

PRESSEMITTEILUNG

Dinkel, Hafer, Genuss: SchapfenMühle auf der Sachsenback 2026

Getreidekompetenz, Produktneuheiten und praxisnahe Lösungen für das Bäckerhandwerk

Ulm-Jungingen, 12.02.2026 – Mit klarem Fokus auf Dinkel, Hafer und Genuss präsentiert sich die SchapfenMühle auf der Sachsenback 2026 als verlässlicher Partner des Bäckerhandwerks. Im Mittelpunkt stehen 30 Jahre Dinkel-Vertragsanbau, ein breites Sortiment bewährter und moderner Dinkelprodukte sowie ein neues Haferprodukt mit ernährungsphysiologischem Mehrwert. Ergänzt wird der Messeauftritt durch praxisnahe Lösungen für süße Gebäcke, frisch gebackene Kostproben und den persönlichen Austausch am Messestand in Halle 2, Stand 268.

Wir lieben Dinkel. Wir lieben Hafer. Wir lieben Genuss. Unter diesem Dreiklang präsentiert sich die SchapfenMühle auf der diesjährigen Sachsenback und rückt gleich drei starke Themen in den Mittelpunkt, die für Bäckereien aktueller denn je sind: Backwaren mit dem Trendgetreide Dinkel, Backwaren mit Mehrwert durch Hafer und genussvolle Feingebäcke.

Wir lieben Dinkel – 30 Jahre Dinkel-Vertragsanbau

Seit drei Jahrzehnten steht die SchapfenMühle für konsequenten Dinkel-Vertragsanbau und damit für Qualität, Verlässlichkeit und echte Rohstoffkompetenz. Auf der Sachsenback erhält dieses Jubiläum eine besondere Bühne. Unangetastet auf Platz 1 stehen die bewährten Klassiker Schapfen Schwabekorn und Schapfen Schwabekörnle, die sich seit Jahren in vielen Backstuben als sichere Basis für aromatische Dinkelgebäcke etabliert haben. Ergänzt werden die beiden Spitzenreiter durch Dinkelprodukte der CeralGran-Range: Dinkel gepufft und Dinkelvollkorn Granulat zeigen, wie sich Dinkel in moderner Form für attraktive Texturen, sichtbare Körnung und spannende Geschmacksprofile einsetzen lässt.

Wir lieben Hafer – ein Getreide mit Mehrwert

Hafer erlebt seit einiger Zeit eine Renaissance im Brotregal. Kein Wunder, denn das Getreide überzeugt geschmacklich, sorgt für Abwechslung und punktet zusätzlich mit seinem hohen Gehalt an Hafer-Beta-Glucan. Passend dazu stellt die SchapfenMühle auf der Sachsenback ein neues Produkt in den Mittelpunkt, das live vor Ort erlebt werden kann: Schapfen „Meine Mühle“ HaferLiebling. Basierend auf dem Rohstoff Hafer ermöglicht die Mühlenvormischung die Herstellung vielseitiger Gebäcke mit einem hochwertigen Hafer-Beta-Glucan-Gehalt. Die

Rezeptur von Schapfen „Meine Mühle“ HaferLiebling – Das Körnige erfüllt dabei 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. Aus echter Leidenschaft für Hafer entwickelt, sorgt die neue Mühlenvormischung damit nicht nur für Vielfalt im Sortiment, sondern unterstützt Bäckereien auch dabei, eine moderne Kundschaft anzusprechen – sowohl Körnerliebhaber als auch Hafer-Fans.

Wir lieben Genuss – süße Gebäcke zum Probieren

Neben den beiden Getreideschwerpunkten zeigt die SchapfenMühle auch ihre Kompetenz im Bereich süßer Gebäcke. Besucher dürfen sich auf frisch gebackene Kostproben freuen. Besonderes Augenmerk liegt dabei auf Schapfen Rühr-Genuss sowie Schapfen Hefeteig soft & frisch 10 % – beides Lösungen, die für saftige, lockere und aromatische Gebäcke sorgen und sich unkompliziert in den Backalltag integrieren lassen.

Einladung zum Probieren und Entdecken

Die SchapfenMühle lädt die Fachbesucher der Sachsenback ein, Dinkel und Hafer in unterschiedlichen Gebäcken zu erleben, neue Produkte kennenzulernen und bewährte Lösungen neu zu entdecken. Im persönlichen Austausch am Messestand zeigt sich, wie Getreidekompetenz, Produktqualität und Genussorientierung zu erfolgreichen Konzepten für das Brot-, Brötchen- und Feinbackwarenregal führen.

Weiterführende Informationen unter:

Webseite: www.schapfenmuehle.de
Online-Shop: www.shop.schapfenmuehle.de
Blog Emmer: www.emmer.info
Blog Gerste: www.beta-glucan.info
Instagram: www.instagram.com/schapfenmuehle
LinkedIn: www.linkedin.com/company/schapfenmuehle

Bildmaterial



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



Dateiname: Pressefoto_SchapfenMuehle_CeralGran Granulat_Dinkel-Baguette_Saaten-Dinkelvollkornbrot.jpg
Quellenangabe Foto: SchapfenMühle.
Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der SchapfenMühle zu verwenden.



Dateiname: Pressefoto_Schapfen Meine Muehle
HaferLiebling_Haferbrot.jpg

Quellenangabe Foto: SchapfenMühle

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



Dateiname: Pressefoto_Schapfen Ruehr-Genuss_Titelbild.jpg

Quellenangabe Foto: SchapfenMühle.

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



Dateiname: Pressefoto_SchapfenMuehle_Schapfen Hefeteig soft &
frisch 10%_Titelbild.jpg

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 Kornes 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