

ANGABE-NR. 175 • MAI / JUNI 2025

die stulle 

ALLE ANGEBOTE

für Mai
& Juni

auf der Rückseite



Natur
genießen

EINLADUNG

Vortrag am 10. Juni
„Empathic Food“

IN EIGENER SACHE

Aktiv werden
gegen Gentechnik

AUS DER BACKSTUBE

Schichtarbeit:
unser Franzbrötchen

SIEBENKORN
VERANSTALTUNG



Wir laden Sie ein

Gibt es eine seelisch-körperliche Wirkung von Lebensmitteln? Wie nehmen wir Lebensmittel „gefühl“ wahr? Neuere Studien widmen sich diesem bisher wenig beachteten Effekt der Nahrungsaufnahme. Sie beschäftigen sich damit, wie wirksensorische Eigenschaften von Lebensmitteln unser Wohlbefinden und unsere Leistungsfähigkeit beeinflussen.

Ein interessantes Thema für Sie?

Dann laden wir Sie herzlich ein zu dem kostenlosen Vortrag mit anschließender Diskussion:

„Brot verstehen – Empathic Food“ am 10. Juni 2025 um 19 Uhr

Im Kulturzentrum KFZ in Marburg referiert Dr. Uwe Geier (Leiter der Qualitätsentwicklung im Demeter Forschungsring). Weitere Informationen unter: siebenkom.de/veranstaltungen



siebenkorn Gewinnspiel

Preisfrage: Wieviel Teig- und Fettschichten hat das siebenkorn Franzbrötchen insgesamt?

1. bis 20. Preis:
eine siebenkorn Brottasche

Und so geht's:

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



Schichtarbeit

Unser Franzbrötchen zählt zu den beliebtesten siebenkorn Feingebäcken. Und das zu Recht. Denn unsere sorgsame, handwerkliche Herstellung würdigt alles, was einen traditionellen, blättrig-buttrigen Deutschen Plunder auszeichnet.



Das Geheimnis liegt im Plunder Teig, einem Hefe-Ziehteig. Der Name „Plunder“ leitet sich von Pludern oder Plustern ab, was so viel bedeutet, wie aufgehen oder aufbauschen. Im Fall des Plunder teigs handelt es sich jedoch nicht um „mehr Schein als Sein“, sondern um ein **Erzeugnis feinsten Handwerkskunst**.

Basis ist unser Hefe-Feinteig aus hellem Dinkelmehl. Er sorgt schon einmal für Luftigkeit. Nach intensiver Knetung wird der Teig gekühlt und erhält ausreichend Ruhezeit zur „Entspannung“. Dann kommt das sogenannte Zieh Fett ins Spiel – für einen **Deutschen Plunder** mindestens 30 % der Teigmenge. Erlaubt wären auch minderwertigere Fette, wie Margarine – aber bei siebenkorn kommt selbstverständlich ausschließlich gute Bio-Butter in den Plunder.

Damit der hohe, aromaträgende Butteranteil das Gebäck nicht schwer macht, wenden unsere Bäcker ein spezielles, traditionelles Verfahren an, damit das **Feingebäck blättrig-luftig** aufgeht: das Tourieren. Dabei wird die Butter in wiederholten Falt- und Ausrollvorgängen in den Teig eingearbeitet. Je nach Plunderart sind unterschiedliche Touren für ein optimales Ergebnis erforderlich. Man unterscheidet einfache und doppelte Touren. Für **unsere Franzbrötchen** wenden wir das einfache Touren

an: Unsere Bäcker rollen eine Butterplatte auf ca. 1 cm Stärke aus. Diese wird auf den ausgerollten Hefeteig gelegt – danach wird die Butterplatte von beiden Seiten bündig zur Mitte hin mit Teig ummantelt, so dass drei Lagen entstehen.



