

Schapfen
„Meine Mühle“ Emmer Urkorn

Emmer
Urkorn

Schapfen
Mühle

seit 1452



Die Idee

- Mit dem Emmer suchen wir **für den Bäcker** eine neue Nische im Markt
- Der ernährungsbewussten Gesellschaft und Weizenallergikern, neben Dinkelprodukten, als Alternative **Emmerprodukte** anzubieten
- Den **Landwirten und Bäckern** eine Alternative anbieten



Die **SchapfenMühle**,
der Getreidespezialist in Dinkel,
hat sich nun auch für den
Fortbestand des Urgetreides Emmer
verschrieben.



Die SchapfenMühle,
der Getreidespezialist in Dinkel,
hat sich nun auch für den Fortbestand des
Urgetreides Emmer verschrieben.

Emmer
Urkorn

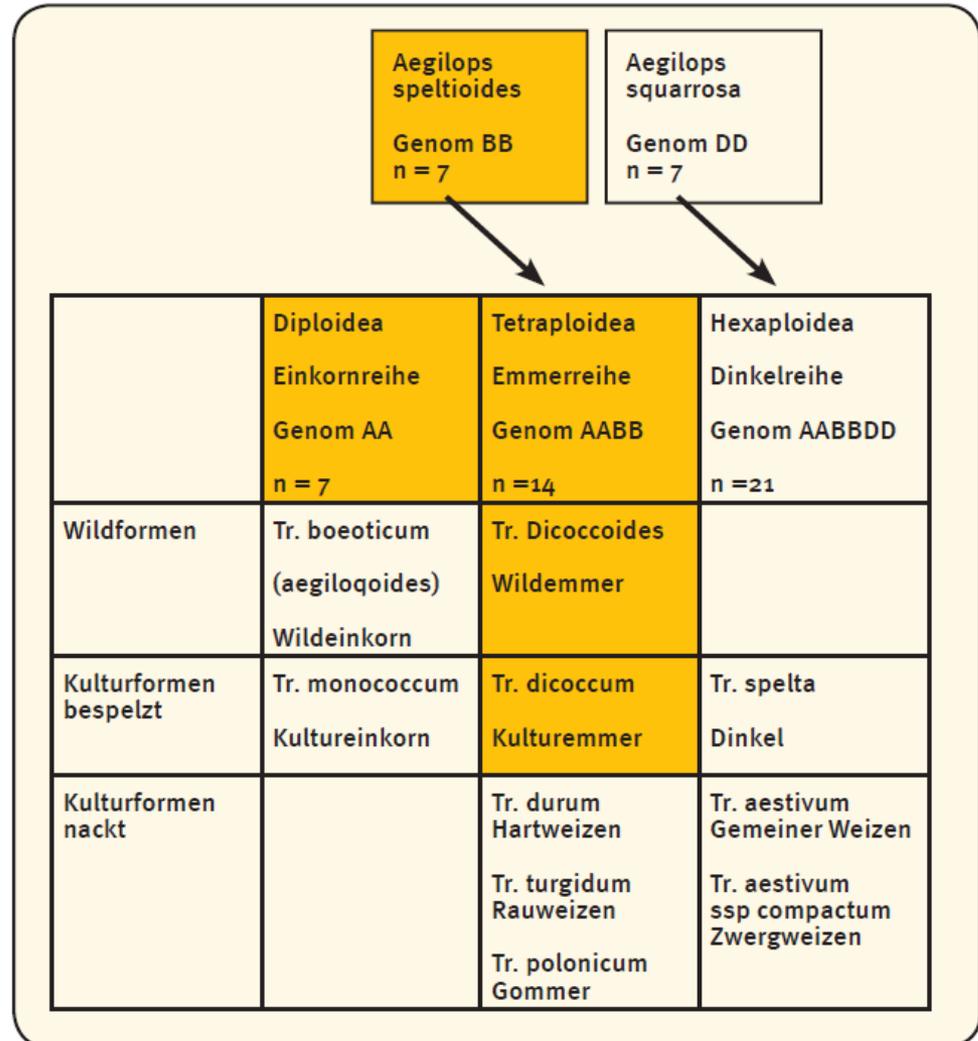
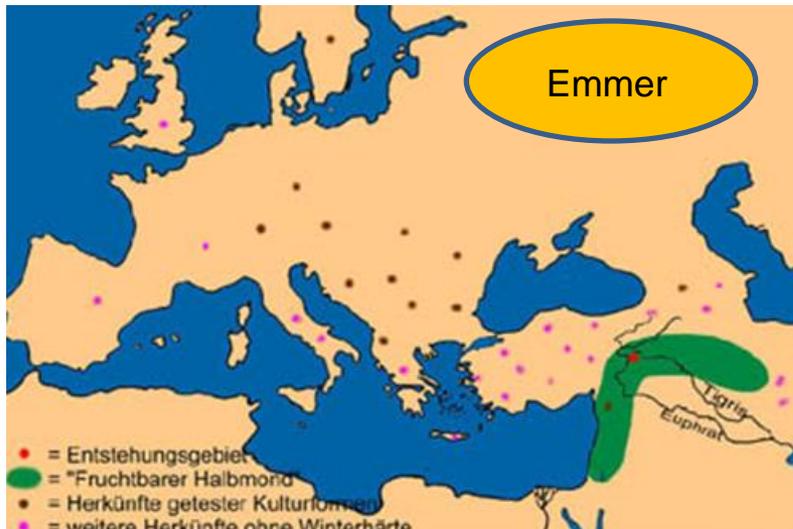


