Schapfen Mühle
seit 1452

2023
Erntebericht

www.schapfenmuehle.de

Inhalt

3
Tradition und Innovation rund ums Korn

4
Erntebericht: Daten, Fakten und Wetter

5
Dinkelernte 2023

7
Weizenernte 2023

9
Roggenernte 2023

10
Den großen Trends auf der Spur

11
Getreideliebling 2023

12
Wissenswertes über die SchapfenMühle

Gerne können Sie sich bei weiteren Fragen zur Ernte 2023 an unseren Außendienst vor Ort wenden. Er wird Ihnen mit Rat und Tat unterstützend zur Seite stehen.

Herzlichen Dank an alle SchapfenMühle-Mitarbeitenden, die an der Entstehung dieses Ernteberichts mitgewirkt haben.

Tradition und Innovation rund ums Korn

Die SchapfenMühle GmbH & Co. KG ist ein Familienunternehmen mit einer Tradition, die bis zu ihrem Ursprung im Jahr 1452 zurückreicht. Pioniergeist, innovative Produkte und moderne Technologien haben das Unternehmen zu seinem Erfolg gebracht. Mit seinen über 200 Mitarbeitern ist die SchapfenMühle das älteste noch produzierende Unternehmen Ulms und agiert heute weltweit. Bäckereien haben mit der SchapfenMühle einen starken, zuverlässigen Partner an ihrer Seite, der gleichbleibende Qualität der Backwaren, innovative Produkte und schnelles Aufgreifen von Trends sowie eine Abrundung des eigenen Sortiments verspricht.

Die Mühle – vielfältige Verarbeitung des Getreides

Das Herz der SchapfenMühle und ihr Ursprung ist die Mehlmühle. Hier werden Emmer, Dinkel, Roggen und Weizen vermahlen. Getreide wie Dinkel, Emmer und Hafer werden zunächst in der Schälmühle geschält und von ihrer Umhüllung, den Spelzen, befreit. Mittels der Puffing-Technologie werden Körner auf ein Vielfaches ihrer eigentlichen Größe ausgedehnt.

Familienunternehmen mit Vorreitermentalität

Innovation hat bei der SchapfenMühle Tradition. Mit dem Mut, neue Wege zu betreten, läuft das Unternehmen nicht den neuesten Trends hinterher, sondern steht für eigene Überzeugungen ein und setzt dabei auf Nachhaltigkeit, Qualität und eine offene, wertschätzende Unternehmenskultur. Die Spezialisierung auf Dinkel und Emmer, lange bevor diese den Massengeschmack trafen, zeigt die Vorreiterrolle, die das Unternehmen seit jeher einnimmt.

Einsatz für Mensch und Natur

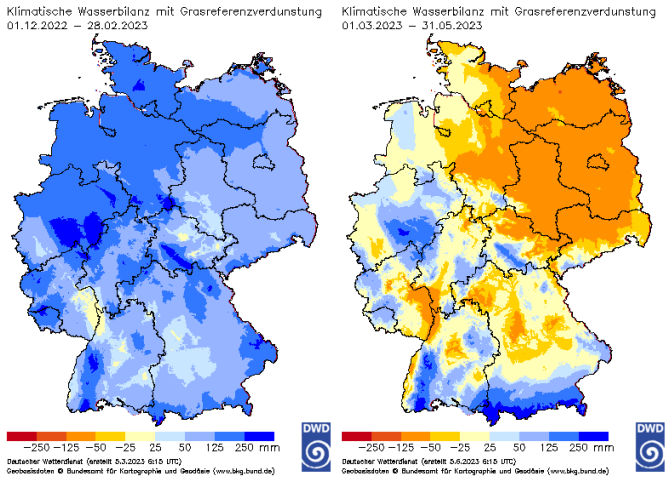
Bei der SchapfenMühle stehen Mensch und Natur im Fokus. Aus diesem Grund arbeitet das Unternehmen mit über 250 Vertragslandwirten zusammen und akzeptiert nur Getreide von nachhaltig und wertebewusst arbeitenden Lieferanten. Anbauverträge mit Lieferanten aus der Region garantieren der SchapfenMühle ein hohes Maß an Sicherheit und Qualität. Insgesamt wird der Getreidespezialist aus Ulm von 600 Landwirten beliefert. Als IHK-Ausbildungsbetrieb bildet das Familienunternehmen junge Menschen in qualifizierten Berufen aus und wirkt dem zukünftigen Fachkräftemangel entgegen.

