



Der **Getreidesiloturm** ist weithin sichtbar. Seit 2004 ist er mit seinen 116 m Höhe und 10000 m³ Lagerkapazität ein Wahrzeichen der Schapfenmühle.

Daheim in Schwaben, zu Hause in der Welt

Die Schapfenmühle in Ulm ist ein mittelständisches, in der Region verankertes Unternehmen. National und überregional ausgerichtet sind die wirtschaftlichen Aktivitäten des Getreideverarbeiters. „Wir exportieren derzeit in 44 Länder“, betont Heinz Künkele, der Chef des Familienbetriebs. „Made in Germany“ ist auch bei Getreideprodukten ein international anerkanntes Qualitätssiegel.

Viele Verkaufsgüter profitieren vom Qualitätsbegriff, den deutsche Ware hierzulande und in der ganzen Welt genießt. Dazu gehören auch Genuss- und Nahrungsmittel. Die Schapfenmühle in Ulm findet diesen Trend bei der Vermarktung ihrer Getreideprodukte bestätigt. Sie liefert zum Beispiel Mehl,

Backmischungen, Haferflocken, gepuffte Körner und Bio-Getreideprodukte nicht nur in Deutschland an große Drogeriemärkte, Discounter und den Lebensmitteleinzelhandel. Auch ausländische Unternehmensgruppen, unter anderem in Frankreich und Dänemark, gehören zu den Kunden. Einen über-

durchschnittlichen Umsatz erzielt dabei Dinkel. „Beim Dinkel hat Deutschland eine Alleinstellung im Qualitätsbereich“, erläutert Heinz Künkele, der Geschäftsführer der Schapfenmühle. Exportiert werden unter anderem Backmischungen wie das „Schwabenkorn“, ein Vollkornbrot aus reinem Dinkel. Diese Ge-



Bilder | Schapfenmühle



Vertrauensvolle Zusammenarbeit zwischen Erzeuger und Vermarkter: Eine Landwirtin und Heinz Künkele kontrollieren das Wachstum des Vertragsanbaus.

Das neuartige Gerstenbrot enthält 55 % der Getreideart.

treideart ist den Verbrauchern in englischsprachigen Ländern als „spelt“ ein Begriff. Weitere überregional vermarktete Produkte sind Zutaten für Müsli und Puffreis, die an andere, ganz unterschiedliche Hersteller gehen.

Ein neues Produkt ist die Porridge-Hafermahlzeit, die im In- und Ausland vermarktet wird. Porridge stammt ursprünglich aus Schottland, wird aber auch im übrigen englischsprachigen Raum gerne zum Frühstück gegessen. Die warme Hafermahlzeit gibt es in den vier Geschmacksrichtungen Apfel-Zimt, Natur, Schoko und Waldbeere. Das Porridge muss vor dem Verzehr nur noch mit heißem Wasser angerührt werden. Es zählt damit zu den zahlreichen Convenience-Produkten, das heißt bereits zubereiteten und schnell verzehrbaren Waren. „Der Convenience-Gedanke treibt die Schapfenmühle stark voran“, ist Künkele überzeugt.

Auch im Industriegeschäft endet die Reichweite der Schapfenmühle nicht an der Bundesgrenze. „Das Industrie-

geschäft kann man nur überregional bedienen“, erklärt Künkele. „Wir exportieren derzeit in 44 Länder: angefangen von der Schweiz und Österreich über Südafrika und Australien bis in den asiatischen Raum.“

Inlandsmärkte

Trotz aller Exportaktivitäten ist die Schapfenmühle im regionalen und bundesdeutschen Markt stark vertreten. „Wir beliefern in Deutschland 5000 von insgesamt 15000 Bäckereien, die überall verstreut im Bundesgebiet sitzen“, erläutert Künkele hierzu. In diesem Marktsegment gehört zu den jüngsten Innovationen des Mühlen-Unternehmers die Implementierung einer speziellen Gerstensorte, die zu Brotmischungen verbacken werden kann. Bisher war Gerste aus backtechnischen Gründen nicht dem Brotgetreide zugeordnet. Mit der neuen Sorte „BrotGerste“ wird das anders. Sie wurde von Dieckmann Seeds aus Wintergerste gezüchtet und an die Anforderungen der Ernährungsindust-

rie und der Verbraucher angepasst. Eine ihrer wichtigsten Eigenschaften ist das veränderte Verhältnis von Amylopektin zu Amylose in der Kornstärke. Übliche Getreidesorten weisen 75% Amylopektin und 25% Amylose in der Stärke auf.

