

AUSGABE-NR. 172 • NOV. / DEZ. 2024


# die stulle



ALLE ANGEBOTE

für November  
& Dezember

auf der Rückseite

A photograph of a young child wearing a brown fur-lined hat and a plaid shirt, sticking their tongue out in a snowy environment. The background is a soft-focus winter scene with falling snow.

Sich den Winter  
auf der Zunge  
zergehen lassen

**SIEBENKORN TRADITION**  
Einladung zum Niko-  
laus-Kinderbacken

**AUS DER KONDITOREI**  
Fest für die Sinne

**WISSEN**  
Die Sache mit  
den FODMAPs

# Wir laden zum Nikolaus-Kinderbacken ein

Es ist wieder soweit: **Am Nikolaustag, 6. Dezember 2024, 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](mailto:info@siebenkorn.de).**

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

## siebenkorn Gewinnspiel

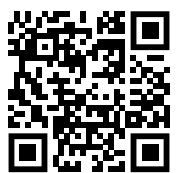
**Preisfrage:** Ist in unserer Kuvertüre Lecithin enthalten?

**1. bis 10. Preis:** je ein Westfälischer Sauerteig-Stollen

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

### Und so geht's:

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



AUS DER BACKSTUBE

# Vom Feinsten: Kuvertüre

**K**uvertüre (aus dem Französischen: couverture für Bedeckung) ist nicht einfach ein „Schokoladenüberzug“. „Echte“ Kuvertüre zeichnet sich durch ihren **hohen Anteil an edler Kakaobutter aus – dem wertvollsten Bestandteil der Kakaobohne**. Er muss mindestens 31 % betragen, liegt bei hochwertigen Kuvertüren aber bei 50 % und mehr. Zum Vergleich: Schokolade muss einen Kakaobutteranteil von nur 18 % enthalten.



Kakaobutter sorgt für das **feine Aroma, die Knackigkeit und den Glanz** der Kuvertüre. Die Verarbeitung ist sensibel und anspruchsvoll. Das Geheimnis liegt in der perfekten Temperierung. Wird sie einmal falsch temperiert, ist ihre sensorische Qualität dahin: Die Oberfläche wird matt, Fettkristalle blühen zu weiß-grauen Schlieren aus und die Kuvertüre verliert das typische, knackige Bissgefühl.

Wir machen uns den Temperiervorgang noch etwas komplizierter: Denn siebenkorn nutzt ausschließlich Kuvertüren, denen **kein Lecithin** beigegeben wurde. Preisgünstige Kuvertüren nutzen Lecithin zur Einsparung teurer Kakaobutter, zur Verbesserung der Haltbarkeit und

des Fließverhaltens. **Reiner Genuss** bedeutet für uns den Verzicht von Zusätzen als „kleine Helfer“. Dadurch ist das Temperieren für die siebenkorn Konditoren wesentlich schwieriger und handwerklich anspruchsvoller.

**Kein Vergleich:** Häufig wird zum Überziehen nur kakaohaltige Fettglasur als billiger Ersatz genutzt. Sie beinhaltet statt der wertvollen Kakaobutter ein Ersatzpflanzfett, z. B. Palmfett. Fettglasur hat kaum Aroma (oder nur zugegebene Aromen), ist erheblich preisgünstiger und narrensicher zu verarbeiten.

**siebenkorn verwendet ausschließlich Lübecker Kuvertüre von bester Bio-Qualität mit 67% Kakaobutteranteil.**



## Fest für die Sinne

Ein „Hochamt des feinen und spannungsreichen Geschmacks“ nannte der HR-Journalist Martin Schwarz **unsere Marburger Elisen**, als er auch „von einer Zartheit im Mund“ schwärmte, „die ihres Gleichen sucht“ und berichtete, dass zu „dieser Leichtigkeit der wunderbare Knack des Bisses in die feine Zartbitterkuvertüre“ kommt. Statt Zucker verwenden wir Agavendicksaft – das lässt die Elise hintergründig süß und saftig werden. Geröstete **Nüsse und Mandeln** sind wichtigster und größter Anteil unserer **glutenfreien** und genussvollen Kreation aus dem Jahr 1998.



