

AUSGABE-NR. 181 • MAI / JUNI 2026

die stulle

ALLE ANGEBOTE

für Mai
& Juni

auf der Rückseite



Wissen, wo's
herkommt

SIEBENKORN 2002
Unser Aufzucht-
programm

VERBRAUCHERSCHUTZ
Es grünt
so grün?

SIEBENKORN 1988
Gemeinsam
Tatsachen schaffen

siebenkorn Gewinnspiel

Preisfrage: Wie viel Prozent der konventionellen Früchte sind mit Pestiziden belastet?

1. bis 50. Preis: jeweils ein Marburg CTG-Becher

Und so geht's:

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



Den Gedanken säen

In unseren Anfangsjahren 1986/87 war eine biologische, vollwertige Ernährung Anliegen und Bedürfnis einiger Weniger. „Bio“ steckte noch in den Kinderschuhen. Es gab noch keine EU-Bio-Verordnung, nur die Idee und den **Willen einiger Enthusiasten**, zurück zum Ursprung zu gehen – zur ursprünglichen Qualität und Vitalität von Lebensmitteln sowie deren gesunder wie

umweltfreundlicher Erzeugung. Besonders in der Landwirtschaft und im Handwerk. Vor 40 Jahren legten **„Bio“-Pioniere den Grundstein** für unsere heutige regionale Versorgung mit hochwertigen Bio- und Demeter-Lebensmitteln ... und ganz nebenbei für eine intakte, diverse Umwelt direkt vor unser aller Haustür. **Jedes Brot garantiert eine 1 m² große lebendige Bio-Ackerfläche.**

Gemeinsam Tatsachen schaffen

Der regionale Bezug von landwirtschaftlichen Bio-Erzeugnissen oder gar Demeter-Getreide war Mitte der 80er-Jahren kein leichtes Unterfangen. Bio-Bauernhöfe waren im Marburger Umland nur dünn gesät – es gab auch nur wenige Abnehmer für ihre Bio-Erzeugnisse. 1986 initiierten wir die Gründung der Erzeugergemeinschaft Grünzeug mit vielen **regionalen Demeter- und Bioland-Bauern** aus dem Marburger Umland, die zu-

sammen auf dem Wochenmarkt ihre Produkte anboten. Daraus entstand auch die Getreide-Erzeugergemeinschaft siebenkorn – für unseren sicheren Bezug regional bester Zutaten und zur Abnahme- und Preis-sicherheit für die Landwirte. So fungierte siebenkorn als **Motor für die biologisch-organische und -dynamische Landwirtschaft** im Marburger Umland. Ein Schmäckerl am Rande: Das wussten auch die ansässigen Bioland-Bauern und gaben uns den Gründungskredit. Heute

zählen 5 Höfe zu unserer Erzeugergemeinschaft, die unsere **zuverlässige Versorgung** mit Demeter-Roggen, -Weizen und -Dinkel oder leicht mildem ursprünglichen Lichtkornroggen sicherstellen. Mit weiteren 10 bis 15 landwirtschaftlichen Bio-Betrieben und Demeter-Höfen im näheren Umland beziehen wir im Rahmen eines **regionalen Netzwerks** den Großteil unserer Bio-Zutaten, von heimischen Saaten über Pflaumen oder Johannisbeeren bis hin zu regionalem Fetakäse und vielem, vielem mehr ...

40 Jahre und kein bißchen leise: Unser knackiges Sonnenblumenbrot – mit innen wie außen nussigen Sonnenblumenkernen satt. Eines unserer Brote der allerersten Stunde und nach wie vor einer unserer **beliebtesten Klassiker**, den wir Ihnen im Mai als Jubiläums-Angebot präsentieren.

JUBILÄUMS-ANGEBOT
01. – 14. MAI

Sonnenblumenbrot

750 g

6,45 €





Unser Aufzuchtprogramm

Die Sprossenzucht ist eigentlich keine Kernkompetenz der klassischen Bäckerei. Da dieser wertvolle Bestandteil vieler unserer Brotspezialitäten jedoch nicht in für uns ausreichender Bio-Qualität, Frische und Vielfalt verfügbar war, betreibt siebenkorn seit 2002 seine **eigene Sprossenzucht**. Sprossen sind nicht nur wahre Aromabomben, sondern vor allem auch kleine Kraftpakete an **gesunden Vitalstoffen**. Im Getreidekorn, in Hülsenfrüchten und Saaten schlummern vitale Schätze, die wir mit ein wenig Zuwendung, Wärme, Feuchtigkeit und Luft zur vollen Entfaltung erwecken. So bildet sich der hohe Vitamingehalt beispielsweise im Keimungs- und Wachstumsprozess, ebenso wie der hohe Anteil bioverfügbarer Mineralstoffe, lebendiger Enzyme und aktiver

Antioxidantien ... genau unser Ding. Nur unsere stets frische, eigene Herstellung garantiert uns eine **optimale Lebendigkeit und Frische** der Sprossen. Zum Beispiel für unseren gehaltvollen Kraftmeier. Die frische Sprossmischung, feine, geriebene Frühjahrmöhrchen, Cashewnüsse und Joghurt sorgen für Saft und Kraft in jedem Bissen.



