

PRESSEINFORMATION – Berlin, 13. September 2013

Münchener Brotzeitsemmeln im Aufwind

Seltene Traditionssemmeln erhalten Unterstützung durch Slow Food Deutschland, Hopfisterei

Sie heißen Riemische, Maurerlaiberl, Pfennigmuckerln und Schuastabuam, denn wer wie Schuster oder Maurer schon früh in den Tag startet, braucht am späten Vormittag eine herzhafte Zwischenmahlzeit. Die Semmeln mit ihrem kräftigen Geschmack, der von einem deutlichen Anteil Roggen und teilweise Kümmel herrührt, passen bestens zur typischen Münchener Brotzeit mit Weißwürsten, Leberkäse oder dem würzigen Obazda-Käse. Oft in Paaren oder Stangen gebacken, eignen sie sich gut zum Teilen mit den Tischnachbarn.



Heute stellen allerdings nur noch eine Handvoll Bäckereien die traditionellen Münchener Brotzeitsemmeln her. Ihr Teig muss aufwändig mit Natursauer hergestellt werden; Teiglinge oder Backmischungen gibt es nicht. So hat sich das Wissen dazu über die Generationen ziemlich verloren – bei jungen Bäckern ebenso wie bei Verbrauchern, die dieses Gebäck heute oft nicht mehr kennen, weil sie es gar nicht mehr sehen.

Slow Food Deutschland und das **Münchener Convivium**, die lokale Slow Food Gruppe, wollen das ändern. Seit ein paar Wochen sind die Münchener Brotzeitsemmeln in der „**Arche des Geschmacks**“ aufgenommen, dem internationalen Slow Food Projekt für den Schutz traditioneller und nachhaltiger Qualitätslebensmittel, Nutztierassen und Kulturpflanzen. Unter dem Motto „**Essen, was man retten will**“ erfasst das Projekt fast vergessene traditionelle Lebensmittel und bringt sie wieder in die Aufmerksamkeit von Verbrauchern und Erzeugern. Denn was nicht gegessen wird, wird nicht nachgefragt, kann also nicht verkauft werden, und wird deshalb nicht hergestellt. Durch lokale und überregionale Initiativen sollen die schmackhaften Münchener Brotzeitsemmeln, die durch ihren hohen Roggenanteil auch länger frisch bleiben, jetzt wieder besser bekannt und beliebt werden.

Die frischgebackenen „Archepassagiere“ erfuhren übrigens gleich tatkräftige Unterstützung: ab Mitte September werden die Traditionssemmeln auch in den fast 100 Münchener Filialen der **Hopfisterei** angeboten.

[1.970 Zeichen, Foto © Archiv Slow Food Deutschland/ Rudolf Böhler]

Erzeuger und Bezugsquellen

- **Berg-am-Laimer Backhaus Max Aumüller**
Baumkirchener Str. 13, 81673
www.max-aumueller.de/
- **Bäckerei Konditorei Brücklmaier**
Neubiberger Str. 11, 81737 München
www.bruecklmaier.de/
- **Hoffmann's Jahreszeitenbäckerei**
Reutterstr. 42, 80687 München
www.baeckerei-hoffmann.com/
- **Knapp & Wenig**
(Hausbäckerei der Hofbräuhaus-Kunstmühle)
Neuturmstr. 3, 80331 München
www.hb-kunstmuehle.de/home/index.php?id=20
- **Backhaus Dümig**
Salmdorfer Str. 1, 85540 Haar
www.backhaus-duemig.de/
- **Bäckerei Neulinger**
Volkartstr. 48, 80636 München
www.gruenundgloria.de/brot-feinbackerei-neulinger/
- **Bäckerei-Konditorei Ziegler**
Gneisenastr. 20, 80992 München
www.baeckerei-ziegler.de/
- **Ludwig Stocker Hopfisterei**
Kreittmayrstraße 5, 80335 München
www.hopfisterei.de

Weitere Informationen

www.slowfood.de/biodiversitaet/die_arche_passagiere/muenchener_brotzeitsemmeln

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e.V.:

Anke Klitzing – (030) 2000n 475 13 – (0152) 23297384 – a.klitzing@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. Geschäftsstelle – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin

Wolf Günthner – (07151) 920240 – (0171) 3176442 – presse@slowfood.de

Im Guckvor 15 – 71336 Waiblingen



Slow Food – Es lebe die Vielfalt

Slow Food engagiert sich für den Schutz traditioneller und nachhaltiger Qualitätslebensmittel, für den Erhalt von Anbau- und Verarbeitungsmethoden und der biologischen Vielfalt von Kultur- und Wildpflanzen. **Die Vielfalt der regionalen Tierrassen, Pflanzensorten und Lebensmittel garantiert die Vielfalt auf dem Teller.** Durch Projekte wie die Arche des Geschmacks und die Presidi (beide unterstützt von der gemeinnützigen Slow Food Stiftung für Biologische Vielfalt) sowie durch das Terra Madre-Netzwerk versucht Slow Food, unser wertvolles kulinarisches Erbe zu bewahren.

Die **Arche des Geschmacks** wurde 1996 ins Leben gerufen, um fast vergessene traditionelle Lebensmittel, die in Gefahr sind, völlig zu verschwinden, zu katalogisieren und bekannt zu machen, nach dem Motto: essen, was man retten will. Denn was nicht gegessen wird, wird nicht nachgefragt, kann also nicht verkauft werden, und wird deshalb nicht hergestellt.

Mitte 2013 beherbergt die Arche weltweit mehr als 1.060 Lebensmittelprodukte aus 69 Ländern, die sogenannten Arche-Passagiere. In Deutschland gibt es momentan 36. Die große Mehrheit der Passagiere sind vom Aussterben bedrohte Nutztierassen und Nutzpflanzensorten. Die kleinere Gruppe sind handwerklich hergestellte Lebensmittel wie Wurst- und Käsespezialitäten oder Gebäck, die nur noch von wenigen Produzenten erzeugt werden. Die Arche will die letzten verbleibenden Produzenten dieser Spezialitäten unterstützen und das traditionelle Wissen – Teil unseres wirtschaftlichen, sozialen und kulturellen Erbes – bewahren.

Presidi sind Projekte, die Lebensmittelhandwerkern dabei helfen, ihre traditionell hergestellten Produkte in der modernen Wirtschaft zu vermarkten. Sie sind der operative Teil der Arche des Geschmacks. In Deutschland gibt es derzeit fünf Presidi-Projekte, weltweit sind es etwa 400.

Die **Slow Food Stiftung für die biologische Vielfalt** wurde 2003 ins Leben gerufen, um die biologische Vielfalt und gastronomische Traditionen rund um den Globus zu bewahren. Die gemeinnützige Stiftung setzt sich für eine nachhaltige Landwirtschaft ein, die auf die Umwelt, die kulturelle Identität der Gemeinschaft und das Wohlbefinden der Tiere Rücksicht nimmt. So unterstützt sie die Ernährungssouveränität – das Recht jeder Gemeinschaft, selbst zu entscheiden, was sie anbaut, erzeugt und isst.

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt. Der Verein tritt für die biologische Vielfalt ein, fördert eine nachhaltige, umweltfreundliche Lebensmittelproduktion, betreibt Geschmacksbildung und bringt Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln auf Veranstaltungen und durch Initiativen mit Ko-Produzenten (Verbrauchern) zusammen.

Slow Food Deutschland wurde 1992 gegründet und ist ein eingetragener Verein mit Sitz in Berlin. Die Slow Food Bewegung zählt Anfang 2013 in Deutschland über 12.000 Mitglieder in rund 80 Conviven (lokalen Gruppen), weltweit sind es mehr als 100.000 Menschen in über 150 Ländern. www.slowfood.de

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e.V.:

Anke Klitzing – (030) 2000n 475 13 – (0152) 23297384 – a.klitzing@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. Geschäftsstelle – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin

Wolf Günthner – (07151) 920240 – (0171) 3176442 – presse@slowfood.de

Im Guckvor 15 – 71336 Waiblingen