

# Hier kriegt man was gebacken ...

**Fertig zum Versand:**  
In der Mestemacher-  
Fabrik laufen gerade  
Vollkornbrote für Spa-  
nien vom Band.

Fotos: Roth (4)



**Frisch gekneteter Pumpernickel:** Diese  
Brotart ist eine der weltweit gefragten  
Spezialitäten der Westfalen.

**Gütersloh.** Wenn Hubert Jürgens den Ofen füllt, braucht er einen Gabelstapler. Denn er schiebt 1440 Pumpernickel-Cocktailbrote auf einmal in die Kammer.

Bei der Firma Mestemacher ist eben alles ein wenig anders. Ihr Brot aus dem westfälischen Gütersloh ist ein weltweit gefragter Exportartikel – wie deutsche Autos, Maschinen und Chemie-Produkte. „Wir liefern in mehr als 80 Länder. Bis nach Australien, Südafrika und die USA“, berichtet Professorin Ulrike Detmers, Mitglied der Geschäftsführung und Gesellschafterin bei Mestemacher.

## Mindestens ein halbes Jahr haltbar

Brot für die Welt: Damit die Backwaren im Regal nicht verschimmeln, wenden die Gütersloher ein besonderes Verfahren an. Detmers: „Wir erhitzen das Brot in der Verpackung noch einmal.“

So wird es pasteurisiert – wie die H-Milch im Tetra-Pack. Der Pumpernickel von Hubert Jürgens und die weiteren Sorten,



**Die Zeit läuft:** Pumpernickel wird bei 100 Grad Celsius bis zu 20 Stunden lang gesotten.

wie Dreikorn- und Sonnenblumenkorn-Mischungen, bleiben dadurch ungeöffnet mindestens ein halbes Jahr haltbar. Und das ohne Konservierungsstoffe.

Mit diesem Rezept hat es Mestemacher, eine Unternehmensgruppe mit fünf Produktionsstandorten und 520 Mitarbeitern, zum Weltmarktführer bei verpackten Brotspezialitäten gebracht. Export hat Tradition in Gütersloh. Schon seit den 1920er-Jahren beliefert die Firma den Weltmarkt. Unternehmerin Detmers: „Damals waren wir der bekannteste Schiffsausrüster von Brotdosen.“

Die Geschäfte wachsen von Jahr zu Jahr. Auch, weil das Unternehmen weltweit für deutsches Brot wirbt. Detmers: „Klappern gehört halt zum Handwerk dazu.“

Längst geht im Ausland nicht nur Pumpernickel weg wie warme Semmeln. Gefragt ist dort auch mit Kruste geba-

## Mestemacher macht Brot zum Exportschlag



**Ohne Handarbeit geht es nicht:**  
Lena Darscht sorgt dafür, dass  
die Schnitten richtig liegen.

ckenes Roggenvollkornbrot. Ebenso wie Toastbrötchen, die vor allem den Franzosen und Briten schmecken.

## Bio auch in den USA in aller Munde

Beim Auslandsgeschäft zehrt Mestemacher auch vom guten Ruf Deutschlands als Brotnation. Schließlich werden hier 2600 Brot- und Brötchensorten gebacken – Weltrekord!

Neuester Exportschlag sind Bio-Vollkornbrote. „Auch in den Staaten“, freut sich die Unternehmerin. Pumpernickel, das sich in den USA seit Jahrzehnten wie geschnittenes Brot verkauft, wird übrigens nicht gebacken. Sondern bei 100 Grad gesotten. Das dauert je nach Form zwischen 11 und 20 Stunden. WILFRIED HENNES

Verursacht ofenfrisches  
Brot Bauchschmerzen?  
Ist dunkles gesünder?  
Mythen und Wahrheiten  
rund ums Brot unter:



[www.aktiv-online.de/premium](http://www.aktiv-online.de/premium)

