



SchapfenMühle
Der Dinkelspezialist

Qualität aus Ulm



Dinkel und die SchapfenMühle

Agenda

- **Begrüßung** *R. Seibold*
- Firmenpräsentation *R. Seibold*
- Wissenswertes über Dinkel *K. Schmitz*
- Interview 30 Jahre Dinkel Vertragsanbau *R. Seibold, N. Schuler*

Kaffeepause

- Unsere Dinkel-Kompetenz *R. Seibold*
- Unsere neue Dachmarke:
Schapfen Qualitäts-Dinkel *K. Schmitz*
- Präsentation und Verkostung
der Schapfen Dinkelprodukte *J. Ellerkamp, C. Zweckinger*
- Ausblick 2026

Mittagspause

Optional Führung durch die SchapfenMühle inkl. Turm

Dinkel und die SchapfenMühle

Agenda

- Begrüßung *R. Seibold*
- **Firmenpräsentation** ***R. Seibold***
- Wissenswertes über Dinkel *K. Schmitz*
- Interview 30 Jahre Dinkel Vertragsanbau *R. Seibold, N. Schuler*

Kaffeepause

- Unsere Dinkel-Kompetenz *R. Seibold*
- Unsere neue Dachmarke:
Schapfen Qualitäts-Dinkel *K. Schmitz*
- Präsentation und Verkostung
der Schapfen Dinkelprodukte *J. Ellerkamp, C. Zweckinger*
- Ausblick 2026

Mittagspause

Optional Führung durch die SchapfenMühle inkl. Turm



SchapfenMühle
Der Dinkelspezialist
Firmenpräsentation



Erfolgsfaktor Familie

Heute in 4. Generation



Seit 1452: Ulms
ältestes produzierendes
Unternehmen

1891 von Carl Künkele,
Müllersohn aus Bad Urach
erworben

100 % in Familienbesitz

Zahlen Daten Fakten zum Turm



116 m Höhe
(zweithöchstes
Getreidesilo der Welt)

Annahmeleistung:
ca. 200 t / Stunde
25 getrennte Zellen
6 Verarbeitungslinien

PV-Anlage:
98 kWp / 1.300 Solarmodule
ca. 60.000 kWh / Jahr

Unsere Wertekette



Unser Getreide

- Nachhaltige und wertebewusste Lieferanten
- Vertragslandwirtschaft
- Sicherheit & Qualität
- Erhalt von Urgetreide und Biodiversität



Unsere Mühle

- In der Mehlmühle wird Getreide gemahlen und standardisiert
- In der Schälmmühle wird Spelzgetreide geschält und u. a. zu Flocken weiterverarbeitet



Produktvielfalt

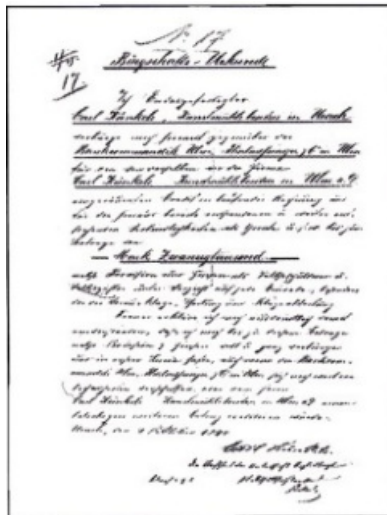
- Mühlenmischungen, Mehle, Flocken und gepuffte Körner
- Großes Sortiment aufgrund jahrelanger Erfahrung



Zufriedenheit

- Bedürfnisse der Kunden stehen stets im Vordergrund
- Hochwertige, innovative Produkte für Verkaufserfolg

Historie



Historie

Erste urkundliche
Erwähnung der
SchapfenMühle

1452

Neubau der
Mühle in
Ulm-Jungingen

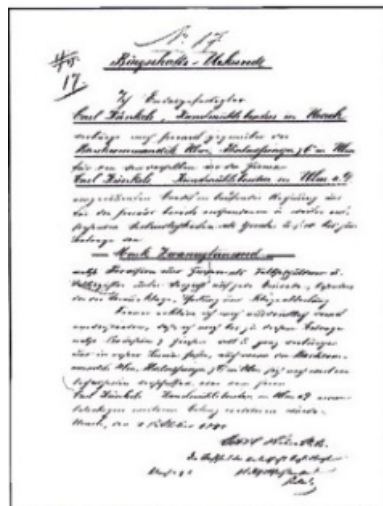
1984

Errichtung
Schälmmühle für
Hafer + Dinkel

1991

Bau des
Getreidesilos
116 m Höhe

2004



Historie

Neuer Standort und
Inbetriebnahme
Puffinganlage in
Dornstadt
2005 / 2006

Neu- und Anbau
Verwaltungs-
gebäude & Lager

2017

Getreidereinigungs-
anlage
Schälmühle

2021

Kauf von
Werk 4 in
Ulm/Jungingen

2021



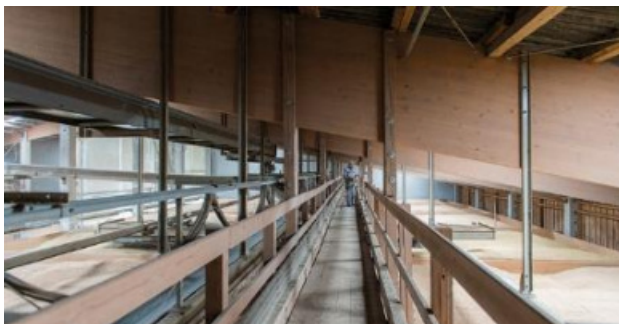
Standorte



Ulm-Jungingen
*Mehl-/Schälmühle,
Produktion & Verwaltung*



Dornstadt
*Lager, Puffinganlage, Verwaltung,
Anwendungstechnik & Backstube*



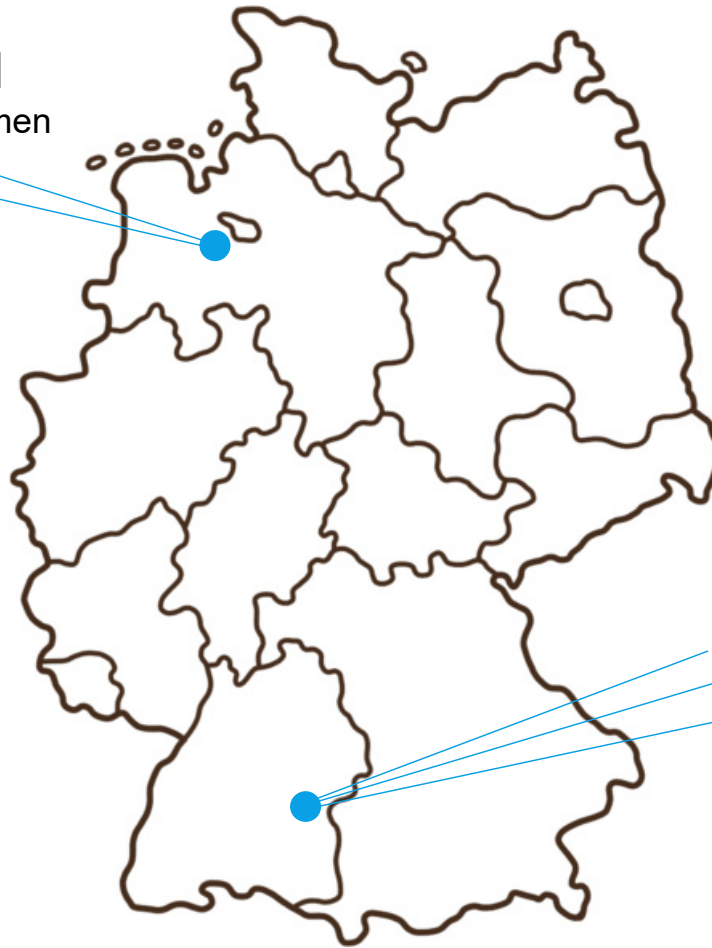
Neenstetten
Getreidelager



Ulm-Jungingen Werk 4
Produktion und Lager

Unsere Standorte

Harries-Mühle /
Stuhrer Nährmittel
Groß Ippener, Stuhr bei Bremen



SchapfenMühle
Ulm, Dornstadt, Neenstetten

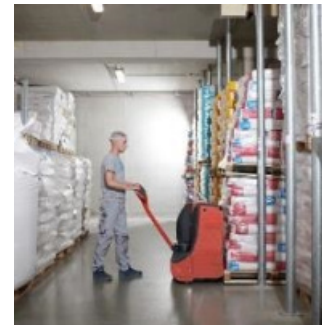
Ausbildungsberufe



Industriekauffrau /
Industriekaufmann
(m/w/d)



