

Gewinnspiel

Machen Sie mit und gewinnen Sie **eine siebenkorn Brottasche.**

(Teilnahme-Coupon innenseitig)

Die Stulle

Mai 2022 • Nr. 156



siebenkorn

DER REINE GENUSS



Ackerkeil

Aus dem Acker- bauprojekt der Zukunft

Im Herbst 2018 säte der Demeter Landwirt Robert Kasper aus Als-
feld im Rahmen eines Projektes
des hessischen Landwirtschafts-
ministeriums das erste Mal einen
Populationsweizen auf einer Ver-
suchsfläche aus. Das Saatgut war
eine Mischung aus verschiedenen
Demeter-Sorten der Saatgutzüch-
tung des hessischen Dottenfelder
Hofes.

Vielfalt gegen Einfach

Statt der wachsenden Einfach
sollte damit die Vielfalt auf dem
Acker gefördert und die Robust-
heit gegen die verschärften Klima-
einflüsse wie Trockenheit gestärkt
werden. Beides scheint gelungen.



Wir freuen uns, dieses wunder-
bare Getreide nun backen zu dür-
fen, und sind auch von den
Backeigenschaften sehr angetan.
Das Getreide lässt sich auf unse-
rer Getreidemühle gut mahlen,
die Wasserbindung und der Teig-
zusammenhalt sind sehr gut.
Und das Wichtigste: Das Aroma
ist fein und ausgeprägt!

Wir machen einen kräftigen Sau-
erteig für dieses Brot und kochen
einen Teil des Getreides als gan-
zes Korn. Der Rest wird fein ge-
mahlen und mit etwas Piment
verfeinert.

Fortschritt aus der Backstube: ein
saftiges, aromatisches Brot mit
Biss aus 90 % Weizen und 10 %
Roggen.

Gewinnspiel



Wie viele Teigschichten hat das Franzbrötchen?

Antwort: _____

Name: _____

Str./Ort: _____

Telefon: _____

1. bis 20. Preis: eine siebenkorn Brottasche

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



Franzbrötchen – hanseatisch

Eine hanseatische Erfindung aus Altona. Namensgebend war der Plunderteig, der durch die französischen Croissants berühmt geworden ist. Ganze 27 Butterschichten und 54 Teigschichten führen zur Blätterung dieser Hamburger Spezialität.

das Blech gestellt, sodass die Schneckenwindungen an beiden Seiten zu sehen sind. Dann wird die Schnecke mit einem dünnen, runden Holz in der Mitte gedrückt, sodass beide Schneckenwindungen nach oben zeigen – es entsteht eine Art Doppelschnecke mit viel Oberfläche.



Doppelschnecke

Wir verwenden helles Dinkelmehl für den Teig. Auf den fertigen und ausgerollten Plunderteig streichen wir die Zimt-Zucker-Masse. Dann wird daraus ein Schneckenstrang gerollt. Die abgeschnittene Schnecke wird dann hochkant auf

Feuerwerk

Das Beste: Die Zimt-Zucker Füllung karamellisiert beim Backen. Es entsteht ein Feuerwerk von Aroma und Geschmack. **Diesen Monat erhalten Sie zwei Franzbrötchen zum Sonderpreis.**

Every day for future

Dies ist die Serie, die unsere Versuche einer Vorreiterrolle im Umweltschutz schildern soll.

Wir können einfach nicht warten, bis die Politik es richtet!

siebenkorns PV-Anlage: Erweiterungen

Unser Pilotprojekt aus 2004 ist in die Jahre gekommen. Was 2004 einmal die größte Anlage in Marburg war, ist heute kaum mehr der Rede wert. Unser ehrgeiziger Plan war es, 188 kWp hinzuzufügen. Dabei haben uns die Stadtwerke 2020 als Netzbetreiber allerdings einen Strich durch die Rechnung gemacht. Mehr als 30.000 Euro sollte die notwendige Verstärkung des Hausanschlusses kosten. Das war untragbar. Die Erweiterung wurde nun auf nur 99,6 kWp eingeschmolzen – leider.

2020 haben wir diese 99,6 kWp-Anlage gebaut: etwa 300 Module, die jeweils bei guter Sonneneinstrahlung bis 330 Watt Leistung erzeugen können. Insgesamt spart die Anlage im Jahr

72.000 kg CO₂ ein.

Wir verbrauchen 90 % der erzeugten Strommenge selbst und sparen damit 65.000 kg CO₂ bei unserem Verbrauch ein.