ELISEN-AKTION  
IM DEZEMBER

**Marburger  
Elisen**

3 Stück

**10,45 €**

**Dominostein XL**

Quitte und  
Marzipan

**Stk. 4,20 €**



## 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.

## Die Sache mit den FODMAPs

Viele Menschen vertragen Brot schlecht und denken, es steckt eine Weizenallergie dahinter. Ursache dafür sind oftmals sogenannte FODMAPs (fermentierbare Oligo-, Di-, Monosaccharide und Polyole). Hierbei handelt es sich um eine Gruppe von Kohlenhydraten und Zuckeralkoholen, die in vielen Nahrungsmitteln vorkommen und bei manchen Menschen eine Ursache von Verdauungsproblemen sein können.

FODMAPs werden **durch eine lange Teigführung abgebaut**. Die besonders gute Verträglichkeit unserer Brote kommt daher, dass wir unseren Teigen eine sehr, sehr lange Teigruhe gönnen, in der diese FODMAPs abgebaut werden. Während der langen Liegezeiten arbeiten Hefen, Fermente und Milchsäurebakterien fleißig an der Verstoffwechslung der FODMAPs. Diese werden sozusagen „gevespert“, vom Teig gewissermaßen vorverdaut.



TEST-AKTION

### Wahl-Verwandschaft

Schon mal einen Aprikosenstein geknackt? Überraschung: Man findet eine „kleine Mandel“. Der Aprikosenkern ähnelt der Mandel absolut, er ist lediglich ein bisschen kleiner. Aprikosen sind mit der Mandel verwandt. Bei der Mandel ist das Fruchtfleisch in den Jahren der Entwicklung verschwunden. **Klein, aber intensiv:** Sie sind süßer und haben ein **ausgeprägtes Marzipanaroma** – unsere erste Wahl für die siebenkorn Weihnachtskreationen Marburger Stollen mit Cranberries, Bratapfelstollen und Koselieschen.

**Probieren Sie die Aprikosenkerne im Dezember in einer unserer Filialen!**



## Tradition mal anders

Unser **Westfälischer Sauerteig-Stollen** – klingt derb, ist aber fein ... und eine einzigartige Aromaoffensive. Üblicherweise wird ein Stollen nur mit Hefe gebacken. Unser Westfälischer Sauerteig-Stollen bricht mit dieser Gewohnheit und ist eine absolute Besonderheit, die man weit und breit nur bei siebenkorn erhält. In unserem milden Sauerteig entsteht nicht nur Säure, sondern auch ganz viel Aroma. Dafür sorgt die optimale Verquellung des Dinkel-Vollkornmehls, die auch die Frischhaltung unterstützt. Ebenfalls unerlässlich für diese außergewöhnliche siebenkorn Stollen-Spezialität: ein Hefevorteig, und natürlich **Butter und Früchte**, die wir zuvor mindestens **24 Stunden in Rum** eingelegt haben.

Martin Daring, internationaler Genussexperte aus der Pfalz, probierte **unseren Bratapfel-Stollen** und beschreibt ihn so: „Frisch duftender Bratapfel ergießt sich in **ein Meer aus Vanille und feinem Rumgeschmack** mit

überaus würziger und schmeichelnder Süße.“ Seine Empfehlung: „Ein herrlicher Genuss zum Grog oder zum Latte Macchiato, gerne mit etwas Schlagsahne.“ Sie erhalten unseren Bratapfelstollen im Dezember auch im Angebot als „Stollenduo“ zum Sonderpreis.

Bratapfel à la siebenkorn – hier geht es zum Rezept



STOLLEN-AKTION  
IM DEZEMBER

**Stollenduo**

2 Stück

**14,95 €**

## UNSERE AKTIONSBROTE IM NOVEMBER

1. BIS 14. NOVEMBER

### Einkornbrot

Einkorn und Emmer,  
halb und halb, 750 g

**6,45 €**



15. BIS 30. NOVEMBER

### Rheinisches Ur Korn

Korn an Korn, 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

süß und herb, 400 g

**4,95 €**



STOLLEN DES  
MONATS NOVEMBER

### Westfälischer Sauerteig-Stollen

fein und derb, 500 g

**16,95 €**



## 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 €**



Neue Kasseler Str. 23a  
35039 Marburg  
[www.siebenkorn.de](http://www.siebenkorn.de)

siebenkorn   
DER REINE GENUSS