„Seit 30 Jahren arbeiten wir Vertragslandwirten aus der Region zusammen, mit einigen bereits in der dritten Generation. Anbauverträge garantieren ein hohes Maß an Sicherheit und Qualität. So sind wir ein zuverlässiger und sicherer Partner, sowohl für unsere Landwirte als auch für unsere Kunden."

RALPH SEIBOLD,
Geschäftsführender Gesellschafter der SchapfenMühle

Erntebericht: Daten, Fakten und Wetter

Nachdem im Vorjahr die Ernte im Zeichen von Regenmangel und Hitzewellen stand, steht die diesjährige Ernte unter deutlichen Wetterkapriolen. Ein wochenlang nasses Frühjahr, gefolgt von fast 8-wöchiger Trockenheit im Mai und Juni, anschließend ständiger Dauerregen, der die Ernte immer wieder unterbrochen hat. Aufgrund von ergiebigem und häufigem Regen haben die deutschen Landwirte in diesem Sommer wohl nur eine kleinere Ernte eingefahren. Auch haben die Qualitäten zum Teil darunter gelitten. Insofern das Getreide vor der Regenperiode im Erntezeitraum geerntet wurde, ist auch mit guten Qualitäten zu rechnen.



Quelle: Deutscher Wetterdienst (DWD)

Die Ernte 2023

Der Deutsche Bauernverband (DBV) spricht von einer unterdurchschnittlichen Ernte. Nach jetzigem Stand (aufgrund der unbeständigen Wetterphase wird der Drusch seit dem 18.08.2023 deutschlandweit fortgesetzt) ist es fraglich, ob die 40 Mio. Tonnen-Marke beim Getreide noch erreicht werden kann. Das wäre deutlich weniger als im letzten Jahr (43 Mio. in 2022). Die Mengen und Qualitäten haben unter dem wochenlangen Regen zum Teil sehr gelitten. Bezüglich der Getreide, die jetzt noch geerntet werden, wird fraglich sein, ob diese noch müllerisch brauchbar sind oder nur noch als Futtergetreide Verwendung finden. Die aktuelle Ertragslage liegt sehr deutlich unter dem Durchschnitt der Jahre 2017-2022 (ohne das extreme Trockenjahr 2018). Ein Versorgungsengpass wird nicht erwartet.

Bei Winterweizen, der bedeutendsten Getreideart Deutschlands, beträgt die Ertragsmenge voraussichtlich 20,8 Millionen Tonnen (Vorjahr 21,8 Millionen Tonnen). Das ist aber deutlich weniger als im Mittel der Jahre 2017-2022.
Die Roggenernte ist im Vergleich zum Vorjahr stabil. Dies ist darauf zurückzuführen, dass die Anbaufläche um 6,9 % größer ist als im Vorjahr. Die Erntemenge sinkt nur leicht auf rund 3,1 Millionen Tonnen. Im Vergleich zum Vorjahr um -0,4 %.

„Noch ist die Ernte 2023 in Deutschland nicht vollständig abgeschlossen, aber schon jetzt zeichnet sich ab, dass wir mit einem unbefriedigenden Ergebnis hinsichtlich der Gesamterntemengen rechnen müssen. Auch werden die Qualitäten regional sehr unterschiedlich ausfallen.“

JÜRGEN ELLERKAMP
Leiter Geschäftsbereich Bäckergeschäft

Dinkelernte 2023

In vielen Regionen Deutschlands war der Dinkelvorrat bis zur Ernte in ausreichender Menge vorhanden. Der Übergang von der alten zur neuen Ernte erfolgt sukzessive. Die Nachfrage bei den Endverbrauchern nach hochwertigen Dinkelgebäcken ist aufgrund der Preisteuerungsrate leicht gebremst, Engpässe mit der Versorgung von Dinkel werden daher nicht erwartet. Unsere gute und langjährige Partnerschaft mit unseren Vertragslandwirten unterstützt uns dabei, auch im kommenden Getreidejahr Dinkel bis zum Ernteanschluss liefern zu können. Mögliche Dinkelkontrakte sollten jedoch im Vorfeld in Erwägung gezogen werden.

