

# Warenkunde

PUMPERNICKEL

Brotspezialität aus der Dampfkammer

308





Pumpernickel wird aus mindestens 90% Roggenbackschrot und/oder Roggenvollkornschrot mit Backzeiten von mindestens 16 Stunden bei geringen Temperaturen (in der Regel 100–120 °C) hergestellt.

## INHALTSSTOFFE PUMPERNICKEL

Durchschnittliche Nährwertangaben  
für 100 g

**Brennwert (kJ/kcal)** 196 kcal/821 kJ |  
**Fett** 1,5 g | davon **gesättigte Fettsäuren**  
0,2 g | **Kohlenhydrate** 35,7 g (davon  
**Zucker** 6,4 g) | **Ballaststoffe** 10,6 g |  
**Kalium** 410 mg | **Eiweiß** 4,7 g | **Salz** 1,2 g |  
**Wasser** 45,3 g



**P**umpernickel ist nicht nur in ganz Deutschland weit verbreitet, sondern auch im Ausland als „deutsch-typische“ Brotsorte weltbekannt. Er ist ein Spezialbrot aus Roggenschrot, das in mehrfacher Hinsicht speziell ist:

- Produktgeschichte und Namensherkunft sind ungewöhnlich und spannend.
- Das bei der Herstellung verwendete Backverfahren ist technisch ganz anders als bei Broten sonst üblich.
- Seine geschmacklichen Aromaeigenschaften sind sehr besonders.
- Es gibt – im deutschen Brotsortiment einzigartig – eine EU-weit geschützte geografische Herkunftsangabe.

### KULTUR UND GESCHICHTE

Historische Quellen nennen und verorten die Herkunft des Pumpernickels überwiegend im Westfälischen, dem heutigen Teil des Bundeslandes Nordrhein-Westfalen. Die wohl erste urkundlich belegte Pumpernickelbäckerei war die von Joergen Haverlandt 1570 in Soest. Und Quellen aus dem Dreißigjährigen Krieg im 17. Jahrhundert erwähnen Pumpernickel als ein in Westfalen ortstypisches Schwarzbrot („Swatt-braut“).

Meyers Großes Konversations-Lexikon von 1908 beschreibt Pumpernickel als „grobes, schwarzes Brot,

das in Westfalen, besonders im Münsterland und Osnabrückischen, aus zweimal geschrotenem, aber nicht gebeuteltem Roggen, der also seine Kleie behält, in großen, meist viereckigen bis 30 kg schweren Laiben gebacken wird. Der Teig bleibt 16–20 Stunden einer langsamen Gärung überlassen und dann ebenso lange oder noch länger im Backofen. Das Brot besitzt kräftigen Wohlgeschmack, ist nahrhaft, aber keineswegs leicht verdaulich. Zum Versand als Delikatess bestimmte Ware wird mit allerlei Zutaten in Ziegelsteinform gebacken.“

In diesem Enzyklopädieartikel werden auch zwei sprachgeschichtliche Erklärungsversuche gegeben: „Der Name wird abgeleitet von Pumper, Kern (pumpergesund, in Österreich, Bayern: kerngesund) und Nickel, mundartlich Brot, also ‚Kernbrot‘. Andre denken an bonum paniculum: Ein Brot, das die Stadt Osnabrück bei einer Hungersnot um 1400 backen ließ; der Turm, in dem der Backofen stand, heißt noch jetzt Pernickel.“ Eher aus dem Land der Legenden stammt wohl das Pumpernickel-Narrativ, nach dem sein Name auf Soldaten Napoleon Bonapartes – oder gar auf den Heerführer persönlich – zurückgehen soll, denen das grob-schwarze westfälische Brot auf ihrem Feldzug so gar nicht schmeckte: Die Franzosen erklärten es abwertend für „bon pour Nicol“ – als gerade gut genug für Napoleons Pferd namens Nicol, woraus dann in deutscher Verballhornung „Pumpernickel“ entstanden sein soll. Und eine volkstümlich-spöttisch ge-





Pumpernickel können in der herzhaften Variante mit Avocado und Tomate oder auch ...



... mit Walnüssen und Erdbeeren die Snacktheke bereichern und ein bunter Hingucker sein.



Als Crunch kann Pumpernickel auch in einem bäckertypischen Dessert verwendet werden.

## Auf den Punkt

- / Pumpernickel als Roggenbrot-spezialität stammt aus Westfalen und hat eine fast 500-jährige Tradition.
- / Typische Zutaten sind Roggenvollkornschrot und Sauerteig, die über Quellstücke geführt werden.
- / In Backformen und speziellen Dampfbackkammern wird der Teig mindestens 16 Stunden bei knapp über 100 °C eher gekocht als gebacken.
- / Die enzymatische Stärke-spaltung mit folgender Karamellbildung bringt tiefdunkle Krumenfarbe und herb-süßliches Aroma – ideal für die kreative Küche.
- / „Westfälischer Pumpernickel g.g.A.“ ist eine in der EU geschützte geografische Herkunftsangabe – und trifft den aktuellen Regionaltrend.

eine „Mitverwendung von Brot“ bei Pumpernickel üblich und für die Teigstruktur förderlich. Bei der Teigbereitung gibt es prinzipiell wenig Unterschiede zu den bei Roggenvollkornbrot üblichen Verfahrensschritten und -bedingungen, wobei die Gär- und Ruhezeiten betriebsindividuell gehandhabt werden.

