

Gewinnspiel

Machen Sie mit und gewinnen Sie **das Buch** „**Backen mit Vollkorn und alten Getreidesorten**“.

(Teilnahme-Coupon innenseitig)

Die Stulle

April 2021 • Nr. 144



siebenkorn

DER REINE GENUSS



Roggen

Deutsches Brotgetreide

Roggen ist das traditionelle, einheimische Brotgetreide aus der Familie der Süßgräser. Er liefert auch an schlechteren Anbau-standorten wie dem Vogelsberg im Gegensatz zu Weizen noch gute Erträge.

Leider werden hauptsächlich Hybridsorten angebaut, die nicht fortpflanzungsfähig sind und somit nicht mehr ausgesät werden können. So aber steigt der Ertrag, das Ernterisiko sinkt, die Kosten und die Abhängigkeit von der Saatgutindustrie jedoch machen die Bauern unfrei.

Aus der Mode?

Der Roggenanbau ist schwierig, der konventionelle Roggenpreis niedrig, das Ernterisiko hoch. Regnet es in den Tagen vor der Ernte, ist der Roggen „ausgewachsen“ und kann nur noch als Tierfutter verwendet werden. Unterm Strich ist der Roggen-Speisegetreideanteil stark rückläufig. Ursache: das veränderte Verbraucherverhalten. In Mode kommen zunehmend reine Wei-



zenbrote wie Ciabatta. Das traditionelle Roggenbrot gerät ins Hintertreffen. Völlig zu Unrecht. Roggenbrot ist aller bestens verträglich und äußerst schmackhaft.

Roggenspezialist siebenkorn

Den siebenkorn Bäckern liegen die Brote aus Roggen am Herzen. Trotz rückläufiger Verzehrsmengen sind sie ein Charakteristikum für die deutsche Brotkultur. siebenkorns ältestes Roggenbrot ist ein Vollkorn-Kastenbrot. Es wird aus fein gemahlenem Roggenmehl aus der eigenen Mühle hergestellt. Die Zutaten sind über-





Schreiben Sie uns:
i-mehl@siebenkorn.de
Telefon 06421 98843 10

schaubar: Roggen, Wasser, Meer-
salz.

Ein Teil des Roggens wird zu mil-
dem Sauerteig. Dadurch ist das
Roggenbrot aromatisch, saftig
und lange haltbar. Durch die Ver-
wendung von feinem Roggen-
mehl ist es sehr locker. Allen
Roggenbroten ist eines gemein:
Sie sind mit mildem oder kräfti-
gem Sauerteig gebacken. Roggen
enthält Stärke abbauende En-
zyme. Ihre Aktivität muss mit der
Säure des Sauerteigs gebremst
werden. Sonst würde die Krus-
tenhülle nach dem Backen nur
Brei und keine Krume enthalten!

Tip: Spezialisten mögen Rog-
genbrote am liebsten, wenn sie

einige Tage zuhause gelagert
sind.

siebenkorns Roggenbrot-Vielfalt:

Rheinisches Urkorn: ein sehr
grobes, festes Vollkornbrot mit
kräftigem Sauerteig, frei auf der
Steinplatte gebacken.

Roggenlaib: ein rundes Bauern-
Vollkornbrot mit kräftigem Sauer-
teig und auf der Steinplatte gut
ausgebackener Kruste.

Aus diesem Teig stellen wir auch
Roggen-Minis her – Brotteig-
brötchen nur mit Sauerteig und
ohne Hefe.

**Das Roggen-Kastenbrot ist
diesen Monat im Angebot!**

Gewinnspiel



Mit welchem Brennstoff plant siebenkorn in Zukunft insgesamt
klimaneutral zu backen?

Antwort: _____

Name: _____

Str./Ort: _____

Telefon: _____

1. bis 5. Preis: „Backen mit Vollkorn und alten Getreidesorten“ – ein Buch
von Lutz Geißler und Monika Drax

6. bis 20. Preis: 3 Stücke Rhabarberkuchen

Fruchtiger Frühling – Rhabarber protzt mit Wurzelpower

Haben Sie es gesehen? Wir haben einen wunderschönen Frühling. Rhabarber verkörpert diese Frühlingskraft. Die Natur erwacht, und – wie gezaubert – ist der Rhabarber erntereif. Wie kann das gehen?

Der Trick: Das Knöterichgewächs sammelt bereits im Herbst des Vorjahres in seinen Wurzeln die Nährstoffe für das frühe Wachstum im Frühjahr. Bei genügend Wärme und Wasser startet die Pflanze dann voll durch.

Bei Rhabarber handelt es sich

botanisch gesehen um Gemüse, weil die essbaren Rhabarberstangen die Stängel der Pflanze sind und nicht wie bei Obst aus der Blüte gebildet werden. Das soll uns nicht stören.

