



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Münchener Brotzeitsemmeln

Ein echtes Stück Handwerk

Arche Passagier seit 2013

Unterstützt von Slow Food München

Beschreibung des Passagiers

Schon manche Namen dieser Semmeln (der Münchener wird darauf bestehen, dass es keine "Brötchen" sind) zeigen ihren Ursprung an: Handwerker wie Maurer oder Schuster, die schon früh auf den Beinen waren, brauchten am späteren Vormittag eine sättigende Brotzeit (zweites Frühstück, Vesper). Riemische/ Remische/Römische nehmen ihre Bezeichnung vom Riemischen/Remischen/Römischen Mehl, was den ersten und zweiten Mahlgang beim Roggen bezeichnet, also die beste, praktisch kleiefreie Qualität. Ganz falsch sind die leider viel gebrauchten Bezeichnungen "Römer" oder "Riemer", da diese Semmeln nichts mit Rom oder dem Münchener Vorort Riem zu tun haben. Der Name Pfennigmuckerln dagegen stammt entweder vom früheren Preis der kleinen Backstücke oder von der Form der "geldrollenartig" aneinander gebackenen Vierer- oder Sechserstangen. Auch Remische, Maurerlaiberl und Schuastabuam werden vielfach als "Doppelte" gebacken – ein Hinweis auf eine sättigende Portion. Heute ist der Bezug zum Handwerk ein ganz anderer: Wenn Sie einen Bäcker entdecken, der diese Semmeln noch herstellt, können Sie sicher sein, einen echten Handwerksbäcker vor sich zu haben, denn der Grundstoff dafür ist nicht im "vorgemischten Sack" erhältlich; hier muss der Bäcker seinen Teig noch von Grund auf selber herstellen.

Die traditionellen Münchener Brotzeitsemmeln sind alle aus Roggen- bzw. Weizenmischteig hergestellt, haben also einen deutlichen Anteil an Roggenmehl (mindestens 20 Prozent bei Maurerlaiberl bis zu teils 70 Prozent bei Schuastabuam). Viele, zumindest die Riemischen, sind mit Kümmel bestreut und manche sind auch im Innern mit – teilweise gemahlenem – Kümmel gewürzt. Die meisten sind bemehlt, Remische und Maurer sind an der Oberfläche rustikal aufgesprungen, Pfennigmuckerln dagegen glatt und Schuastabuam haben einen leichten Schnitt. Sie werden in "Kränzen" (zusammenhängenden runden Scheiben) gebacken; beim Bäcker vorbestellt eignen sich diese Kränze hervorragend für Büffet und Party.

Die Brotzeitsemmeln im Einzelporträt

Pfennigmuckerln

Der Name stammt entweder vom früheren Preis der kleinen Backstücke oder von den geldrollenartig aneinandergebackenen Vierer-, Fünfer- und Sechserstangen. Gerade für Kinder sind die kleinen Pfennigmuckerln ideal: Sie mögen Sie schon des Namens wegen und die kleine Portion schaffen sie auch leichter.

R(i)emische

R(i)emische oder auch Römische nehmen ihre Bezeichnung vom R(i)emischen oder Römischen Mehl, was den ersten und zweiten Mahlgang beim Roggen bezeichnet, also die feinste, praktisch kleiefreie Qualität. Falsch sind die viel gebrauchten Bezeichnungen "Römer" oder "Riemer", da diese Semmeln nichts mit Rom oder dem Münchener Vorort Riem zu tun haben.

Maurerlaiberl

Schon der Name dieser Semmel zeigt ihren Ursprung: Handwerker wie die Maurer, die schon früh auf den Beinen waren, brauchten am späteren Vormittag eine sättigende Brotzeit. Die Maurerlaiberl werden vielfach als "Doppelte" gebacken - ein Hinweis auf eine sättigende Portion.

Schuastabuam

Wie bei den Maurerlaiberl weist auch hier der Name der Semmel noch auf ihre traditionelle Verwendung als Brotzeit-Backware von Handwerkern hin.

Gefährdung des Passagiers

Diese Traditionssemmeln können Bäcker weder als Teiglinge noch als Backmischung ersehen; der Teig muss selbst aufwändig mit Natursauer hergestellt werden – Arbeit, die vielfach als "nicht lohnend" eingestuft wird. Auch das Wissen dazu hat sich über die Generationen ziemlich verloren – nicht nur bei den jungen Bäckern, sondern auch beim Verbraucher, der dieses Gebäck heute oft gar nicht mehr kennt, weil er es gar nicht mehr sieht. Eine Umfrage über die Münchener Bäckerinnung ergab einen positiven Rücklauf von gerade einmal sechs Bäckereien.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Verbreitungsgebiet der Semmeln ist München bis etwa 50 Kilometer im Umkreis, auch darüber hinaus, wenn ein Bäcker mal in München gelernt hat und das Rezept heute noch verwendet.

Geschmack des Passagiers

Alle diese Semmeln haben einen kräftigen, ausgeprägten Roggen-Geschmack, teilweise mit deutlichem Kümmel-Aroma. Sie sind durch den Roggen-Anteil sehr haltbar, trocknen wesentlich langsamer aus als Weizengebäck und müssen am nächsten Tag nicht einmal aufbacken werden. Ihr ernährungsphysiologischer Wert ist nicht hoch genug einzuschätzen, da der Roggen viele wichtige Mineralien enthält und für eine gute Sättigung sorgt. Sie passen hervorragend zu allen typisch Münchener Brotzeiten mit Leberkäs, Wurstsalat, Presssack, "Obatzdn" (angemachtem Käse) oder zu den berühmten Weißwürsten (zu denen leider meist nur Brezeln angeboten werden) und vielem mehr. Die paarig oder in Stangen gebackenen Semmeln sind sehr kommunikativ: Man kauft sich eine Einheit und teilt sie mit dem Nachbarn – und schon ist die schönste Brotzeitunterhaltung im Gange und vielleicht sogar eine Bekanntschaft geschlossen. Für Kinder sind die kleinen Pfennigmuckerln ideal: Sie mögen sie schon des Namens wegen und die kleine Portion schaffen sie auch leichter. So wird nichts weggeworfen.

Züchter*innen, Erzeuger*innen und Bezugsquellen sowie Links und Aktivitäten rund um den Passagier

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/muenchener_brotzeitsemmeln

Sie sind Erzeuger*in oder kennen Menschen Ihres Netzwerks, die im Sinne von Slow Food produzieren?

Wir freuen uns über Ihren Vorschlag unter archekommission@slowfood.de

Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie fördert regional bedeutsame Lebensmittel, Nutzierrassen, Kulturpflanzen und handwerkliche Verarbeitung und trägt damit zum Erhalt unserer biologischen und kulturellen Vielfalt bei.



Als weltweite Bewegung setzt sich Slow Food für ein Ernährungssystem ein, das Genuss und Verantwortung verbindet.

www.slowfood.de

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:

www.slowfood.de/service/kontakt/

Slow Food Deutschland e.V.
Geschäftsstelle
Marienstr. 30
D-10117 Berlin

Telefon (030) 2 00 04 75-0
Fax (030) 2 00 04 75-99

info@slowfood.de