Verfahrenstechnologe
Mühlen- und Getreidewirtschaft
(m/w/d)



Fachkraft für
Lagerlogistik
(m/w/d)



Kauffrau / -mann für
Marketingkommunikation
(m/w/d)



Fachkraft für
Lebensmitteltechnik
(m/w/d)



Bäcker
(m/w/d)



Maschinen-
und Anlagenführer
(m/w/d)



Duales Hochstudium
Wirtschaftsinformatik
(m/w/d)

Unser Getreide



Dinkel



Emmer



Weizen



Roggen



Gerste



Hafer

Produktionsbereiche



Schälmühle



Mehlmühle



Puffing



Kleinpackungen



Backgrundstoffe

Vertriebsbereiche

National & international



Backhandwerk



Industrie



LEH



Qualitätsmanagement



Hoher Qualitätsanspruch der
Produkte als oberstes Ziel



Sicherheit und Rückverfolgbarkeit



Strenge Kontrollen und konsequentes
Qualitätsmanagement aller Prozesse



Qualitätssicherung



Optimale Getreidelagerung

- Siloturm: 21 Silozellen; Mühle: 36 Silozellen; Neenstetten: 9 Silos + 19 Boxen → Gesamtkapazität: > 30.000 t
- Große Mischzyklen ermöglichen gleichmäßige Qualität



Getreidereinigung

- Moderne Farbausleser scannen jedes Getreidekorn mit Digitalkameras zur Vermeidung von Fremdbesatz, Unkrautsämereien, Mutterkorn und Mykotoxinen

Schauen Sie vorbei

Wir freuen uns auf Ihr Like! ❤️



@schapfenmuehle



Dinkel und die SchapfenMühle

Agenda

- Begrüßung *R. Seibold*
- Firmenpräsentation *R. Seibold*
- **Wissenswertes über Dinkel** *K. Schmitz*
- Interview 30 Jahre Dinkel Vertragsanbau *R. Seibold, N. Schuler*

Kaffeepause

- Unsere Dinkel-Kompetenz *R. Seibold*
- Unsere neue Dachmarke:
Schapfen Qualitäts-Dinkel *K. Schmitz*
- Präsentation und Verkostung
der Schapfen Dinkelprodukte *J. Ellerkamp, C. Zweckinger*
- Ausblick 2026

Mittagspause

Optional Führung durch die SchapfenMühle inkl. Turm



Dinkel und die
SchapfenMühle

Wissenswertes



Dinkel und die SchapfenMühle

Genetische Herkunft

Lateinische Bezeichnung (vollständig):

Triticum aestivum ssp. spelta L.

Gattung (Genus): Triticum.

Art (Species): aestivum.

Unterart (Subspecies): spelta

Kurzbezeichnung:

Triticum spelta

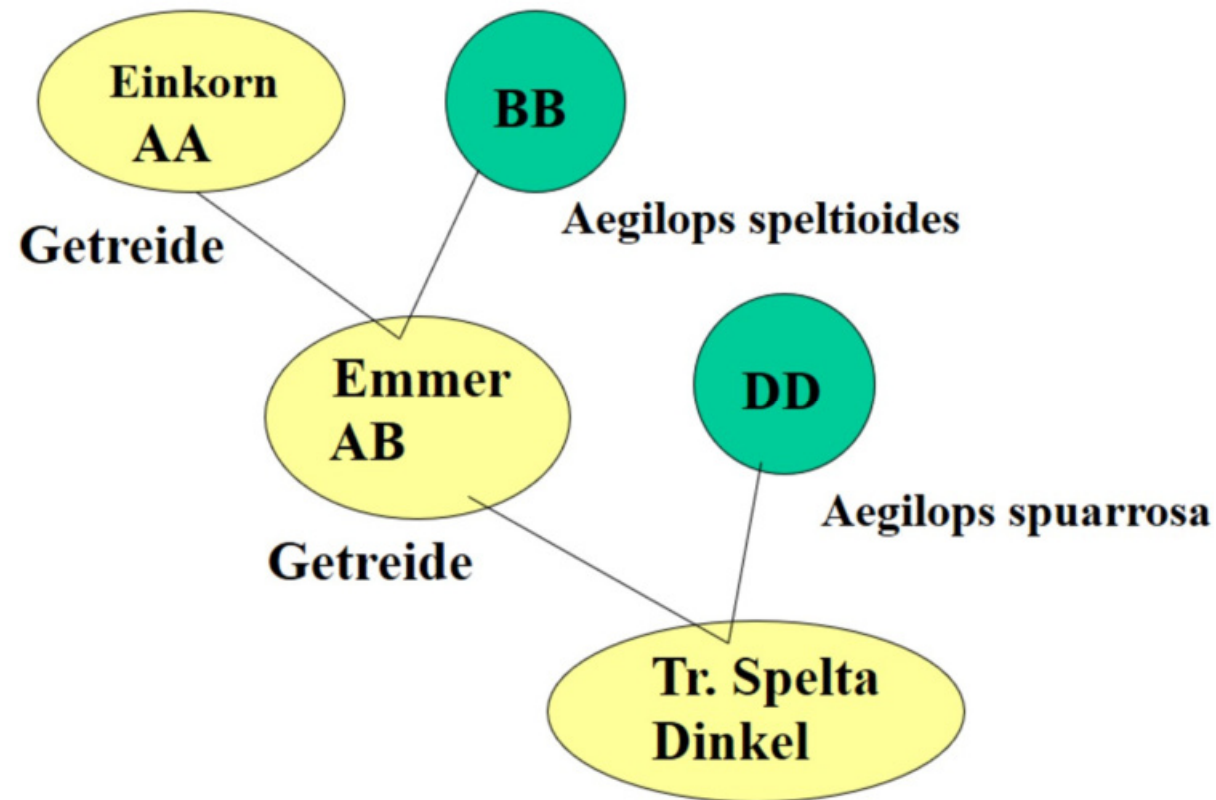
spelta = Spelz(Dinkel)

Ursprünglich aus dem Germanischen spelt = spalten



Dinkel und die SchapfenMühle

Genetische Herkunft



Dinkel und die SchapfenMühle

Genetische Herkunft

Die Systematik der Gattung Triticum		aegilops speltioides Genom BB n = 7	aegilops spuarrosa Genom DD n = 7	
		Diploidea Einkornreihe Genom AA n = 7	Tetraploidea Emmerreihe Genom AABB n = 14	Hexaploidea Dinkelreihe Genom AABBDD n = 21
	Wildformen	Tr. boeoticum (aegiloqoides) Wildeinkorn	Tr. Dicoccoides Wildemmer	-----
	Kulturformen bespelzt	Tr. monococcum Kultureinkorn	Tr. dicoccum Kulturemmer	Tr. spelta Dinkel
	Kulturformen nackt	-----	Tr. durum Hartweizen Tr. turgidum Rauweizen Tr. polonicum Gommer	Tr. aestivum Gemeiner Weizen Tr. aestivum ssp compactum Zwergweizen

Dinkel und die SchapfenMühle

Genetische Herkunft

Optischer genetische Unterschied Weizen & Dinkel

- Weizenähre
- Dinkelähre
- Vese / Spelze
- Kerne



- kurze Grannen
- mehrreihige
- goldgelb



- Kerne in der Spelze
- ohne Grannen
- zweizeilige Kornanlage
- rot-braun



Schälung / Gerbgang (Hülle)