BROT DES
MONATS JUNI

Kraftmeier

375 g

4,50€

Seit 35 Jahren siebenkorn



Unser **Backstubenleiter Jan Lamos** arbeitet länger als sein halbes Leben bei siebenkorn. Das Handwerk hat er bei einem traditionellen Marburger Bäcker erlernt. Ein kurzes Intermezzo in einer Salzstangen-Fabrik machte ihn schnell unglücklich – der Verdienst war

gut, die Tätigkeit leicht, aber sinnentleert, monoton und so gar nicht handwerklich. Bei siebenkorn war alles anders ... so anders, dass er nach dem ersten Schnuppern 1991 erst einmal absagte: Die Handhabung der sehr weichen Teige und die Arbeit ohne Backhilfsmittel und -zusätze war handwerklich viel anspruchsvoller. Doch der Reiz, **wirklich handwerklich und traditionell** zu arbeiten, ließ ihn nicht los. Ein halbes Jahr später, 1992, stand Jan erneut vor der Backstubentür und stellte sich der Herausforderung siebenkorn. Und bereute es seither nicht: „Es ist ein gutes Gefühl, Bäcker sein zu können. Insbesondere, wenn man die Welt im Job etwas verbessern kann.“ Jan Lamos geht 2027 trotz der anspruchsvollen, körperlichen Bäckerarbeit zum regelhaften Zeitpunkt in seinen verdienten Ruhestand. **Wir danken ihm für sein Engagement, seine Arbeit und seine ganze Art.**



VERBRAUCHERSCHUTZ

Es grünt so grün?

Endlich ist sie da: die **EmpCo-Richtlinie gegen Greenwashing**. Mit der Empowering-Consumers-Richtlinie (kurz: EmpCo), die im September 2026 zu deutschem Gesetz wird, verschärft die EU die Regeln gegen irreführendes Greenwashing. Vage Werbeaussagen, wie „klimaneutral“, „umweltfreundlich“ oder „grün“ sowie „hausgemachte“ Nachhaltigkeitssiegel werden durch Nachweisaufgaben nun rechtlich erheblich eingeschränkt. Das ist gut für den Konsumenten ebenso wie für Unternehmen und Betriebe, die „Bio“ ernsthaft und verantwortungsbewusst betreiben. Und es stärkt die Position von unabhängigen, transparenten und anerkannten Kennzeichnungen, wie dem EU-BIO-Zeichen und Demeter-Gütesiegel, die EmpCo-konform sind und dem Kunden gesichert Orientierung bieten.

SIEBENKORN 1992

AKTIONSKUCHEN
DES MONATS JUNI

Erdbeer-
kuchen
2 Stück
7,65 €



Bio und regional

Auch der siebenkorn Erdbeerkuchen ist seit 1992 nicht nur Bio, sondern auch regional! Die Bio-Erdbeeren kommen frisch von den Feldern vom Pappelhof in Bad Nauheim, vom Caspersch Hof in Lohradamm oder von Andreas Hanisch aus Langenstein. Diese Erdbeeren können **reif gepflückt** werden und kommen von dort direkt auf unsere Kuchen – frisch und **prall voll Aroma** und ihren wertvollen, natürlichen Inhaltsstoffen.

WISSENSWERT

Erneute „Belastungstests“

Apropos Erdbeeren: Im konventionellen Anbau zählen Erdbeeren zu den Früchten, die häufiger und stärker mit Pflanzenschutzmittelrückständen belastet sind. Obwohl die zulässigen Höchstmengen in der Regel nicht überschritten werden, zeigen fast alle konventionellen Erdbeeren **Rückstände von 3 bis 7 Pestiziden** und Lagermitteln auf. Erdbeerproben aus ökologischem Landbau enthalten dagegen äußerst selten Rückstände von Pflanzenschutzmitteln.

Erstaunlich, aber wahr: Jüngst hatte die Europäische Kommission wieder einmal bezweifelt, dass Bio-Lebensmittel deutlich weniger Spritzmittel als konventionelle Lebensmittel enthalten und eine Studie bei der **europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit** beauftragt. Das Ergebnis: **Bio-Lebensmittel sind bedeutend weniger** mit Pestiziden (14 %) **belastet** als konventionelle Ware (47 %, bei Früchten und Nüssen sogar 67 %).





„Biobauern
wirtschaften
nicht auf
einer Insel.“

„Dass Bio-Produkte trotzdem mit Pestiziden kontaminiert werden können, obwohl Biobauern gar keine Pestizide einsetzen, liegt daran, dass sie nicht auf einer Insel wirtschaften. Biobauern haben Nachbarn, die solche Mittel benutzen dürfen. Würde die EU das Ziel verfolgen, Pestizide in der Umwelt und

in Bio-Produkten zu senken, müsste sie die Anwendung der Chemikalien im konventionellen Landbau beschränken.“ bringt Joyce Moewius, Sprecherin des deutschen Biodachverbands Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) das eigentliche Problem auf den Punkt.

UNSERE ANGEBOTE IM MAI

AKTIONSBROT
15. bis 31. MAI

Ciabatta olivino

mediterranes
Bauernbrot, 400g

5,75€



BROT DES
MONATS MAI

Wildes Ruchbrot

„raue“ Kruste, weiche
Krumme, 500g

5,65€



1. bis 14. JUNI

Dorfbrot

Traditions-Familienbrot
1.000g

4,95€



15. bis 30. JUNI

Foccacia sizzilliana

375g

5,95€



UNSERE ANGEBOTE GÜLTIG VOM 1. BIS 31. MAI

AKTIONSBROTCHEN
DES MONATS MAI

Dinkel-Krustis

super saftig,
super knackig

3 Stk. 4,50€



AKTIONSBROTCHEN
DES MONATS MAI

Franzbrötchen

zimtig
und blättrig

2 Stk. 4,95€



BROT DES
MONATS JUNI

Kraftmeier

voll Saft und Kraft
375g

4,50€



TERRASSEN-CAFE
AKTION IM JUNI

Heißgetränk + Kuchen

nach Wahl

Rabatt 1,- €



UNSERE ANGEBOTE GÜLTIG VOM 1. BIS 30. JUNI



demeter

Neue Kasseler Str. 23a
35039 Marburg

www.siebenkorn.de

siebenkorn
DER REINE GENUSS