



PRESSEINFORMATION

Einfach vom Besten: Pumpernickel

Kleine Warenkunde über das schwarze Brot mit dem ungewöhnlichen Namen - Westfälische Spezialität erobert die Welt

Gütersloh. Mit über 300 Brotsorten halten die deutschen Bäcker den Sortiments-Weltrekord. Nirgendwo wird soviel experimentiert wie in den etwa 25 000 Backstuben der Bundesrepublik. Dort entstand in den letzten Jahren so manche Brot-Kuriosität: Aprikosenbrote, Nußlaibe oder wie wär`s mit einem "Gassenhauer" oder "Kornspitz".... "Nichts ist köstlicher als die Raffinesse des Einfachen", zitierte angesichts solchen Brot-Booms kürzlich ein berühmter Feinschmecker die Worte von Heinrich Heine. Zurecht!

Das beste Beispiel dafür ist der westfälische Pumpernickel: Denn keine Brotsorte ist in aller Welt so bekannt und beliebt wie das seit Jahrhunderten nach gleicher Rezeptur gebackene tiefschwarze Kastenbrot aus Roggenschrot von dunkler Krume mit dem außergewöhnlichen Namen "Pumpernickel".

"bonum panicum" oder "polternder Geist"

Um die Entstehung des Wortes "Pumpernickel" ranken sich verschiedene Theorien und Anekdoten. Sicher ist nur, dass der Name "Pumpernickel" für das westfälische Schwarzbrot erstmals im 17. Jahrhundert, während des Westfälischen Friedens, erwähnt wurde. Eine populäre Wortdeutung besagt, dass ein Osnabrücker Bischof für die hungernde Bevölkerung ein schwarzes



Brot habe backen lassen, das er "bonum panicum" (gutes Brötchen) nannte, woraus sich im Laufe der Zeit das Wort "Pumpernickel" entwickelt habe. Eine andere Geschichte erzählt von einem französischen Soldaten, der das dunkle Brot mit den Worten "C'est bon pour Nickel" (Das ist gut für Nickel, sein Pferd) zurückgewiesen haben soll. Sprachforscher favorisieren hingegen die Variante, nach der sich "Pumpernickel" aus "polternder Geist" entwickelt habe - möglicherweise wegen der verdauungsfördernden Wirkung des Brotes.

Dass Pumpernickel aus dem Westfälischen stammt, ist kein Zufall. Die besonderen Klima- und Bodenverhältnisse waren der Grund dafür, dass bereits im 16. Jahrhundert zwischen Teutoburger Wald und Siegerland mehr als in anderen Regionen Roggen angebaut wurde. Und Roggen ist bekanntlich der Rohstoff für Pumpernickel. Da die Westfalen Menschen mit ausgeprägtem Traditionsbewusstsein sind, backen sie "ihr" tiefschwarzes Roggenbrot auch heute noch. Damit gehört auch der Pumpernickel zu einer Jahrhunderte alten kulinarischen Tradition, die sich speziell durch ihre deftigen und doch einfachen Spezialitäten auszeichnet. In Gesellschaft der würzigen Buttensalami oder dem klassisch westfälischen Knochenschinken ist er heute weit über die Grenzen des sprichwörtlichen "Vaterlandes von Wurst und Schinken" berühmt und beliebt.

Ehrenplatz auf der Tafel Friedrich Wilhelms IV.

Bevor sich der Ruhm des Pumpernickels über Westfalen hinaus verbreitete, musste sich das "schwarze Brot" einigen Spott gefallen lassen. So schrieb etwa 1580 der niederländische Humanist Justus Lipsius: "Wenn du die Farbe und die ganze Gestalt gesehen hättest, du hättest es abgeschworen, dass es Brot sei. Es ist schwarz, grob, herbe und zu Klötzen von fast fünf Fuß Länge geformt, die ich nicht hätte aufheben können. Armes Volk, das seine eigene Erde essen muss."



Doch schon früh häuften sich die Stimmen, die die gesundheitsfördernde Wirkung des zwar nicht gerade leicht verdaulichen, aber wegen seiner vollen Kornkraft äußerst nahrhaften Brotes hervorhoben. Spätestens aber seit der Pumpernickel auf der Tafel der Preußenkönigs Friedrich Wilhelm IV. einen Ehrenplatz gefunden hatte, war er weltweit hoffähig geworden.

Den Dichter Johann Jacob Grimmelshausen inspirierte der Pumpernickel sogar in seinem Werk: "Da lernte ich das schwarze Brot fingerdick mit gesalzener Butter schmieren und mit Mettwurst belegen, damit es desto besser rutsche", ließ er seinen "Simplicissimus" schwärmen.

Man nehme: Roggenschrot und Wasser...