Nur Vorsicht: Rhabarber sollte nicht roh verzehrt werden, die Blätter sind sogar giftig. Ab Mitte Juni sollte man Rhabarber nicht mehr ernten. Die Pflanze bekommt sonst nicht mehr genügend Kraft für das nächste Jahr und die starke Säure ist zudem dann ungesund.



siebenkorns Laugencroissants

3 Jahre eigene Herstellung

Wir haben bis 2018 einen großen Bogen um die Lauge gemacht. Die Verarbeitung ist für die Bäcker nicht ungefährlich. Deshalb haben wir früher Laugenprodukte tiefgefroren gekauft. Die zugekauften Laugencroissants waren der letzte blinde Fleck im Sortiment. Deshalb entschlossen wir uns, ein berührungsloses Belauungsgerät anzuschaffen, um endlich selber Laugengebäcke herstellen zu können. Mit diesem Gerät ist die Arbeitssicherheit 100-prozentig gewährleistet!

Es ist schließlich unser Anspruch, dass sämtliche Backwaren, die Sie bei uns kaufen

können, auch aus unserer Hand stammen. Damit sind wir eine Ausnahme in der hessischen Bäckerwelt!

Es hat sich gelohnt. Die Qualität der Laugencroissants ist viel besser geworden, die Verkaufszahlen sind erheblich gestiegen.

Wir bieten Ihnen in diesem Monat 3 Laugencroissants zum Angebotspreis – probieren



Sonn- und Feiertage geöffnet – ab jetzt in der Langgasse Wetzlar

Extreme Versorgungsengpässe in Wetzlar haben uns dazu geführt, dass wir ab Ostern unser Geschäft in der Langgasse 54 auch an Sonn- und Feiertagen von 08.00 Uhr bis 17.00 Uhr öffnen wollen.

Sie erhalten knackfrische Brötchen, duftige Croissants und extravagante Kuchen – kurz alles, was den Sonntag froh und schön macht.

So haben Sie in allen Städten, in denen wir mit eigenen Geschäften vertreten sind, in jeweils

einem Geschäft die Möglichkeit zum Sonntageinkauf:

Wetzlar: café de gass, Langgasse 54, 35576 Wetzlar

Marburg: ketzercafé, Ketzerbach 13, 35037 Marburg

Gießen: café brotzeit, Ludwigsplatz 13, 35390 Gießen

Friedberg: café schirn, Kaiserstraße 70, 61169 Friedberg

Natürlich, soweit die Lage und „die Politik“ es zulassen, auch wieder zum Frühstück und Kaffee trinken ...



Every day for future

Dies ist eine weitere Folge der Serie, die unsere Versuche einer Vorreiterrolle im Umwelt-

schutz schildern soll. Wir können einfach nicht warten, bis die Politik es richtet!

siebenkorn plant mit klimaneutralen Pellets



Die Feuerung der Backöfen mit Erdgas ist eine saubere Form der Verbrennung. Trotzdem werden bei Förderung, Transport, Verarbeitung und Verbrauch von Erdgas Methan (CH₄) und Kohlendioxid (CO₂) freigesetzt. Das lässt sich nicht vermeiden. Die Stadtwerke Marburg gleichen die Entstehung von CO₂ mit Klimaschutzprojekten in Entwicklungs- und Schwellenländern aus.

Das ist uns jedoch mittelfristig nicht genug. Wir arbeiten an einer Umstellung der Ofenbeheizung auf Holzpellets und / oder Hackholzschnitzel, deren Verbrennungsabgase dann besonders gefiltert und gereinigt werden sollen.

Mit diesem Schritt würde siebenkorn komplett klimaneutral backen können – ohne die Notwendigkeit von Ausgleichszahlungen!



Aktionsbrot

Roggenbrot

ursprünglich, rein,
stark, regional

750g

4,50 €

Aktionskuchen

Rhabarberkuchen

erstes Obst
zart gebacken

3 Stk.

3 Stck.

7,45 €



Brot des Monats

Quark-Kornbrot

saftiger Quark
röstige Haferkerne

500g

3,95 €

Aktionsfranzose

Laugencroissant

mit und ohne Saaten
gut gemacht

3 Stk.

3 Stck.

5,45 €



Marburg

Cappel, Marburger Straße 30
Ketzlerbach 13a
Gutenbergstraße 11
Neue Kasseler Straße 24a

Friedberg

Kaiserstraße 70

Gießen

Mäusburg 4
Frankfurter Straße 45
Ludwigsplatz 13

Wetzlar

Langgasse 54
Bahnhofstraße 22

Angebote & Preise gültig bis 30.04.2021

www.siebenkorn.de



DE-ÖKO-006