Geschichte

Die ältesten Funde stammen aus Westarmenien und Osteuropa ca. im 6. bis 5. Jahrhundert v. Chr. In Mitteleuropa wird Dinkel seit 1.700 v. Chr. angebaut.

Nährwerte und Besonderheiten

Dinkel vereinigt idealerweise die Vorteile einer vollwertigen Ernährung, da er reich an den Vitaminen A, E, B1, B2 und Niacin ist. Auch der Anteil wertvoller Fettsäuren und Mineralstoffe wie Eisen, Magnesium, Phosphor und Calcium ist höher als in anderen Getreidearten. Manchen Weizenallergikern bietet Dinkel eine Alternative zu herkömmlichen Weizenprodukten.

Dinkel und die SchapfenMühle

Den ersten Anbauvertrag für Dinkel unterzeichnete die SchapfenMühle im Jahr 1987. Damit hat das Unternehmen jahrelanges Know-how in der Verarbeitung von Dinkel und bietet höchste Qualität.

Die Spezialisierung auf das besondere Getreide, lange bevor dieser Massengeschmack traf, zeigt die Vorreiterrolle, die das Unternehmen seit jeher einnimmt.

Durchschnittswerte Dinkel

In unserem mühleneigenen Labor haben wir durch eine Vielzahl von Messungen folgende Veränderungen zum Vorjahr festgestellt:

Erntejahr	2022	2023
Fallzahl	340-380 Sek.	300-340 Sek.
Feuchtklebergehalt	35-38 %	32-35 %
Sedimentationswert	26-28 ml	27-29 ml

Durchschnittswerte beim Dinkelmehl Type 630

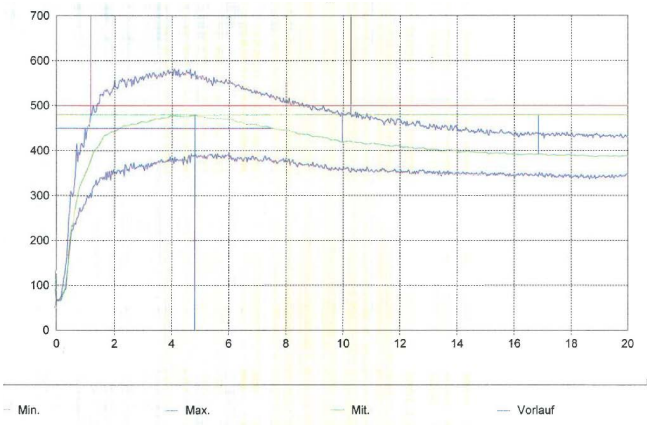
Veränderungen zum Vorjahr

- Die Enzymaktivität ist höher.
- Die Fallzahl ist niedriger.
- Die Wasseraufnahme ist vergleichbar, z.T. sogar erhöht.
- Die Knettoleranz ist gut.
- Der Feuchtklebergehalt ist leicht niedriger, aber tendenziell etwas bockiger.
- Die gemessenen Volumina sind vergleichbar zum Vorjahr.
- Die Krume ist leicht ballend, die Krumenporung ist offener.
- Die Kruste ist zartsplittrig.

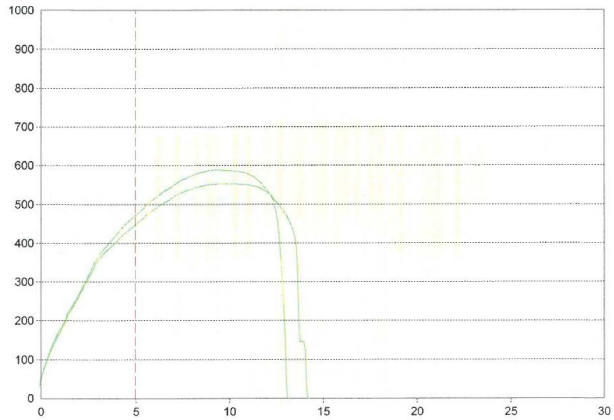
In engem Kontakt – Geschäftsführer Ralph Seibold und Vertragslandwirt Thomas Grimminger

Dinkelernte 2023

Das Farinogramm zeigt eine ähnliche Wasseraufnahme sowie eine ähnliche Teigentwicklungsphase zum Vorjahr. Die Teige sind knettolerant und bleiben in der Teigerweichungsphase auf gutem Niveau stabil.