Der dreilagige Teig wird auf ca. 2 cm Stärke ausgerollt, dann übereinander gefaltet und erneut auf ca. 2 cm ausgerollt ... wieder übereinander gefaltet ... so werden nach dreimaligem **Wiederholen des Vorgangs** aus drei Teigschichten schließlich **27 Fett- und 54 Teigschichten**. Zwischen den Arbeitsschritten muss der Teig stets erneut in der Kühlung ruhen. Die Herstellung dauert einen ganzen Tag. Viel Aufwand und Zeit, aber nur durch



FRANZAKTION
IM MAI

Franzbrötchen

2 Stück

4,95€

diese

traditionelle

Arbeitsweise ist das blättrig-luftige Ergebnis, frei von Zusätzen und Hilfsmitteln zu erzielen.

Beim Backen lockert zunächst die Hefe den Teig: Die von der Hefe bei der Gärung gebildeten Gase dehnen sich durch die Erwärmung aus und pumpen den Teig regelrecht auf – lassen in aufgehen. Erst wenn ca. 90° C im Inneren des Gebäcks erreicht wird, beginnt die **zweite Stufe der Teiglockerung**: Das in den

Butterschichten enthaltene Wasser (Butter ist eine Emulsion mit ca. 15 % Wassergehalt) beginnt zu kochen. Der entstehende Wasserdampf ist durch die Fettschichten eingeschlossen, kann nicht entweichen und **drückt so die Teigschichten auseinander**.

Et voilà: So entsteht die charakteristische, **vollmundige Blätterung!** Durch handwerkliches Wissen und Geschick, viel Arbeit, Zeit und gute Zutaten.

form follows function

Wenn Sie meinen, die spezielle

Form des Franzbrötchens

wäre eine reine Caprice – weit gefehlt. Diese filigrane Arbeit machen wir uns aus gutem Grund: Ist auf dem fertigen, ausgerollten Plunderteig die **Ceylon-Zimt-Zucker-Masse** verstrichen, wird daraus ein Schneckenstrang gerollt. Der Strang wird in Scheiben geschnitten und die Scheiben senkrecht auf ein Blech gestellt. Mit einem dünnen Rollholz werden die Scheiben **exakt mittig mit viel Gefühl** zusammengedrückt bis die beide Schneckenwindungen nach oben zeigen. Es entsteht eine Doppelschnecke mit vielfach **vergrößerter Oberfläche** zum knuspernden Ausbacken.

Der zusätzliche Clou: Die Zimt-Zucker-Masse karamellisiert an der Oberfläche und erzeugt ein zusätzliches, aromatisches **Geschmacksfeuerwerk**.



Aktiv werden gegen Gentechnik!

Mitte März 2025 hat die Mehrheit der EU-Mitgliedstaaten dem polnischen Vorschlag zur weitgehenden **Deregulierung von Gentechnik** zugestimmt. Das ist der Startschuss für die finalen Verhandlungen zum künftigen Rechtsrahmen Neuer Gentechnik (NGT) auf EU-Ebene.

Neue Gentechnik bezeichnet eine Vielzahl von Verfahren, die gezielt **in das Erbgut von Pflanzen und Tieren eingreifen**. Die Risiken sind kaum abschätzbar:

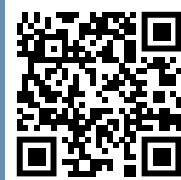
- Produkte werden ohne langfristig ausreichende **Risikoprüfung** auf den Markt kommen.
- **Gesundheitliche Folgen** sind völlig unerforscht.
- Eine **Kennzeichnungspflicht** soll entfallen.
- Die **Abgrenzungspflicht** soll entfallen.
Bisher musste derjenige, der gentechnisch ver-

änderte Organismen einsetzt, sicherstellen, dass keine Verbreitung, z. B. durch Samenflug stattfindet. In Zukunft muss voraussichtlich derjenige, der ohne Gentechnik arbeitet, nachweisen, dass er es tatsächlich tut.

