

Die Zeit ist reif – für Urkorn

Gebäcke aus Urgetreide entsprechen den Verbraucherwünschen nach natürlich, gesund und ursprünglich

Schapfen Mühle
seit 1452



■ Siegfried Brenneis (links), Handwerksbäcker, und Karl Schmitz, SchapfenMühle, engagieren sich für den Erhalt alter Getreidearten. Fotos: SchapfenMühle

Bei Bäckereien ist ein Wandel hin zu naturnahem Backen unverkennbar. Entsteht hier ein neuer Trend, oder besinnt sich die Branche wieder auf alte Werte?

Heute ernähren sich die Verbraucher vielfältiger. Zudem wird das Kaufverhalten emotionaler. Werte wie natürlich, gesund und ursprünglich haben einen hohen Stellenwert. So gibt es heute schon Brotsorten mit Dinkel, Emmer, Einkorn oder anderen Urgetreidesorten. Unter der Bezeichnung „Urkorn“ wurde eine neue Brotgeneration entwickelt, die ausschließlich aus verschiedenen Urgetreidesorten hergestellt wird.

Urkorngetreide – was steckt dahinter?

Alte Getreidesorten gab es in kleinen Mengen immer wieder. Dass diese Getreide nicht ganz verschwunden sind, ist dem Weitblick engagierter Landwirte und Müller zu verdanken, die sich um den Erhalt bemühten und sie in jüngster Zeit wieder zu neuem Leben erweckten.

Urkorn ist ein fester Begriff für alle alten Getreidesorten. Dabei handelt es sich um Sorten wie Dinkel, Emmer, Einkorn und Waldstaudenroggen. Dinkel erfuhr in den vergangenen Jahren – auch unter gesundheitlichen Aspekten – eine Renaissance als Getreidesorte. Gebäcke daraus

gehören heute fast zum Standardsortiment.

Dieses Getreide wurde in jüngster Zeit zu den verschiedensten Brot- und Gebäcksorten verbacken. Spekulativ könnte behauptet werden, dass viele Fachleute erst durch den Erfolg von Dinkel – an dem die SchapfenMühle mit ihrer Mühlenmischung „Schwabekorn“ maßgeblich beteiligt war – auf alte Getreidesorten aufmerksam geworden sind.

Die Klassiker der Urgetreidesorten

Erst wenige der alten Getreidesorten werden derzeit wieder vermehrt und in größerem Stil angebaut. Die Urgetreide-Klassiker sind:

Dinkel: Das heute wohl bekannteste Urkorngetreide ist Dinkel, das dem Weizen sehr ähnlich ist. Dank der vielfältigen Aktivitäten der SchapfenMühle wurde das Getreide wieder „hofähig“ und ist heute beliebter denn je.

Emmer: Die Urgetreidesorte Emmer besitzt ein gutes Nährstoffpotenzial. Durch die Bemühungen der SchapfenMühle in Zusammenarbeit mit der Universität Stuttgart-Hohenheim, Saatzüchtern und Landwirten wird Emmer heute wieder auf größeren Flächen angebaut.

Einkorn: Eines der ältesten kultivierten Getreide ist Einkorn. Es ist ertragsarm und nur gering backfähig. Ernährungsphysiologisch geschätzt werden jedoch seine Inhaltsstoffe wie Mineralien, Aminosäuren und insbesondere Antioxidantien (Gelbpigmentanteil).

Waldstaudenroggen: Der Waldstaudenroggen wird auch als „Urroggen“ oder „Urkorn“ bezeichnet und ist einer der ältesten noch verfügbaren Urgetreidesorten.

Andere: Es gibt sicher noch weitere Urgetreide, die weniger bekannt sind und aus Gründen ihrer geringen Verfügbarkeit noch nicht im Fokus stehen. Manche sind auch für die Backwarenherstellung weniger geeignet.

Vielfalt der Getreide ist Basis der deutschen Brotkultur

Gerade die Vielfalt der Getreidearten und -sorten stellen die Grundlage unserer deutschen Brotkultur dar, die erst durch das Zusammenwirken von Landwirten, Müllern und Bäckern entstanden ist.

