

Schapfen
Mühle

seit 1452



HAUSMESSE BEI *RHEON* IN ILLERTISSEN

EINTAGESSEMINAR
04. Februar / 05. Februar 2026



Der Dinkel- und Urgetreideexperte vereint höchsten Genuss
mit modernsten Prozesstechnologien.



Programm

10:00 UHR – BEGINN DES SEMINARS

Begrüßung und Einführung in die Technologie
Vorstellung SchapfenMühle & Produktvielfalt

11:00 UHR – PRAKTISCHE VORFÜHRUNGEN

Dinkel-Kartoffelbrot aus CeralGran Kartoffel Granulat
Rheon Twin Divider VX 222 & Punch Rounder PR 101

Urgetreidebrot aus Schapfen „Meine Mühle“
4-UrKornbrot
Rheon Twin Divider VX 222

Dinkel-Baguette aus Schapfen Baguette 3 %
Rheon Twin Divider VX 222 & Molder VR 501

Rustikale Dinkel-Kartoffel-Rosen aus CeralGran
Kartoffel Granulat
Rheon Twin Divider VX 222 & Cup Rounder SR 2

Dinkel-Saatenbrötchen aus Schapfen Schwabekörnle
Rheon Twin Divider VX 222

Gefüllter Süßteig aus Schapfen Hefeteig soft & Frisch 10 %
Rheon KN 551

12:30 UHR – MITTAGSPAUSE

Mit Verkostung der Gebäckkreationen

13:15 UHR – GEBÄCKPRÄSENTATION

Gebäckpräsentation und Zeit für Fragen

14:30 UHR – SEMINARENDE

Organisation

**ARBEITSKLEIDUNG WIRD NICHT BENÖTIGT.
DIE REISEKOSTEN WERDEN NICHT
ÜBERNOMMEN.**

VERANSTALTUNGSORT

Rheon Automatic Machinery GmbH
Saumweg 30
89257 Illertissen (Nähe Ulm)

FÜR FRAGEN WENDEN SIE SICH BITTE AN

Frau Nadine Stolz
Tel.: 0731 96746 - 47
n.stolz@schapfenmuehle.de

Anmeldung

**Verbindliche Anmeldung – max. 2 Personen
pro Betrieb. QR-Code scannen und Anmelde-
formular ausfüllen.**



Das Seminar ist für Sie kostenlos.

Für den Fall, dass Sie trotz Anmeldung nicht teilnehmen können, melden Sie sich bitte bei Frau Nadine Stolz ab.