- Zusätzlicher Schritt

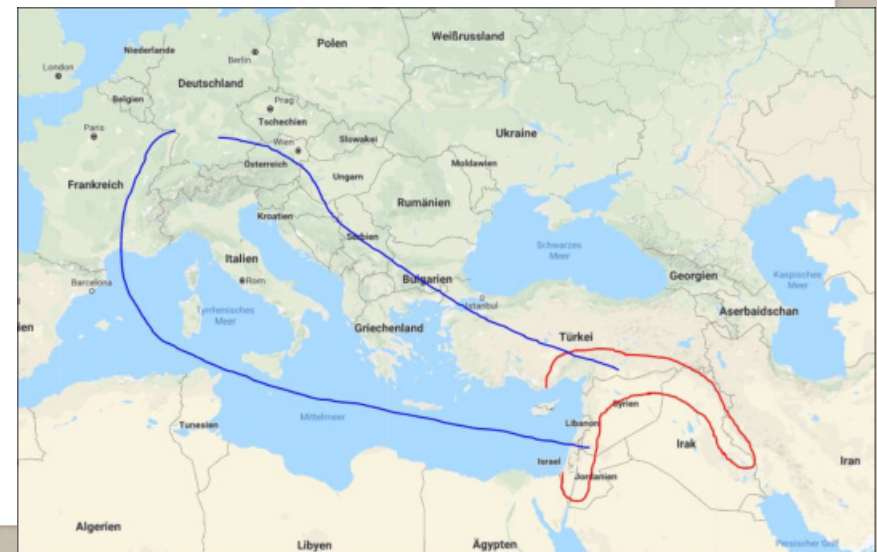
Dinkel und die SchapfenMühle

Geographische Herkunft

Dinkel wurde schon vor 6.000-5.000 Jahren v. Chr. als Kulturpflanze im südwestlichen Teil Asiens kultiviert.



Vor über 2.000 v. Chr. mit Volkswanderungen nach Mittel- und Nordeuropa gekommen.



Dinkel und die SchapfenMühle

Zeitgeschichtliche Entwicklung

Blüte im Mittelalter: Das Korn der Alemannen

Grund war wohl der robuste Dinkel:

- kann in rauen Gebieten 1.000 m ü. M. angebaut werden
- auf wenig ertragreichen Böden noch gute bzw. bessere Erträge bringen (Bessere Bioverfügbarkeit)
- gedeiht auf trockenen, wasserdurchlässigen Böden besser

Dinkel und die SchapfenMühle

Zeitgeschichtliche Entwicklung

Niedergang des Dinkelanbaus im 20. Jahrhundert

Die Wandlung vom Agrar- zum Industriestaat um 1900 legte die Grundlage für eine veränderte Landwirtschaft.

Hauptgründe:

- gezielte Züchtungen
- Kunstdünger
- Landmaschinentechnik
- Weizen musste nicht entspelzt werden
- Wehrmachtsverbot im 2. Weltkrieg

Dinkel und die SchapfenMühle

Zeitgeschichtliche Entwicklung

Renaissance im 20. Jahrhundert

Dass der Dinkel überlebt hat, ist den Bauern und den Müllern in klimatisch benachteiligten Getreidegebieten zu verdanken.

Seit 1980 ist ein verstärkter Anbau in Baden-Württemberg, Schwaben, der Schweiz und Belgien zu sehen.

Aufgeklärte und kritische Konsumenten machen sich zunehmend wieder Gedanken darüber, was sie täglich essen und was ihnen wirklich gut tut.

Dank ihnen wird der Dinkel im 21. Jahrhundert wieder die Bedeutung erlangen, die er während drei Jahrtausenden genossen hat: Eines der wertvollsten Grundnahrungsmittel zu sein, das uns die Natur bietet.

Dinkel und die SchapfenMühle

Zeitgeschichtliche Entwicklung

Bis in das 19. Jahrhundert blieb Dinkel die Hauptbrotfrucht in Württemberg

Ernte 1879 ca. 400.000 ha

laut Statistischem Jahrbuch für das Deutsche Reich.
Spelz, Emmer und Einkorn Anbaufläche.
Hauptsächlich in BW und Bayern

Anbaufläche in Württemberg um 1900

Dinkel ca. 200.000 ha.

Weizen ca. 12.000 ha.

Gesamt Deutschland
geschätzt
Dinkel 300.000 ha.

Anbauflächen in Baden-Württemberg um 1950

Dinkel ca. 10.000 ha

Weizen ca. 233.000 ha

2025 geschätzt 110.000 ha bundesweit

Dinkel und die SchapfenMühle

Entwicklung der Sorten

2004

Ostro von der Eidgenössischen Forschungsanstalt Zürich-Reckenholz (2003)

Oberkulmer Rotkorn Auslese einer alten Schweizer Landsorte (Wiederzulassung) (1998)

Frankenkorn eine Rückkreuzung aus alten Sorten (1995)

Schwabenkorn eine Rückkreuzung auf Roter Tiroler der Universität Hohenheim (1998)

Bauländer Spelz der hauptsächlich der Grünkerngewinnung dient ZG Raiffeisen eG, Karlsruhe (1958)

Dinkel und die SchapfenMühle

Entwicklung der Sorten

2004

Sortenübersicht

Sorten- bezeichnung	Ährenschieben	Reife	Pflanzenlänge	Neigung zu		Anfälligkeit für			Ertrags- eigenschaften			
				Auswinterung	Lager	Mehltau	Blattseptoria	Braunrost	Bestandesdichte	Kernzahl/Ähre	Tausendkernmasse	Vesenertrag

Winterspelz (*Triticum spelta* L.)

Mit Voraussetzung des landeskulturellen Wertes in Deutschland zugelassen

Badengold	5	5	6	-	4	3	4	6	3	8	4	7
Bauländer Spelz	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ceralio	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Franckenkorn	4	5	6	-	4	5	5	5	4	5	5	6
Oberkulmer Rotkorn	4	6	9	-	6	5	-	-	-	-	-	4
Schwabenkorn	5	6	8	-	7	6	4	5	4	4	6	4
Schwabenspelz	3	5	6	-	4	8	5	4	3	6	5	5
Zollernspelz	4	6	4	-	3	4	4	6	4	6	6	7

Dinkel und die SchapfenMühle

Entwicklung der Sorten

2024

2024

Sorten- bezeichnung	Sortenübersicht												
	Ährenschieben	Reife	Pflanzenlänge	Neigung zu Lager	Anfälligkeit für				Ertrags- eigenschaften				
					Mehltau	Blattseptoria	Gelbrost	Braunrost	Bestandesdicke	Kernzahl / Ähre	Tausendkernmasse	Vesenertrag Stufe 1	
													Vesenertrag Stufe 2

Winterspelz/Winterdinkel (*Triticum aestivum* L. subsp. *spelta* (L.) Thell.)

Mit Voraussetzung des landeskulturellen Wertes in Deutschland zugelassen

	Alarich	5	5	6	5	3	4	-	6	4	9	3	6	6
	Albertino	5	5	5	6	7	4	4	7	4	8	5	7	7
	Alboretto	5	5	5	6	7	4	5	7	4	7	5	7	7
neu	Alliente	4	6	2	3	4	5	2	3	4	8	7	9	9
	Badenglanz	4	5	3	2	4	5	-	4	5	5	7	8	7
	Badenjuwel	5	6	6	4	7	4	-	4	5	6	5	6	6
	Badenkrone	4	5	3	5	4	6	4	4	4	7	5	8	8
	Badensonne	6	6	6	5	7	3	4	7	4	7	6	6	7
	Badenstern	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Bauländer Spelz	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Comburger	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
neu	Conforte	5	6	6	4	5	4	2	5	5	7	7	7	7
	Divimar	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Franckenkorn	4	5	6	7	5	5	2	5	5	5	5	5	5
	Franckentop	4	5	6	4	7	4	2	5	4	7	6	7	6
	Fridemar SZS	6	6	5	6	4	4	3	7	4	6	8	5	5
	Hohenloher	4	5	5	5	5	5	3	5	5	5	7	6	6
	Oberkulmer Rotkorn	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Schwabenkorn	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Späths Albrubin	3	5	4	7	6	3	-	5	7	5	4	4	4
	Stauferpracht	5	6	3	3	4	5	4	5	4	6	6	8	7
	Woldemar SZS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Zollernfit	4	6	3	3	4	6	2	4	4	6	6	8	6
	Zollernperle	5	5	5	5	3	5	3	5	5	8	4	6	6
	Zollernspelz	5	6	4	3	4	5	2	4	5	6	6	7	6

Dinkel und die SchapfenMühle

Dinkelanbau & Umweltaspekte

„Alte Sorten“ sind heute deutlich anfälliger gegen Krankheiten

„Neue Züchtungen“ haben einen geringeren Krankheitsdruck
z. B. Mehltau, Roste, Septoria, DON, Steinbrand...