Früher buk die Landbevölkerung den Pumpernickel nur alle zwei Wochen, da seine Herstellung recht langwierig war. So musste der Bauer oder der Großknecht den Teig aus Roggenschrot mit den Füßen gründlich trampeln und kneten. Die bis zu vierzig Pfund schweren Brotlaibe wurden von Hand geformt und bei vergleichsweise niedrigen Temperaturen bis zu 24 Stunden gebacken. Anschließend kühlte der Pumpernickel im Keller vier Tage lang ab. Um die harte Kruste auch für die Senioren auf dem Hof essbar zu machen, wurde er in feuchte Tücher gewickelt gelagert.

Noch heute bereiten einige wenige westfälische Bäcker wie beispielsweise das traditionsreiche Familienunternehmen Mestemacher in Gütersloh den Pumpernickel nach den originalen Rezepten – auch wenn an Stelle des roggentrampelnden Bauern moderne technische Schrotanlagen getreten sind. Das volle Korn wird hier auf Feldern von regionalen landwirtschaftlichen Betrieben geerntet. Was heute als neueste ernährungswissenschaftliche Erkenntnisse die Runde macht, wussten die alten Westfalen schon vor



Jahrhunderten zu schätzen.

Das klassische Pumpernickel-Rezept ist erstaunlich einfach: Man knete geschroteten Roggen mit lauwarmen Wasser solange, bis er von selbst seine typisch kastenartige Form behält. Einige Bäcker lockern die Masse durch etwas Sauerteig auf.

Rund 20 Stunden lang werden in Gütersloh noch heute die Brote bei sehr niedrigen Temperaturen (etwa 105 Grad) gebacken. Hier liegt auch das Geheimnis der charakteristischen Farbe des Pumpernickels: Durch die lange Backzeit karamelisiert die Stärke im Korn und wandelt sie in Zuckerstoffe um. Auf diese Weise wird aus dem hellen Roggenteig schwarzer Pumpernickel mit dem leicht süßlichen Aroma. Mancher Bäcker gibt dem Teig zur Verstärkung des bei seinen Kennern besonders beliebten süßlichen Geschmacks noch etwas Rübenkraut hinzu. Nach dem Backen und Auskühlen wird der westfälische Pumpernickel oft mit Butter und würziger original Buttensalami belegt und bei einem Glas Korn genossen...

Botschafter der westfälischen Küche

Eine außerordentliche Haltbarkeit des Pumpernickels erreichen westfälische Bäcker wie Mestemacher allein durch schonendes Erhitzen des bereits geschnittenen und verpackten Brotes (Pasteurisation).

Auch dieser Eigenschaft verdankt der Pumpernickel seine weltweite Bekanntheit. Da sie über Monate frischgehalten werden kann, ging diese Spezialität, beispielsweise an Bord der großen Seeschiffe auf allen Weltmeeren, als idealer Proviant mit auf Reisen. Auch Goethe hatte unterwegs Pumpernickel als gesunde und wohlschmeckende Wegzehrung im Gepäck: "Vier Groschen für Pumpernickel!", notierte sein Kammerdiener während einer Zwischenstation in



Münster in seinem Rechnungsbuch. Noch heute ist dieses Vollkornbrot ein ganz besonderer Botschafter der westfälischen Küche: Als nahrhafter Reisebegleiter mit dem deftig würzigen Geschmack nahm der Pumpernickel gerade erst wieder an internationalen Himalaya Expeditionen und einer Winterumsegelung der Antarkis teil.

Wie das Beispiel von Pumpernickel zeigt, ist die westfälische Küche mit ihren spezifischen Produkten gekennzeichnet durch eine besonders eigenständige Tradition. Neu entdeckt und zeitgemäß aufbereitet erfreut sich diese Küchenkultur mit ihren zahlreichen authentischen Rezepten immer größerer Beliebtheit. Sowohl die breite Masse als auch ausgewiesene Gourmets entdecken wieder, was alles in der westfälischen Küche steckt. Diese Tradition zu pflegen und zu fördern ist auch die Aufgabe des "Verein Westfälische Küche". Es versteht sich beinah von selbst, dass ein Pumpernickelhersteller wie das Haus Mestemacher sich im Verein für die Belange der westfälischen Küche stark macht. Aber auch die Top-Gastronomie kocht wieder westfälisch, und mit Pumpernickel.

Besuchen Sie Mestemacher auch im Internet unter

www.mestemacher.de

Kontakt:

Prof. Dr. Ulrike Detmers
 Mitglied der Geschäftsführung und Gesellschafterin
 der Mestemacher-Gruppe
 Leitung Zentrales Markenmanagement und Social Marketing
 Mestemacher GmbH - Am Anger 16 - 33332 Gütersloh
 Tel.:05241-8709-68
 Fax.:05241-8709-45
 E-Mail: ulrike.detmers@mestemacher.de