

AUSGABE-NR. 166 • NOV. / DEZ. 2023

die stulle 

ALLE ANGEBOTE

für November
& Dezember

auf der Rückseite



Seelenwärmer
für kalte Tage

BACKSTUBE

Einladung zum
Kinderbacken

IN EIGENER SACHE

Backstubenfest
mit Weihnachtsmarkt

KONITOREI

Stollen neu
entdecken



Wir laden ein ...

siebenkorn Gewinnspiel

Preisfrage: Ist Weinsteinbackpulver grundsätzlich vegan?

1. bis 10. Preis: je ein 500g Sauerteig-Stollen

11. bis 25. Preis: je ein Bratapfel- oder ein Cranberry-Stollen

Und so geht's:

- QR-Code mit dem Smartphone scannen
- Preisfrage richtig beantworten
- Formular ausfüllen – und fertig



EINLADUNG

... zum Nikolaus-Kinderbacken:

Es ist wieder soweit: **Am Nikolaustag, 6. Dezember 2023, um 16 Uhr laden wir zum Kinderbacken in unsere Backstube ein.** Dort backen unsere Bäcker mit Ihren Kindern kindgerechte Profi-Weihnachtsplätzchen, die sie natürlich mit nach Hause nehmen können.

Ihre Kinder sollten so groß sein, dass sie alleine teilnehmen können. Die ersten 20 Anmeldungen sind dabei!

Schreiben Sie uns einfach eine E-Mail an: info@siebenkorn.de.

Leider können unter Umständen nicht alle Anmeldungen berücksichtigt werden. Deshalb erhalten Sie von uns eine Einladung, wenn Ihr Kind teilnehmen kann.

KUCHEN DES
MONATS NOVEMBER

**Dominostein
XL**

Quitte und
Marzipan

Stk. 3,95€



Dominostein XL

Mitten im Sommer, wenn noch niemand an kalte, nasse Tage denken möchte beginnt seine Herstellung. Die siebenkorn Bäcker setzen den Lebkuchen-Lagerteig an. Er besteht aus Roggen- und Dinkelvollkornmehl, Honig und vielen edlen Gewürzen. Dieser Teig reift bei Kellertemperaturen bis Oktober und entwickelt in diesen Monaten sein Aroma und seine Saftigkeit. Die Füllung des Dominosteins besteht aus Marzipan und Quittengelee, das wir selbstverständlich selbst einkochen. Der Dominostein XL ist so groß wie ein Kuchenstück, wird mit edler Zartbitterkuvertüre überzogen und weißer Kuvertüre verziert. Das Ergebnis: **ein saftiges, handwerkliches Unikat** aus der siebenkorn Konditorei.

EINLADUNG

... zum Backstubenfest mit Weihnachtsmarkt

Der Termin für „Ofen-Gucker“! Wir laden Sie herzlich ein zu einem Blick hinter die „Kulissen“ – dahin, wo die siebenkorn Bäcker backen!

Besuchen Sie uns am Samstag, den 25. November 2023, von 13.00 bis 18:00 Uhr in der Neuen Kasseler Str. 23a, 35039 Marburg.

Wir möchten Ihnen gerne zeigen, mit welcher Hingabe wir unseren Anspruch an handwerkliche Exzellenz mit ökologischer Nachhaltigkeit verfolgen. Sie finden interessante Themenstände, Kinder- und Erwachsenenpaß, Trecker und Knetmaschinen zum Anfassen und natürlich Kulinarisches, herzlich und süß.



KEKS VOM KÜNSTLER

Hier finden Sie das Originalrezept unserer „Keks-Kooperation European“ mit dem Frankfurter Aktionskünstlers Vollrad Kutscher!



TIPP

Gutschein-Aktion

Auf der Suche nach einer sinnvollen Geschenkidee? Wie wäre es mit „Reinem Genuss“?! Im Advent (vom 3. bis 24. Dezember 2023) erhalten Sie beim Kauf eines siebenkorn-Geschenkgutscheines im Wert von mindestens 20 Euro **10% Rabatt auf den Kaufpreis des Gutscheines.** Der Gutschein ist zwei Jahre gültig.

Echte Bourbon-Vanille ist eine Rarität



Die Vanille ist eine Orchidee. Wenn man sich dieses Bild vor Augen führt, wird einem sofort klar, wie wertvoll die aus der Schote gewonnene echte Bourbon-Vanille ist. Die Züchtung ist aufwendig, die Pflanzen brauchen ständige Pflege. Mehr als 50 % der weltweiten Ernte kommt von Madagaskar.

Im März 2017 traf der Zyklon Enawo den bitterarmen Inselstaat Madagaskar und forderte zahlreiche Menschenleben,

zerstörte die Infrastruktur und vernichtete die Landwirtschaft. Das klingt nach Geschichte. Es wird aber noch etliche Jahre dauern, bis die Pflanzen wieder vergleichbare Erträge bringen.