Anbauverträge

- Die SchapfenMühle bietet Anbauverträge an.
- Nachbau ist bei Emmer verboten (auch nicht gegen Lizenzgebühren). Dies bedeutet, dass Emmeranbau nur mit Z-Saatgut möglich ist, dies muss ggü. dem Züchter auch schriftlich bestätigt werden.
- Emmerernte ist reiner – Kein Durchwuchs
- Klare Sortenbestimmung

Entstehung und Verbreitung von Emmer

Eine der ältesten Getreidesorten, die sich bis 10.000 v.Chr. zurückverfolgen lässt.



Emmersorten im Vertragsanbau der SchapfenMühle

Schwarzer Emmer
„Ramses“



Weißer Emmer „Heuholzer Kolben“



Vorteile von Emmer

- Spelzgetreide (robust gegenüber Umwelteinflüssen und somit weniger Spritzmittel nötig).
- Emmer ist, wie Dinkel, anspruchslos an den Boden (weniger Dünger).
- Fein aromatischer Geschmack
- Ideal geeignet für Weizenallergiker - Weizenunverträglichkeit
- Nicht glutenfrei – nicht für Zöliakiepatienten geeignet.

Anbaunachteile

- Sehr langstrohig (ca. 140cm) und somit Gefahr, dass er ins Lager geht.
- Wichtig für die Erhaltung der Standfestigkeit ist eine geringe Düngung

Emmererträge 2014 in der Region Neu-Ulm

Landwirt	Ertrag in dt/ha
1	61
2	56
3	50
4	50
5	45
6	39
7	33
8	26
9	24
	43



Die Uni Hohenheim schreibt von durchschnittlichen Erträgen von 48 dt/ha im konventionellen Anbau.

Die beiden unteren Parteien hatten stark unterdurchschnittliche Werte. Hier wurde auf Kiesböden angebaut und Niederschläge haben gefehlt.

Als allgemeine Faustformel kann folgendes herangenommen werden:

Weizenertrag = 100%, Dinkel = 75%, Emmer = 50%

Schwarzer Emmer „Ramses“

Weißer Emmer „Heuholzer Kolben“

	Emmermehl weiß	Emmermehl schwarz
Feuchtigkeit (%)	12,3	13,4
Mineralstoffgehalt (% i.Tr.) (ICC- Standard 104/1)	1,15	1,26
Fallzahl (s) (ICC-Standard 107)	378	388
Proteingehalt (%) (NIR-Messung – Weizenmehl)	13,0	16,4
Kleber (%) (ICC-Standard 137/1)	37,5	44,9

