

Mestemacher

Pumpernickel und Männeremanzipation

MESTEMACHER IST 140 JAHR JUNG UND SEXY – Was, um Gottes Willen, verbindet denn Pumpernickel und Männeremanzipation? Die Antwort: Mestemacher!

Die über 140 Jahre alte Pumpernickel- und Vollkornbäckerei backt Westfalens Lieblingsbrot Pumpernickel seit 1871 nach geheimen Familienrezepten und fördert Väter, die Kinder, Küche und Karriere selbstverständlich zur Männersache erklären.

Über westfälischen Pumpernickel und westfälisch genießen

Pumpernickel ist ein schwarzbraunes, rindenloses, süßlich und würzig schmeckendes Brot aus Roggenschrot. Die Mindestbackzeit beträgt 16 Stunden. Mestemacher Pumpernickel hat eine Backzeit von 20 Stunden bei Temperaturen um 100 Grad Celsius. Während des schonenden Backvorgangs karamellisiert die Getreidestärke und der natürliche süßliche Geschmack und die dunkle Farbe entwickeln sich.

Mestemacher Pumpernickel wird tafelfertig geschnitten, anschließend in eine Kunststoffolie eingepackt und sterilisiert bzw. pasteurisiert, d. h. keimfrei gemacht. Dadurch beträgt die Verzehrsfrische sechs Monate bei ungeöffneter Verpackung.

Dieses Produkt zählt weltweit zu den beliebtesten deutschen Brotspezialitäten.

Mestemacher exportiert das köstliche Brot in über 80 Länder der Erde. Das ist deshalb problemlos möglich, weil das frisch gebackene schwarze Vollkornschrotbrot nach dem Schneiden in dünne Scheiben verpackt wird, um anschließend schonend pasteurisiert zu werden. Mit dieser Methode bleibt der Pumpernickel ungeöffnet bis zu sechs Monaten genussfrisch.

Förderung der regionalen Küche

Gerne fördert Mestemacher auch die westfälische Küche mit der Mitgliedschaft bei „Westfälisch genießen e.V.“. Förderer sind dabei neben Mestemacher die Firma Marten aus Gütersloh, die Brauerei Warsteiner aus Warstein sowie die Firma Carolinen-Brunnen Mineralquellen Wüllner Bielefeld.

Ca. 30 Gastronomen haben sich die Darbietung der westfälischen Küche – frisch und zeitgemäß – auf die Fahne geschrieben.

Über Spitzenväter und Männeremanzipation

Die jung und sexy gebliebene Bäckerei aus dem westfälischen Gütersloh würdigt seit sieben Jahren jährlich zwei Spitzenväter mit attraktiven Geldpreisen und großen Festakten mit vielen Gästen. Die ausgewählten Spitzenväter sind Pioniere einer neuen Rollenverteilung zwischen Frau und Mann. Diese Männer identifizieren sich mit großer Überzeugung damit, Kinder großzuziehen, Küchenarbeit zu verrichten und der Mutter der Kinder die berufliche Karriere zu ermöglichen. Vieles geht bei den Spitzenvätern und ihren Spitzenmüttern Hand in Hand. So geht es allen gut! Den Kindern, den Eltern und den Arbeitgebern. Die Männer, die sich in ihrer neuen und modernen Rolle wohlfühlen, fördern die männliche Emanzipation von der tradierten Rollenverteilung. Mestemacher will mit der Auszeichnung den Modernisierungstau der Männeremanzipation in Deutschland auflösen.

Über Mestemacher

In den Backstuben der Mestemacher-Gruppe geht es rund. Dort werden rund 2.200 Tonnen Getreide, hauptsächlich Roggen, monatlich verarbeitet. Das entspricht einer Monatsmenge von durchschnittlich 10 Millionen Brotpackungen. Die Brotpäckchen sind befüllt mit Pumpernickel, Vollkornbrot und internationalen Brotspezialitäten.

Die Mestemacher-Gruppe ist mit einer Exportquote von 27 % der Gesamtumsätze auch 2011 Exportweltmeister für genussfrische Brote mit langer Haltbarkeit in ungeöffnetem Zustand. Im abgelaufenen Geschäftsjahr erreichte das über 140 Jahre alte Familienunternehmen einen Gesamtumsatz von 118 Millionen Euro. Damit ist der Familienbetrieb, der 2011 sein 140-jähriges Firmenjubiläum gefeiert hat, um 5 % gewachsen. In Euro sind das 6 Millionen Mehrumsatz im Jahr 2011 im Vergleich zu 2010 (112 Millionen Euro).

■ Prof. Dr. Ulrike Detmers



Gourmet-Brot

In der Welt der Gourmets sind die edlen Pumpernickel-, Vollkornbrote und internationalen Brotspezialitäten von Mestemacher der Hit.



Gourmet-Rezept:
Pumpernickel-Käsepralinen
weitere Brotrezepte unter:
www.mestemacher.de

