



BROT + GLEICHSTELLUNG FRAU UND MANN

In der Brotmarktnische ungeöffnet langhaltbarer Brotspezialitäten ist das Familienunternehmen Weltmarktführer.

Mit ballaststoffreichen geschnittenen und SB-verpackten Roggenvollkornbrot, Westfälischem Pumpnickel, internationalen Brotspezialitäten, Plattenkuchen tiefgekühlt und Müsli-Spezialitäten erzielte die Mestemacher-Gruppe 2017 ein Umsatzwachstum von 1,4 Prozent gegenüber 2016.

Mestemacher backt Brot für Deutschland und die Welt. Rund 71 Prozent des Umsatzes mit Roggenvollkornbrot und geografisch geschütztem Westfälischen Pumpnickel wird in Deutschland erwirtschaftet. Dank spezieller Pasteurisationstechnik bleiben hygienisch verpackte Vollkornbrote und Westfälischer Pumpnickel ungeöffnet bis zu 6 Monate genussfrisch.

Das soziale Engagement für die Gleichstellung von Frau und Mann wurde 2000 von Frau Prof. Dr. Ulrike Detmers initiiert. Mit ihrem Familienunternehmen engagiert sie sich dafür, dass Leitungsgremien paritätischer mit Mitgliedern beider Geschlechter besetzt werden und Männer es als Selbstverständlichkeit ansehen, sich intensiver um die Familie zu kümmern, damit die Frau beruflich erfolgreich sein kann. 2017 wurden zum ersten Mal mit dem neuen Preis „Gemeinsam Leben“ in 4 Preisgruppen je eine Großfamilie, ein Mehrgenerationenhaus, eine Wohngemeinschaft und der renommierte Hamburger Überseeclub e. V. für geschlechterübergreifendes „Brücken bauen“ ausgezeichnet.



Pressemitteilung Westfälischer Pumpernickel – geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

Am 21.11.2014 wurde die Bezeichnung „**Westfälischer Pumpernickel**“ durch die Europäische Kommission als „**geschützte geografische Angabe**“ (g.g.A.) eingetragen.

Für das Vollkornbrot „Westfälischer Pumpernickel g.g.A.“ gelten demnach insbesondere folgende Kriterien:

- ✓ Das Produkt muss aus mindestens 90 % Roggenbackschrot und/oder Roggenvollkornschrot, Wasser, Salz, Hefe bestehen. Zugegebener ausgebackener Westfälischer Pumpernickel vervollständigt die einzigartige Rezeptur und den delikaten Geschmack. Wahlweise dürfen auch Malze und/oder Rübensirup im Produkt enthalten sein. Konservierungsstoffe darf der Westfälische Pumpernickel nicht enthalten.
- ✓ Der vollständige Herstellungsprozess muss im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen. Zugegebener ausgebackener Westfälischer Pumpernickel muss auch nach dieser Spezifikation beschaffen sein, d.h. er muss aus dem abgegrenzten Gebiet stammen.
- ✓ Das Herstellungsgebiet ist ein Teil des deutschen Bundeslandes Nordrhein-Westfalen, nämlich das Gebiet des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe ohne den Kreis Lippe.



✓

Mindestens 16 Stunden wird der Westfälische Pumpernickel in der Dampfbackkammer mit Überdruck, aber bei nur ca. 100 Grad eher gekocht als gebacken. Das erhält ihm die Vitamine und Ballaststoffe, verleiht ihm Farbe und Struktur und macht ihn saftig und leicht süßlich.



BROT + GLEICHSTELLUNG FRAU UND MANN

Förderer
Gleichstellung

Frau
+
Männ

www.mestemacher.de/
soziale Projekte

**MESTEMACHER PREIS
Spitzenvater
des Jahres
seit 2006**

**MESTEMACHER PREIS
MANAGERIN DES JAHRES
seit 2002**

**„Mit der weiblichen Elite
stärkt die Wirtschaft im internationalen Wettbewerb
ihre Wettbewerbskraft.“**

Prof. Dr. Ulrike Detmers
Gesellschafterin
Mitglied Geschäftsführung
Sprecherin Mestemacher-Gruppe

Westfälischer Pumpernickel
ca. 13 Scheiben*
VORRATSBROT
Lange verzehrfreudig
Tafelherbst geschnitten
e 500g/1126kcal
Getreide zu 100 % aus vollem Korn - ohne Konservierungsstoffe

Westfälischer Pumpernickel
e 500g e

Westfälischer Pumpernickel
e 250g e

**Premium
Geschmack
AWARD**

**PREMIUM
Geschmack
AWARD**

**PREMIUM
Geschmack
AWARD**

**QUALITÄTSGEGEHRUNG
EUROPEAN UNION**

Mestemacher GmbH · 33254 Gütersloh · Telefon + 49 (0) 5241/8709-0
www.mestemacher.de

Serviervorschlag
<https://www.mestemacher.de/product/pumpernickel-schokoladen-torte-mit-mango-fuellung/>

New York Cheesecake mit Westfälischem Pumpernickel

Für 4 Personen

175 g Mestemacher Westfälischer Pumpernickel

60 g Butter

450 g Frischkäse

75 g Puderzucker

3 Bio Eier

3 Limetten

1 Vanilleschote

2 Eiweiß

60 g Puderzucker

300 g Blaubeeren

70 g Zucker

100 ml Blaubeersaft

etwas Speisestärke



Zubereitung:

1. Für den Boden, den Westfälischen Pumpernickel zerbröseln, mit der weichen Butter und dem Kakaopulver vermischen, in die gewünschte Form geben und etwas andrücken.
2. Zunächst den Frischkäse mit dem Zucker und den Eiern cremig rühren. Danach die Sahne, die Speisestärke und die Vanille zugeben. Die Masse auf den Boden geben und bei ca. 180 °C für 30-40 Minuten backen.
3. In der Zwischenzeit die 20 g Zucker mit dem Eiweiß schaumig schlagen. Den restlichen Zucker mit dem Wasser aufkochen und langsam unter Rühren zu dem Eiweiß geben. So lange weiter rühren bis das Eiweiß zu einer cremigen und festen Masse geworden ist. Das Baiser auf dem Cheesecake verteilen und nochmals ca. 5 Minuten backen, bis das Eiweiß leicht braun geworden ist.
4. Für das Blaubeer-Topping, den Zucker in einem Top mit etwas Wasser karamellisieren. Das Karamell mit dem Blaubeersaft ablöschen, etwas köcheln lassen, mit etwas Speisestärke abbinden und kühl stellen. Die Blaubeeren begeben und als Topping auf dem Cheesecake servieren.