Die Preise für Bourbon-Vanille haben sich seitdem verdreifacht, liegen aktuell bei 1.000,-€/kg. Der Preis ist die kleinere Katastrophe – die Existenz der Bauern auf Madagaskar ist nach wie vor aufgrund der geringeren Ernteerträge prekär.

Sie können sich sicher sein: siebenkorn verarbeitet auch weiterhin ausschließlich **echte Bourbon-Vanille** von hoher Qualität!



Stollen neu entdecken

Wenn es draußen dunkel und nasskalt wird, sehnt man sich nach Balsam für die Seele: sinnlichen Duft und Genuss, sich etwas besonderes zu gönnen. Versuchen Sie es mal mit unseren kleinen, feinen Stollen!

Unsere Stollen sind kleine **Liebeseerklärungen an das Besondere**. Omas Stollen nachgemacht? Nö, wir erfinden Stollen für Sie neu: 200g, mit Cranberries oder frisch duftendem Bratapfel. Oder unsere 500g westfälischen Sauerteigstollen als derb-aromatische Dinkel-Offensive.

Selbst diejenigen, die bisher Vorbehalte gegen Stollen hatten, bekommen bei uns die Chance Stollen neu zu entdecken. Sie mögen kein Orangeat oder Zitronat? Ist in siebenkorn Stollen nicht enthalten.

Dafür gibt es **Handwerk pur**: Wir bereiten stets einen Hefevorteig, der mehrere Stunden Ruhe erhält.

Die Früchte werden zwei Tage vorher in Saft und Rum eingelegt, damit die Früchte wundervoll saftig sind und den Stollen lange zu einem Genuss machen. Unser Stollenteig ist wenig gesüßt

und reichhaltig mit Früchten, Butter und feinen Gewürzen zubereitet. Im siebenkorn Stollen drückt sich Substanz und Charakter aus: komplex, tief, kraftvoll und eigen.

Im Dezember erhalten Sie unseren Bratapfel- und Cranberrie-Stollen im Duo zum Sonderpreis.



STOLLEN-AKTION
IM DEZEMBER

Stollenduo

2 Stück á 200g

14,95€

Veganes Weinstein-Backpulver

Als Backpulver verwenden wir für viele Gebäcke schon lange Weinstein-Backpulver. Das kommt uns sehr entgegen, da das „Abfallprodukt“ der Weinherstellung nachhaltig und natürlich ist. Einige Veganer sprachen uns nun darauf an, dass Weinstein-Backpulver

möglicherweise nicht vegan sei. **Wir haben das geklärt:** Weinstein-Backpulver enthält als Säureanteil das Salz der Weinsäure (Calciumtartrat), das sich bei der Weinreife im Fass absetzt. In der Weinbereitung darf der Wein mit Hühner-eiweiß oder Gelatine geklärt

werden. Dies beschleunigt die Klärung, wird bei Bioweinen jedoch selten benutzt. Bei unserem Weinstein-Backpulver ist die Verwendung tierischer Klärmittel absolut sicher ausgeschlossen. **siebenkorn verwendet nur garantiert veganes Backpulver!**

GESCHENKIDEE

„Affenstarkes“ Gebäck

Ob zum Selbstgenießen oder als Präsent – unsere sechs Gebäck- und Elisensorten sind immer eine gute Idee. Backkunst und märchenhafte Aromen gehen ein – eine gelungene Synthese aus Idee, Handwerk und Genuss.



UNSERE AKTIONSBROTE IM NOVEMBER

1. BIS 14. NOVEMBER

Roggenlaib

krustig und stark
1.000 g

5,95 €



15. BIS 30. NOVEMBER

Rheinisches Ur Korn

rustikal, 1.000 g

5,95 €



UNSERE ANGEBOTE IM DEZEMBER

1. BIS 31. DEZEMBER

Amaranth Toast

der Toast der Inkas
500 g

4,75 €



1. BIS 24. DEZEMBER

Adventsbrot

die Leibspeise des
Bischofs, 400 g

4,95 €



UNSERE ANGEBOTE GÜLTIG VOM 1. BIS 30. NOVEMBER

BROT DES
MONATS NOVEMBER

Walnuss- Möhrenbrot

herbsüß, 400 g

4,75 €



STOLLEN DES
MONATS NOVEMBER

Westfälischer Sauerteig-Stollen

fein und herb, 500 g

16,45 €



UNSERE ANGEBOTE GÜLTIG VOM 1. BIS 31. DEZEMBER

STOLLEN-AKTION
IM DEZEMBER

Stollenduo

das Duett für die Seele
á 200 g

2 Stk. 14,95 €



EISEN-AKTION
IM DEZEMBER

Elisensinfonie

ein Traum in
Schokolade, 300 g

3 Stk. 10,45 €



demeter

Neue Kasseler Str. 23a
35039 Marburg

www.siebenkorn.de

siebenkorn
DER REINE GENUSS