Deshalb ist es sehr wichtig, immer neue zugelassene Dinkelsorten aufzunehmen!

Verwendung von Z-Saatgut

- Reines Saatgut zur Aussaat
- Unterstützung der züchterischen Tätigkeit

Dinkel und die SchapfenMühle

Dinkelanbau & Umweltaspekte

Geringere Umweltbelastung durch:

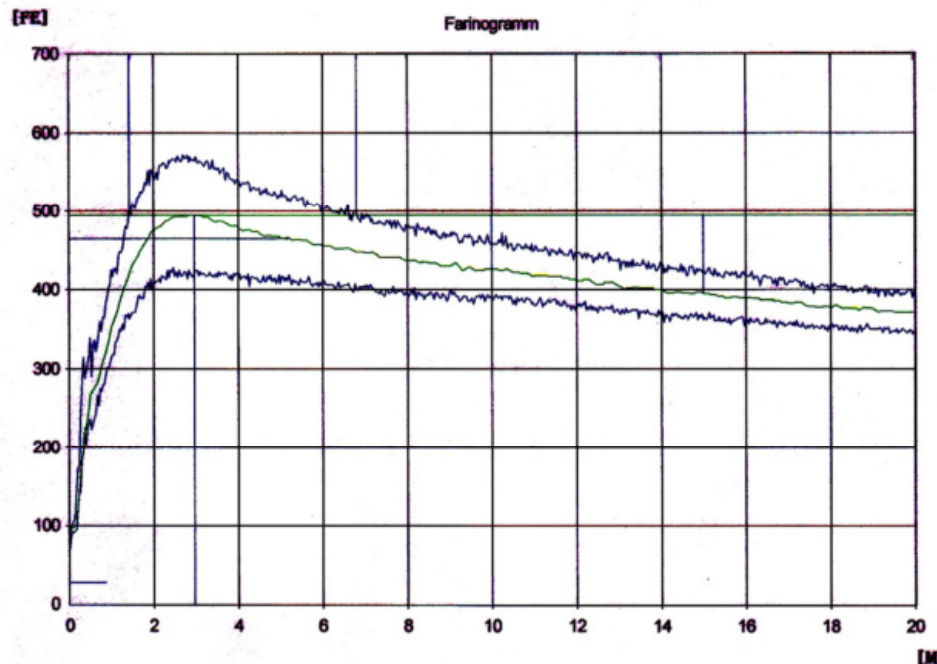
- weniger Spritzmittel gegenüber Weizen
- weniger Düngung, vor allem Stickstoff (8 T. Weizen zu 8 T. Dinkel
40 kg/ha Stickstoffdünger weniger)
- Beitrag für weniger belastete Böden und besseren
Gewässerschutz (Nitrit) = aktiver Umweltschutz