Im Extensogramm ist zu erkennen, dass die Teige auf der Endgare stabiler als zum Vorjahr sind, die Dehnbarkeit ist vergleichbar. Die Gebäckvolumina sind vergleichbar zum Vorjahr.



Folgende Produkte haben sich bewährt

Zur Verbesserung der Saftigkeit der Gebäcke empfehlen wir 3-5 % CeralGran Dinkel Granulat bzw. CeralGran Dinkelvollkorn Granulat.

Dinkel-Brot	Schapfen „Meine Mühle“ DinkelVollkornsauer
Dinkel-Kleingebäck	Schapfen Malz-Kristall, Schapfen BrötchenMalz sowie Schapfen „Meine Mühle“ Dinkelback Pur
Dinkel-Allrounder	Schapfen Dinkel Classico

Verarbeitungsempfehlungen

Fachberatung für Dinkelmehle aus der Ernte 2023

- TA zum Vorjahr belassen.
- Grundsätzlich ist ein Vorteig zu empfehlen. Dabei die Vorteigmenge leicht reduzieren.
- Für entspanntere Teige empfiehlt sich eine Fettzugabe von bis zu 2 %.
- Teige aufgrund des noch gut dehnbaren Feuchtklebers im Spiralkneter ca. 3/4 im Langsamgang und ca. 1/4 im Schnellgang kneten.
- Die Zugabemenge von Backmitteln beibehalten
- Die Teigtemperatur gleich halten.
- Wie 2022 genügend Teigruhezeit einhalten.

Dinkel im Überblick

Wasseraufnahme ist vergleichbar, teils erhöht.

Gebäckvolumina sind vergleichbar zum Vorjahr.

Knettoleranz ist gut.

Teigtemperatur gleich halten.

Feuchtklebergehalt ist leicht niedriger.

Genügend Teigruhe einhalten.

Weizen 2023

Die nationalen Weizenerträge haben sich laut dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gegenüber dem Vorjahr auf ca. 20,8 Millionen Tonnen verringert (-6,0 % zum Vorjahr). Der Grund liegt zum einen in der Verringerung der Anbauflächen (2,7 %), zum anderen ist der Hektarertrag mit -3,4 % unter Vorjahr. Es gibt regional große Schwankungen bei den Qualitäten, abhängig von Proteingehalt sowie Zeitpunkt der Ernte.

Durchschnittswerte Weizen

Die Untersuchungen des SchapfenMühle-Labors ergeben folgende Durchschnittswerte im Vergleich zum Vorjahr:

Erntejahr	2022	2023
Feuchtigkeit	12,0-13,0 %	12,0-13,0 %
Fallzahl	330-370 Sek.	300-340 Sek.
Proteingehalt i.Tr.	12,0-13,0 %	10,5-12,0 %
Feuchtklebergehalt	28-30 %	27-29 %
Sedimentationswert	37-42 ml	35-39 ml

Durchschnittswerte beim Weizenmehl Type 550

Veränderungen zum Vorjahr

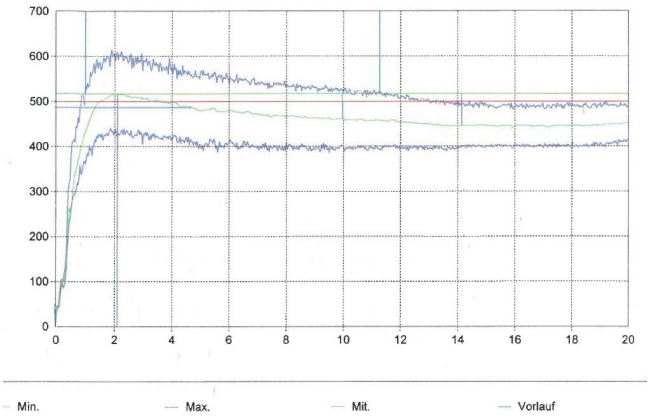
Es gibt qualitativ zum Teil deutliche Veränderungen zur Ernte im vergangenen Jahr:

- Der Feuchtklebergehalt ist niedriger.
- Die Enzymtätigkeit ist höher.
- Der Sedimentationswert ist niedriger.
- Die Teige sind feuchter.
- Die Teige zeigen eine tendenziell schnellere Teigentwicklung.
- Die Kruste ist zart-rösch.
- Die Bräunung ist etwas kräftiger.
- Die Krume ist tendenziell feuchter und saftiger.
- Die Gebäckvolumina sind z. T. deutlich kleiner als im Vorjahr.

