PRESSEMITTEILUNG

SchapfenMühle: nachhaltige Weihnachtsbäckerei mit dem Urgetreide Emmer

**Ulmer Familienunternehmen sorgt mit alter Getreidesorte für frischen Wind**

**Ulm-Jungingen, 12.09.2022 – Mit Blick auf die bevorstehende, heiß geliebte Weihnachtszeit, in der Backfans viele Stunden in der heimischen Backstube verbringen, ist es äußerst erfreulich zu sehen, dass mit dem Trend „New Glocal“ regionale Agrarstrukturen wieder an Bedeutung gewinnen. Der Getreidespezialist SchapfenMühle kann hier als Vorreiter angesehen werden, denn das traditionsreiche Unternehmen hat die alte Getreideart Emmer mit Vertragslandwirten aus der Region wieder in die Backstuben gebracht.**

Ernährungswissenschaftlerin Hanni Rützler beschreibt im Food Report 2023 den aktuellen Foodtrend, New Glocal, und meint damit regionale Agrarstrukturen, kürzere und transparentere Lieferketten sowie die Fokussierung auf Binnenmärkte. Der Getreidespezialist SchapfenMühle zeigt mit dem Vertrieb von Emmermehl eindrucksvoll, wie die alte Getreideart Emmer mit Vertragslandwirten aus der Region wieder in die Backstuben gebracht werden kann. Diese Entwicklung ist sehr erfreulich, da Themen wie Nachhaltigkeit, Regionalität und Saisonalität für Konsumierende in den letzten Jahren stetig einen immer höheren Stellenwert eingenommen haben.

**Emmer bereichert die Weihnachtsbäckerei**

Bereits vor 12.000 Jahren wurde Emmer, ein Vorfahr und entfernter Verwandter unseres heutigen Brotweizens, angebaut und zählt zu den ältesten Getreidearten überhaupt. Durch seinen Anbau stärkt er die biologische Vielfalt im Bereich der Kulturpflanzen und trägt so zum Umweltschutz bei. Zudem überzeugt er mit seinem fein-nussigen und aromatischen Geschmack und sorgt für geschmackliche Abwechslung in der Backstube. Bekannte und geliebte Klassiker erhalten durch die Verwendung von Emmermehl quasi ein Upgrade und eine tolle neue Geschmacksnote. „Probieren Sie doch mal unser Lebkuchenrezept mit Emmer aus. Der nussige, kräftige Geschmack von Emmer passt perfekt zu den Nüssen, Mandeln und Gewürzen. Wer kein Fan von Lebkuchen ist, dem möchten wir unser köstliches Spekulatius- Rezept mit Emmervollkornmehl ans Herz legen. Die Zubereitung ist schnell und einfach, sodass die Keksdosen im Nu wieder aufgefüllt sind. Selbst Vollkornskeptiker sollten diesem Rezept mit Emmervollkornmehl eine Chance geben. Das Gebäck bekommt einen wunderbaren Biss, ist herrlich mürbe und der nussige Geschmack des Emmers kommt damit voll zur Geltung“, empfiehlt Uwe Dettinger, Vertriebsleiter Lebensmitteleinzelhandel bei der SchapfenMühle.

**Ein paar Tipps, bevor die Backsession starten kann**

Mehl ist nicht gleich Mehl und deshalb gibt es beim Backen mit Emmer ein paar Dinge zu beachten, um ein perfektes Backergebnis zu erzielen. Zwar enthält auch Emmer, als Vorfahre des Weizens, das Klebereiweiß Gluten, allerdings in relativ geringer Menge und mit anderem Aufbau im Vergleich zu Weizen. Teige aus Emmermehl weisen deshalb eine etwas weichere Konsistenz auf und werden gerne mit anderen Mehlsorten gemischt. Von der SchapfenMühle gibt es zwei Emmerprodukte. Das Emmermehl Type 1300 eignet sich bestens für alle feinen Backwaren wie Torten und Kuchen, die in erster Linie aus Biskuitteig gebacken werden. Für Brote, Brötchen oder Lebkuchen, die aus grundsätzlich schwereren Teigen hergestellt werden, ist die Vollkornmehlvariante eine geeignete Wahl. Grundsätzlich sollte bei der Zubereitung eines Teiges mit Mehl aus Emmer möglichst schonend mit dem Teig umgegangen werden, sodass es sich empfiehlt, ihn nur kurz und langsam zu kneten. Werden diese Hinweise berücksichtigt, so steht den Leckereien aus dem Urgetreide Emmer nichts mehr im Weg.

Die Emmermehle der SchapfenMühle sind im gut sortierten Lebensmitteleinzelhandel und im Online-Shop der SchapfenMühle unter <https://shop.schapfenmuehle.de/> erhältlich.

