

## Schuastabuam, Pfennigmuckerl & Co.

„Wir retten, was wir essen wollen“, begründet Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland, warum die Münchner Brotzeitsemmeln seit Juli 2013 Passagier der Arche des Geschmacks sind. Und Recht hat sie! Wer kennt sie nicht, die vom Triebmittel ins Unendliche geblähten Semmeln, die eher nach der Tüte schmecken, in der sie nach Hause transportiert wurden, als nach frischen Semmeln. Ab sofort sollen Schuastabuam, Pfennigmuckerl, Maurerlaiberl und Riemische wieder mehr Platz in den Verkaufstheken der Bäckereien und auf den Tischen bayerischer Wirtshäuser bekommen.



### Warum die Münchner Brotzeitsemmeln essen?

Ganz einfach: Der hohe Roggenanteil, zwischen 20 und 70 Prozent, in den Semmeln macht richtig satt und die Semmeln schmecken auch noch am nächsten Tag frisch - ohne aufbacken oder toasten. Diese geschmackigen Brotzeitsemmeln sind einfach zu gut für die Tonne! Wenn überhaupt was übrig bleibt...



### Backshop ade – das Handwerk zählt!

Der gute Geschmack rührt sicher daher, dass diese Semmeln nur und ausschließlich von „echten“ Bäckereien hergestellt werden können. Backshop ade! Hier ist Qualität gefragt. Der Teig für diese Traditionsemmeln muss aufwändig mit Natursauerteig hergestellt werden; Teiglinge oder Backmischungen gibt es dafür nicht.

Wie soll es anders ein: Wir als Culinarium Bavaricum sind große Fans dieser herrlichen Backwerke und wir möchten Sie ermuntern, demnächst beim Bäcker Ihres Vertrauens nach Schuastabuam, Pfennigmuckerl, Maurerlaiberl oder Riemischen zu verlangen. Da passt nebst Bier auch ein Glas Franken-

wein dazu. Das wird eine Spitzenbrotzeit – Guten Appetit!