### TECHNOLOGIE DES PUMPERNICKELS

Ganz anders – und besonders – läuft das Backen unter Heißdampf-atmosphäre in den speziellen, geschlossenen Dampfbackkammern ab. Während des viele Stunden dauernden Prozesses werden Teile der im Getreide enthaltene Stärke (vor allem die Polysaccharid-Fraktion Amylose) in ihre Bausteine – einzelne Zuckermoleküle – gespalten. Dies geschieht im Wesentlichen unter Wärme durch die ebenfalls im Getreide enthaltenen Enzyme (Amylasen). Anschließend wird aus den entstandenen Zuckern (Mono- und Disaccharide, wie vor allem Fruktose bzw. Maltose) Karamell gebildet: So entstehen die tief dunkelbraune Farbe sowie die Aromastoffe für die süßlich-herbe Geschmacksnote. Diese biotechnologischen Prozesse finden bei Temperaturen knapp über 100 °C statt: Man kann also eher von einem Kochen oder Dämpfen als von Backen sprechen, weshalb sich dabei auch praktisch keine Kruste bildet.

Die tatsächlichen Abläufe des „Stoffwechsels“ im Pumpernickelteig sind im Detail nicht wirklich geklärt – z. B. inwieweit parallel zur Karamellisierung auch Röst- und Aromastoffe aus Zucker- und Eiweißbausteinen gebildet werden, wie man sie von Maillard-Reaktionen kennt.

Ebenso spielen die süßlich schmeckenden Dextrine eine Rolle: Dies sind Kohlenhydrate, die als Oligosaccharide (Mehrfachzucker aus Glukosebausteinen) nach ihrer Molekülgröße zwischen Zuckern und Stärke einzuordnen sind, beim enzymatischen Stärkeabbau unter Hitze entstehen, Farbe und Geschmack von Gebäcken beeinflussen und möglicherweise eine ernährungsphysiologische Wirkung als Ballaststoffe entfalten.

Die besonderen bäckereitechnischen Verfahren beeinflussen nicht zuletzt auch das Nährwertprofil von Pumpernickel (s. *Kasten*): Im Vergleich zu „normalem“ Roggenvollkornbrot sind die Mittelwerte bei Eiweiß niedriger, bei Ballaststoffen und Zucker dagegen höher.

### REGIONALE BROTSPEZIALITÄT

Die Bezeichnung „Westfälischer Pumpernickel“ wurde 2014 durch die Europäische Kommission als „geschützte geografische Angabe (g.g.A.)“ eingetragen. Demnach gilt dafür u. a.:

- „Westfälischer Pumpernickel g.g.A.“ ist ein schwarzes oder sehr dunkles Vollkornbrot aus Roggenschrot ohne Kruste.
- Der Herstellungsvorgang vom Anmischen des Teiges bis zum Backen muss im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.
- Das Herstellungsgebiet ist ein Teil des deutschen Bundeslandes Nordrhein-Westfalen, nämlich das Gebiet des Landschaftsverbands Westfalen-Lippe ohne den Kreis Lippe.

Das Dokument ist in der EU-Online-Datenbank „eAmbrosia“ zu finden. Und fünf regionale Produzenten haben sich in der Schutzgemeinschaft „Westfälischer Pumpernickel e. V.“ zusammengeschlossen: [www.westfaelischer-pumpernickel.de](http://www.westfaelischer-pumpernickel.de)

### KREATIVE PUMPERNICKEL-KÜCHE

Pumpernickel gibt es geschnitten – meist viereckig, mitunter rund (u. a. als Dosenbrot) – oder als kleine Taler. Die Schnittbrote zeichnen sich durch gute Frischhaltung mit langer Mindesthaltbarkeit aus, zumal wenn sie – wie allgemein üblich – pasteurisiert sind. Mit seinen besonderen Geschmacksnuancen und im Trend zur regionalen Küche bietet sich Pumpernickel als Zutat für bäckergastronomische Bistrotrezepte und Caféangebote an: wahlweise herzhaft oder süß.

| Heiko Zentgraf |



## magazin

### BAKO-magazin

#### Zeitschrift für Marketing und Unternehmensführung

Offizielles Organ der BÄKO –

Wirtschaftsorganisation des Bäcker- und Konditorenhandwerks

Erscheinungsweise: monatlich

E-Mail: [info@baeko-magazin.de](mailto:info@baeko-magazin.de)

Internet: [www.baeko-magazin.de](http://www.baeko-magazin.de)