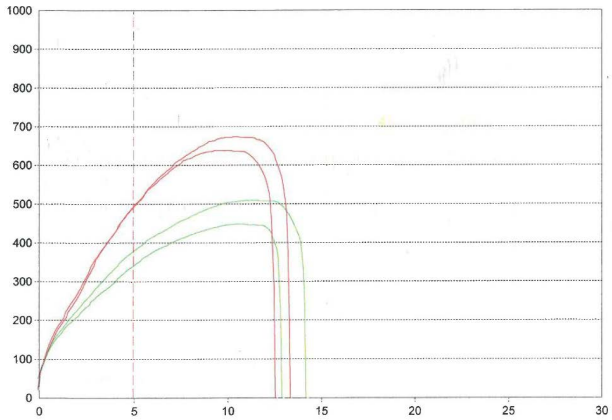
In diesem Jahr ist die Verarbeitung von Weizenmehlen anspruchsvoller. Bitte berücksichtigen Sie die geringeren Feuchtklebergehalte.

Weizen 2023

Das Farinogramm zeigt eine schwächere Wasseraufnahme bei einer ähnlichen Teigentwicklungsphase zum Vorjahr an. Die Teige sind etwas weniger knettolerant.



Im Extensogramm ist zu erkennen, dass die Teige auf der Endgare etwas schwächer sind. Die Gebäckvolumen sind kleiner.



Einsatz von SchapfenMühle-Brötchenbackmitteln auf Gesamtmehl

Um die leicht niedrigeren Klebergehalte auszugleichen, empfehlen wir bei unseren Backmitteln folgende Dosierungen:

Schapfen Malz-Kristall	4,0 %
Schapfen MalzProfi kühl	3,0 %
Schapfen BrötchenMalz	3,0 %
Schapfen „Meine Mühle“ Brötchen Premium	4,0 %
Schapfen Malz-rösch	3,0 %

Zur Optimierung der Saftigkeit der Krume empfehlen wir 3-5 % CeralGran Weizen Granulat. Zur Verbesserung der Endgarstabilität sowie der Ausbundsicherheit empfehlen wir 1-2 % Schapfen „Meine Mühle“ stabil + frisch.

Verarbeitungsempfehlungen

von der SchapfenMühle-Fachberatung für Weizenmehle der Ernte 2023

Es ist auf folgende Punkte bei jeder Art der Führung zu achten:

- TA um 1-2 Punkte reduzieren.
- Teigknetzeit beibehalten, auf gute Verquellung achten.
- Im Spiralkneter ca. 3/4 im Langsamgang und ca. 1/4 im Schnellgang kneten.
- Teigtemperatur auf 24-26 °C einstellen.
- Teigruhe beibehalten, bzw. etwas verkürzen.
- Ausbundgebäcke etwas knapper schieben.

Weizen im Überblick

Wasseraufnahme verringert.

Knettoleranz leicht geschwächt.

Feuchtklebergehalt ist niedriger.

Gebäckvolumina sind z. T. deutlich kleiner als im Vorjahr.

Teigtemperatur beibehalten.

Teigruhe beibehalten, ggf. etwas reduzieren.

Roggen 2023

Die Erntemengen beim Roggen sind aufgrund der gestiegenen Anbaufläche stabil bei rund 3,1 Millionen Tonnen. Auch hier gibt es regional große Schwankungen hinsichtlich der Qualitäten.