Denn die Aufzucht und die Vermehrung dieser alten, traditionellen Getreidesorten ist eine mühevolle und langwierige Kleinarbeit. Sie verlangt viel Idealismus und dient dem Erhalt

der Artenvielfalt. Außerdem trägt dies zu einer vielfältigen und lebendigen Landschaft bei.

Wissen rund um die Verarbeitung der Getreidesorten

Siegfried Brenneis ist Bäcker- und Konditormeister sowie Bäcker-Weltmeister 2008 und ein ausgewiesener Kenner der Verarbeitung von Urkorngetreide. Sein Wissen zu alten und traditionellen Urgetreidesorten hat er in akribischer Kleinarbeit in dem Buch „Urgetreide“ zusammengetragen.

Selbst sogenannte Pseudo-Getreidearten wie Amaranth oder Quinoa werden in diesem Buch angesprochen. Diese exotischen Sorten werden häufig als Zutat für besondere Brotsorten dem Teig untergemischt.

Auch seine Rezeptvorschläge für eine Vielzahl neuer Gebäcke sind beachtlich und für Fachleute ein enormer Fundus für neue Brot- und Kleingebäckideen.

Zwei „Urkorn-Fans“ – ein Ziel

Siegfried Brenneis hat alle Rezepte entwickelt, erprobt und praxisgerecht ausgearbeitet. Die Gebäckherstellung ist konventionell nach traditionell handwerklicher Art. Das Fachbuch ist wichtig für alle, die sich mit Urkorngetreide beschäftigen und solche Gebäcke backen wollen.

Bäckermeister Brenneis und die SchapfenMühle verbindet eine Leidenschaft und ein gemeinsames Ziel: „Urkorngetreide und Urkorngebäcke“. Beide sind Fans alter Getreidearten und -sorten und engagieren sich für deren Erhalt.

Die SchapfenMühle legt dabei aus Sicht einer Mühle den Fokus auf Sortenvielfalt und regionalen Anbau. Siegfried Brenneis hat ein Faible für Mühlenprodukte aus alten Getreidesorten und einer Gebäckherstellung nach traditioneller, handwerklicher Art.

Besserer Geschmack durch längere Teigruhe

Aus Überzeugung zu Urkorngetreide und zum Bäckerhandwerk achtet Bäckermeister Brenneis stets darauf, diese Gebäcke möglichst naturnah und von hoher Qualität herzustellen. Deshalb auch sein Credo: „Wenig Hefe – denn je länger die Teigruhe, desto besser werden die Qualität und der Geschmack.“

Klassische Mahlprodukte und weitere Veredelungsstufen

Für die SchapfenMühle ist Getreide der Mittelpunkt. Neben den klassischen Mahlprodukten wird Getreide auch in weiteren Veredelungsstufen zu speziellen Rohstoffen, wie Vollkorn, Flocken, Grieß und Ähnlichem aufbereitet.

Auch wird Getreide unter anderem unter Druck hydrothermisch aufgeschlossen. Diese aufgeschlossenen und gepufften Getreidekörner werden als Rohstoff intern in einem weiteren Produktionsprozess zu naturnahen Mühlenmischungen verarbeitet oder als nativer Rohstoff verkauft.

Gepufftes Getreide ist ein vielseitiger moderner Rohstoff und wird von klassischen sowie alten Getreidesorten angeboten. Auch einige der bekanntesten Pseudo-Getreidesorten wie Amaranth gibt es ebenfalls gepufft im Sortiment der Ceral Gran-Produktpalette von der SchapfenMühle.

Wie der Name, so das Brot – innovativ, klassisch, naturnah

„Schapfen ‚Meine Mühle‘ 4-UrKornbrot“ ist das Ergebnis eines gemeinsamen Entwicklungsprojektes zwischen Bäckermeister Brenneis und der SchapfenMühle. Sein Wissen und seine Erfahrung bildeten die Grundlage für diese Mühlenmischung.

