PRESSEMITTEILUNG

SchapfenMühle kürt Emmer zum Getreideliebling 2024

**Der Getreidespezialist widmet dem vielseitig einsetzbaren Urgetreide ein ganzes Jahr**

**Ulm-Jungingen, 14.12.2023 – Die SchapfenMühle als innovativer Getreidespezialist mit langer Tradition rückt seit 2022 ein Getreide, das viel Potenzial bietet, als Getreideliebling des Jahres in den Fokus. Entscheidungskriterien für die Auswahl sind unter anderem Nährwerte, Verwendungsmöglichkeiten, Geschmack sowie die Einschätzung des Getreideexperten zur weiteren Entwicklung des Getreides. Der Getreideliebling 2024 ist für das Familienunternehmen das Urgetreide Emmer. Denn mit ihm lassen sich nicht nur allerlei Leckereien wie wohlschmeckende Brote und nussig-aromatisches Kleingebäck zaubern, sondern Emmer und dessen Anbau stärkt die biologische Vielfalt und schützt somit die Umwelt.**

Seit 2013 lässt die SchapfenMühle in enger Zusammenarbeit mit regionalen Landwirten wieder Emmer anbauen. Die Vertragslandwirte befinden sich alle in einem Umkreis von maximal 20 bis 30 km rund um den Mühlenstandort Ulm. „Durch den Anbau dieser fast vergessenen Getreideart leisten Landwirte einen wertvollen Beitrag zum Arterhalt und stärken so die biologische Vielfalt. Der Anbau von Emmer kann somit als aktiver Umweltschutz gesehen werden“, erklärt Ralph Seibold, geschäftsführender Gesellschafter der SchapfenMühle.

Aufgrund seiner langen Historie entspricht Emmer dem Wunsch vieler Menschen nach ursprünglichen, unverfälschten Produkten. Denn das Urgetreide ist züchterisch kaum bearbeitet und passt daher gut zu einer authentischen Ernährungsweise. Zudem ergänzt Ralph Seibold: „Das wachsende Bedürfnis der Menschen nach mehr Nachhaltigkeit und Natürlichkeit sowie die Rückbesinnung auf traditionelle Werte führt zu einer stetig steigenden Nachfrage nach ursprünglichen Getreidesorten wie Emmer.“ Doch auch aufgrund der positiven Eigenschaften und des einzigartigen, nussigen Geschmacks bringt Emmer und Emmermehl als Zutat für Gebäcke, insbesondere für Brot und Brötchen, geschmackliche Abwechslung in den Alltag. Das Urgetreide zeichnet sich durch ein gutes Verhältnis von Kohlenhydraten sowie Proteinen aus und ist reich an Mineralstoffen wie Eisen, Magnesium und Zink.

**Wissenswertes über den SchapfenMühle-Liebling 2024**

Emmer, ein Spelzgetreide, ist eine der ältesten kultivierten Getreidesorten und gilt als Urgetreide. Bereits um 10.000 v. Chr. wurde das Getreide in Vorderasien im Gebiet des sogenannten fruchtbaren Halbmondes (heute Süd-Irak, Nord-Syrien, Libanon, Israel, Palästina, Jordanien) und in Ägypten kultiviert. Etwa 5.000 v. Chr. wurde das Getreide erstmals in Deutschland angebaut und hat damit auch hier eine jahrtausendelange Tradition, bis es ab dem Mittelalter nach und nach von ertragsstärkeren Getreidearten wie Dinkel und Weichweizen verdrängt wurde.  
Emmer ist eine gute Proteinquelle und enthält eine höhere Menge an wertvollen Mineralstoffen als Weichweizen. Besonders Magnesium und Zink liegen in hohen Konzentrationen vor. Emmer enthält etwa doppelt so viel Beta-Carotin, das im Körper zu Vitamin A umgewandelt wird und wichtig für die Immunabwehr ist, als heutige Weizensorten.