#### Herausgeber:

BAKO-ZENTRALE eG

Am Kiekenbusch 4, 47269 Duisburg

#### Verlag:

Verlag Chmielorz GmbH

Marktplatz 13, 65183 Wiesbaden

Postfach 22 29, 65012 Wiesbaden

Telefon: +49 611 360 98-0

#### Inhaber:

ACM Unternehmensgruppe GmbH, Wiesbaden

#### Geschäftsführung:

Frank Wolffförster

Telefon: +49 611 360 98-0

E-Mail: [frank.wolffoerster@chmielorz.de](mailto:frank.wolffoerster@chmielorz.de)

#### Redaktion:

Falk Steins (Chefredaktion/sts)

Telefon: +49 611 360 98-267

E-Mail: [falk.steins@baeko-magazin.de](mailto:falk.steins@baeko-magazin.de)

Andrea Diener (Redakteurin/ad)

Telefon: +49 611 360 98-239

E-Mail: [andrea.diener@baeko-magazin.de](mailto:andrea.diener@baeko-magazin.de)

Stephanie Prieß-Klein (Redakteurin/sp)

Telefon: +49 611 360 98-226

E-Mail: [spk@baeko-magazin.de](mailto:spk@baeko-magazin.de)

Linda Stutzer (Redakteurin/ls)

Telefon: +49 611 360 98-272

E-Mail: [linda.stutzer@baeko-magazin.de](mailto:linda.stutzer@baeko-magazin.de)

#### Mitarbeiter/innen dieser Ausgabe:

Andrea Himmelstoß, Nürnberg; Rolf Leicher, Heidelberg;

Heike Müller, Windhagen; Wenzel Seibold, Wiesbaden;

Jörg Sonntag, Sylt; Dr. Heiko Zentgraf, Bonn

#### Layout:

Christian Kellert (Artdirector), Katharina Hartmann,

Peter Celan, Nadine Helling, Christina Brück



## FOTONACHWEISE

S. 4: Martin Braun; S. 4–5: MIWE; S. 5: Aichinger (1), Getty Images (1); S. 6: Bongard (1), Habersang (1), Rational (1), Jörg Sonntag (1); S. 8: CSM Ingredients (1), Meyermühle (1); S. 10: Getty Images (1); S. 11: BÄKO-West; S. 12: Getty Images; S. 14: BIV Südwest (1), BusinessVillage (1), YouTube/37Grad (1); S. 15: BÄKO-ZENTRALE (1), Facebook/Karlchens Backstube (1), Too Good to Go (1); S. 18: Getty Images; S. 20: MIWE; S. 22: Hoshizaki (1), Wachtel (1); S. 24: Debag (1), Lillnord (1), MIWE (1), Thermobil (1); S. 26: MIWE; S. 27: BÄKO-ZENTRALE (1), NordCap (1); S. 28: Liebherr (1), Ungermann (1), WP Bakerygroup (1); S. 31: KisseL Bäckerei (1); S. 34: Bäckerei Ways (1), LIV Bayern (1); S. 35: LIV Bayern; S. 36–37: Getty Images; S. 38: HfL Leipzig Graduate School of Management; S. 42–43: Aichinger; S. 44: IREKS; S. 46: Abel + Schäfer/Komplet (1), Martin Braun (1), Dawn Foods (1), Zeelandia (1); S. 47: CSM Ingredients (1), Dreidoppel (1); S. 48: Martin Braun (1), Darbo (1), Günthart (1); S. 49: BÄKO-ZENTRALE (1), IREKS (1); S. 50: Jacobi Decor (2), Karow (1); S. 51: Barry Callebaut (1), Kondima (1); S. 53: Boyens Backservice (1), Kälte Rudi (1); S. 55–56: HWK Erfurt; S. 58, 60, 62: Getty Images; S. 63: Wolf ButterBack; S. 64: CSM Ingredients; S. 65: Debag; S. 66: Zeelandia; S. 67: Hobart; S. 68: SchapfenMühle; S. 69: Dawn Foods; S. 70: BSK; S. 71: Martin Braun; S. 72: Barry Callebaut (1), Rational (1); S. 73: Lesaffre; S. 74: Bäckerei Siener (1), Lactalis Holländischer Käse (3); S. 76–78, 80: Getty Images; S. 81: Vandemoortele; S. 82: Vandemoortele (6); S. 83: Vandemoortele; S. 84: Siegfried Brenneis (1), Vandemoortele (5); S. 85: Hamburg Messe und Congress/Michael Zapf; S. 88: ADB Weinheim; S. 89: Barry Callebaut; S. 91: Getty Images; S. 92: Europäische Kommission (1), Heiko Zentgraf (1); S. 93: Behr's Verlag (1), Getty Images (2); S. 94: B. Just Bread (2), Mestemacher (1); S. 95: BÄKO Österreich; S. 98: BÄKO-ZENTRALE (1), SchapfenMühle (1); alle Übrigen: BÄKO-magazin/Archiv