Bei der Produktentwicklung stand er mit Rat und Tat zur Seite, besonders die Zutaten lagen ihm am Herzen, sagt Karl Schmitz, Geschäftsführer Bäckergeschäft bei der SchapfenMühle. Eine hohe Brotqualität war das gemeinsame Ziel. Seine fachlichen Tipps zur Teig- und Brotbeschaffenheit sind gerne aufgenommen worden.

Urgetreide-Quartett für einzigartige Produkte

„Schapfen ‚Meine Mühle‘ 4-UrKornbrot“ ist ein Urgetreide-Quartett aus Dinkel, Emmer, Einkorn und Waldstaudenroggen mit einem einzigartigen Produktversprechen:

- ▶ Ohne Zusätze wie Backenzyme und Emulgatoren
- ▶ Ohne Zugabe von Weizenmehl und Weizenkleber
- ▶ Ohne Milchpulver und dadurch vegan.

Siegfried Brenneis ist der festen Überzeugung, dass diese Mühlenmischung auch kritische Bäcker anspricht und sie dieses Produkt mit gutem Gewissen einsetzen können.

Produktkonzept mit einzigartigen Komponenten

- ▶ Bewusster Erhalt alter Getreidesorten im Sinne der Sorten- und Artenvielfalt, die uns am Herzen liegt
- ▶ Festigung des regionalen Anbaus von Dinkel und Emmer aus dem gemeinsamen Forschungsprojekt der SchapfenMühle mit der Universität Stuttgart Hohenheim



▶ Unterstützung von Landwirten, die Urgetreidesorten wie Einkorn und Waldstaudenroggen zum Erhalt der Sortenvielfalt anbauen wollen.

Spezielles Mahlverfahren sorgt für gute Backeigenschaften

Das „Schapfen ‚Meine Mühle‘ 4-UrKornbrot“ ist eine innovative Mühlen-Vormischung ohne zugesetzte Backkomponenten und Milchprodukte. Auch Weizenkleber und Weizenmehl sind nicht enthalten. Allein die Rohstoffkombination sichert die Backeigenschaften.

Das Urgetreide wird intern durch ein spezielles Mahlverfahren so aufbereitet, dass es gute backtechnische Eigenschaften aufweist. Dinkel-Vollkornmehl, Sauerteig und Salz kommen erst bei Teigbereitung hinzu. Der Teig entspricht einem feinkörnigen Vollkornbrot in der Kastenform.

Jeder Bäcker kann die Art der Herstellung frei wählen

Die Brotqualität überzeugt in jeder Hinsicht: Weitgehend naturbelassen und vegan. Aus der Mühlenvormischung lassen sich weitere Gebäckvarianten herstellen – auch eine Kleingebäck-Herstellung über die „Kälte“ ist möglich.

Bei der Herstellung haben Bäcker gewissermaßen die Wahl: Jeder Bäcker kann die Urkorngebäcke in traditioneller, konventioneller Art herstellen

oder er bevorzugt die sichere und wirtschaftliche Herstellung aus einer naturnahen Mühlenmischung aus dem Sortiment der SchapfenMühle. Beide Herstellungsmethoden gewährleisten bei sorgfältiger Aufbereitung eine hervorragende Brotqualität.

Wissen um Getreide und handwerkliche Herstellung

Sollen die Brote konventionell hergestellt werden, muss der Bäcker wissen, wie das mit diesen Teigen geht. Das Backen „wie gewohnt“ klappt meist nicht so recht. Das Wissen um Urkorngetreide, Teiggefühl und handwerkliches Geschick sollten schon sein – denn:

- ▶ Nicht jede Urkorngetreidesorte ist immer griffbereit
- ▶ Je nach Vermahlung sind Quell- oder Brühstücke oft unerlässlich
- ▶ Dem Teig unbedingt Zeit zum Quellen und Reifen geben.
- ▶ „Schapfen ‚Meine Mühle‘ 4-UrKornbrot“ bietet eine heute gängige Verarbeitungsart:
 - ▶ Mühlenvormischung mit Sauerteig
 - ▶ Direkte Teigführung sowie Teigführung über Nacht
 - ▶ Gute Teigbeschaffenheit
 - ▶ Sichere und gängige Teigaufbereitung
 - ▶ Hervorragende Brotqualität.

