

Seelen

Produktinformation für unsere Kunden

**Getreidemischungsverhältnis:**

80% Weizen, 20% Dinkel

Zutaten:

Weizenmehl, Dinkelmehl, Wasser, Speisesalz jodiert, Backhilfsmittel, Hefe

Hinweise für Allergiker:

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen:
Weizen, Dinkel

Nährwertangaben:

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Brennwert: 1039,2 kJ bzw. 248,2 kcal

Eiweiß: 7,4 g

Kohlenhydrate: 51,0 g

Fette: 1,2 g

Broteinheiten (BE): 4,3

1 BE entspricht: 23,3 g

Gebäckcharakteristik:

Der 'genetzte Teig' mit einer sehr langen Teigführung ergibt beim Backen ein kerniges Gebäck. Durch die Stangenform erhält die Seele viel Kruste, die schön knusprig ist. Die Krume ist sehr gut gelockert, großporig und besonders saftig. Die Oberfläche ist bestreut mit einer Kümmel / Salz Mischung

Verzehrsempfehlungen:

Bei einer frischen Seele kann der Genießer getrost auf einen Aufstrich oder Belag verzichten. Mit Salz und Kümmel auf der Gebäckoberfläche schmecken Seelen, mit oder ohne Butter bestrichen, gut zu Bier und Wein.

Verzehrsfrische:

Seelen lassen sich besonders gut auf Vorrat einfrieren und schmecken auch aufgebacken vorzüglich.

Besondere Information:

Herstellung des Gebäcks

Seelen

Der Teig der Schwäbischen Seelen wird besonders lange geführt und muss lange in Ruhe reifen. Dabei wird der Teig in regelmäßigen Abständen bearbeitet und geprüft. Durch die lange Teigruhe kann das Mehl optimal verquellen. Der Teig ist so weich, dass die Seelen ausschließlich von Hand geformt werden können. Allerdings beherrschen das nur noch sehr geübte Mitarbeiter. Die optimale Verquellung des Mehls ist die Grundvoraussetzung für die hervorragende Saftigkeit des Gebäcks. Während der langen Reifezeit entwickeln sich die besonderen Geschmacks- und Aromastoffe, die das Gebäck in besonderer Weise auszeichnen.

Zur Geschichte der Seelen

Die schwäbische 'Seele' ist eine typisch schwäbische Brotart aus Weizenmehl, Dinkelmehl, Wasser, Hefe und Salz. Sie zählt zu der Sorte 'Gebildbrot', das bedeutet, ein frei mit der Hand gefertigtes Gebäck.

Der Brötchen-Name 'Seele' bezieht sich auf das katholische Doppelfest der 'Allerheiligen'/'Allerseelen', welches in Bayern und im Schwabenland stets traditionell gefeiert wurde. Bei diesem Fest steht das Totengedenken im Mittelpunkt. Ursprünglich wurden die 'Schwäbischen Seelen' nur zu diesem Anlass gebacken. Heute gehören sie zum festen Sortiment in den schwäbischen Bäckereien.

Das Backen von 'Seelen' geht auf einen uralten Brauch zurück:

In der vorchristlichen Zeit hatte man die Vorstellung, dass sich die Verstorbenen in einem ewigen Kreislauf befinden und jedes Jahr zu Winteranfang aus ihren Gräbern steigen, um von den Lebenden ihr Speiseopfer zu verlangen. Kommen die Hinterbliebenen diesem Wunsch der Ahnengeister nach, sollte es ihnen den Erntesegen und Gesundheit für das kommende Jahr bringen.

Zahlreiche Brauchformen entwickelten sich um den Allerseelentag. Es spielte beispielsweise die Bewirtung der 'Armen Seelen' eine große Rolle. Brot und Wein wurden zur Speisung der Verstorbenen auf die Gräber gestellt. Nach und nach trat aber an Stelle der Speiseopfer ein symbolisches Opfer für die Toten beispielsweise in Form von Spenden. Arme Dienstboten und Kinder bedachte man mit sogenannten Allerseelenbroten. Das konnten 'Heiligenstriezel' oder 'Seelenbrote' sein. Die einzelnen Backwerke hatten regional unterschiedliche Formen. Auch Klöster, Markt- und Stadtgemeinden oder Zünfte wandten recht erhebliche Summen auf, um Seelengebäcke für die Armen bereitzustellen. An vielen Orten stiftete auch der Pate an Allerseelen seinem Patenkind ein Allerseelengebäck.

Am Doppelfest Allerheiligen und Allerseelen zogen in vielen Regionen die sogenannten 'Armen Seelen-Geher' von Haus zu Haus und erbettelten ihre Spende zugunsten der Toten durch Aufsagen von Bittsprüchen und einem anschließenden Dankeschön wie beispielsweise 'Vergelts Gott für die armen Seelen'. Die Gabensammler galten als verkörperte 'Arme Seelen', an die man stellvertretend die Allerseelengebäcke übergab. Umgekehrt repräsentierten die Gebildbrote die Segenswünsche der Gebenden für die 'Armen Seelen'. Zudem versprachen sich diese von ihrer Spende ein glückbringendes und ertragreiches kommendes Jahr. Eine Verweigerung der Gaben hätte Unglück und wirtschaftliche Not mit sich gebracht. Für ein empfangenes Gebäck konnte eine arme Seele aus dem Fegfeuer erlöst und gleichzeitig der Segen für die Geber vermehrt werden.

Literatur: 'Brotkultur', Hrg. Herr Dr. Eiselen
Dr. Irene Kraus 'Die Schwäbische Seele', ABZ