**Herzhafte Emmer-Lebkuchen**

|  |  |
| --- | --- |
| Ein Bild, das drinnen, angeordnet, mehrere enthält.  Automatisch generierte Beschreibung  **Dateiname:** Pressefoto\_SchapfenMühle\_Emmer-Lebkuchen.jpg (843 KB)  **Quellenangabe Foto:** SchapfenMühle  **Nutzung:** Abdruck zur Illustration des Rezepttipps. | **Zutaten für den Teig:**   * 4 Eier * 240 g brauner Zucker * 250 g SchapfenMühle Emmermehl Type 1300 * 80 g gehackte Mandeln * 200 g gemahlene Haselnüsse * 70 g Orangeat fein gehackt * 70 g Zitronat fein gehackt * 1,5 TL Lebkuchengewürz * ½ Päckchen Backpulver * 50 Oblaten 5 cm Ø   **Zutaten für das Dekor:**   * 200 g Puderzucker gesiebt * 2-3 EL Wasser oder Zitronensaft * 50 blanchierte Mandeln |
| **Zubereitung:**   1. Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Die restlichen Teigzutaten und Gewürze hinzugeben und sorgfältig unterrühren. 2. Mit einem Esslöffel Teighäufchen (etwa 20 g) auf die Oblaten setzen und mit angefeuchteten Händen in Form streichen. Dabei nicht ganz bis zum Rand arbeiten. 3. Die Lebkuchen nun etwa 12 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen, nicht abdecken. 4. Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 5. Die Lebkuchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und 16-18 Minuten backen. 6. Anschließend die Lebkuchen vollständig abkühlen lassen. 7. Aus Puderzucker und Wasser bzw. Zitronensaft einen zähflüssigen Zuckerguss herstellen und die Lebkuchen damit bestreichen. Jeden Lebkuchen mit einer Mandel dekorieren und gut trocknen lassen. | |
| **Anwendungstipp:**  Blanchierte Mandeln lassen sich gut der Länge nach halbieren. Durch die dann entstehende flache Seite haften die Mandeln unter Umständen besser auf dem Zuckerguss. Wer möchte, kann die fertigen Lebkuchen auch mit Schoko-Kuvertüre überziehen. | |

**Vollkorn Emmer Spekulatius**

|  |  |
| --- | --- |
| Ein Bild, das Essen, verschieden, Mahlzeit enthält.  Automatisch generierte Beschreibung  **Dateiname:** Pressefoto\_SchapfenMuehle\_Vollkorn\_Emmer\_Spekulatius.jpg (889 KB)  **Quellenangabe Foto:** SchapfenMühle  **Nutzung:** Abdruck zur Illustration des Rezepttipps. | **Zutaten für den Teig:**   * 400 g SchapfenMühle Emmervollkornmehl * 1 TL Backpulver * 200 g Zucker * 1 Päckchen Vanillezucker * 1 Ei Größe M * 1 TL Spekulatiusgewürz alternativ 1 TL Zimt und je 1 Msp. Nelken- und Kardamompulver * 300 g kalte Butter   **Zutaten für das Dekor:**   * 1 Eigelb * 1 EL Milch * 100 g Mandelblättchen |
| **Zubereitung:**   1. Aus den Teigzutaten rasch einen Mürbeteig kneten und in Folie gewickelt im Kühlschrank etwa 1 Stunde ruhen lassen. 2. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 3. Den Teig etwa 3 mm dick ausrollen. Formen ausstechen und auf das mit Backpapier belegte Blech legen. 4. Das Eigelb mit Milch verquirlen und die Plätzchen damit bestreichen. Die Mandelblättchen darüber streuen. 5. Im Ofen auf der zweiten Schiene von unten etwa 10 Minuten backen. | |

**Weiterführende Informationen unter:**

**Webseite:** www.schapfenmuehle.de

**Online-Shop:** www.shop.schapfenmuehle.de

**Blog:** www.emmer.info

**Instagram:** schapfenmuehle

**Bildmaterial**

|  |  |
| --- | --- |
| Ein Bild, das drinnen, angeordnet, mehrere enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | **Bildunterschrift:** Herzhafte Emmer-Lebkuchen  **Dateiname:** Pressefoto\_SchapfenMühle\_Emmer-Lebkuchen.jpg (843 KB)  **Quellenangabe Foto:** SchapfenMühle Juli 2021. **Nutzung** Abdruck nur zur Illustration des Rezepttipps und im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der SchapfenMühle zu verwenden. |
| Ein Bild, das Essen, verschieden, Mahlzeit enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | **Bildunterschrift:** Vollkorn Emmer Spekulatius  **Dateiname:** Pressefoto\_SchapfenMuehle\_Vollkorn\_Emmer\_Spekulatius.jpg (889 KB)  **Quellenangabe Foto:** SchapfenMühle Juni 2022. **Nutzung:** Abdruck nur zur Illustration des Rezepttipps und 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 beiden Standorten in Ulm-Jungingen und Dornstadt über 200 Mitarbeiter. Seit der ersten urkundlichen Erwähnung 1452 ist das Unternehmen ein zuverlässiger Partner für seine Kunden. Kundennähe, Zuverlässigkeit und Qualitätsbewusstsein sind Werte, die das Familienunternehmen seit den Anfängen auszeichnen. 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, Sandra Ganzenmüller, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 50, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: ganzenmueller@kommunikationpur.com