Durchschnittswerte Roggen

Die Untersuchungen des SchapfenMühle-Labors ergeben folgende Durchschnittswerte im Vergleich zum Vorjahr:

Erntejahr	2022	2023
Fallzahl	220-280 Sek.	200-240 Sek.
Amylogramm im Verkleisterungs-maximum	700-800	600-700
Temperatur im Verkleisterungs-maximum	69,0-71,0 °C	67,0-69,5 °C

Durchschnittswerte beim Roggenmehl Type 1150

Veränderungen zum Vorjahr

Es gibt leichte qualitative Veränderungen zur Ernte im vergangenen Jahr:

- Die Fallzahl ist niedriger.
- Die Enzymtätigkeit ist höher.
- Die Teigentwicklung ist schneller.
- Die Verkleisterungstemperatur ist niedriger.
- Die Teigausbeute ist um 1-2 TA zu reduzieren
- Die Endgarstabilität ist geschwächt.
- Die Brotkrume ist unelastischer, gleichzeitig leicht feuchter.
- Die Porung ist leicht offener bei tendenziell leicht größerem Brotvolumen.

Roggen im Überblick

Wasseraufnahme verringert.

Knettoleranz ist vergleichbar.

Enzymaktivität erhöht.

Verarbeitungsempfehlungen

von der SchapfenMühle-Fachberatung für Roggenmehle aus der Ernte 2023:

Sauerteige sollten an den mittleren bis leicht erhöhten vorgeschlagenen Zugaben der Schapfen-Mühle-Anwendungstabellen angelehnt sein.

Zur Herstellung von Sauerteigbroten empfehlen wir Schapfen „Meine Mühle“ VollkornMalzsauer.
Bei BioBrot bewährt sich Schapfen Bio-Roggen-Vollkornsauerteig mit der mittleren Zugabeempfehlung laut Tabelle in direkter wie auch in kombinierter Führung.

Um einen stabilen und maschinenfreundlichen Brotteig zu erhalten, empfehlen wir:

- 10-20 g Schapfen „Meine Mühle“ stabil + frisch pro kg Gesamtmehl zusätzlich zur Teigsäuerung einzusetzen.
- Teigfestigkeit anpassen.
- Die Gebäcke zeichnen sich durch eine bessere Frischhaltung aus
- Zur Verbesserung der Endgarstabilität sowie eines angenehmen Kaueindrucks empfehlen wir 3-5 % CeralGran Roggenvollkorn Granulat.

Weiterhin ist auf folgende Punkte zu achten:

- Die Teigausbeute ist leicht zu reduzieren.
- Versäuerung gleichhalten zum Vorjahr, aus geschmacklicher Sicht leicht erhöhen.
- Hefe-Zugabe vergleichbar zum Vorjahr, bzw. leicht reduzieren.
- Knetzeiten beibehalten/leicht verkürzen.
- Teigruhe zum Vorjahr belassen bzw. leicht verkürzen.

Sauerteigführung:

- Die TA etwas zu reduzieren.
- Die Sauerteigstufen und Stehzeit tendenziell verkürzen.
- Sauerteigzugabe im Teig beibehalten.

Den großen Trends auf der Spur

Vier große Trends betreffen nach Ansicht der SchapfenMühle die backende Branche: Biodiversität, Hülsenfrüchte, alternative Proteine, Milchersatz.

Mehr Vielfalt im Sortiment

Biodiversität kann man dadurch stärken, dass nicht nur Weizen, Mais oder Raps angebaut werden, sondern auch andere Getreidearten wie Dinkel und Emmer. Ebenfalls werden Backwaren aus Hülsenfrüchten an Bedeutung gewinnen und somit dem Trend nach alternativen Proteinen entgegenkommen.

Regionalität und Handwerk

Ganz im Sinne von “Tue Gutes und sprich darüber” sollten Bäckereien ihren Kundenkreis über ihr gutes Handwerk informieren. Regionalität und Handwerk werden weiterhin eine große Rolle spielen, wenn nicht sogar eine noch größere. Gerade jetzt ist man mit Getreide und Ölsaaten aus regionalem Anbau unabhängig von Krisen. Daher werden regionale Produkte in den Fokus von Verbrauchern rücken. Auch die SchapfenMühle wird durch den Vertragsanbau einiges abfedern und künftig Rohstoffe noch mehr lokal beschaffen. Allerdings ist das Volumen sehr groß, alles regional zu bekommen ist schwierig, aber nicht unmöglich. Mit dem regionalen Getreideanbau von Dinkel, Emmer und Hafer hat der Getreidespezialist eine gute Versorgungslage erreicht. Um dies weiter ausbauen zu können, ist es wichtig, Regionalität weiter und größer zu denken und es zum Beispiel auf ganz Süddeutschland zu beziehen. Ebenso wird es immer wichtiger, die Herkünfte der Produkte stärker zu definieren und die deutsche Herkunft der Rohstoffe auszuloben – auch für Bäckereien.

