

Wo das „kleine Schwarze“



In Reih' und Glied kühlen die braunschwarzen Pumpernickel-Laibe aus. Haverland-Bäcker Norbert Straßenschulte prüft die Qualität der Brote, während die Siebpfänder schwer in der Hand liegen

FOTOS: CLAUDIA SCHEFFLER

Morgens gegen 10 Uhr herrscht im Reich des Pumpernickel am Stadtrand von Soest entspannte Ruhe. Seit fünf Stunden garen die hellen Roggenschrot-Teiglinge zufrieden vor sich hin. Bäckerei-Inhaber Jochen Haverland zeigt auf die 24-Stunden-Uhr über der Ofentür: „Einen Tag und eine Nacht schmort der Pumpernickel hier im eigenen Saft“, erklärt er. Besonders heiß wird ihm dabei nicht, denn der Ofen erwärmt sich nicht über 105 Grad. Niedrige Temperatur, lange Backzeit: Das ist das Geheimnis des echten Westfälischen Pumpernickels. Während der langen Garzeit baut sich die Stärke im Korn zu

Wer schon einmal länger im Weißbrot-Ausland gelebt hat, kennt das Verlangen nach einer herzhaften Scheibe Schwarzbrot. Der Westfälische Pumpernickel ist genau das Richtige, um solche Gelüste zu stillen: dunkelbraun, saftig, kräftig, stark-süßlich im Geschmack. Westfalium hat dem ältesten und dem größten Hersteller der Region in seine Töpfe, pardon, Teigmaschinen geschaut und die Bäcker bei der Brotproduktion begleitet.

Zucker ab und karamellisiert. Weil das „kleine Schwarze“ eher gekocht als gebacken wird, bildet sich keine harte Brotkruste.

Erst unter diesen Bedingungen entsteht die charakteristische

schwarz-braune Farbe und der typisch stark-süßliche Geschmack. Der im Wasser ausgequollene Roggenschrot bringt die Feuchtigkeit ins Brot und macht es saftig. Man ahnt es: Die

Pumpernickel-Herstellung ist aufwändig. Deswegen produzieren heute nur noch wenige Bäckereien in der Region diese Brotspezialität. Der älteste Betrieb ist der von Jochen Haverland, Inhaber in zwölfter Generation. Seine Vorfarentafel führt lückenlos zurück bis zu Ur-Ahn Jörgen Haverlanth. Der gründete anno 1570 in den Mauern des mittelalterlichen Soest die erste westfälische Pumpernickel-Bäckerei. Beim „ältesten Pumpernickel-Bäcker der Welt“ ist man stolz darauf, das Brot noch wie vor 500 Jahren in der Tradition der Altvorderen zu backen: „Bei uns besteht der Pumpernickel allein aus grobem Roggenschrot

schmort ...

und Wasser. Wir verzichten selbst auf die kleinste Prise Salz oder Hefe“, sagt Jochen Haverland. Dafür schenken die Soester ihrem Brot, was in der industriellen Massenproduktion heute nur noch selten vorhanden ist: Zeit.

Fehlt diese, werden häufig Zuckercouleur, Färbehilfen oder andere künstliche Zusätze in den Teig gemischt. Sie verkürzen den Herstellungsprozess und machen die Produktion billig – mit dem reinen Naturprodukt sind diese Brote aber nicht vergleichbar. Die lange Garzeit unterscheidet einen echten Pumpnickel von industriellen Produkten. Der „Original Soester Pumpnickel“ der Haverlands schmeckt offenbar auch dem verwöhntesten Gaumen. Er wandert heute bundesweit über die Ladentheken der großen Delika-