„ Wir exportieren derzeit in 44 Länder: Angefangen von der Schweiz und Österreich über Südafrika und Australien bis in den asiatischen Raum.“

Heinz Künkele, Schapfenmühle

Die BrotGerste kommt auf 95% Amylopektin und fünf% Amylose. Die „Amylopektinstärke“ lagert im unverquollenen Zustand doppelt so viel Wasser ein wie zum Beispiel Weizenstärke. Sie verkleistert schon bei niedrigen Temperaturen und weist eine gute Wasserbindung auf,



Die Schapfenmühle-Produkte werden für den Einzelhandel abgepackt.



Die Mehlmühle ist ein klassisches Geschäftsfeld des Unternehmens.



Die Qualitätskontrolle wird in der Versuchsbäckerei groß geschrieben.

die auch über längere Zeit dauerhaft ist. Die Folge: Brot mit BrotGerste-Mehl hält sich besonders lange frisch. Zusätzlich enthält die Backgerste zwölf Mal mehr beta-Glucane als Standard-Getreidesorten und damit deutlich mehr Ballaststoffe, was ihren Gesundheitswert deutlich erhöht. Den Verbrauchern wird das neuartige Brot unter dem Markennamen „Gerstenwonne“ angeboten. Die Schapfenmühle liefert den Bäckereien hierzu eine Backmischung mit 55 % Gerstenanteil.

Fünf Geschäftsbereiche

Die unternehmerischen Tätigkeiten der Schapfenmühle umfassen heute fünf Geschäftsbereiche. Die Mehlmühle ist der klassische Bereich für die Produktion von Typenmehlen, Schrotten und Grieß. In der Schälmmühle werden Dinkel, Hafer und Gerste von Spelzen befreit, damit sie zu Flocken, Grütze oder gepufften Körnern weiterverarbeitet werden können. Die Schwestergesellschaft Ceralpan stellt aus Getreidekörnern gepuffte Produkte für Cerealien und Backmischungen her.

Mittels Dampf und Druck werden die Körner um ein Vielfaches ihrer Größe ausgedehnt. Sie gehört den beiden Töchtern und dem Schwiegersohn des Unternehmers. Damit ist die vierte Generation an der Schapfenmühle betei-

ligt. Der Biomarkt wird mit dem Gemeinschaftsunternehmen Biokorn abgedeckt, an dem zwei weitere Mühlen beteiligt sind. Der Unternehmensbereich Entwicklungstechnik sorgt für neue Produkte am Markt. In modernen technischen Anlagen werden Mühlenprodukte wie Mehle, Grieße und Kleie zu hochwertigen Produkten verarbeitet. So entsteht ein vielfältiges Sortiment auf der Basis von Getreide.

Vertragsanbau

Derzeit werden 40% des Getreides aus der Region, das heißt in einem Radius von 50 km, bezogen. Dadurch werden lange Transportwege vermieden. Eine wichtige Rolle spielt dabei der Dinkel, der 20% des Umsatzes ausmacht. Vor allem im Bio-Bereich besteht großer Rohstoffbedarf. Derzeit kommt nur einer kleiner Anteil des Biogetreides aus Deutschland. Der Rest wird europaweit, zum Beispiel in Österreich, Italien, Ungarn und Spanien, eingekauft.

Die Schapfenmühle unterstützt Landwirte schon bei der Auswahl des Saatguts und schließt Anbauverträge über Mengen und Preise mit ihnen ab. „Wir wollen intensiv mit der Landwirtschaft zusammenarbeiten“, erläutert Künkele, „dabei wollen wir faire Preise bezahlen, damit Landwirte es sich leisten können, gute Qualität zu produzieren.“ Aus

Sicht des Risikomanagements ist der Abschluss von Vorkontrakten ein wichtiges Instrument für den Landwirt. Aber auch für einen Unternehmer bringt er Vorteile mit sich. „Der Vertragsanbau ist für uns unerlässlich, da er Vertrauen schafft und die gewünschte Rohware und Qualität sichert“, erklärt Künkele. Durch die Vorkontrakte kann er Rohware und Qualität beeinflussen.

„ Der Vertragsanbau ist für uns unerlässlich, da er Vertrauen schafft und die gewünschte Rohware und Qualität sichert. “

Heinz Künkele, Schapfenmühle

Neben dem Sedimentationswert und der Fallzahl sind die Klebereiweißmenge und die Kleberfestigkeit die entscheidenden Kenngrößen. Neue Getreidesorten werden lange gegenüber bestehenden Sorten getestet und die möglichen Vorteile herausgearbeitet. Beschäftigt sind in der Schapfenmühle 165 Mitarbeiter. Der Gesamtumsatz beträgt 60 Mio.€, der Exportanteil liegt bei 27%. ||

Text: Veronika Martin und Gernot Raiser, Redaktion ACKERplus