Dinkel und die SchapfenMühle

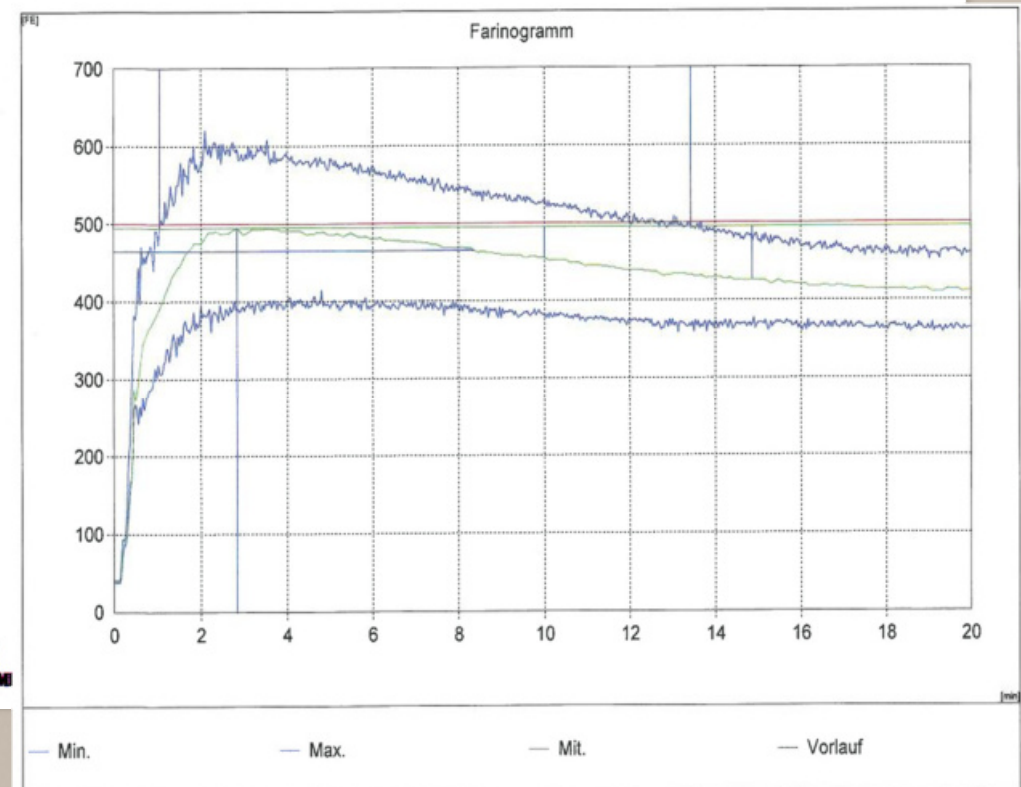
Backeigenschaften

Rheologische Eigenschaften Dinkelhandelsmehl **Farinogramm**

Ernte 2004



Ernte 2024



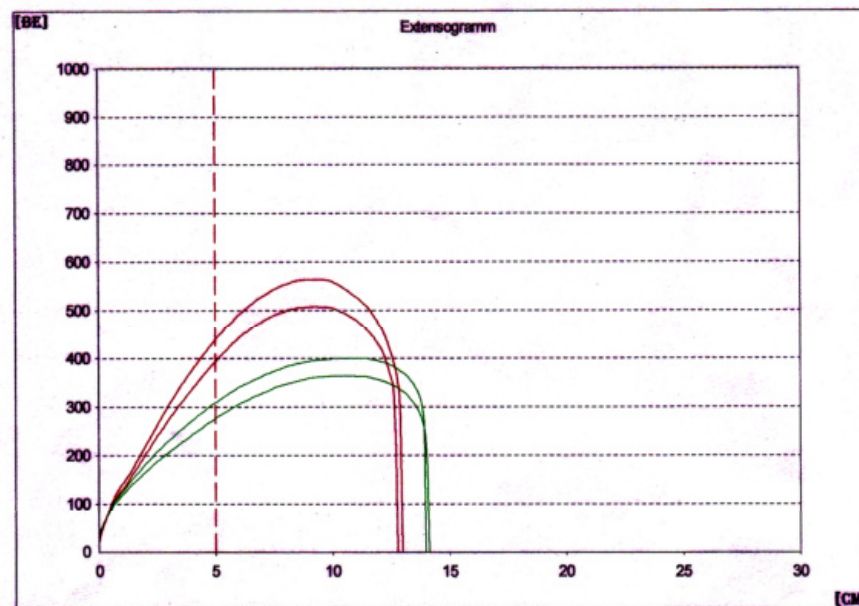
Dinkel und die SchapfenMühle

Backeigenschaften

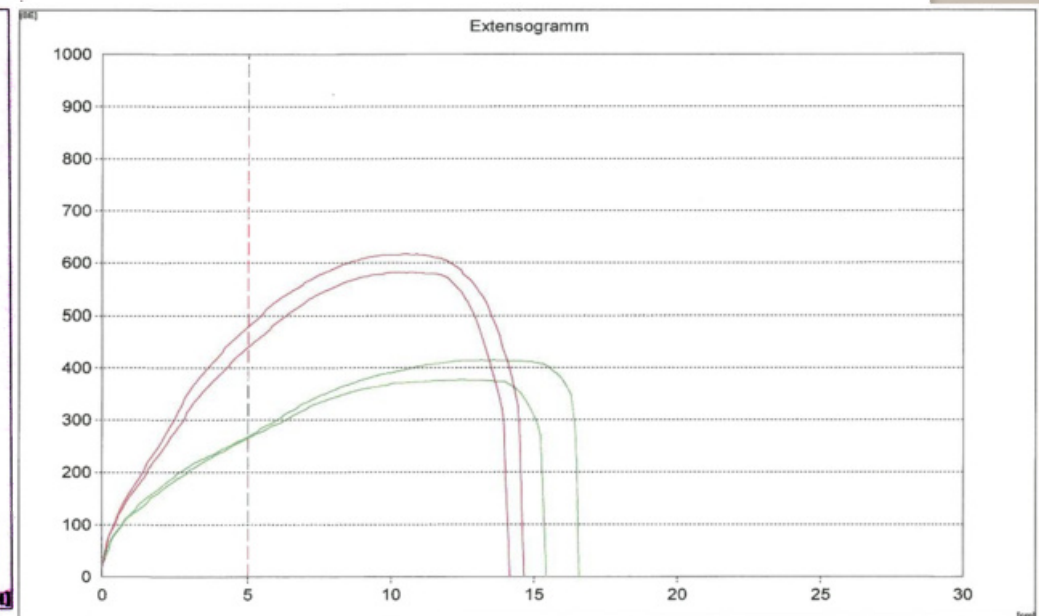
Rheologische Eigenschaften

Dinkelhandelsmehl **Extensogramm**

Ernte 2004



Ernte 2024



Dinkel und die SchapfenMühle

Unsere Analysen und Qualitätsprüfungen

- **Allgemeine Analytik**
 - Wassergehalt
 - Mineralstoffgehalt
- **Analysen Methoden zur Untersuchung der Proteinqualität**
 - Feuchtkleber
 - Farinograph
 - Extensograph
 - Sedimentationswert
- **Analysen-Methoden zur Untersuchung der Stärkequalität und Enzymaktivität**
 - Fallzahl
 - Amylogramm
- **Erntebericht**
- **Backversuche, Bäckermeister & Brotsommelier C. Zweckinger**

Dinkel und die SchapfenMühle

Hildegard von Bingen

Dass Dinkel besondere gesundheitliche Vorteile im Vergleich zu allen anderen Nahrungsgetreiden hat, beschreibt die Heilige Hildegard von Bingen eindrucksvoll in ihrem Buch „Physika“.

Hierzu gibt es ein bekanntes Zitat der Heiligen Hildegard von Bingen:

„Spelz ist das beste Getreide... Fettig und kraftvoll und feiner als alle anderen Körner. Es macht dem Esser ein rechtes Fleisch und bereitet ihm ein richtiges Blut. Das Gemüt macht es froh und die Gesinnung voll Heiterkeit. Wie immer die Leute es essen, als Brot oder sonst wie als Speise, ist es gut und leicht verdaulich. Wenn einer so krank ist, daß er vor Schwäche nichts mehr essen kann, dann soll man die ganzen Dinkelkörner nehmen und sie in Wasser kochen, etwas Butterfett oder Eigelb dazugeben, damit er's des besseren Geschmackes wegen lieber ißt, und das dem Kranken zu essen geben. Es heilt ihn von innen heraus wie eine gute und heilsame Salbe.“



Dinkel und die SchapfenMühle

Dinkel im Vergleich

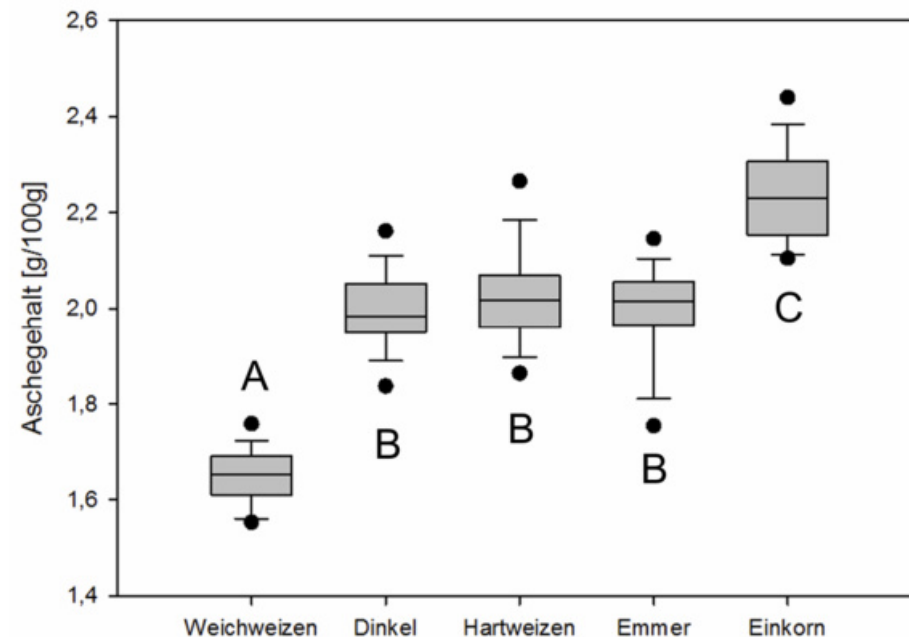
Kriterium	Dinkel	Weizen
Protein	Höher	Niedriger
Fettgehalt	Höher	Niedriger
Anteil einfach und mehrfach ungesättigter Fettsäuren	Höher	Niedriger
Vitamingehalte	Ausgeglichen	Ausgeglichen
Mineralstoffgehalt	Höher	Niedriger
Pestizidbelastung	Geringer	Höher

Da Dinkel mit seiner Spelze fest verwachsen ist, macht die enganliegende Spelze den Dinkelkern widerstandsfähiger gegen Pflanzenschutzmittel, Schadstoffe aus der Luft sowie anderen Umwelteinflüssen.

Dinkel und die SchapfenMühle

Dinkel im Vergleich

Dinkel hat mehr Mineralstoffe als der Weizen.



Der Aschegehalt von Weichweizen (1,55 – 1,76 %) war signifikant niedriger und von Einkorn (2,10 – 2,44 %) signifikant höher als dieser von Dinkel, Hartweizen und Emmer. Der Aschegehalt von Dinkel (1,84 – 2,16 %), Hartweizen (1,86 – 2,16 %) und Emmer (1,75 – 2,08 %) unterschieden sich nicht. Die Bestimmung des Aschegehalts an FST 5 bestätigte die Analysen bestimmter Mineralstoffe von FST 1 (Fig. 7).

Dinkel und die SchapfenMühle

Fazit:

Klar ist festzustellen, dass Dinkel sich von Weizen unterscheidet und Vorteile bietet.

Dinkel ist ein aktiver Beitrag zum Umweltschutz durch geringere Anwendung von Düngung und Spritzmittel.

Ernährungsphysiologische Vorteile sind empirisch vielfach bestätigt.

Dinkel und die SchapfenMühle

Agenda

- Begrüßung *R. Seibold*
- Firmenpräsentation *R. Seibold*
- Wissenswertes über Dinkel *K. Schmitz*
- **Interview 30 Jahre Dinkel Vertragsanbau** *R. Seibold, N. Schuler*

Kaffeepause

- Unsere Dinkel-Kompetenz *R. Seibold*
- Unsere neue Dachmarke:
Schapfen Qualitäts-Dinkel *K. Schmitz*
- Präsentation und Verkostung
der Schapfen Dinkelprodukte *J. Ellerkamp, C. Zweckinger*
- Ausblick 2026

Mittagspause

Optional Führung durch die SchapfenMühle inkl. Turm



Dinkel und die SchapfenMühle

Interview



Dinkel und die SchapfenMühle

30 Jahre Dinkel-Vertragsanbau

Erster Dinkelanbauvertrag 1995 mit
Nikolaus Schuler

Vielen Dank, dass Sie heute
bei uns sind!

Erzeugergemeinschaft für Qualitätsgetreide
Weißenhorn u.U. w.V.

Erzeugergemeinschaft für Qualitätsgetreide Weißenhorn u.U. w.V.

