BASISINFORMATIONEN

**SchapfenMühle: Tradition und Innovation rund ums Korn**

**Ulms ältestes noch produzierendes Unternehmen setzt auf Innovationskraft**

**Die SchapfenMühle GmbH & Co. KG** **ist ein Familienunternehmen mit einer Tradition, die bis zu ihrem Ursprung im Jahr 1452 zurückreicht. Innovative Produkte, moderne Technologien und Pioniergeist 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. Der Getreidespezialist ist führender Verarbeiter und Anbieter von Dinkel, Hafer und Emmer und bietet seine veredelten Getreideprodukte sowohl in konventioneller als auch Bio-Qualität an.**

1452 wird die SchapfenMühle an der Blau erstmals als „Mühlin unter den Fischern am Fischertor“ urkundlich erwähnt. Der Großvater des Gesellschafters Heinz Künkele bzw. Urgroßvater der Gesellschafterinnen Ulrike Künkele-Seibold und Christina Künkele-Thieme erwarb die Mühle 1891. Ein Großbrand im Jahr 1983 zerstörte die ursprüngliche SchapfenMühle. Der Brand bedeutete jedoch einen Neubeginn für den heutigen Urgetreide-Spezialisten. Zu diesem Zeitpunkt fiel die Entscheidung, nicht mehr ausschließlich Weizen zu verarbeiten, sondern auf Dinkel umzusteigen. Aus einem Nischenprodukt wurde im Laufe der Jahrzehnte ein beliebter und gefragter Klassiker, der aus den Bäckereien und dem Lebensmitteleinzelhandel (LEH) nicht mehr wegzudenken ist.

Die Mühle – Vielfältige Verarbeitung des Getreides

Das Herz der SchapfenMühle und ihr Ursprung ist die Mehlmühle. Hier werden Emmer, Dinkel, Roggen und Weizen vermahlen. Dabei entstehen Typenmehle, Kleie, Schrote, Grieß und Dunst. Außerdem stellt das Unternehmen auf Wunsch auch kundenindividuelle Mehle mit Unterschieden in der Griffigkeit oder dem Proteingehalt her.

Getreide wie Dinkel, Emmer und Hafer werden zunächst in der Schälmühle geschält und von ihrer Umhüllung, den Spelzen, befreit. Erst danach können sie zu Flocken, Grütze, Schroten, gepufften Körnern, Mehl oder Sonderprodukten verarbeitet werden.

Mittels der Puffing-Technologie werden Körner auf ein Vielfaches ihrer eigentlichen Größe ausgedehnt. Beim Puffing handelt sich um einen hydrothermischen Prozess, bei welchem die Körner durch kontrollierte Wärmezufuhr mittels Wasserdampf unter Druck gesetzt werden. Beim Freisetzen in die Atmosphäre verdampft schlagartig das Wasser, wodurch die Struktur des Korns verändert wird. Durch dieses Verfahren behalten die Körner ihre runde Form, werden jedoch größer, knusprig und bekommen ein angenehm röstiges Aroma. Im Anschluss können die gepufften Körner mit Honig, Zucker oder anderen Geschmackskomponenten überzogen werden, dieser Veredelungsprozess wird „Coating“ genannt. Gepuffte Körner werden beispielsweise für Frühstückscerealien, Instantprodukte, Backmischungen oder in Süßwaren verwendet.

Einsatz für Mensch und Natur

Bei der SchapfenMühle stehen der Mensch und die Natur im Fokus. Aus diesem Grund arbeitet das Unternehmen mit über 600 Vertragslandwirten zusammen und akzeptiert nur Saatgut von nachhaltig und wertebewusst arbeitenden Lieferanten. Anbauverträge mit Lieferanten aus der Region garantieren der SchapfenMühle ein hohes Maß an Sicherheit und Qualität. Insbesondere der Dinkel stammt aus kontrolliertem Anbau. Wie wichtig Nachhaltigkeit und die Artenerhaltung dem Unternehmen sind, zeigt die Blühwieseninitiative. Durch das Anpflanzen von mindestens 100 m2 Blühwiese pro Hektar Weizen unterstützen die Vertragsbauern der SchapfenMühle eine Initiative gegen das Aussterben der Bienen und leisten so einen Beitrag zum Artenerhalt.

Als IHK-Ausbildungsbetrieb bildet das Familienunternehmen junge Menschen in qualifizierten Berufen aus und wirkt dem zukünftigen Fachkräftemangel entgegen.

