

## Gewinnspiel

Machen Sie mit und gewinnen Sie **einen Dinkelbackwaren-Gutschein.**

(Teilnahme-Coupon innenseitig)

## Die Stulle

Juni 2022 • Nr. 157



siebenkorn

DER REINE GENUSS



# Dinkel – Oldtimer mit Charme

Dinkel ist eine uralte Getreideart, die als eine Urform des Weizens betrachtet werden kann. Der Dinkelanbau wurde lange Zeit nur noch auf der schwäbischen Alb betrieben, weil Weizen einen höheren Ertrag und ein geringeres Ernterisiko hat. Beim Dinkel sind nur halb so viele Körner an der Ähre wie bei modernen Weizensorten.

## Alte Dinkelsorten

Die alten Dinkelsorten, die die Demeter Bauern für siebenkorn anbauen, wachsen auf einem langen Halm. Bei Wind und Regen ist er gefährdet umzufallen, und reift dann nicht mehr aus. Die üblichen Stickstoffgaben in der konventionellen Landwirtschaft verstärken das Problem. Außerdem lässt Dinkel sich nicht dreschen, der Spelz muss in einer speziellen Dinkelschälmaschine entfernt werden. So kostet das Dinkelgetreide doppelt so viel wie



der Weizen. Oft treten Knappheiten auf, dann schießen die Preise durch die Decke. Nicht bei uns! Wir handeln mit den regionalen Demeter-Landwirten gemeinschaftlich.



## Dinkelpionier siebenkorn

Dinkel ist in Mode gekommen, weil der Geschmack und die Verträglichkeit für viele Menschen, die keinen Weizen mehr essen können, ein großer Gewinn sind. Allein die Vorstellung, ein Gebäck aus einem ursprünglichen Getreide, das nach mehr schmeckt,



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



zu genießen, ist für viele kaufentscheidend. Der geringere Erntemenge bewirkt den intensiveren Geschmack – Klasse statt Masse. Damit die Vorzüge von Dinkel bekannt werden konnten, benötigte man Pioniere wie siebenkorn.

Wir backen seit 1988 mit Dinkel! Bei uns finden Sie in allen Bereichen, also bei Brot, Brötchen, Kuchen und Torten, eine Auswahl von vielen Dinkelgebäcken.



## Dinkelchen – Dinkelbrötchen von Hand gemacht

Dinkel ist nicht nur auf dem Acker schwierig, sondern auch in der Backstube. Unsere Bäcker haben viele Verfahren entwickelt, wie sie die Schwächen des Dinkels ausgleichen können.

### Keine Enzyme

So kommt ein „Dinkelpudding“ aus Dinkelmehl und gekochtem Wasser in den Teig, um das Brötchen saftiger zu machen.

Trotzdem wird der Teig sehr weich gehalten. Nach dem Kneten wird der Teig nach langen Ruhepausen immer wieder zusammengeknetet, um ihn zu stabilisieren.

Denn bei siebenkorn gibt es keine Enzyme, die zugesetzt werden. Alles muss handwerklich zustande kommen.

Der Teig ist zum Schluss so klebrig, dass jedes Brötchen mit der

## 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!

### siebenkorn nutzt klimaneutrales Kältemittel

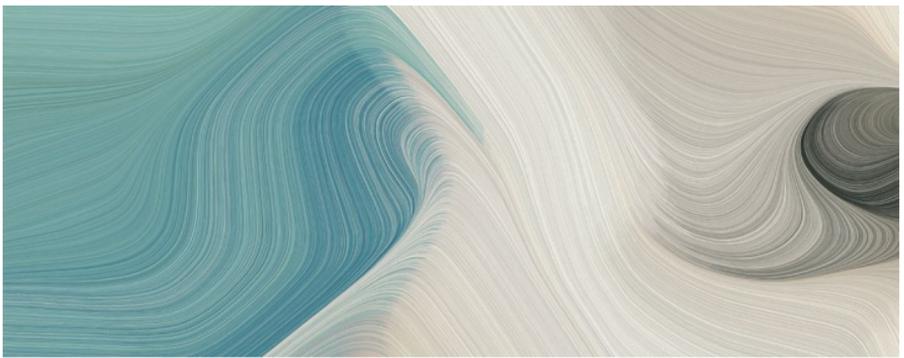
Kältemittel transportiert Wärmeenergie vom Kühlgut zum Kältekompressor, wo die Wärme über einen Verflüssigungsprozess abgeführt werden kann und unter Druck wieder zum Kühlgut geleitet wird, wo es wieder Wärme aufnehmen kann.

