige kann zu einer cholesterinbewussten Ernährung beitragen. Achten Sie auf eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung und eine gesunde Lebensweise.“
- **EG (VO) 1160/2011:** Die tägliche Aufnahme von 3 g Hafer-Beta-Glucan verringert nachweislich den Cholesteringehalt im Blut. Ein hoher Cholesterinwert gehört zu den Risikofaktoren für die koronare Herzerkrankung. Bereits 1 Scheibe (50 g – entsprechen 1 g Hafer-Beta-Glucan) HaferLiebling – Das Körnige kann zu einer cholesterinbewussten Ernährung beitragen. Achten Sie auf eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung und eine gesunde Lebensweise.

Kooperation mit der Deutschen Herzstiftung

Die ernährungsphysiologische Ausrichtung von Schapfen „Meine Mühle“ Hafer Liebling – Das Körnige wird durch die Kooperation mit der Deutschen Herzstiftung e. V. zusätzlich unterstrichen. Mit jedem Kauf des Produkts wird die Arbeit der größten gemeinnützigen und unabhängigen Patientenorganisation für Herz-Kreislauf-Erkrankungen in Deutschland unterstützt. Die Deutsche Herzstiftung engagiert sich seit vielen Jahren in der Aufklärung, Prävention und Forschung und leistet damit einen wichtigen Beitrag zur Verbesserung der Herzgesundheit in der Bevölkerung. Für das Bäckerhandwerk schafft diese Partnerschaft eine glaubwürdige Verbindung zwischen handwerklicher Backqualität, ernährungsphysiologischem Anspruch und gesellschaftlicher Verantwortung.

Für eine aufmerksamkeitsstarke Auslobung im Brotregal bietet die SchapfenMühle Bäckereien Infobroschüren, Produktblätter sowie Brotbänderolen und -tüten an.

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



Quellenangabe Foto: SchapfenMühle.
Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der SchapfenMühle zu verwenden.



Quellenangabe Foto: SchapfenMühle
Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der SchapfenMühle zu verwenden.



Quellenangabe Foto: SchapfenMühle.
Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der SchapfenMühle zu verwenden.



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