Spezialist für Dinkel und Emmer

Dinkel ist aus den Bäckereien und dem LEH nicht mehr wegzudenken. Durch vielfältige Marketing-Aktivitäten mit der ersten Dinkel-Mühlenmischung „Schapfen Schwabenkorn“, einem Dinkelvollkornbrot, 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. Modernste Technik dient als Grundlage für die zuverlässige Einhaltung höchster Qualitätsstandards. Strenge Qualitätskontrollen und neue, innovative Produktideen gehen dank der hauseigenen Entwicklungsabteilung und der direkt angeschlossenen Anwendungstechnik Hand in Hand. Bevorzugt verwendet die SchapfenMühle Dinkel von ihren heimischen Vertragslandwirten, die zu kontrolliertem Anbau verpflichtet sind.

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. In der Schäl- und Mehlmühle wurde ein schonendes Verfahren entwickelt, mit dem der Emmer entspelzt und vermahlen wird. Die Entwicklungsabteilung hat seitdem verschiedene Emmerprodukte für den Bäcker entwickelt. Das Ziel ist es, das Urgetreide Emmer so salonfähig wie den Dinkel zu machen. Zahlreiche Informationen zu Emmer finden Interessierte auf der Webseite www.emmer.info.

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 die Urgetreide Dinkel und Emmer, lange bevor diese den Massengeschmack trafen, zeigt die Vorreiterrolle, die das Unternehmen seit jeher einnimmt. Auch gepuffte Quinoa führt das Unternehmen schon seit den 80er-Jahren im Sortiment, eine Zeit, in der das Pseudogetreide noch relativ unbekannt war. Das langfristige und vorausschauende Denken der SchapfenMühle bewährt sich immer wieder aufs Neue und setzt kontinuierlich starke Impulse für die backende Branche und ernährungsbewusste Konsumenten. Pionier und Trendsetter auf der einen, traditionsbewusstes Familienunternehmen mit klarer Wertevorstellung auf der anderen Seite – eine seltene, aber erfolgreiche Kombination mit vielen Profiteuren.

Zuverlässiger Partner

Seit ihrer Gründung 1452 ist die SchapfenMühle ein zuverlässiger Partner für ihre Kunden. Dies zeichnet sich nicht nur durch qualitativ hochwertige und innovative Produkte aus, sondern auch durch das vielfältige Serviceangebot, welches das Unternehmen anbietet. Neben der Entwicklung und Produktion von Produkten, bietet die SchapfenMühle auch Verkaufsmaterialien zur Absatzförderung an. Bäcker beispielsweise erhalten Unterstützung durch einen Experten bei der Herstellung im eigenen Betrieb, der Anwendungshinweise gibt, die über das Produkt hinausgehen. 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.

Für den Lebensmitteleinzelhandel stellt die SchapfenMühle unter anderem kundenindividuelle Produkte für den Bereich Private Label her und geht somit auf die Wünsche der Verbraucher ein.

Als Partner der Industrie bietet das Unternehmen ein vielseitiges Sortiment an, das für Frühstückscerealien, Molkerei-Produkte oder in Süßwaren eingesetzt werden kann. Neben bewährten Standardprodukten ist das Unternehmen auch hier darauf bedacht, individuelle Lösungen für seine Kunden umzusetzen. Es unterstützt seine Industriepartner bei der Entwicklung von Produkt- und Prozessoptimierungen.

**Die SchapfenMühle-Wertekette: Lückenlose Qualität von Anfang an**

*Das Getreide:* Saatgut wird nur von nachhaltig und wertebewusst arbeitenden Lieferanten akzeptiert. Ein Großteil des Getreides stammt von Landwirten aus der Region. Die Anbauverträge der SchapfenMühle garantieren ein hohes Maß an Sicherheit und Qualität. Das Unternehmen engagiert sich außerdem für den Erhalt von Urgetreidesorten wie Dinkel und Emmer.

*Die Mühle:* Das Herzstück der Produktion ist die Mühle. In der Mehlmühle werden Getreideprodukte standardisiert oder kundenindividuell vermahlen. In der Schälmühle wird Spelzgetreide geschält, sprich von seiner Umhüllung, den Spelzen, getrennt. Danach wird das Getreide durch verschiedene Techniken weiterverarbeitet und veredelt.

*Die Produktvielfalt:* Zu den natürlichen und veredelten Getreideprodukten gehören u. a. Mühlenmischungen, Mehle in Bäckerqualität, Flocken und gepuffte Körner. Ein vielfältiges Sortiment ist das Ergebnis jahrelanger Erfahrung in der Getreideverarbeitung und stetigem Erfahrungsaustausch mit den Kunden der SchapfenMühle.

*Die Kundenzufriedenheit:* Die Bedürfnisse der Kunden nach hochwertigen, authentischen und genussvollen Lebensmitteln aus Getreide stehen für die SchapfenMühle im Mittelpunkt. Durch die Rückverfolgbarkeit des Getreides bis zum Anbau garantiert das Unternehmen beste Qualität.