An
Schuler Nikolaus
Ginsterweg 14
89233 Neu-Ulm

Memmingerstr. 59
89264 Weißenhorn
Tel. 07309/6537
Fax 07309/41240

Bankverbindung:
Sparkasse Weißenhorn (30 500 70)
BLZ 750 500 00

Datum, 18. Sep 1995

Dinkelanbau für die Ernte 1996

Sehr geehrtes Mitglied,

wir bestätigen hiermit den Eingang des Anbau- und Liefervertrages über den Anbau von

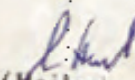
7,0 ha

Qualitätsdinkel der Sorte Roquin für die Ernte 1996 mit Lieferung an die Schapfenmühle Ulm.

Die gemeldete Fläche werden wir mit Liste an die Schapfenmühle weitermelden.

Sollte sich durch Unwetter oder Hagelschlag eine Mißernte ergeben, ist dies der Erzeugergemeinschaft und dem Abnehmer unverzüglich mitzuteilen.

Mit freundlichen Grüßen


(Hailer)
Geschäftsführer

Dinkel und die SchapfenMühle

Agenda

- Begrüßung *R. Seibold*
- Firmenpräsentation *R. Seibold*
- Wissenswertes über Dinkel *K. Schmitz*
- Interview 30 Jahre Dinkel Vertragsanbau *R. Seibold, N. Schuler*

Kaffeepause

- **Unsere Dinkel-Kompetenz** *R. Seibold*
- Unsere neue Dachmarke:
Schapfen Qualitäts-Dinkel *K. Schmitz*
- Präsentation und Verkostung
der Schapfen Dinkelprodukte *J. Ellerkamp, C. Zweckinger*
- Ausblick 2026

Mittagspause

Optional Führung durch die SchapfenMühle inkl. Turm



Dinkel und die
SchapfenMühle

Dinkelkompetenz



Woher kommt unsere Dinkel Kompetenz?

1. SchapfenMühle war Pionier beim Dinkelanbau
2. Dinkel-Vertragsanbau seit 1995
3. SchapfenMühle als Kooperationspartner für Saatgutzüchter,
Wissenschaft (Unis), Vertragslandwirte
4. Modernste Mühlentechnik
5. Vielseitiges Dinkel-Sortiment entwickelt
6. Stetige Weiterentwicklungen

Dinkel Kompetenz

1. Pionierarbeit

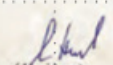
- Dinkelanbau wurde im 2. Weltkrieg verboten
- Heinz Künkele bittet 1995 den Vorstand der Erzeugergemeinschaft Weißenhorn Dinkel anzubauen
- 5 Vorstände bauten 15 ha Dinkel (Sorte Roquin) an
- Damals -30% Ertrag im Vergleich zum Weizen



Dinkel Kompetenz

2. Vertragsanbau seit 1995

- Alle 5 Landwirte blieben beim Dinkelanbau und es kamen mehr dazu.
- Ab dem 2. Jahr wurde Franckenkorn angebaut
- Nach der Ernte wurden die Preise verhandelt
- Landwirte von 1995:
 - Familie Schuler aus Pfuhl,
 - Familie Amann aus Illerberg,
 - Familie Niebling aus Burlafingen,
 - Familie Doser aus Thalfingen,
 - Familie Herrmann aus Steinheim.

Erzeugergemeinschaft für Qualitätsgetreide Weißhorn u.U. w.V.	
Erzeugergemeinschaft für Qualitätsgetreide Weißhorn u.U. w.V.	Memmingerstr. 59 89264 Weißenhoft Tel. 07309/6537 Fax 07309/41240
An: Schuler Nikolaus Ginsterweg 14 89233 Neu-Ulm	Postfach Spezialpost Weissenhof 430 530 793 89271 790 500 00
	Datum, 18. Sep 1995
Dinkelanbau für die Ernte 1996:	
Sehr geehrtes Mitglied,	
wir bestätigen hiermit den Eingang des Anbau- und Liefervertrages über den Anbau von	
7,2 ha	
Qualitätsdinkel der Sorte Rosquin für die Ernte 1996 mit Lieferung an die Schapfenmühle Ulm.	
Die gemeldete Fläche werden wir mit Liste an die Schapfenmühle weitermelden	
Sollte sich durch Unwetter oder Hagelschlag eine Mildernte ergeben, ist dies der Erzeugergemeinschaft und dem Abnehmer unverzüglich mitzuteilen.	
Mit freundlichen Grüßen	
 (Müller) Geschäftsführer	

Dinkel Kompetenz

2. Vertragsanbau seit 1995

- Alle 5 Familien liefern uns heute noch Getreide
- Insgesamt heute ca. 250 Vertragslandwirte
- 3 Preistrunden mit Dinkelanbauverträgen
- Landwirt kann sein Getreide übers Jahr verteilt vermarkten und Preisschwankungen ausgleichen
- Vertrauen und ein partnerschaftliches Miteinander mit unseren Landwirten sind uns wichtig!



Dinkel Kompetenz

3. Zusammenarbeit

- Enge Zusammenarbeit mit Saatgutzüchtern (PZO)
- Forschungsprojekte mit Wissenschaft und Unis
- Teilnahme an Feldtagen der Uni Hohenheim
- Enger Austausch mit Landwirten



FORSCHUNGSKREIS DER ERNÄHRUNGSINDUSTRIE E.V.

AiF 15619 N

Entwicklung von Methoden zur Bestimmung von Weizenanteilen in Dinkelprodukten



FORSCHUNGSKREIS DER ERNÄHRUNGSINDUSTRIE E.V.

AiF 18355 N

Koordinie

Forschun

Forschun

Industrie

Verarbeitungseigenschaften sowie bio- und technofunktionelle Inhaltsstoffe der alten Weizenarten Einkorn, Emmer und Dinkel – Anwendungsorientierte Grundlagen zur intensiveren Nutzung dieser Getreide

Koordinierung:	Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI), Bonn
Forschungsstellen:	Universität Hohenheim Landessaatgutanstalt (LSA) PD Dr. Tobias Würschum/Dr. Friedrich Longin
Laufzeit:	
Zuwendu	Hans-Dieter-Belitz-Institut für Mehl- und Eiweißforschung e.V. (hdbi), Freising (bis 29.02.2016) Prof. Dr. Dr. Peter Schieberle/Prof. Dr. Peter Köhler
	Technische Universität München Wissenschaftszentrum Weihenstephan (WZW) Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und Molekulare Sensorik Prof. Dr. Thomas Hofmann
	Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie (LSB) an der Technischen Universität München, Freising (ab 01.03.2016) Prof. Dr. Thomas Hofmann/Dr. Katharina Scherf
Industriegruppen:	Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft e.V. (VGMS), Berlin Landesinnungsverband für das Württembergische Bäckerhandwerk e.V., Stuttgart/Baden-Württembergischer Müllerbund, Stuttgart Verein der Förderer des Hans-Dieter-Belitz-Instituts für Mehl- und Eiweißforschung e.V. Freising Gemeinschaft zur Förderung von Pflanzeninnovation e.V. (GFPI), Bonn
	Projektkoordinator: Carolin Keßler SchapfenMühle GmbH & Co. KG, Ulm-Jungingen
Laufzeit:	2015 – 2018
Zuwendungssumme:	€ 318.124,-- (Förderung durch BMWi via AiF/FEI)

