KURZMELDUNG

23.03.2023, Ulm-Jungingen

**SchapfenMühle launcht Neuprodukte Hafergrütze und Gerstengraupen**

* **Hafergrütze ist nicht nur ein vielseitig einsetzbares Produkt, sondern auch in Sachen Inhaltsstoffe eine Bereicherung.**
* **Gerstengraupen: vom „Arme-Leute-essen“ zur geschätzten Zutat**
* **SchapfenMühle Hafergrütze und Gerstengraupen leisten einen wertvollen Beitrag zu einer ausgewogenen, ballaststoffreichen Ernährung.**

Der Getreidespezialist aus Ulm launcht mit Hafergrütze Vollkorn und Gerstengraupen mittel zwei Klassiker der norddeutschen Küche und verleiht den ein wenig in Vergessenheit geratenen Zutaten mit leckeren Rezeptvorschlägen ein raffiniertes Image. Die beiden Neuprodukte ergänzen das umfangreiche Angebot an Mehlen und Getreideprodukten der SchapfenMühle. Sie sind in 250-g-Einheiten in ausgewählten Supermärkten sowie im Online-Shop (www.shop.schapfenmuehle.de) des Getreidespezialisten erhältlich. Verbraucherinnen und Verbraucher erhalten auf der Verpackung wissenswerte Informationen rund um die Herstellung und positiven Inhaltsstoffe sowie wertvolle Tipps und einen trendigen Rezeptvorschlag zum Kochen, Ausprobieren und Genießen.

**Nussiger Geschmack und überzeugender Variantenreichtum: Hafergrütze**

Der Begriff Grütze stammt vom althochdeutschen Wort „gruzzi“ ab und bedeutet Grobgemahlenes. Die SchapfenMühle gewinnt die Hafergrütze aus dem vollen, geschälten Haferkorn, das grob gebrochen wird. Sie lässt sich vielfältig verarbeiten und punktet mit ihrem angenehmen, mild-nussigen Geschmack. Die Grützwurst, bestehend aus verschiedenen Wurstsorten und Grütze und als nord- und ostdeutsche Spezialität bekannt, ist nur ein Beispiel von vielen. Hafergrütze kann neben verschiedenen Frühstücksvarianten wie beispielsweise Overnight Oats zum Verfeinern und Aufwerten von Eintöpfen und Suppen oder süßen Desserts eingesetzt werden. Aber nicht nur der Geschmack und die vielen Zubereitungsmöglichkeiten sprechen für die Hafergrütze. Hafer ist zudem reich an Ballaststoffen, Mineralstoffen, wie Natrium, Kalium, Magnesium, Calcium, Zink, Eisen sowie Vitamin B1.

 **Kleine Körner mit Biss: Gerstengraupen**

 „Arme-Leute-Mahlzeit“ zum Sattwerden war gestern, heute werden Gerstengraupen nicht nur von Köchinnen und Köchen als raffinierte Allround-Zutat geschätzt, die auch mit einigen gesundheitlichen Vorteilen punktet. Neben einem hohen Ballaststoffgehalt überzeugen die von Natur aus fettarmen Körner vor allem mit einem hohen Gehalt an pflanzlichen Gersten-Beta-Glucan. Hergestellt werden die Gerstengraupen, aufgrund ihrer runden Form auch als Perlraupen bezeichnet, von der SchapfenMühle durch Schälen, Schleifen und Polieren. In der Küche lassen sie sich sowohl zu herzhaften als auch süßen Speisen verarbeiten. Sie sind eine abwechslungsreiche Alternative zu Reis und Kartoffeln, verleihen Gemüsesuppen, Aufläufen und Salaten einen herrlichen Biss, können variantenreich zu verschiedenen Gersten-Risottos verarbeitet werden und passen als Süßspeise ganz wunderbar zu Kompott oder frischen Früchten.

**Wertvoller Beitrag zu einer ausgewogenen, ballaststoffreichen Ernährung**

Beide Produkte können aufgrund des enthaltenden Beta-Glucans cholesterinsenkend wirkend. Hafer- sowie Gersten-Beta-Glucan sind natürliche, lösliche Ballaststoffe, die vor allem in den Randschichten des Hafer- beziehungsweise Gerstenkorns enthalten sind. Bereits die tägliche Aufnahme von 3 g Hafer- oder Gersten-Beta-Glucan trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Blutcholesterinspiegels bei. Bereits 25 g Hafergrütze oder Gerstengraupen (entsprechen jeweils 1 g Hafer- beziehungsweise Gersten-Beta-Glucan) pro Mahlzeit können zu einer cholesterinbewussten Ernährung im Rahmen einer abwechslungsreichen, ausgewogenen Ernährungsweise sowie einer gesunden Lebensweise beitragen.

**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.

**Bildmaterial**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Bildunterschrift:** Nussiger Geschmack und überzeugender Variantenreichtum: SchapfenMühle Hafergrütze**Dateiname:** Pressefoto\_SchapfenMuehle\_Freisteller\_Hafergruetze\_Seite\_250g.jpg (2.995 KB)**Quellenangabe Foto:** SchapfenMühle**Nutzung:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der SchapfenMühle zu verwenden.  |
|  | **Bildunterschrift:** Nussiger Geschmack und überzeugender Variantenreichtum: SchapfenMühle Hafergrütze**Dateiname:** Pressefoto\_SchapfenMuehle\_Hafergruetze\_Schale\_1.jpg (1.845 KB)**Quellenangabe Foto:** SchapfenMühle**Nutzung:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der SchapfenMühle zu verwenden.  |
|  | **Bildunterschrift:** Kleine Körner mit Biss: SchapfenMühle Gerstengraupen**Dateiname:** Pressefoto\_SchapfenMuehle\_Freisteller\_Gerstengraupen\_Seite\_250g.jpg (2.989 KB)**Quellenangabe Foto:** SchapfenMühle**Nutzung:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der SchapfenMühle zu verwenden.  |

**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