



OVB online

Wetter | Zeitung | Anzeigen | Abo | Registrierung Login

Suchen

- Rosenheim Mühldorf Politik Wirtschaft Bayern Weltspiegel Kultur & TV Sport Leserbriefe

OVB online > Bayern > Ein Hoch auf Maurer und Muckerl

14.09.13 | Bayern

# Ein Hoch auf Maurer und Muckerl

Empfehlen 0 +1 Twittern 0

E-Mail 0 0 +

Der Verein „Slow Food“ fordert: Vier Münchner Semmelsorten sollen als Kulturgut gefördert werden Für Rudolf Böhler sind Semmeln nicht einfach nur Semmeln.



© OVB Landesinnungsmeister Heinz Hoffmann unterstützt den Erhalt der vier Semmelsorten aus München. foto: klaus Haag

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, Schuastabuum 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 Hoffpfisterie 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 Schuastabuum 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 Balling 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 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 Geschmackskultur 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

Archiv

- Artikel aus diesem Ressort von gestern Artikel aus diesem Ressort von vorgestern Artikel aus diesem Ressort von vor 3 Tagen

Albergo Cantine Ascheri Bestpreisgarantie 140 € Buchen Leonardo Hotel Karlsruhe Sparen Sie 90 € 98 € Buchen Booking.com

### Zeitungsanzeigen

- Immobilien Auto Registereinträge Trauer Job Kleinanzeigen Bekanntschaften Kontakt Zeitungsanzeige aufgeben

### DELL Laptop Preissturz

www.DELL.com/de Jetzt Business Angebote sichern. Mit Intel® Core™ Prozessor.



Google-Anzeigen



- Wir über uns Anzeigen Ab- und Leserservice Kontakt

### Von großem Interesse

meist gelesen meist kommentiert

- Abschied von Reich-Ranicki Wie Airbus Bayern verändern wird Paul Schwarz ist zurückgetreten Bahn muss bei Unwettern zahlen Duell um die Grünen-Fraktionsspitze

Albergo Cantine Ascheri Bestpreisgarantie

Das Albergo Cantine Ascheri... 140 € Jetzt buchen

Agiturismo Isorella Bestpreisgarantie

In einer ruhigen Lage, 3 km ... 90 € Jetzt buchen

Booking.com