

Ein Hoch auf Maurer und

Der Verein „Slow Food“ fordert: Vier Münchner Semmelsorten sollen als K

Für Rudolf Böhler sind Semmeln nicht einfach nur Semmeln. Der Wahlmünchner will vier Sorten nun schützen lassen, denn er findet: Das Gebäck ist ein bayerisches Kulturgut. Er hat es sich zur Aufgabe gemacht, das mittlerweile viel zu seltene Gut – Maurerlaiberl, Pfennigmuckerln, Schuastabuam und Remische – wieder in die Bäckereien zu bringen. Dabei wird der stellvertretende Vorsitzende des Vereins „Slow Food“ München vom Landwirtschaftsministerium und der Bäcker-Innung unterstützt.

Nur noch in acht Münchner Bäckereien gehen laut „Slow Food“ diese Semmeln heute noch über die Ladentheke. „Damals gab es sie noch in allen Bäckereien, heute muss man sie suchen. Der Bedarf ist einfach nicht mehr da“, bedauert Böhler auf einer Pressekonferenz im „Pschorr“, die eher an eine Hommage erinnerte. Ab diesem Wochenende soll sich das ändern. Sein Verein, der sich für regionales und saisonales Essen einsetzt, hat erreicht, dass die Öko-Bäckerkette Hofpfisterei ab diesem Wochenende die Traditionssemmeln in allen süddeutschen Filialen wieder fest in ihr Sortiment aufnimmt.

So können die Münchner die besonderen Semmeln wieder leichter bekommen. Jede Sorte hat dabei ihre eigenen Vorzüge, denn sie unterscheiden sich in ihrem Ursprung sowie im Roggen- und Weizen-Mischverhältnis: Die Pfennigmuckerln in der Fünferreihe und die Maurerlaiberl mit gemahlenem Kümmel haben einen Weizenanteil von etwa 75 Prozent, die



Landesinnungsmeister Heinz Hoffmann unterstützt den Erhalt der vier Semmelsorten aus München.

Schuastabuam mit Malzextrakt hingegen bestehen zu 70 Prozent aus Roggen. Die Remischen werden meist doppelt aneinander gesetzt und beinhalten 70 Prozent Weizen. „Jedes Stück ist individuell und sollte wertgeschätzt werden. Auch weil jeder Bäcker die Semmeln anders

macht“, erklärt Richard Baling vom Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. „Es gibt wenige Plätze auf der Welt, wo es gute Backwaren gibt.“ Deshalb sei es ihm ein Anliegen, dass es sich für die Menschen wieder lohnt zum Bäcker um die Ecke zu gehen –

und nicht zur Backshop-Kette mit den Brötchen in Discount-Qualität.

Der Lobgesang ging weiter: „Wegen des hohen Roggenanteils sind sie mineralreich, lange sättigend und mehrere Tage haltbar“, schwärmt Böhler. Außerdem würden Freundschaften gefördert.

Die S
Mehr
Teiler
Brotz
Der a
und
möch
den
Ziel:

Kinder geben Rasern Saures

Maurer und Muckerl

Münchner Semmelsorten sollen als Kulturgut gefördert werden



den Erhalt der vier Semmelsorten aus München.

FOTO: KLAUS HAAG

hard Bal-
nisterium
Landwirt-
„Es gibt
der Welt,
ren gibt.“
ein Anlie-
die Men-
zum Bä-
u gehen –

und nicht zur Backshop-Kette mit den Brötchen in Discounter-Qualität.

Der Lobgesang ging weiter: „Wegen des hohen Roggenanteils sind sie mineralreich, lange sättigend und mehrere Tage haltbar“, schwärmt Böhler. Außerdem würden Freundschaften gefördert.

Die Semmeln im Zweier- und Mehrfachpack laden zum Teilen ein. „Da schmeckt die Brotzeit gleich viel besser.“

Der Verein „Slow Food“, der auch in Südafrika, Japan und China vertreten ist, möchte einen Genuss über den Tellerrand hinaus. Das Ziel: Eine hohe Geschmack-

skultur mit „guten und fairen“ Produkten. Vorsitzende Ursula Hudson bringt ihre Arbeit so auf den Punkt: „Denn wir retten, was wir essen wollen.“ Das nächste Projekt ist schon in Planung: Der Erhalt und die Verbreitung einer Birne aus Freising.

MEIKE LEDERMANN

der Targobank ergeben. In den 20 größten Städten Deutschlands wurden insgesamt 2000 Menschen im Alter von 18 bis 69 Jahren befragt. Nach den Münchnern kommen die Berliner und Stuttgarter, doch der Abstand ist groß: Berliner wollen bis zu 26 700 Euro bezahlen, in Stuttgart rechnet man mit maximal 23 000 Euro. Bremer achten laut der Umfrage mit 10 000 Euro am meisten auf die Kosten. In München plant laut Studie fast jeder vierte Befragte einen Autokauf in den nächsten zwölf Monaten, die Isarstadt liegt mit 22,6 Prozent nah am bundesdeutschen Durchschnitt (23,6 Prozent). Dabei greifen die Münchner trotz hoher Anschaffungskosten lieber auf Ersparnis zurück: Nur jeder Dritte möchte das Fahrzeug mit einem Kredit finanzieren. Deutschlandweit setzt knapp die Hälfte der Autokäufer auf einen Kredit, in Dresden sind es sogar gut 70 Prozent. pdwo

Das kleine Rätsel:

Welcher Münchner Feinkosthändler gründete die deutsche Sektion der italienischen Genießer-Vereinigung „Slow Food“?

- I. Michael Käfer
- II. Eberhard Spangenberg
- III. Roberto Farnetani

Obergiesing: Seniorin passt auf Gauner auf

An der Wachsamkeit einer Rentnerin sind in Obergiesing zwei Ganoven gescheitert. Nach Angaben der Polizei hatten die beiden Männer am Dienstag gegen 17 Uhr bei der Frau geklingelt und angeboten, günstig ihre Möbel zu reinigen. Die Frau ließ die Männer in die Wohnung, jedoch keine Sekunde aus den Augen. Die Männer boten der Frau an, für 900 Euro ihre Möbel zu reinigen. Weil die Frau nicht

den Rasern Saures