Mestemacher

Der Pumpernickel

Was um Gottes Willen, verbindet Pumpernickel und Männeremanzipation? Die Antwort auf diese ungewöhnliche Frage lautet: Mestemacher. Die über 140 Jahre alte Pumpernickel- und Vollkornbäckerei Mestemacher backt die westfälische Brotspezialität Pumpernickel seit 1871 nach geheimen Familienrezepten. Und sie hat sich die Gleichstellung von Frau und Mann und die Vereinbarkeit von Familie und Beruf auf's Pannier geschrieben. Deshalb fördert sie Väter, die Kinder, Küche und Karriere selbstverständlich zur Männersache erklären – und sich so vom gängigen Männerbild emanzipieren.

Pumpernickel ist ein schwarzbraunes, rindenloses, süßlich und würzig schmeckendes Brot aus Roggenschrot. Die Mindestbackzeit beträgt 16 Stunden. Während des schonenden Backvorgangs karamelisiert die Getreidestärke und der natürliche süßliche Geschmack und die dunkle Farbe entwickeln sich. Dieses Produkt zählt in der ganzen Welt zu den beliebtesten deutschen Brotspezialitäten.

Die Firma Mestemacher GmbH aus dem westfälischen Gütersloh ist mit der Geschichte des „Pumpernickels" aufs Engste „zusammengebacken". 1871 eröffnete der Bäckermeister Wilhelm Mestemacher eine Bäckerei, in der von Anfang an der Pumpernickel zu finden war. Aus einem kleinen Handwerksbetrieb im Herzen Westfalens ist mittlerweile eine moderne Großbäckerei mit Weltniveau entstanden. Vollkornbrote und westfälischer Pumpernickel des Weltmarktführers für langhaltbare deutsche Brotdelikatessen werden in über 80 Ländern der Erde genossen. Mestemacher Pumpernickel hat eine Backzeit von 20 Stunden bei Temperaturen um 100 Grad Celsius. Anschließend wird es tafelfertig geschnitten, in eine Kunststofffolie eingepackt und sterilisiert bzw. pasteurisiert, d. h. keimfrei gemacht. Dadurch beträgt die Verzehrsfrische sechs Monate bei ungeöffneter Verpackung. Deshalb eignen sich das „schwarze Gold" sehr gut zur Ausfuhr in andere Länder. Konsumenten, die sich besonders gesundheitsbewusst ernähren, schätzen die Marke Mestemacher weltweit. „One face to the customer" lautet das Markenprinzip, das die Wirtschaftsprofessorin an der FH Bielefeld, Dr. Ulrike Detmers, für das Familienunternehmen definiert hat. Albert Detmers leitet als geschäftsführender Gesellschafter die Ressorts Vertrieb und Verwaltung, Bruder Fritz trägt als geschäftsführender Gesellschafter die Gesamtverantwortung für Produktion, Technik und Einkauf. Prof. Dr. Ulrike Detmers ist Mitglied der Geschäftsführung und Gesellschafterin in der Mestemacher-Gruppe und leitet das Zentralressort Markenmanagement und Social Marketing. Neben dem Traditionsprodukt „Pumpernickel" basiert der enorme Erfolg des Familienbetriebs auch auf einer konsequenten Ausrichtung an modernen Ernährungs- und Gesundheitstrends.

Neben Ethnic-Food-Artikeln und Convenience-Produkten wie Pizzabroten, Pita-Taschen oder dem ballaststoffreichen Fitness-Toast-Brötchen bilden den Sortimentsschwerpunkt des Unternehmens traditionell westfälische Vollkornbrote, die mit rund 35 Prozent stärkster Umsatzträger sind; größtes Einzelprodukt allerdings ist der „Pumpernickel", mit dem Mestemacher Marktführer in Deutschland ist. Bereits seit 1985 vertreibt das Unternehmen erfolgreich Produkte aus biologisch-dynamischem Anbau.

Gesellschaftliche Verantwortung und Kreativität beweist Mestemacher auf vielfältige Weise. In jährlich wechselndem Gewand in künstlerisch gestalteten Brotdosen präsentiert Mestemacher „Panem et Artes".

Ein zentraler Erfolgsfaktor sind die Pionierleistungen von Mestemacher für die Gleichstellung von Frau und Mann in Wirtschaft und Gesellschaft. Die Förderung von Frauen in Spitzenpositionen zählt zu den gesellschaftlichen Zielsetzungen des westfälischen Brotspezialisten – und wird bei der Personalpolitik im eigenen Haus ebenso umgesetzt wie mit einem jährlich neu aufgelegten Frauenkalender und seit 2002 mit dem „Mestemacher Preis Managerin des Jahres". Das Gegenstück dazu bildet der „Mestemacher Preis Spitzenvater des Jahres", der Vätern zugedacht ist, die sich an Haushalt, Kindererziehung und häuslicher Pflege beteiligen. Pumpernickel und Männeremanzipation – bei Mestemacher eine unschlagbare Kombination.

FIRMENNAME	Mestemacher GmbH
KLASSIKER	Mestemacher Echt westfäl. Pumpernickel (seit 1871)
GRÜNDUNG	1871 in Gütersloh
GRÜNDER	Wilhelm & Sophie Mestemacher
VERTRIEB	weltweit
HAUPTFERTIGUNGSSTÄTTE	Gütersloh, Lippstadt

Mestemacher
Brot-Delikatesse mit feinem süßlichen Geschmack, der durch die lange, schonende Backzeit von bis zu 20 Stunden entsteht.
Echt westfälischer
Pumpernickel
250 g e
Serviervorschlag
Natürlich ohne Konservierungsstoffe