

Gewinnspiel

Machen Sie mit
und gewinnen
Sie **Elisen**.

(Teilnahme-Coupon innenseitig)

Die Stulle

Oktober 2021 • Nr. 149



siebenkorn

DER REINE GENUSS



Schon gewusst?

So lange backt ein optimales Brot!

Brot wird beim Backen im Kern maximal 99,9°C heiß – egal wie hoch der Backofen eingestellt ist. Warum? Das Brot ist ein stark wasserhaltiges Gebäck. Seine Maximaltemperatur wird durch den Siedepunkt des Wassers begrenzt. Durch die Stärke ist das Wasser gebunden und kann nicht kochen. So wird die Kerntemperatur begrenzt. Die Stärke verkleistert bereits bei 88°C vollständig mit dem Wasser zum Krumengerüst, dem Inneren des Brotes.

Qualität und Genuss

Erst wenn das Brot längst verbrannt wäre, also trocken und leicht wie Kohle, könnte es im Kern heißer als 100°C werden. Unsere 750 g Kastenbrote haben erst nach mehr als einer Stunde die optimale Backzeit erreicht. Durch das lange Backen gewinnt es an Qualität und Genuss. In dieser letzten Ofenphase entwickelt sich das Brotaroma erst richtig – sowohl in der Kruste, als auch in der Krume. Ausgebacken wird bei siebenkorn, wenn das



Brot eine Kerntemperatur von mindestens 98°C hat.

Das Ergebnis: viel Geschmack und eine elastische, streichfeste, aromatische Krume und eine knusprige Kruste. Das schmeckt einfach herrlich aromatisch. Und: Da die Nährstoffe teilweise erst beim Backen im Inneren aufgeschlossen werden, ist das Brot dadurch besonders bekömmlich.



Wirtschaftlichkeit von Biobetrieben

Biobetriebe verdienen durchschnittlich etwa 10.000 € mehr im Jahr als vergleichbare konventionelle Betriebe. Das belegen Berechnungen des Johann Heinrich von Thünen-Instituts in Braunschweig. Besonders gut schneiden Ackerbaubetriebe ab. Gemüse und Kartoffeln erzielen

überdurchschnittlich hohe Einkommen. All das sollte nicht zu Neidgefühlen verleiten. Die durchschnittlichen Betriebsgrößen im Bio-Anbau sind kleiner als im Konventionellen, die Einkommen sind trotzdem nicht hoch!

Mehr unter: www.oekolandbau.de/index.php?id=19110



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



café brotzeit, ketzercafé und café schirn sonntags geöffnet

In Marburg, Gießen und Friedberg gibt es auch am Sonntag (von 8 bis 17 Uhr) duftende, frische und krosse siebenkorn-Frühstücksbrötchen und Croissants!

café brotzeit, Ludwigsplatz 13, 35390 Gießen

ketzercafé, Ketzerbach 13a, 35037 Marburg

café schirn, Kaiserstr.70, 61169 Friedberg

Natürlich können Sie dort auch frühstücken oder Kaffee und Kuchen genießen.

Aus unserer Konditorei halten wir viele Spezialitäten für Sie bereit!

Rezept Kürbis-Kokos-Suppe

650 g Hokkaido-Kürbis waschen, putzen und mit einem Löffel entkernen, nicht schälen. Kürbis und 1 Zwiebel würfeln. 2 El. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Kürbis zugeben und kurz mitdünsten. 500 ml Gemüsebrühe zugießen (weniger Brühe macht Suppe sämiger), aufkochen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 15 Min. garen, 400 ml Kokosmilch hinzu (nicht mehr kochen) und dann fein pürieren. Suppe mit Salz, Pfeffer und etwas Limet-

tensaft oder fein geriebenem Ingwer würzen. Mit Erdnussflips, Krabben oder Kürbiskernen garnieren. (Die Suppe schmeckt übrigens auch mit 2 bis 3 Kartoffeln oder kleinen Karotten zusätzlich.)



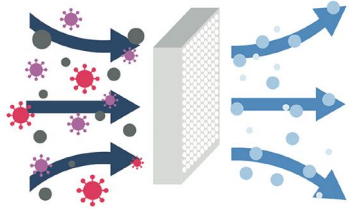
Every day for future

Dies ist die Serie, die unsere Versuche einer Vorreiterrolle im Umweltschutz und in der

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

Luftreinigungsgeräte in unseren cafés statt Heizpilze in der Kälte

Auch in diesem Winter wird es bei siebenkorn keine Heizpilze im Außenbereich geben. Drinnen – dort, wo alle die Maske absetzen – macht sich die Angst vor der Infektion durch Aerosole breit. Lüften hilft – klar, das machen wir sehr konsequent und fleißig. Aber der Winter kommt mit Macht und das übermäßiges Lüften bringt immer mehr Kälte in die cafés. Diese Kälte stört die Wohligkeit und Unbedarftheit des Genusses bei der gemütlichen Tasse Kaffee oder einem Kuchen. Wir bieten Ihnen daher schon seit einem Jahr in unseren cafés den Komfort und die



Sicherheit von Luftreinigungsgeräten. Sie reinigen durch eine Hepa-Filtermatte die Luft von 99,9 Prozent aller Viren und Bakterien. Die Geräte sind für einen mehrfachen Luftwechsel in der Stunde ausgelegt. Selbstverständlich führen wir zudem regelmäßig Stoßlüftungen durch. Wir tun, was geht, damit Sie sich ohne Sorge bei uns aufhalten können.

