

Schapfen
Mühle

seit 1452



EMMER

Unser Urgetreide.

Emmer – Urgetreide mit Zukunft.



WAS IST EMMER?



Emmer ist ein Vorfahr unseres heutigen Brotweizens. Im Vergleich zu Weizen hat Emmer einen sehr geringen Nährstoffbedarf, das heißt er wächst auch gut auf wenig fruchtbaren Böden und verträgt auch längere Trockenperioden. Er gedeiht somit auch ohne oder nur mit geringer Düngergabe.

Emmer ist wie Dinkel ein Spelzgetreide. Durch die fest um das Korn sitzende, schützende Spelze ist das Getreide robust und resistenter gegenüber Schädlings- und Krankheitsbefall und macht einen geringeren Einsatz von Pflanzenschutzmitteln möglich.

Durch diese Spelze, die erst kurz vor der Weiterverarbeitung in der Mühle entfernt wird, ist das eigentliche Korn auch weitestgehend vor Luftschadstoffen wie beispielsweise Abgasen geschützt.

Durch den erneuten Anbau von Emmer tragen Landwirte zum Artenerhalt bei und stärken so die biologische Vielfalt im Bereich der Kulturpflanzen. Der Anbau von Emmer kann somit als aktiver Umweltschutz gesehen werden.

EMMERANBAU HEUTE

Die SchapfenMühle lässt Emmer ausschließlich im Vertragsanbau anbauen. Die Emmer-Vertragslandwirte befinden sich hauptsächlich in einem Umkreis von maximal 20 – 30 km rund um den Mühlenstandort Ulm.*

Während sich die SchapfenMühle zur Abnahme der Ware ihrer Vertragspartner verpflichtet – und das zu gesicherten Preisen, bauen die Erzeuger pro Jahr und Vertragsvereinbarung bestimmte Mengen an Emmer an. Das bedeutet für die Landwirte die Wahrung ihrer Existenz und Planungssicherheit.

Da wir einen hohen Anspruch an die Qualität des Getreides haben, unterstützen wir die Landwirte beispielsweise bei der Saatgutbeschaffung und organisieren Treffen der Landwirte mit Experten, die zu Themen wie Saatgutzü-

chtung und Getreideforschung informieren. Dabei geht es um Aspekte und Tipps rund um den Anbau, die Düngung, den Pflanzenschutz und die Ernte, um den optimalen Getreideertrag bei bestmöglicher Getreidequalität zu erzielen. Eine enge und partnerschaftliche Zusammenarbeit mit den Vertragslandwirten ist uns dabei sehr wichtig.

Durch die Kooperation und das enge Netzwerk mit Landwirten aus der Umgebung trägt die SchapfenMühle zum einen zur Stärkung der regionalen Wirtschaft bei und zum anderen ist über die gesamte Wertschöpfungskette hinweg – von der Züchtung und Auswahl des Saatgutes bis hin zum Anbau und der Weiterverarbeitung – eine durchgängige Transparenz geboten.



WAS IST URGETREIDE?

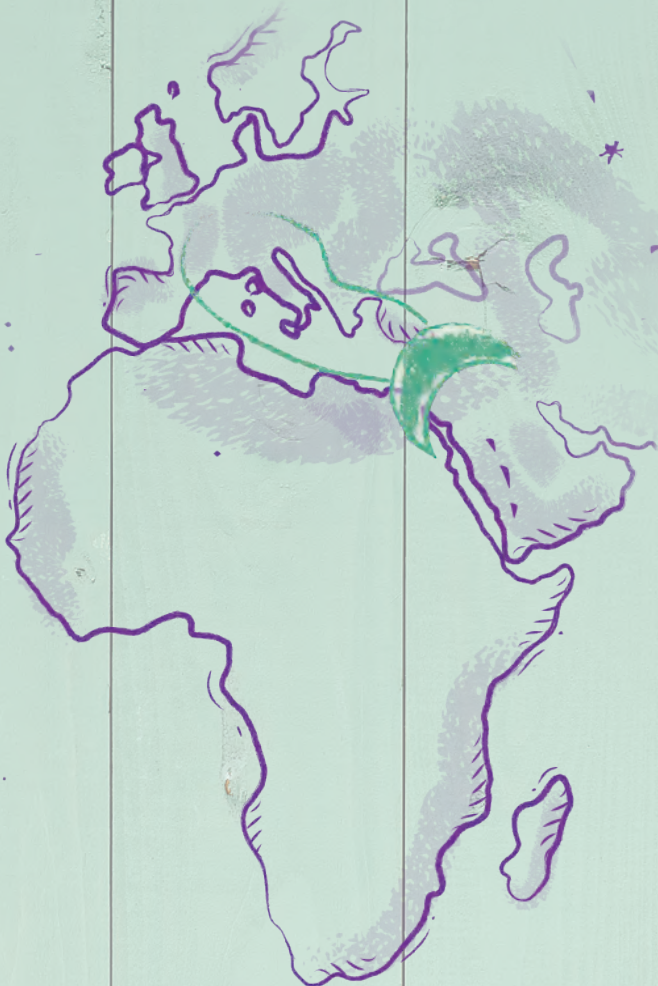
Unter dem Begriff Urgetreide werden alte Getreidearten zusammengefasst, die vor der industriell geprägten Kultivierung angebaut wurden.