Dinkel Kompetenz

4. Modernste Mühlentechnik

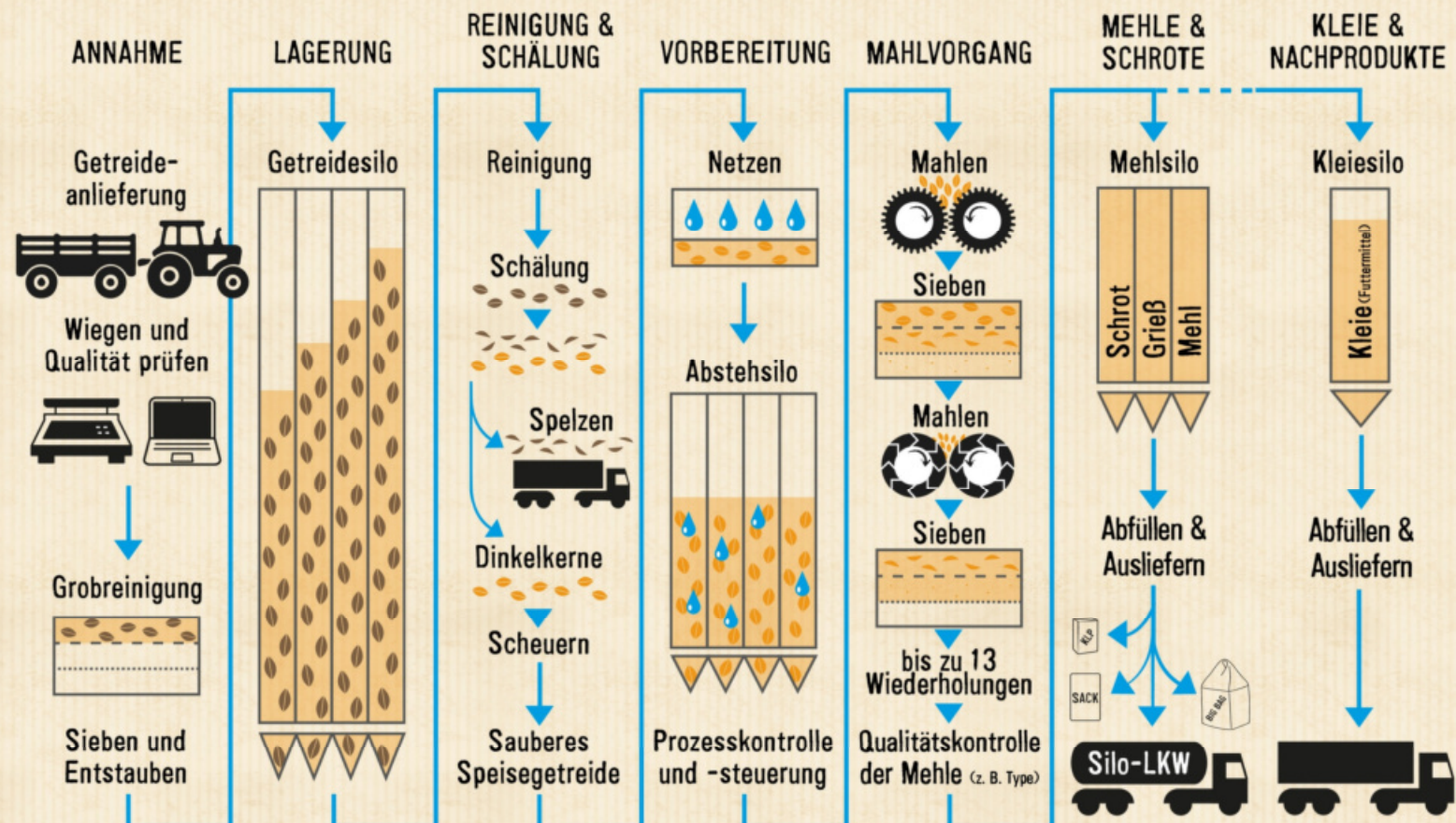
- Analyselabor direkt bei der Getreideerfassung
- Reinigungsstufen des Getreides (Primus, Separator, Aspirateur, Steinausleser, Magnet, Trommelsortierer, Trieur, Sortex)
- Viele Silozellen für getrennte Lagerung der Qualitäten
- Modere Schäl- und Mühlentechnik
- Neue Double Puffinganlage
- Ständige Investitionen in neue Maschinen und Techniken



Dinkel Kompetenz

4. Modernste Mühlentechnik

Dinkelverarbeitung in der SchapfenMühle



Dinkel Kompetenz

5. Vielseitiges Dinkel Sortiment

- Verarbeitung von Dinkel zu Beginn schwierig
- Dinkelgebäcke waren trocken
- Geringere Krumenbindung und schlechtere Frischhaltung (Trockenkrümeln)
- Weniger Genusswert
- SchapfenMühle hat Entwicklungsabteilung und Versuchsbackstube eingerichtet
- Dinkel lässt sich heute zu schmackhaften und saftigen Gebäcken verarbeiten



Dinkel Kompetenz

6. Stetige Weiterentwicklungen

- Rohstoff Portfolio erweitert (Mehle, Flocken, Puffing, Granulate)
 - Mühlenvormischungen
 - „Meine Mühle“ (konventionell + Bio)
 - CeralGran
 - Feinback
 - Rohstoffseite: neue Dinkelsorten werden analysiert und die besten Sorten für den Anbau empfohlen.
-
- Überzeugen Sie sich später von unseren Gebäckspezialitäten!

Dinkel Kompetenz

Schapfen Qualitäts-Dinkel

Wir versprechen

Qualität



Nachhaltigkeit



Vertrauen



Dinkel und die SchapfenMühle

Agenda

- Begrüßung *R. Seibold*
- Firmenpräsentation *R. Seibold*
- Wissenswertes über Dinkel *K. Schmitz*
- Interview 30 Jahre Dinkel Vertragsanbau *R. Seibold, N. Schuler*

Kaffeepause

- Unsere Dinkel-Kompetenz *R. Seibold*
- **Unsere neue Dachmarke:**
Schapfen Qualitäts-Dinkel *K. Schmitz*
- Präsentation und Verkostung
der Schapfen Dinkelprodukte *J. Ellerkamp, C. Zweckinger*
- Ausblick 2026

Mittagspause

Optional Führung durch die SchapfenMühle inkl. Turm



Dinkel und die SchapfenMühle

Schapfen Qualitäts-Dinkel



Dinkel und die SchapfenMühle

Unser



Schapfen Qualitäts-Dinkel schafft Identität

Logo-Beschreibung

Gestaltung

Kommuniziert visuell die zentralen **Markenwerte – Qualität, Nachhaltigkeit und Vertrauen**

Form: Rundes Qualitätssiegel

Farben: Hintergrund: SchapfenMühle Cyan-Blau
Rahmen: Goldgelb (wärmend, natürlich)

Symbolik: Goldene Dinkelähre: Qualität & landwirtschaftliche Herkunft



Schriftzüge: Oben (kreisförmig): „SCHAPFEN QUALITÄTS-DINKEL“ – weiß, selbstbewusst, markenprägend

Unten (zentriert): „QUALITÄT – NACHHALTIGKEIT – VERTRAUEN“ – kompaktes Markenversprechen

Markenwirkung:

Modern, vertrauenswürdig, naturverbunden

Für Verbraucher mit Fokus auf Qualität, Nachhaltigkeit & Regionalität

Dinkel und die SchapfenMühle

Qualität



Unser Versprechen für

Qualität, Nachhaltigkeit und Vertrauen



Dinkel und die SchapfenMühle



- **Die Werte der SchapfenMühle:**

- Kompetenz – Erfahrung & Technik
- Innovation – kontinuierliche Bewertung der Dinkelsorten und Technik
- Nachhaltigkeit – Schutz der Ressourcen
- Transparenz – nachvollziehbare Prozesse
- Verlässlichkeit – starke Partnerschaften
- Bekömmlichkeit – verträgliche Produkte für viele Verbraucher



Dinkel und die SchapfenMühle



Engagement:

- Stolz auf 30 Jahre Dinkel-Vertragsanbau und deren Erfolgsgeschichte
- Engagement für die Zukunft: Balance zwischen Tradition, Innovation und Verantwortung
- Schapfen Qualitäts-Dinkel bleibt ein Garant für Qualität und Vertrauen – heute und morgen

2025
Erntebericht

SCHAPFEN QUALITÄTS-DINKEL

AUS ERFAHRUNG GEWACHSEN



„Dinkel ist für uns mehr als ein Produkt.
Es ist eine Haltung. Wir denken vom
Korn bis in die Backstube und arbeiten
täglich daran, das Beste für unsere
Partner herauszuholen.“

Ralph Seibold, Geschäftsführer SchapfenMühle



Dinkel und die SchapfenMühle

Agenda

- Begrüßung *R. Seibold*
- Firmenpräsentation *R. Seibold*
- Wissenswertes über Dinkel *K. Schmitz*
- Interview 30 Jahre Dinkel Vertragsanbau *R. Seibold, N. Schuler*