Die Anlage ist seit letztem Sommer in Betrieb. Dieses Jahr planen wir nochmals 99,6 kWp zu bauen, bei denen wir gegenüber den Stadtwerken sicherstellen werden, dass sie nicht eingespeist werden können. Sie sollen ausschließlich dem Eigenverbrauch dienen, damit wir das Leitungsnetz nicht in Anspruch nehmen und die Kosten der Leistungsverstärkung vermeiden. Obwohl alle die Energieverwender wollen, werden einem leider viele Hindernisse in den Weg gelegt. Dann hätten wir insgesamt etwa 215 kWp Leistung!

Erdbeeren – Bio muss sein

Der Sommer kommt. Die roten Früchte künden davon. Erdbeeren zählen zu den mit Pflanzenschutzmittelrückständen stärker belasteten Früchten. Obwohl die zulässigen Höchstmengen in der Regel nicht überschritten werden, zeigen fast alle konventionellen Erdbeeren Rückstände von 3 bis 7 Pestiziden und Lagermitteln. Erdbeerproben aus ökologischem Landbau enthalten dagegen äußerst selten solche Rückstände, da für ihre Erzeugung keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel verwendet werden dürfen. Bio-Erdbeeren enthalten außer-

dem mehr wertvolle Inhaltsstoffe und schmecken intensiver nach Erdbeere.

Bei siebenkorn gibt es deshalb auch nicht schon im Januar Erdbeeren, sondern erst, wenn die deutsche Ernte in den wärmeren Regionen beginnt.



Neues von Demeter: Transparenz abgelehnt



Bei der digitalen Demeter-Delegiertenversammlung 2022 haben die verschiedenen Erzeuger und Verarbeiter ihre Richtlinien weiterentwickelt – teilweise sind sie strenger geworden.



Technische Enzyme

Im Bereich der Verarbeitung wünschen sich die Bäcker, dass technische Enzyme bei allen Demeter-Produkten gekennzeichnet werden sollen. Es gibt in der Lebensmittelinformationsverordnung nämlich eine Lücke: Technische (also künstliche, industriell hergestellte) Enzyme, die als Hilfsstoff eingesetzt werden, müssen bislang nicht deklariert werden.

Das handhaben leider bisher alle Biohersteller so, auch bei Demeter. Das finden wir Bäcker nicht erträglich, weil die Verbraucher davon ausgehen, dass keine technische Enzyme enthalten sind, wenn dies nicht gekennzeichnet wird, schon gar nicht bei Demeter-Produkten.

So ist die Verwendung technischer Enzyme bei Demeter-Bäcker grundsätzlich in der Verarbeitungsrichtlinie verboten, zum Beispiel bei den Saffherstellern aber gang und gäbe.

Deklaration erwünscht

Der Einsatz technischer Enzyme ist bei den Bäckern verboten, weil nicht absolut sicher ist, dass sie wirklich gentechnikfrei sind, sie trotz Ultrahocherhitzung

lebendig in den menschlichen Organismus gelangen können und sie in Verdacht stehen, Allergien auszulösen.

Die Bäcker haben in der Delegiertenversammlung 2022 einen Antrag gestellt, dass bei Demeter-Produkten grundsätzlich auch technische Enzyme als Hilfsstoffe deklariert werden müssen, damit die Verbraucher erkennen können, was im Produkt enthalten ist.

Dieser Antrag ist nicht zuletzt wegen der starken Lobbyarbeit der Saffhersteller im Verband von der Delegiertenversammlung abgelehnt worden. Es bestand die Angst, dass Verbraucher bei der Kennzeichnung den Eindruck gewinnen, ein Demeter-Saft sei schlechter als ein Bio-Saft, weil dort die Verwendung technischer Enzyme nicht gekennzeichnet wird.



Enttäuschung

siebenkorns Geschäftsführer Meinhard Rediske ist Delegierter und Sprecher der Demeter Bäcker und sagt dazu: „Transparenz ist ein wichtiger Baustein des Vertrauens zwischen Demeter-Herstellern und Verbrauchern. Was in Demeter-Produkte hineinkommt, sollte lückenlos erkennbar sein, besonders dann, wenn es sich um kritische Hilfsstoffe handelt. Ich bin sehr enttäuscht. Demeter hat eine wichtige Chance verpasst.“



Aktionsbrot

Sonnenblumenbrot

il classico
sonnenstark

750g

5,25 €

Franzaktion

Franzbrötchen

Hamburger message
Zimt alive

2 Stck.

4,50 €



Brot des Monats

Ackerkeil

Aromafeuerwerk aus
dem Ackerbauprojekt

400g

3,95 €

Aktionsbrötchen

Dinkelchen

feines Dinkelaroma
super saftig & knackig

3 Stck.

3,25 €



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 31.5.2022

www.siebenkorn.de



DE-ÖKO-006