**Emmer bereichert Brote, Brötchen und feine Backwaren**

Aus Emmermehl lassen sich besonders verschiedene Brote, Brötchen und Backwaren herstellen, es eignet sich ebenfalls zur Herstellung von Pizzateig. Aber auch in Kuchenteigen, Pfannkuchen oder Waffeln lässt es sich ausgezeichnet verarbeiten. Da Emmer, ähnlich wie Hartweizen, ein sehr hartes Korn besitzt, ist er ideal zur Nudelherstellung geeignet. Die verschiedenen Emmermehle (Type 1300, Vollkorn) der SchapfenMühle bestehen zu 100 Prozent aus Emmer und sorgen für einzigartige, aromatische Gebäcke. Das Emmermehl Type 1300 ist ideal für Brötchen und helle Mischbrote, aber auch für Brandteige, süße und pikante Hefeteige, Mürbe- und Rührteige, Nudeln und Spätzle, Pfannkuchen und Waffeln sowie für Lebkuchen. eignet sich besonders gut für Brötchen und süße Gebäcke aus Hefe-, Mürb- oder Strudelteig sowie für Lebkuchen und Stollen. Beim Emmervollkornmehl werden sämtliche Bestandteile des Korns sorgfältig vermahlen, sodass die wertvollen Mineral- und Vitalstoffe erhalten bleiben. Dies gibt dem Emmervollkornmehl seine etwas intensivere Farbe und das deutlich nussige Aroma. Ein ideales Mehl für dunkle Brötchen und Brote, aber ebenso geeignet für Stollen, Lebkuchen, Rühr- und Mürbeteige oder für Pfannkuchen und Waffeln.  
Emmermehl hat eine geringe Knettoleranz. Das heißt, beim Verarbeiten und Kneten sollte man den Teig vorsichtig auf kleiner Stufe kneten und nur kurz auf hoher Stufe.

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

**Urgetreide – Was bedeutet das?**

Unter dem Begriff Urgetreide werden alte Getreidearten zusammengefasst, die vor der industriell geprägten Kultivierung angebaut wurden. Die Getreidesorten entwickelten sich vor Tausenden von Jahren aus Wildgräsern, kreuzten sich untereinander ohne das Zutun des Menschen. Ab ca. 10.000 v. Chr. wurden unsere Vorfahren sesshaft und begannen mit dem Ackerbau. Neben den sogenannten „Gründerpflanzen“ Erbse, Linse und Lein zählen Emmer, Einkorn und Gerste zu den ältesten angebauten Getreidesorten. Urgetreide ist kein geschützter Begriff. Neben Emmer und Einkorn werden beispielsweise auch alte Dinkelsorten und Waldstaudenroggen dazugezählt.

**Weiterführende Informationen unter:**

**Webseite:** www.schapfenmuehle.de

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

**Blog:** www.emmer.info

**Instagram:** schapfenmuehle

**Bildmaterial**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Bildunterschrift:** SchapfenMühle kürt Emmer zum Getreideliebling 2024.  **Dateiname:** Pressefoto\_SchapfenMuehle\_Moodbild\_Emmermehl-1300.jpg (3.214 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:** SchapfenMühle kürt Emmer zum Getreideliebling 2024.  **Dateiname:** Pressefoto\_SchapfenMuehle\_Getreideliebling-2024.jpg (2.304 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:** Seit 2013 lässt die SchapfenMühle in enger Zusammenarbeit mit regionalen Landwirten wieder Emmer anbauen.  **Dateiname:** Pressefoto\_SchapfenMuehle\_Emmer\_Feld\_lila\_Aehre.jpg (1.649 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:** Die Emmermehle der SchapfenMühle bestehen zu 100 Prozent aus Emmer und sorgen für einzigartige, aromatische Gebäcke.  **Dateiname:** Pressefoto\_SchapfenMuehle\_Emmermehl\_Type1300.jpg (1.966 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:** Die Emmermehle der SchapfenMühle bestehen zu 100 Prozent aus Emmer und sorgen für einzigartige, aromatische Gebäcke.  **Dateiname:** Pressefoto\_SchapfenMuehle\_Emmervollkornmehl.jpg (1.976 KB)  **Quellenangabe Foto:** SchapfenMühle **Nutzung:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur 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 vier Standorten über 200 Mitarbeiter. Seit der ersten urkundlichen Erwähnung 1452 ist das Unternehmen ein verlässlicher Partner für seine Kunden. Kundennähe, Zuverlässigkeit und Qualitätsbewusstsein sind Werte, die das Familienunternehmen seit den Anfängen auszeichnen. Die SchapfenMühle ist jedoch nicht nur ein zuverlässiger, sondern auch ein sicherer Partner, sowohl für Landwirte als auch für Kunden. Durch die breit aufgestellte Mühlentechnologie hat das Familienunternehmen 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 aufgrund der sicheren und zumeist regionalen Lieferketten ein hohes Maß an Sicherheit und damit unternehmerische Freiheit. 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