Vollkorn-Emmer gepufft

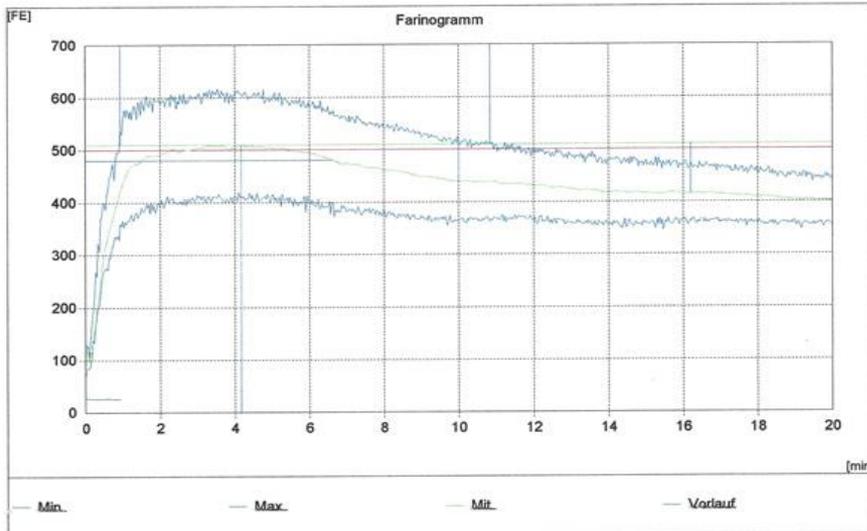
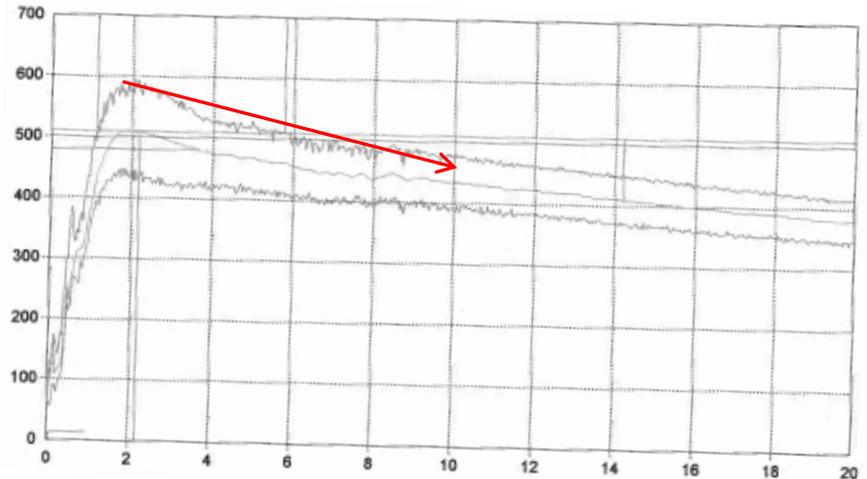
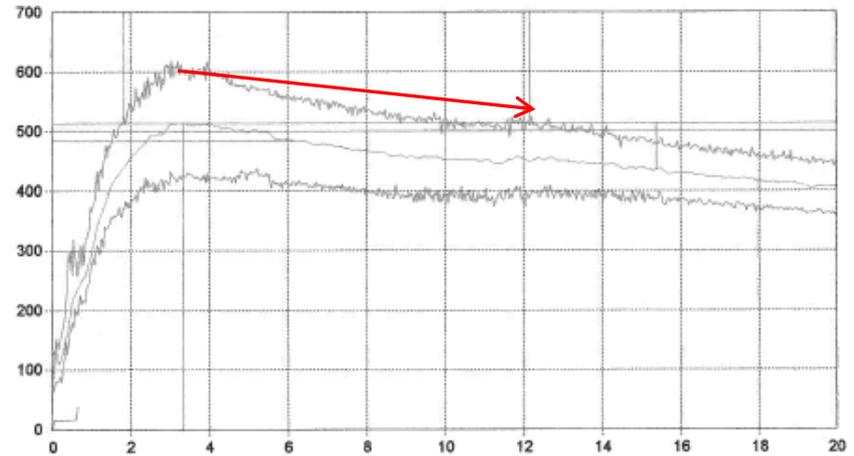
max. 10%



