



Slow Food Deutschland

Arche | Von Pfennigmuckerln, Schuastabuam und mehr Münchener Originalen

Neuester Passagier auf der Arche des Geschmacks sind die Münchener Brotzeitsemmeln. Rudolf Böhler vom Convivium der bayerischen Landeshauptstadt stellt die Backstücke vor, die nur noch in wenigen handwerklich arbeitenden Bäckereien hergestellt werden und vor dem Verschwinden bewahrt werden sollen.

Maurerlaiberl, Pfennigmuckerln, Schuastabuam und auch Riemische / Remische / Römische – allesamt gehören zu den Münchener Brotzeitsemmeln. Manche der Namen zeigen ihren Ursprung an: Handwerker wie Maurer oder Schuster, die schon



Damit Deutschland nicht nachzahlt

Die Energiekosten in Deutschland steigen, viele Haushalte müssen hohe Nachzahlungen für Strom und Heizung leisten. Das tut besonders denen weh, die sowieso schon jeden Euro zweimal umdrehen müssen.

Sollen wir deshalb doch wieder auf (vermeintlich billigen) Atomstrom setzen? Dass es jenseits platter Polemik auch anders geht, zeigt Michael Kopatz: Er stellt Maßnahmen vor, mit denen sich die Energiewende fair und sozial verträglich realisieren lässt.

Michael Kopatz u. a., Wuppertal Institut (Hrsg.)

Energiewende. Aber fair!

Wie sich die Energiezukunft sozial tragfähig gestalten lässt

296 Seiten, Broschur, 19,95 Euro, ISBN 978-3-86581-428-9
Erhältlich bei www.oekom.de, oekom@vertegerdienst.de



früh auf den Beinen waren, brauchten am späteren Vormittag eine sättigende Brotzeit. Riemische / Remische / Römische nehmen ihre Bezeichnung dagegen 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: Wer einen Bäcker entdeckt, der diese Semmeln noch herstellt, kann sicher sein, einen echten Handwerksbäcker vor sich zu haben. 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.

WARUM DIE SEMMELN SCHUTZ BRAUCHEN

Für die Herstellung der Münchener Traditionssemmeln müssen Bäcker auch Zeit investieren, denn sie sind weder als Teiglinge noch als Backmischung zu erstehen; der Teig muss selbst aufwendig 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.

Zu den Voraussetzungen, um in der Arche von Slow Food einzuschiffen, gehört auch guter Geschmack. Den haben alle diese Semmeln: 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 aufgebacken 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, seien dies die berühmten Weißwürste (zu denen leider meist nur Brezeln angeboten werden), sei es der Leberkäs, der Wurstsalat, der Presssack oder der „Obatzte“ (angemachter Käse) und vieles 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. 🍞

DIE ARCHE DES GESCHMACKS

Die Arche des Geschmacks ist ein Slow Food Projekt, das weltweit Lebensmittel, Nutztierarten und Kulturpflanzen, die für regionale Esskultur stehen, vor dem Vergessen schützt. Die Münchener Brotzeitsemmeln sind der 36. deutsche Passagier, ihre Aufnahme fand im Archejahr 2013 unter einem neuen, vereinfachten Aufnahmeverfahren statt.

ROHDE
Die Wurstmanufaktur

Kasseler Ahle Worscht

Wir unterstützen
Slow Food®
Deutschland e.V.
2013
„weil
Verantwortung
und Genuss
zusammengehören.“

Feinkost Fleischerei Rohde
Frankfurter Straße 67 - 34121 Kassel - Tel. 0561 - 200680
Im Internet bestellen: www.feinkost-rohde.de