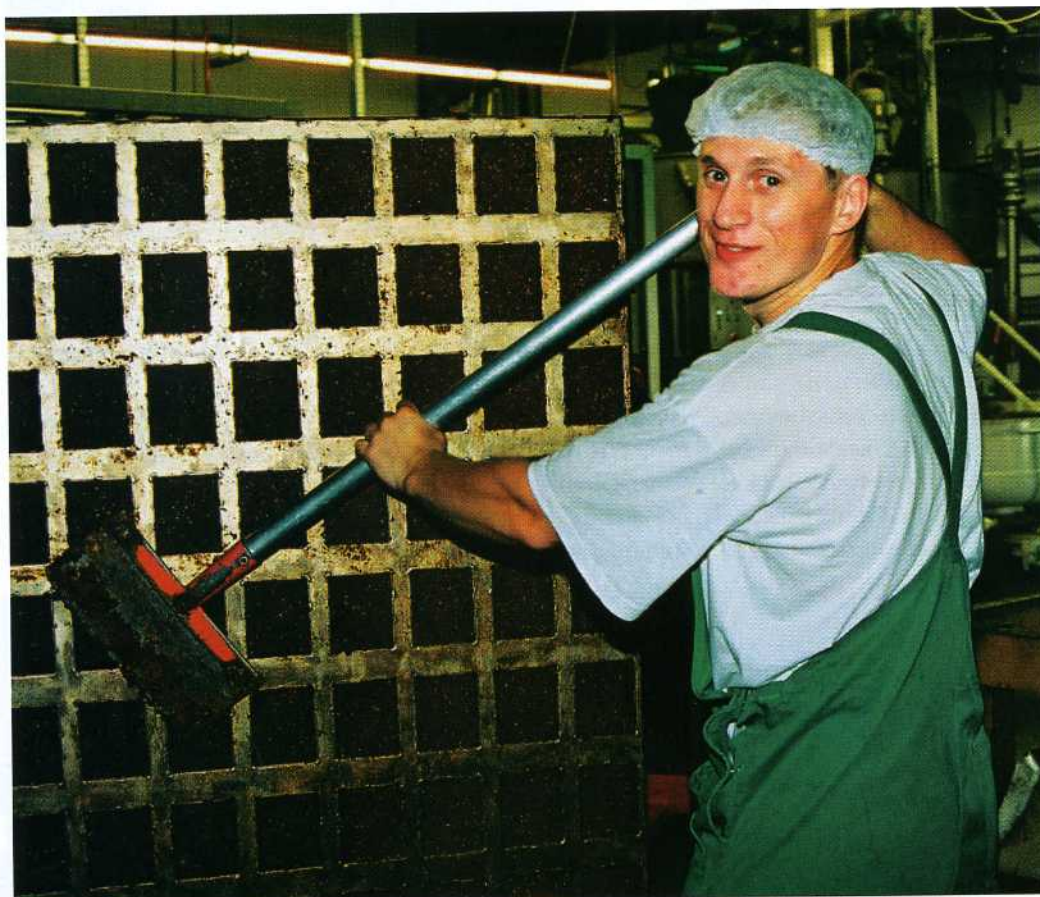


Die Teigherstellung in der Mischmaschine ist Feinarbeit: Moderssohn's-Bäcker Klaus Mönning prüft die Konsistenz. Ist der Teig zu feucht, entstehen hinterher so genannte „Wasserblasen“ im Pumpnickel

In diesen Formen wird der Pumpnickel bei Moderssohn's für 20 Stunden gebacken. Dafür kommt er in begehbare „Dampfkammern“

tesshäuser: „Wie liefern vom Kade in Berlin bis nach Dallmayr in München“, sagt Jochen Haverland nicht ohne Stolz.

Doch auch im fernen Saudi-Arabien lässt sich der ein oder andere westliche Diplomat die westfälische Leibspeise schmecken. Die Mestemacher-Unternehmensgruppe aus Gütersloh exportiert 20 Prozent ihrer Pumpnickel-Produktion weltweit in 87 Länder bis nach Nordamerika, Osteuropa und in den Mittleren Osten. Nach Angaben von Geschäftsführer Fritz Detmers ist die Großbäckerei bundesweit Marktführer in der Pumpnickel-





ckel-Herstellung. Gebacken wird das „Schwarze“ u.a. vom Tochter-Unternehmen „Modersohn's“ in Lippstadt. 15 Tonnen Pumpernickel werden hier täglich hergestellt. Umgerechnet sind dies etwa knapp 40.000 Pumpernickel-Pakete. Sie werden mittels einer ausgeklügelten Logistik frisch in die Verkaufsregale der großen Handelsketten und Supermärkte zwischen Flensburg und Garmisch-Partenkirchen ausgeliefert werden. Zum Vergleich: Bei Haverland sind es etwa 50 Brote täglich.