Wie der Konsument Urkorn sieht und was er damit verbindet, lässt sich schwer einschätzen. Auch welche Erwartungen Verbraucher an das Gebäck ha-

ben, ist eher vage. Wird Verbrauchern der Wunsch nach „natürlich, authentisch, regional, gesund, geschmackvoll, ehrlich, nachhaltig“ unterstellt, dann sollten sich all diese Attribute in dem Brot wiederfinden.

Ein „Ja“ zu Urkorn reicht nicht aus, wenn Urkorn nur auf Idealismus oder einer Wunschvorstellung beruht. Wer zu Urkorn „Ja“ sagt, sollte es realistisch einschätzen, sagt Karl Schmitz.

Preis und Qualität der Brote müssen stimmen

Preis und Qualität der Brote müssen stimmen. Deshalb müssen sie von hervorragender Qualität sein – nicht geschönt, sondern optisch ansprechend. Glaubwürdig sollte auch die Brotwerbung sein. Die bereitgestellten Abverkaufsmittel der SchapfenMühle eignen sich dafür bestens.

Damit ein Brotsortiment überschaubar bleibt, sollten weniger wirtschaftliche Brotsorten mit geringer Stückzahl aus dem Sortiment gestrichen werden. So gibt es Platz für die neue, innovative Brotspezialität „Schapfen ‚Meine Mühle‘ 4-UrKornbrot“.

Gebäcke mit alten Getreidesorten

Das Bemühen um alte Getreidesorten war und ist immer ein Ziel der SchapfenMühle. So entstanden schon vor Jahren Mühlenmischungen mit alten Getreidearten. Dieses Getreide wird in-

tern aufbereitet, teilweise weiter veredelt und zu innovativen Mischungen verarbeitet. In der Produktgruppe „Schapfen ‚Meine Mühle‘“ befinden sich auch die beiden bekannten Mühlenmischungen mit Urgetreide.

Urgetreide-Mühlenmischungen für hervorragende Qualität

▶ „Schapfen SchwabenKorn“ ist die erste Mühlenmischung mit 100 Prozent Dinkelvollkornmehl und -flocken, Dinkelvollkornsauerteig, Sonnenblumenkernen, Kartoffelflocken. Ein hervorragendes Brot, mit hohem Bekanntheitsgrad bei Bäckern und Konsumenten.

▶ „Schapfen ‚Meine Mühle‘ Emmer Urkorn“ ist die erste Emmer-Mühlenmischung für Backbetriebe. Mit diesem Konzentrat können viele Emmer-Gebäcke in hervorragender Qualität hergestellt werden.

Intensiv diskutierte Karl Schmitz mit Siegfried Brenneis über die Produktphilosophie „Meine Mühle“ und erklärte das angestrebte Ziel dieser Produktlinie. Brenneis kommt diese Philosophie entgegen. Sie entspricht seinen Vorstellungen, wobei er einer zeitgemäßen Gebäckerstellung offen gegenüber steht.

Produktphilosophie: Authentisch und naturnah

Die Produktränge „Schapfen ‚Meine Mühle‘“ ermöglicht durch ihren Einsatz naturnahes Backen nach dem Slogan „Authentisch handeln, modern backen, naturnahe Rohstoffe, verbrauchernah herstellen“. Sie ist die Antwort der SchapfenMühle auf naturnahes Backen von Brot und Feingebäck. Die Produkte sind leistungsstark, auf die heutige Produktionsweise ausgerichtet und berücksichtigen den Wunsch der Verbraucher nach authentischen Backwaren.

▶ Informationen:
SchapfenMühle GmbH & Co. KG
Telefon 0731 96 746-0
www.schapfenmuehle.de