Neben den Getreidearten Emmer, Einkorn und Waldstaudenroggen werden auch alte Dinkelsorten dazugezählt.

- 1 EMMER
- 2 EINKORN
- 3 WALDSTAUDENROGGEN
- 4 DINKEL



WOHER KOMMT EMMER?



Emmer ist eine der ältesten Getreidearten überhaupt. Bereits um 10.000 vor Christus wurde das Getreide in Babylonien, dem Zweistromland zwischen Euphrat und Tigris und im alten Ägypten kultiviert.

Von dort aus verbreitete sich Emmer erfolgreich bis nach Europa. Vermutlich brachten römische Legionäre das Getreide nach Rom. Die italienische Bezeichnung „Farro“ für Spelzgetreide bzw. die lateinische Bezeichnung „Farratum“ für Getreide erinnern bis heute an die Ursprünge in Ägypten.

Auch bei uns in Mitteleuropa hat der Emmeranbau eine jahrtausendelange Tradition. Erst im Mittelalter wurde Emmer nach und nach von ertragsstärkeren Arten wie Dinkel und Brotweizen verdrängt.

Seit 2013 lässt die SchapfenMühle Emmer im Vertragsanbau wieder kultivieren.

WAS SIE SCHON IMMER WISSEN WOLLTEN

Enthält EMMER Gluten?

Ja. Jedoch kann Emmer durch die andere Zusammensetzung des Klebereiweißes unter Umständen von sensitiven Personen besser vertragen werden. Für Zöliakie-Erkrankte ist er leider nicht geeignet.

Ist EMMER gesund?

Emmer zeichnet sich durch ein gutes Verhältnis von Kohlenhydraten und Proteinen aus. Er ist reich an Mineralstoffen wie Eisen, Magnesium, und Zink.

Wie schmeckt EMMER?

Emmer hat einen fein-aromatischen, leicht nussigen Geschmack.

Wie verwende ich EMMER?

Emmermehl hat eine geringe Knettoleranz. Das heißt, beim Verarbeiten / Kneten sollte man es langsam angehen lassen. Den Teig vorsichtig auf kleiner Stufe kneten und nur kurz auf hoher Stufe.

Was backe ich aus EMMER?

Emmer eignet sich besonders zur Herstellung von Brötchen, Broten oder Pizzateig. Aber auch in Kuchenteigen, Pfannkuchen oder Waffeln lässt sich Emmer ausgezeichnet verarbeiten. Da Emmer, ähnlich wie Hartweizen, ein sehr hartes Korn besitzt, ist Emmermehl ideal zur Nudelherstellung geeignet.

Wo wird EMMER angebaut?

Unseren Emmer beziehen wir ausschließlich aus regionalem Vertragsanbau*. Damit folgen wir unserer Maxime von Rückverfolgbarkeit und Nachhaltigkeit. *Stand: Ernte 2019

Warum ist EMMER gut für die Umwelt?

Emmer ist extrem anspruchslos und wächst auch ohne oder nur mit geringer Düngergabe auf wenig fruchtbaren Böden und kommt gut mit Trockenperioden zurecht. Durch die fest um das Korn sitzende, schützende Spelze ist das Getreide robust und resistenter gegen Schädlings- und Krankheitsbefall, das bedeutet, ein geringerer Einsatz von Pflanzenschutzmitteln ist möglich.

Mit welchem GETREIDE lässt sich EMMER gut kombinieren?

Dinkelmehl hat ähnliche Kneteigenschaften und lässt sich daher hervorragend mit Emmermehl kombinieren.

Warum ist EMMER teurer als Weizen und Dinkel?