Maximal eine Woche dauert es laut Modersohn's-Betriebsleiter Dietmar Schnell, bis das gereinigte Roggenkorn im Brot verbacken ist. Die Geräte zur Herstellung erinnern an die vertrauten Haushaltsgeräte in Übergröße. Der Teigmischer misst drei Meter, „wenn man sich auf den Knetarm setzt, kann man gut Karussell fahren“, scherzt Schnell. In riesigen Kesseln werden zunächst die Vorteige angesetzt, das so genannte „Quellstück“ (Hefe und Wasser), das „Brühstück“, in dem das Roggenkorn in heißem Wasser aufquillt, und der Restbrotansatz. Vier Bäcker überwachen den Vorgang, die Vorteigherstellung ist Handarbeit. 40 solcher Kessel werden im Schnitt täglich angesetzt.

Das Etikett bestimmt, wohin die Reise geht: Der Pumpernickel von Mestemacher wird weltweit in über 80 Länder ausgeliefert

Die Verpackung des „Original Soester Pumpernickel“ erinnert an die alten Zeiten, als das Schwarzbrot in den Familien noch selber gebacken wurde



Eine Mischmaschine knetet die Teige durch, dann werden Rübensirup und Malzextrakt zugegeben. Über eine Abfüllanlage gelangt der durchgeknetete Teig in die Backformen. Die pinselt kein Mitarbeiter mehr mit Margarine aus, ein feiner Sprühnebel sorgt für die vollautomatische Befettung. Für 20 Stunden kommen die Backformen dann bei etwas über 100 Grad in einen der 16 Öfen, so genannte „Dampfkammern“. Die sind so groß, dass man darin herumlaufen kann. „Wir backen hier in zwei Schichten von morgens 3.30 bis abends um halb zehn. Dann kommt der letzte Teig in den Ofen“, so Dietmar Schnell. Ist das Brot nach weiteren 24 Stunden ausgekühlt,

wird es vollautomatisch geschnitten, luftdicht verpackt und pasteurisiert, also durch Hitze haltbar gemacht. Ohne Kühlung halten sich die verschlossenen Pumpernickel-Dosen so zwei Jahre, die eckigen Brotschnitten etwa sechs Monate. Erst am Ende seiner langen Herstellung erfährt der Pumpernickel seinen Bestimmungsort: Aus einem riesigen Regal wählen die Mitarbeiter die jeweils nötigen Firmen-Etiketten für eine Lieferung aus.

Bei Haverland in Soest ist die Pumpernickel-Produktion dagegen reine Handarbeit. Bäcker Norbert Stratenschulte rührt die Roggenschrot-, Wasser- und Altbrot-Mischung von Hand an. Nach dem Backen müssen die

schweren Siebenpfünder noch einmal 24 Stunden abkühlen, bevor sie in handliche Portionen geschnitten werden. „Rund 80 Stunden dauert es vom ersten Handgriff bis zum fertigen Brot“, so Stratenschulte. 10.000 Pfund Pumpernickel werden hier im Monat gebacken, das sind rund 1500 Brotlaibe. Die heimischen Hersteller erleben derzeit eine „kleine Renaissance“ des Brotes, nicht nur in der feinen westfälischen Küche. Vor allem sportlich-gesundheitsbewusste Konsumenten entdecken die Vorteile des Brots neu. „Sie essen lieber eine Scheibe Pumpernickel mit Käse als einen teuren, süßen Powerriegel“, hat Haverland beobachtet.

Das Schneiden der schweren Brotlaibe in handliche Scheiben dürfte entscheidend zum Erfolg des Brotes beigetragen haben. Früher backten viele Familien auf dem Land alle zwei Wochen ihren Pumpernickel noch selber. Da musste der Knecht den Teig aus Roggenschrot mit den Füßen gründlich trampeln und kneten. Die bis zu 40 Pfund schweren Brotlaibe wurden von Hand geformt und mussten im Keller vier Tage lang abkühlen. Da das Brot seit Jahrhunderten so gebacken wurde, dürfte der alte Spötter Voltaire nicht ganz unrecht gehabt haben, wenn er über den Pumpernickel lästerte: „Ein harter, schwarzer und klebriger Stein!“ CLAUDIA SCHEFFLER