

AUSGABE-NR. 169 • MAI / JUNI 2024

die stulle 

ALLE ANGEBOTE

für Mai
& Juni

auf der Rückseite

100 JAHRE
BIODYNAMISCH

Im Rhythmus
des Wandels

WISSEN

100 Jahre biologisch-
dynamisch

AUS DER BACKSTUBE

Unser Brot
zum Jubiläum

LANDWIRTSCHAFT

Wer entscheidet, was
Milch kosten darf?

JUBILÄUM

demeter

Im Jahr 1924 legte Rudolf Steiner in einem Vortrag den **Grundstein der bio-dynamischen Landwirtschaft**.

Durch die industrielle Revolution stiegen zu dieser Zeit die Bevölkerungszahlen stark an. Steiners Ziel: zur Versorgung von immer mehr Menschen eine nachhaltig ertragreiche Landwirtschaft zu etablieren.

1928 wurden schließlich nach der Sammlung von Ergebnissen des Versuchsringes anthroposophischer Landwirte **die ersten Richtlinien unter dem Warenzeichen „Demeter“** festgelegt.

Weitere Informationen unter:
siebenkorn.de/demeter

100 JAHRE
BIODYNAMISCH



100 Jahre Mittel zum Leben

Im Jubiläumsjahr wollen wir die Arbeit und die visionäre Kraft all jener Pioniere feiern, die bis heute beste Lebensmittel mit besonderem Charakter produzieren – und zwar mit Hingabe, Mut und Liebe! Demeter ist mehr als ein Anbauverband. Anders als bei den anderen Bioverbänden sind bei Demeter nicht nur die Bauern, sondern auch die Verarbeiter, die Händler, die Forscher und die Verbraucher Mitglied.

Sie pflegen einen fairen Umgang miteinander und verfolgen ein gemeinsames Ziel: die **Herstellung von Mitteln zum Leben**.

Es geht nicht nur um eine biologisch-dynamische Landwirtschaft, sondern auch um **biologisch-dynamische Verarbeitung und eine achtsame Wertsteigerung** der angebauten Lebensmittel. Dabei spielen z. B. in der Bäckerei neben der Verwendung biologisch-

dynamischer Zutaten auch die Anwendung natürlicher Prozesse bei der Pflege der Sauerteige oder der Getreidevermahlung eine wichtige qualitätsgebende Rolle. Es geht darum, dass Demeter-Backwaren natürlich gut schmecken, sensorisch wahrnehmbar und messbar wertvoll für den Menschen sein sollen. **Demeter ist das Warenzeichen für die hochwertigsten Lebensmittel.**

siebenkorn Gewinnspiel

Preisfrage:

Wie alt ist die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise in der Landwirtschaft?

1. bis 20. Preis:

eine siebenkorn Brottasche

Und so geht's:

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





Unser Jubiläumsbrot

Unser Jubiläumsbrot ist eine Würdigung all jener Pioniere, die seit 100 Jahren hochwertigste, nachhaltige Lebensmittel pflanzen, ernten, herstellen und vertreiben.

Basis ist sogenannter Populationsweizen – eine Demeter-

Saatgutmischung aus vermehrungsfähigen, robusten Weizensorten. Der Teig wird mit dem **entschleunigten Livieto Madre** geführt. In der Verbindung entsteht ein feines und ausgeprägtes Aroma. Für dieses Brot wird ein Teil des Getreides als ganzes Korn gekocht, der

Rest wird fein gemahlen und mit etwas Piment verfeinert. Durch die lange Teigführung ist das Mehl hervorragend gequollen und hat viel Wasser aufgenommen. Das Resultat: ein **saftiges, aromatisches Jubiläumsbrot mit Biss**, aus 90% Weizen und 10% Roggen.