Aufgrund des geringeren Ertrags (ca. 50 % von Weizen, ca. 75 % von Dinkel) und der aufwändigeren Verarbeitung ist Emmer teurer als Weizen und Dinkel.



„Ich garantiere höchste Mühlenqualität.“



Schapfen
Mühle

seit 1452



EMMER

Unsere Produkte.

SCHAPFEN „MEINE MÜHLE“ EMMER URKORN

Das Schapfen „Meine Mühle“ Emmer Urkorn ist eine deklarationsfreundliche Mühlenvormischung, deren Grundlage natürliche Getreiderohstoffe sind.

Wesentliche Bestandteile sind entspelzte und mit Hilfe von Wasserdampf und Druck weiterveredelte Emmerkörner (gepuffter Emmer). Sie erhöhen die Wasseraufnahmefähigkeit der Teige und tragen somit zu einer verbesserten Frischhaltung der

Gebäcke auf natürlichem Wege bei. Schapfen „Meine Mühle“ Emmer Urkorn bietet ein Spektrum für eine Vielzahl von Gebäcksorten, auch auf Vollkornbasis. Kombiniert mit dem Urgetreide Dinkel kann der Endverbraucher auf eine einzigartige und sehr aromatische Gebäckvielfalt zurückgreifen.

SCHAPFEN „MEINE MÜHLE“ 4-URKORNBROT

UNSER EINZIGARTIGES PRODUKTKONZEPT:

- Bewusster Erhalt alter Getreidesorten, im Sinne der Sorten- und Artenvielfalt, die Ihnen und uns am Herzen liegen.
- Festigung des regionalen Anbaus von Dinkel und Emmer aus dem gemeinsamen Forschungsprojekt von der SchapfenMühle mit der Universität Stuttgart-Hohenheim.
- Unterstützung von Landwirten, die Urgetreidesorten wie Einkorn und Waldstaudenroggen zum Erhalt der Sortenvielfalt noch bzw. wieder anbauen.

Unser Urgetreide-Quartett enthält die traditionelle Dinkelsorte Bauländer Spelz, kombiniert mit den Urgetreidearten Emmer, Einkorn und Waldstaudenroggen:

- OHNE ZUSÄTZE WIE BACKENZYME
- OHNE EMULGATOREN
- OHNE ÖLSAATEN
- OHNE TIERISCHE ERZEUGNISSE – VEGAN

Ausgewählte Rohstoffkombinationen und eigens hergestellte Getreidemahlerzeugnisse sichern die hervorragenden Backeigenschaften. Der Teig entspricht einem feinkörnigen Vollkornbrot in Kastenform. Die Brotqualität überzeugt in jeder Hinsicht; weitgehend naturbelassen und vegan. Aus Schapfen „Meine Mühle“ 4-Urkornbrot lassen sich viele kreative Gebäckvarianten in Spitzenqualität, in direkter Führung oder über „Kälte“, herstellen.



EMMER URKORNBROT Rezept-Nr. 100079.2009
Verkehrsbezeichnung und empfohlene
Verkaufsbezeichnung: Dinkel-Emmer-Mischbrot



KRUSTINGER Rezept-Nr. 100159.2007
Verkehrsbezeichnung und empfohlene
Verkaufsbezeichnung: Vierkornbrot aus
Dinkel und Urgetreidesorten

Schapfen
Mühle

seit 1452



EMMER

Unsere Produkte.

VERARBEITUNGSEMPFEHLUNG EMMERMEHL

- Vorteigführung (10-15 % des Gesamtmehls) ist zur Vorverquellung eines Teils des Mehls empfehlenswert zur Verbesserung der Endgarstabilität.
- Mehlkochstücke sind möglich (max. 5 % des Gesamtmehls).
- Zugabe von Butter, Öl oder Joghurt wirkt sich positiv auf die Gebäckqualität aus.
- Sauerteig ist nur zur geschmacklichen Abrundung notwendig.
- Emmermehl kann mit einem Roggen-Anstellgut versauert werden.
- Salz im Sauerteig ergibt mehr Teigstand im Hauptteig.
- Emmermehl weist eine geringe Knettoleranz auf.
- Teige schonend im Langsamgang und nur wenig im Schnellgang kneten.
- Kombination mit Dinkelmehl vorteilhaft aufgrund ähnlicher Knet-eigenschaften.
- Längere Teigruhezeiten, bei denen der Teig einmal zusammengelegt werden sollte, sind von Vorteil, um einen guten Stand in den Teig zu bekommen.



Emmer – Urgetreide mit Zukunft.