Wissen, was drin ist

Wichtig ist Verbraucherinnen und Verbrauchern die Aussage, welche Zutaten in den Broten und Backwaren enthalten sind. Immer mehr wollen sich gesund ernähren und auf beispielsweise tierische Zutaten verzichten. Auch hier können wir Bäckerinnen und Bäcker bestens unterstützen. So deckt unsere aktuelle Backmittelrange alle Anforderungen einer modernen Bäckerei optimal ab, überzeugt durch einzigartige Spitzenqualität und einfache sowie gelingsichere Handhabung. Feinste Zutaten, wie besonders hochwertige und aromatische Malzextrakte und -mehle, verleihen Brötchen und Kleingebäcken ein harmonisches, genussvolles Geschmacksprofil. Alle Schapfen Brötchenbackmittel sind frei von Palmöl sowie tierischen Zutaten und für die Herstellung angesagter veganer Backwaren ideal geeignet.

Die großen Trends

- Biodiversität
- Hülsenfrüchte und alternative Proteine
- Milchersatz
- Regionalität
- Handwerk
- Bewusste Ernährung
- Vegane Backwaren
- Dinkel als Trendgetreide

Getreideliebling 2023

Die SchapfenMühle hat es sich zur Aufgabe gemacht, ein Getreide als Getreideliebling des Jahres in den Fokus zu rücken. Entscheidungskriterien für die Auswahl sind das Potenzial im Hinblick auf Nährwerte, Verwendungsmöglichkeiten, Geschmack sowie die Einschätzung des Getreideexperten, ob es in Deutschland eine hohe Nachfrage zu verzeichnen gibt. Der Getreideliebling 2023 ist Dinkel, auch Alemannen- oder Schwabenkorn genannt. Mit ihm lassen sich allerlei Leckereien zaubern. Die Spezialisierung auf Dinkel legte die SchapfenMühle bereits vor über zwanzig Jahren fest und hat damit als Vorreiter den Dinkel-Trend ins Rollen gebracht.

Geschichte

Die ältesten Funde stammen aus Westarmenien und Osteuropa ca. im 6. bis 5. Jahrhundert v. Chr. In Mitteleuropa wird Dinkel seit 1.700 v. Chr. angebaut.

Aussehen

Dinkel ist ein Spelzgetreide, die Dinkelkörner werden von ihrem Spelz fest umschlossen. Die Dinkelähre ist schmal und länger als die des Weizens. Das einjährig angebaute Getreide wächst ca. 60 cm bis 150 cm hoch. Die Ährenspindel ist lang und dünn, die reifen Ähren neigen sich deutlich.

Eigenschaften

Dinkel punktet mit seinem nussigen Aroma. Aufgrund seines hohen Kleber- und Eiweißgehalts

hat er ideale Backeigenschaften. Aus Dinkelmehl lassen sich wohlschmeckende Brote, Brötchen, aromatisches Kleingebäck sowie Nudeln herstellen. Aus Dinkel werden aber auch Couscous, Bulgur, Grieß, „Dinkel wie Reis“ und sogar Dinkelkaffee erzeugt.

Nährwert

Dinkel vereinigt die Vorteile einer vollwertigen Ernährung, da er reich an den Vitaminen A, E, B1, B2 und Niacin ist. Auch der Anteil wertvoller Fettsäuren und Mineralstoffe wie Eisen, Magnesium, Phosphor und Calcium ist höher als in anderen Getreidearten. Manchen Weizenallergikern bietet er eine Alternative zu Weizenprodukten.