Die Mischung macht's:

Robustes, vermehrungsfähiges Saatgut ist angesichts der in der Landwirtschaft üblichen Hochleistungs-Hybridsaaten rar geworden. Die rein auf Ertrag gezüchteten, „wetterföhigen“ Hybride brauchen stets beste Bedingungen, was in Zeiten klimatischer Veränderungen und Extreme nicht mehr garantiert ist.

Eine Antwort auf den Klimawandel: Das Saatgut für **Populationsweizen ist eine Mischung aus verschiedenen Demeter-Sorten**. Er fördert die Vielfalt auf dem Acker und stärkt die Robustheit gegen verschärfte Klimaeinflüsse sowie Trockenheit. „Populationsweizen“ ist ein Gegenentwurf zur agrarindustriellen Spezialisierung. Aus ganz unterschiedlichem Saatgut wächst ein vielföhliges Getreide, **dessen Stärke die Unterschiedlichkeit ist**: Jeder Einfluss macht einen Teil der Saatgutmischung im Wachstum stark – je nachdem, was das Wetter zu bieten hat, entwickelt sich ein Teil der Mischung, eine spezifische Sorte. In der **Gesamtheit zeigte sich die gezielte Mischung überlegen**:



Der „Populationsweizen“ erzielte beim vergleichenden hessischen Bio-Versuchsanbau 2023 erneut die besten Ergebnisse. Es kommt einem fast so vor, als wenn in diesem Ackerbauprojekt philosophische Weisheit steckt ...

Tradition und Moderne: Aus diesem Ackerbauprojekt der Zukunft backen wir mit traditioneller Livieto Madre Teigführung unser Jubiläumsbrot!



[siebenkorn.de/
demeter-milch](https://siebenkorn.de/demeter-milch)

Wer entscheidet, was Milch kosten darf und soll?

Demeter-Bauern arbeiten bei der Haltung der Kühe nach strengen Richtlinien. Sie erzeugen den Großteil des Futters selbst und die Kühe werden wesensgerecht gehalten, z. B. nicht enthornt. Demeter-Kühe kommen auf die Weide, werden zwischen Stall und Weide hin-

und hergetrieben oder es wird ein mobiler Melkstand eingesetzt. Klasse statt Masse: Die Milchleistung einer Demeter-Kuh liegt zwischen 5.000 und 6.000 Liter im Jahr (gegenüber bis zu 9.000 Liter/Jahr bei konventioneller Haltung). **Viel mehr Aufwand für weniger Ertrag ...**

Aber: Diese extensive Weidehaltung ist besser für Klima und Bodenleben, für die Vermehrung von Insekten und einem starken Humusaufbau. **Und:** Demeter-Rohmilch wird nicht wie Bio- oder konventionelle Milch homogenisiert; ein Eingriff, bei dem die Fettteilchen fein verteilt werden. Wahrscheinlich schneidet Demeter-Milch deshalb bei Blindverkostungen geschmacklich besonders gut ab. Außerdem steht homogenisierte Milch im Verdacht, allergische Reaktionen hervorzurufen.

Ein Aufwand für Tier, Umwelt und Verbrauchergesundheit, der preislich gewertschätzt werden müsste, was jedoch überwiegend nicht der Fall ist. Aktuell geben Handel und Molkereien den Preis vor, den sie gewillt sind, zu zahlen bzw. was ihrer Meinung nach der Endkunde bereit ist, zu bezahlen. Wenn ein Demeter-Bauer seinen erhöhten Aufwand preislich kalkuliert, nimmt die Molkerei

seine Milch nicht mehr ab. Seit 2022 erlaubt das EU-Kartellamt im Rahmen der „Nachhaltigkeitsvereinbarung“ nun, dass sich Bauern hinsichtlich eines Milch-„Orientierungspreises“ absprechen dürfen, wenn der Aufwand für ihre nachhaltige Erzeugung nachweislich höher ist. Dass es einen **Demeter-Orientierungspreis zur angemessenen Vergütung** seiner Bauern geben soll, wurde im April nun beschlossen. Noch ist die Höhe unklar und ein fairer Orientierungspreis muss beim europäischen Kartell auch erst vorgelegt und nachgewiesen werden. Es bleibt zu hoffen, dass der Demeter-Orientierungspreis dann auch beim Handel bzw. den Molkereien durchgesetzt werden kann, damit Sie als Verbraucher entscheiden können, ob Sie diesen wertschätzenden Preis gewillt sind, zu bezahlen und nicht der Handel vorab definiert, wie Ihre Wertschätzung ausfällt.