- Eine **Zulassung** der neuen Gentechnik **im Bioanbau** ist möglich.
Bisher ist Gentechnik im Ökolandbau nicht zulässig. Aktuell sprechen sich bereits 11 von 16 Bundesländern für die Freigabe aus – ein Dammbbruch.



Noch können wir etwas tun!
Werden Sie aktiv unter:



www.demeter.de/gentechnik

AUS DER BÄCKEREI



Italienische Backkunst und Lebensart

Sommer, Sonne, Leichtigkeit. Wir haben unseren italienischen Kollegen schon vor Jahren über die Schultern geschaut und uns eine große Scheibe abgeschnitten: Die italienischen Bäcker machen nämlich vieles anders und dabei genau richtig! **Ruhe braucht der Brotteig**, viel

Ruhe ... und schön kühl sollte er es haben ... und schon gar keinen Druck. Für unsere Bäcker heißt das übersetzt: Der traditionelle, aromatische **Lievito Madre** kommt zum Einsatz – das Wasser für den Teig ist eisgekühlt, das Meersalz bleibt grob. Das geformte Focaccia wird mit **extranativem Olivenöl** satt bestrichen.

Getrocknete Tomaten und geschnittene Peperoni-Stücke bereichern die Textur. Dem sehr weichen Teig wird es sehr langweilig. Er muss 30 Stunden warten, bis er endlich in den Ofen darf. Dabei quillt das Mehl so richtig auf und macht den Teig erst wieder „berührbar“. Die wilde, ungleichmäßige Porung machen es zum Abbild italienischer Lebensart: **meravigliosa!**

AKTIONSBROT VOM
15. BIS 30. JUNI

**Focaccia
siciliana**

375 g

5,95 €



Seit jeher ist sie die Mutter charakteristischer, italienischer Spezialitäten, wie Ciabatta, Focaccia & Co.: Lievito Madre, die traditionelle, italienische Version des Sauerteigs mit einem hohen Anteil an **natürlichen, wilden Hefen**, die durch ihre besonders lange, „kalte“ Teigführung einen **sehr mild-aromatischen Geschmack** entwickelt. Im Gegensatz zur Industrie-Hefe muss man dem Lievito Madre

Lievi to Madre – die Mutter der Hefe:

Zeit geben. Für diese Ruhezeit beschenkt die Mutterhefe uns jedoch reichhaltig: Langzeit-geführte Teige sind **wesentlich bekömmlicher**, aromatischer und ermöglichen vielfältige Spezialitäten. Wir nutzen sie beispielsweise für unser Ciabatta, Focaccia siciliana und auch für unser **Brot des Monats Mai, das MutterBrot**.



UNSERE AKTIONSBROTE IM MAI

1. bis 14. MAI

Sonnenblumenbrot

750 g

6,25 €



15. bis 31. MAI

Dinkel-Sprossenbrot

750 g

6,45 €



DAS AKTIONSBROT IM JUNI

1. bis 14. JUNI

Dorfbrot

Traditions-Familienbrot

1.000 g

4,95 €



BROT DES MONATS JUNI

Kraftmeier

unser strotzender

Vitalprotz, 375 g

4,50 €



UNSERE ANGEBOTE GÜLTIG VOM 1. BIS 31. MAI

BROT DES
MONATS MAI

MutterBrot

unsere Aroma-
Brotreform, 400 g

4,65 €



AKTIONSBROTCHEN
DES MONATS MAI

3 Dinkelchen

3-fach gut: saftig,
knackig, dinkelig

4,25 €



UNSERE ANGEBOTE GÜLTIG VOM 1. BIS 30. JUNI

KUCHEN DES
MONATS JUNI

Erdbeerkuchen

mit sonnengereiften
Bio Erdbeeren

Stk. 3,95 €



TERRASSEN-CAFE
AKTION IM JUNI

**Heißgetränk
+ Kuchen**

nach Wahl

Rabatt 1,- €



demeter

Neue Kasseler Str. 23a
35039 Marburg

www.siebenkorn.de

siebenkorn
DER REINE GENUSS