Verwendung

- Dinkelmehl Type 630: Brötchen, süße Gebäcke aus Hefe-, Mürb- oder Strudelteig, Stollen
- Dinkelmehl Type 1050: herzhaft-kräftige Mischbrote und Brötchen
- Dinkelvollkornmehl: dunkle Vollkornbrötchen und Vollkornbrote

„Bevor wir vor 20 Jahren sein Potenzial erkannt haben, war er lange in Vergessenheit geraten. Das hat sich geändert, auch durch unser Engagement beim Anbau mit unseren Vertragspartnern aus der Landwirtschaft. Wir sehen seit Jahren ein steigendes Interesse an Dinkel.“

RALPH SEIBOLD
Geschäftsführender Gesellschafter der SchapfenMühle

Wissenswertes über die SchapfenMühle

Bäckereien haben mit der SchapfenMühle einen starken Partner an ihrer Seite, der gleichbleibende Qualität der Backwaren, innovative Produkte und schnelles Aufgreifen von Trends sowie eine Abrundung des eigenen Sortiments verspricht. Dies zeichnet sich durch qualitativ hochwertige und innovative Produkte aus und auch durch das vielfältige Serviceangebot. Bäcker beispielsweise erhalten Unterstützung durch einen Experten bei der Herstellung im eigenen Betrieb, der Anwendungshinweise gibt, die über das Produkt hinausgehen.

Zuverlässiger Partner

Die SchapfenMühle ist nicht nur ein zuverlässiger, sondern auch ein sicherer Partner für Kunden und Landwirte. Durch die vielseitige Mühlentechnologie hat der Getreidespezialist die Möglichkeit, jedes Getreide zu einem optimalen Produkt weiterverarbeiten zu können. Die spezifischen 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 auf jeden Fall abnimmt und es zum bestmöglichen Produkt weiterverarbeitet. Auch für die Kunden bedeutet die Zusammenarbeit mit der SchapfenMühle ein hohes Maß an Sicherheit und damit unternehmerische Freiheit. Er kann sich auf die ausgehandelten Mehlliefermengen aufgrund der sicheren und zumeist regionalen Lieferketten verlassen und daher seinen Kunden kontinuierlich das gewünschte und erwartete Sortiment anbieten.

Spezialist für Emmer und Dinkel

Durch vielfältige Marketing-Aktivitäten mit der ersten Dinkel-Mühlenmischung „Schapfen SchwabenKorn“ gelang der SchapfenMühle Anfang der 2000er der bundesweite Durchbruch. Jahrelanges Know-how in der Verarbeitung von Dinkel macht das Unternehmen zum Spezialisten und garantiert höchste Qualität. Im Herbst 2013 haben die ersten Landwirte gemeinsam mit der SchapfenMühle Emmer ausgesät. Mit dem Ergebnis der Ernte waren im Sommer 2014 alle so zufrieden, dass es inzwischen einen festen Kreis an Vertragslandwirten gibt, die Emmer für die SchapfenMühle anbauen. Ziel ist es, das Urgetreide Emmer so salonfähig wie den Dinkel zu machen.

Wissenswertes über die SchapfenMühle

Daten und Fakten

- 100.000 t Getreideverarbeitung/Jahr
- Verarbeitung aller Getreidearten, bio und konventionell
- Zweithöchstes Getreidesilo der Welt
- ca. 90 Silozellen mit über 30.000 t Gesamtlagerkapazität
- Annahmeleistung über 500 t/Stunde
- Jährliche Stromproduktion ca. 400.000 kWh (Werk 1 & 2)

Mehlmühle

Herstellung von typischen Getreidemahlprodukten, wie Typenmehle, Schrote, Grieß oder Dunst, aus Dinkel, Weizen, Roggen und Emmer

Schälmühle

Verarbeitung von Dinkel, Hafer, Weizen, Roggen, Emmer und Gerste zu Flocken, Grütze, Vollkornflockenmehl oder weiteren Spezialprodukten

Veredelung

Herstellung von gepufftem Getreide, naturbelassen, mit Honig, Zucker o. ä. veredelt, sowie Granulaten

Naturkost

Hochwertige Getreideprodukte und Saaten werden nach den Wünschen unserer Handelspartner mit moderner Verpackungstechnik in Folien- oder Papierbeutel oder Faltschachteln verpackt

Backmischerei

Entwicklung von Backzutaten für Bäckereien und Konditoreien. Fertigung von hauseigenen Mühlenmischungen inklusive Backmittel für den Brot- und Feinbackbereich. Auch Entwicklung von kundenindividuellen Mühlenmischungen sowie Backmitteln.

SchapfenMühle GmbH & Co. KG
Franzenhauserweg 21 | 89081 Ulm-Jungingen
+49 731 96746 - 0
info@schapfenmuehle.de
www.schapfenmuehle.de