Emmermehl schwarz Ramses
Wasseraufnahme (14%, 500FE): 72.9%
Teigerweichung (12' nach Max.): 79FE

Emmermehl weiß Heuholzer Kolben
Wasseraufnahme (14%, 500FE): 68,4%
Teigerweichung (12' nach Max.): 101FE

Vergleich Dinkel Sorte Franckenkorn



Weiterverarbeitung

- Schälung – Spelz löst sich schwerer vom Korn als beim Dinkel
- Ausbeute ca. 65%.
- Schwarzer Emmer hat einen hohen Grießanteil wegen glasiger Kornstruktur.
- Weißer Emmer hat einen mehligere Kornstruktur, äußerlich auch sichtbar durch helle Körner.

Weiterverarbeitung

Gepuffter Emmer – Ein Novum der SchapfenMühle

- Gepuffte Emmerkörner werden hergestellt als Rohstoff für

Schapfen „Meine Mühle“ Emmer Urkorn

- Flockieren – Herstellung zu Emmerflocken (noch nicht gemacht) *
- Mehle / Schrote werden noch nicht hergestellt. *
- CeralGran Emmer gibt es noch nicht *

* Wir haben zu wenig Emmergetreide um diese Produkte herzustellen. *

Das Besondere:

Schapfen „Meine Mühle“ Emmer Urkorn

**Entspricht den strengen Qualitätsvorgaben von
„Meine Mühle“!**



Authentisch handeln,
modern backen,
naturnahe Rohstoffe,
verbrauchernah hergestellt.

„Meine Mühle“ naturnah backen ist die Antwort der SchapfenMühle auf naturnahes Backen von Brot, Brötchen und Feingebäck. Die Produkte sind leistungsstark, auf die heutige Produktionsweise ausgerichtet und berücksichtigen den Wunsch der Verbraucher nach authentischen Backwaren.

Das Besondere:

Schapfen „Meine Mühle“ Emmer Urkorn

Entspricht den strengen Qualitätsvorgaben von
„Meine Mühle“!



Gepuffter Emmer – **Ein Novum der SchapfenMühle**

Gepuffter Emmer ist ein natürlicher, deklarationsfreundlicher Rohstoff mit Convenience-Eigenschaften. Die Deklaration ist nur „Emmer“.

- die **deklarationsfreundliche Produktlinie** ist so garantiert
- authentisch zur Produktbezeichnung **Emmer** und **Urkorn**

Das Besondere:

Schapfen „Meine Mühle“ Emmer Urkorn



- ✓ Saatgutauswahl bis zum Vertragsanbau und der Produktentwicklung.
- ✓ Die SchapfenMühle hat für die Bäckereien die erste Mühlenvormischung auf den Markt gebracht.
- ✓ Die Mischung enthält den gesamten Anteil an Emmer-Mahlprodukten aus kontrolliertem Vertragsanbau.

Das Besondere:

Schapfen „Meine Mühle“ Emmer Urkorn



- ✓ Je nach Rezept lassen sich Kastenbrote oder freigeschobene Brote sowie Brötchen herstellen.
- ✓ Gebäckrezepte wurden entwickelt auf Basis Dinkel-Vollkorn und -Auszugsmehl oder aus einer Kombination der beiden Mahlprodukte. Auch mit Weizen herzustellen.
- ✓ Die Gebäcke schmecken aromatisch abgerundet.
- ✓ Die Sichtigkeit der ganzen Emmerkörner im Gebäck stellt die Eigenständigkeit der Emmergebäcke heraus.

Das Besondere:

Schapfen „Meine Mühle“ Emmer Urkorn

- ✓ Freie Sauerteig Wahl,



Schapfen „Meine Mühle“ VollkornMalzsauer



Schapfen Bio-RoggenVollkornSauerteig

oder betrieblicher Sauerteig.

- ✓ Bei Brötchen wird die Zugabe von



Schapfen „Meine Mühle“ Brötchen mit verbraucherfreundlichen Zutaten empfohlen.

- ✓ Salz ist nicht enthalten im Produkt – freie Wahl vom Bäcker.
- ✓ Mit Dinkel wie auch mit Weizenmehl herzustellen oder in Kombination.
- ✓ Zugabe nur 40 % bis 45 %.