Das natürliche Kältemittel CO<sub>2</sub> trägt nicht zum Abbau der Ozonschicht bei und hat keinen Einfluss auf den Klimawandel – das Nonplusultra, die Zukunft!

Das Verfahren ist sehr aufwendig und doppelt so teuer wie der Betrieb mit einem fluorierten kohlenwasserstoffhaltigen Kältemittel. Fast alle Bauteile müssen ausgetauscht werden,

weil das CO<sub>2</sub>-Kältemittel höhere Druckverhältnisse benötigt, die Rohrleitungen, Verdampfer, und Verflüssiger entweder nicht verkraften oder nicht erzeugen können.

Natürlich wird die Anlage auch an unsere Wärmerückgewinnungsanlage angeschlossen. Die Abtauung geschieht dann zum Beispiel mit dem erzeugten warmen Wasser statt mit Strom. CO<sub>2</sub>-Kälteanlagen können viel Energie einsparen. siebenkorn spart gegenüber einer 0815-Technik 168t CO<sub>2</sub> pro Jahr ein (das entspricht 300.000 kWh). Obwohl es staatliche Zuschüsse gibt, sind leider kaum Bäcker bereit umzustellen.



Hand geformt und mit dem Stempel geprägt wird.

In Österreich ist das Handbrötchen ein gängiger Begriff. Die Kunden schätzen das Unikat und die Besonderheit.

Wir stehen begeistert in dieser Tradition des Handbrötchens, dem Dinkelchen!



# Träubleskuchen

## Schicht für Schicht

Für Schwaben sind Johannisbeeren „Träubles“. Weltberühmt ist der Träubleskuchen.

Bei siebenkorn ist der Träubleskuchen eine Konditoreispezialität – fruchtig, leicht, mit einer feinen Marzipannote.



Die Herstellung ist sehr aufwendig. Die Konditormeisterin Tanja Wagner stellt zunächst den Dinkel-Butter-Mürbeteig und den Dinkel-Marzipan-Biskuitboden her. Dieser Biskuitboden fällt aus allen üblichen Mustern, weil er mit Butter und Marzipan aufgeschlagen wird – ganz traditionell.

Marzipanpudding und Träublesmasse werden gekocht und abgekühlt.

Nun wird es spannend. Tanja Wagner setzt alles zusammen: Der Mürbeteig wird mit dem Marzipanpudding eingestrichen, der erste Biskuitboden aufgelegt. Nun streicht sie die Träublesmasse auf, der zweite Biskuitboden folgt.

Zum Schluss krönt sie den Kuchen mit einem selbst gekochten Johannisbeerguss und gerösteten, gehobelten Mandeln.

Fruchtig, sommerlich frisch, zart und edel: ein Genuss.

## café corona gelockert

Das Leben beginnt morgens französisch mit Kaffee und Croissant oder so opulent wie gewünscht – bei siebenkorn normal! Das Besondere: Sie müssen nicht mehr unbedingt im Gehen oder in den eigenen vier Wänden essen. Wir laden Sie ein, bei uns alte Laster wieder-

zubeleben, in Ruhe die Zeitung zu studieren.

Das Mittagessen darf auch wieder warm sein und auf Porzellan serviert werden. Eine abwechslungsreiche Wochenkarte folgt auf das Auflaufeinerlei der vergangenen Wochen.

**Wir tun unser Bestes.**

## Gewinnspiel



Seit wann backt siebenkorn Backwaren aus Dinkel?

Antwort: \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_

Str./Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

**1. bis 10. Preis:** ein siebenkorn Dinkelbackwaren-Gutschein über 20,- €



## Aktionsbrot

### Hildegardlaib

alte Weisheit  
frei gebacken

750g

5,45 €

## café Aktion

### Heißgetränk + Kuchen

sitzen und  
genießen

1 € Rabatt



## Brot des Monats

### Sonnenkraftbrot

Das Brot  
aus der Sonne

500g

4,25 €



## Kuchen des Monats

### Erdbeerkuchen

regional, sonnengereift,  
volles Aroma

Stck.

3,65 €



### 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 30.6.2022

[www.siebenkorn.de](http://www.siebenkorn.de)



DE-ÖKO-006