Elisen – Ätherische Leichtigkeit

Warnung: Kein Mensch braucht unsere Elisen für die Ernährung, aber jeder, der sie einmal probiert oder gekauft hat, ist ihrer ätherischen Leichtigkeit willenlos verfallen und muss fortan als süchtig gelten.

Dabei ist diese Legende einer



Elise doch nur Ergebnis von Handarbeit und Geist. siebenkorns Elisenlebkuchen sind eine eigene Komposition aus dem Jahr 1998.

Handwerkliche Hingabe, Erfahrung und Präzision sind die Werkzeuge zur Schaffung dieser Einzigartigkeit. Übrigens: Statt Zucker verwenden wir Agavendicksaft – das lässt die Elise hintergründig süß und saftig werden. Geröstete Nüsse und Mandeln sind wichtigste und größte Anteile dieser wunderbaren Kreation.

Und sie sind sogar ohne Gluten. Was wirklich dabei zählt, ist aber wohl der reine Genuss – sinnlich und einmalig.

Kürbiszeit –

Nicht einfach hohl

Das Hokkaidobrot ...

... ist ein Rezept mit dem Kürbis, der ursprünglich von der japanischen Insel Hokkaido stammt. Wir verarbeiten ihn mit Schale, aber ohne Kerne und Fasern, und kochen das herrlich goldgelbe Kürbismus. siebenkorn ist mit seinen einzigartigen, fantasievollen Kuchen- und Brotkreationen gerne auch ein Vertreter des harmlosen Schabernacks, der in der Tradition von Halloween liegt – das Hokkaidobrot aber ist ein Erlebnis!

Der Kürbiskern ...

... wird aus dem steirischen Ölkürbis gewonnen, muss aber nicht aus der Steiermark stammen. Sein Merkmal: Die Schale des Kerns ist nicht verholzt, sondern lediglich von einem dünnen Häutchen umhüllt.



Wenn im Herbst die Farbe der Kürbisfrüchte von Grün nach Gelb-Orange gewechselt hat, werden die bis zu 1.000 Samen pro Kürbis in kleinen Betrieben noch per Hand auf dem Feld aus dem Fruchtfleisch gewonnen. Dabei wird aus der halbierten Frucht jene innere, weiche Zone des Fruchtfleisches, die die Kerne enthält, herausgerissen und in einem Bottich gesammelt. Der weitaus größte Teil der fast kugeligen Frucht sowie alle anderen Teile der Pflanze verbleiben am Feldrand und werden später untergepflügt. Die Samen werden gewaschen, bei 50°C getrocknet und dadurch lagerfähig gemacht.

Die Röstung

Wir rösten die Kürbiskerne täglich frisch vor dem Backen. Durch das enthaltene Öl bekommen sie ihr nussiges, röstiges Aroma. Die Röstaromen sind flüchtig. Schon nach wenigen Tagen sind bereits mehr als 50 Prozent verflogen.

Das Besondere: Bei uns enthält das Kürbiskernbrötchen auch in der Krume die leckeren Kürbiskerne und nicht nur als Deko obenauf.

Gewinnspiel



Womit werden die Elisen gesüßt?

Antwort: _____

Name: _____

Str./Ort: _____

Telefon: _____

1. bis 20. Preis: ein 3er-Pack wunderbarer Elisen



Aktionsbrot

Kürbis-Sprossenbrot

knackige Kürbiskerne
mit frischen Sprossen

750g

5,25 €

Brötchenaktion

Kürbiskernbrötchen

frisch geröstete Kürbis-
kerne, volles Korn

3 Stck.

2,95 €



Brot des Monats

Hokkaidobrot

nussiges Maronenaroma
saftige Krume

400 g

3,95 €

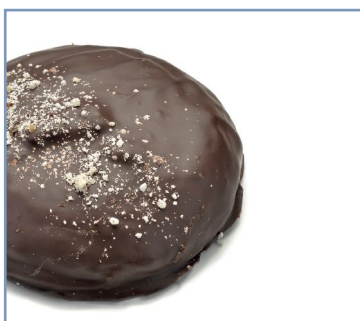
Kuchen des Monats

Marburger Elisen

Die Königin

Stck.

3,10 €



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 31.10.2021

www.siebenkorn.de



DE-ÖKO-006