Kaffeepause

- Unsere Dinkel-Kompetenz *R. Seibold*
- Unsere neue Dachmarke:
Schapfen Qualitäts-Dinkel *K. Schmitz*
- **Präsentation und Verkostung
der Schapfen Dinkelprodukte** *J. Ellerkamp, C. Zweckinger*
- Ausblick 2026

Mittagspause

Optional Führung durch die SchapfenMühle inkl. Turm



Dinkel und die
SchapfenMühle

Gebäckpräsentation



Dinkel und die SchapfenMühle

Unsere Dinkel Produktrange

Mehle

- Dinkelmehl Type 630
- Dinkelmehl Type 1050
- Dinkelvollkornmehl
- Dinkel Reismehl

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 und die SchapfenMühle

Schwabenkorn

- Produktbeschreibung
 - Die Nummer 1 auf dem Markt!
 - 100 % Dinkel, ausgewählte Mühlenrohstoffe
 - Kompaktes Dinkelvollkornsonnenblumenbrot
- Die Verarbeitung
 - Direkte Verarbeitung – ohne Quellstück
 - Einfache Anwendung, +Hefe, +Wasser
 - Sehr gute Endgarstabilität
- Das Gebäck
 - Sehr saftige, kernige Krume
 - Mild abgerundeter Geschmack
 - Über Tage herrlich frisch
- Besonderheiten
 - 20-jähriges Jubiläum / Südback 2022
 - Geschützte Marke Schapfen-Schwabenkorn®
 - Auch für Veganer geeignet



Dinkel und die SchapfenMühle

Schwabenkörnle

- Produktbeschreibung
 - Ergänzt die Marke Schapfen-Schwabenkorn®
 - 100 % Dinkel, ausgewählte Mühlenrohstoffe
 - Dosierung 50 %
- Die Verarbeitung
 - Praxisgerechte Teigeigenschaften
 - Sichere Teigaufarbeitung
 - Sehr gute Endgarstabilität
- Das Gebäck
 - Kernige Struktur durch reichlich Sonnenblumenkernen und Leinsamen
 - Mild aromatischer Geschmack
 - Für kreative Dinkelgebäcke
- Besonderheiten
 - Ideales Snackgebäck



Dinkel und die SchapfenMühle

„Meine Mühle“



„Meine Mühle“ naturnah backen ist die Antwort der SchapfenMühle auf naturnahes Backen von Brot, Brötchen und Feingebäck. Die Produkte sind leistungsstark, auf die heutige Produktionsweise ausgerichtet und erfüllen den Wunsch Ihrer Kunden nach authentischen Backwaren.

✓ naturnahe Rohstoffe

✓ authentisch handeln

✓ modern backen

Schapfen „Meine Mühle“ – Produkte:

- Sind Getreidemahlerzeugnisse aus der eigenen Mühle.
- Aus wertvollen Ölsaaten und verschiedenen Getreidearten.
- Aus verschiedenen Getreiderohstoffen und Getreidemalzen.
- Enthalten nur deklarationsfreundliche Rohstoffe.
- Haben kurze und verständliche Zutatenlisten.
- Verbinden Natürlichkeit mit Genusserlebnis.

Dinkel und die SchapfenMühle

„Meine Mühle“

Nicht einsetzbar – alle Rohstoffe, die eine E-Nr. enthalten **und**

·Soja	·Palmöl	·Säureregulator
·Mais	·Farbstoff	·Trennmittel
·Enzyme GMO	·Konservierungsstoff	·modifizierte Stärke
·Lecithin jeglicher Art	·Antioxidationsmittel	·Süßstoff
·jodiertes Salz	·Emulgator	·Schaumverhüter
·Lactose	·Verdickungsmittel	·Überzugsmittel
·Backtriebmittel	·Geliermittel	·Festigungsmittel
(Backpulver mit ENummer)	·Stabilisator	·Feuchthaltemittel
·Aromen jeglicher Art	·Geschmacksverstärker	·Füllstoff
·gehärtete Fette	·Säuerungsmittel	·Treibgas
·Transfettsäuren		

Dinkel und die SchapfenMühle

„Meine Mühle“ EmmerUr Korn

- Produktbeschreibung
 - Für Dinkel-Emmermischgebäcke
 - Enthält veredelte Emmerkerne
 - Dosierung 40-45 %
- Die Verarbeitung
 - Quellstück: 2 Stunden
 - Kreative Anwendungsrezepturen
 - Für Brote, Brötchen und Kleingebäcke
- Das Gebäck
 - Einzigartiger Geschmack durch gepufften Emmer
 - Ganze Emmerkerne in der Krume
 - Rustikale Optik
- Besonderheiten
 - Für Veganer geeignet
 - Einzigartig durch gepuffte Emmerkörner



Dinkel und die SchapfenMühle

CeralGran Gepufft

- Produktbeschreibung
 - Gepuffte Rohstoffe in einzigartiger Qualität
 - Zum Teil als Dekor verwendbar
 - Natürliche Zutaten
- Die Verarbeitung
 - Quellstück: 2 Stunden
 - Kreative Anwendungsrezepturen
 - Für Brote, Brötchen und Kleingebäcke
- Das Gebäck
 - Kernige Struktur, aber keine harten Körner in der Krume
 - Verbesserte Verzehrsfrische
 - Charakteristischer Geschmack



Dinkel und die SchapfenMühle

CeralGran Granulate

- Produktbeschreibung
 - Granulierte Rohstoffe in einzigartiger Qualität
 - Auch als Dekor verwendbar
 - Natürliche Zutaten
- Die Verarbeitung
 - Quellstück: 15 Minuten
 - Kreative Anwendungsrezepturen
 - Für Brote, Brötchen und Kleingebäcke
- Das Gebäck
 - Saftige, leicht lösliche Krume
 - Langanhaltende, zartsplittrige Rösche
 - Knusprige Gebäcke



Dinkel und die SchapfenMühle

Hefeteig soft + frisch 10 %

- Produktbeschreibung
 - Wirtschaftliche Dosierung
 - Bestens für Dinkelgebäcke geeignet
 - Garant für Spitzenqualität
- Die Verarbeitung
 - Maximale Flexibilität
 - Verarbeitungsfreundliche Teige
 - Für alle Führungsarten geeignet
- Das Gebäck
 - Frei von palm- und sojabasierten Rohstoffen
 - Locker, saftig und mit kurzem Biss
 - Überzeugende Frischhaltung



Dinkel und die SchapfenMühle

Berliner fein 20 %

- Produktbeschreibung
 - Wirtschaftliche Zugabemenge
 - Für Weizen- und Dinkelgebäcke geeignet
 - Palmfrei und sojafrei
- Die Verarbeitung
 - Wollige und plastische Teige mit guter Maschinengängigkeit
 - Individuelle Rezepturgestaltung
 - Ausgeprägter Pfannennachtrieb
- Das Gebäck
 - Ansprechendes Gebäckvolumen und stabiler, heller Kragen
 - Besonders softie Krume mit kurzem Biss
 - Ausgezeichneter Geschmack



Dinkel und die SchapfenMühle

Agenda

- Begrüßung *R. Seibold*
- Firmenpräsentation *R. Seibold*
- Wissenswertes über Dinkel *K. Schmitz*
- Interview 30 Jahre Dinkel Vertragsanbau *R. Seibold, N. Schuler*

Kaffeepause

- Unsere Dinkel-Kompetenz *R. Seibold*
- Unsere neue Dachmarke:
Schapfen Qualitäts-Dinkel *K. Schmitz*
- Präsentation und Verkostung
der Schapfen Dinkelprodukte *J. Ellerkamp, C. Zweckinger*
- **Ausblick 2026**

Mittagspause

Optional Führung durch die SchapfenMühle inkl. Turm



Dinkel und die SchapfenMühle

Ausblick



Ausblick

Kommunikation 2026

- Die Dinkelkompetenz der SchapfenMühle wird für verschiedene Zielgruppen aufbereitet, in Form von:
 - Whitepaper
 - Flyer
 - Infoblätter
- Fachmedien erhalten darüber hinaus:
 - Pressemitteilungen
 - Kurzmeldungen
 - Themendienste
- Kunden werden direkt angesprochen:
 - Außendienst
 - Kunden-Newsletter