AUS DER KONDITOREI

French Hanseatic Connection

Inspiziert durch das französische Croissant führen 27 Butter- und 54 Teigschichten zur Blättrigkeit dieser Hamburger Spezialität. Wir verwenden helles Dinkelmehl für den Teig. Auf den in Schichten getourten Teig streichen wir die Zimt-Zucker-Masse, rollen ihn zu einem „Schneckenstrang“ und schneiden diesen auf. Mit einem dünnen Rundholz wird jede Schneckenscheibe mittig gedrückt, sodass sich die äußeren Windungen nach oben biegen. So entsteht durch viel Handarbeit die charakteristische Form mit **vielblättrig-krosser** Oberfläche. Das Beste: Die Zimt-Zucker-Füllung karamellisiert beim Backen, was das **Feuerwerk an Aroma** und Geschmack noch intensiviert.

FRANZ-AKTION
DES MONATS MAI

Franzbrötchen

2 Stk.

4,75€



FRISCH VOM FELD

AKTIONSKUCHEN
DES MONATS JUNI

**Erdbeer-
kuchen**
Stück

3,85€



Erdbeeren: ausschließlich BIO!

Endlich wieder Erdbeeren! Die Erdbeere ist nicht nur Deutschlands beliebteste, sondern leider auch die am stärksten belastete Frucht. In der Regel zeigen fast alle konventionellen Erdbeeren, im Rahmen der zulässigen Höchstmengen, Rückstände von 3 bis 7 Pestiziden und Lagermitteln auf. Bio-Erdbeeren enthalten dagegen nur äußerst selten solche Rückstände, da im ökologischen Landbau keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel verwendet werden dürfen. Dafür enthalten sie jedoch mehr **wertvolle Inhaltsstoffe und schmecken intensiver** nach Erdbeere. Bei siebenkorn gibt es Erdbeerkuchen deshalb auch erst dann, wenn die deutsche Bio-Ernte in den wärmeren Regionen beginnt.

UNSERE AKTIONSBROTE IM MAI

1. bis 14. MAI

Sonnenblumenbrot

il classico, 750 g

5,95 €



15. bis 31. MAI

Dinkel-Sprossenbrot

„junges Gemüse“, 750 g

6,45 €



UNSERE AKTIONSBROTE IM JUNI

1. bis 14. JUNI

Hildegardlaib

eine weise Wahl
750 g

6,25 €



15. bis 30. JUNI

Foccacia sizilliana

la vita è bella, 375 g

5,75 €



UNSERE ANGEBOTE GÜLTIG VON 1. BIS 31. MAI

BROT DES MONATS MAI

Jubiläumsbrot 100 Jahre

Tradition und Moderne,
400 g

4,65 €



AKTIONSBROTCHEN
DES MONATS MAI

3 Dinkelchen

3-fach gut: saftig,
knackig, dinkelig

Stk. 3,95 €



UNSERE ANGEBOTE GÜLTIG VOM 1. BIS 30. JUNI

BROT DES
MONATS JUNI

Sonnenkraftbrot

Kraft tanken
500 g

4,85 €



TERRASSEN-CAFE
AKTION IM JUNI

Heißgetränk + Kuchen

nach Wahl

Rabatt 1,- €



demeter

Neue Kasseler Str. 23a
35039 Marburg

www.siebenkorn.de

siebenkorn
DER REINE GENUSS