

Das Schwaierte Schwattbraut - der Pumpernickel

Westfalen ist nicht nur das Land des Bieres und des Schinkens sondern auch Heimat einer weiteren kulinarischen Köstlichkeit: des Schwarzbrottes, des Pumpernickels.

Was ist eigentlich Pumpernickel? Woraus besteht er? Wie wurde er hergestellt und wieso wurde er eine westfälische Nationalspeise?

Pumpernickel besteht aus Roggenschrotmehl, Salz und Wasser. Der hieraus hergestellte feste ungesäuerte Teig wurde zu länglich rechteckigen Broten ausgeformt und in einem speziellen Backverfahren gebacken. Der chemische Prozeß, der während des Backens sich im Brot vollzog, unterschied sich grundlegend von dem eines Hefe- oder Sauerteigbrotes.

Bis Ende des letzten Jahrhunderts produzierten die Bäcker in Stadt und Land ihre Brote und sonstigen Backwaren in großen, gemauerten Steinbacköfen, die in der Regel mit Buchenholz befeuert wurden. Das Feuer brannte direkt im Backraum. War es niedergebrannt, und der Ofen hatte die richtige Speicherhitze, wurde die Asche herausgekratzt, der Backraum mit einem Reiserbesen ausgefegt und

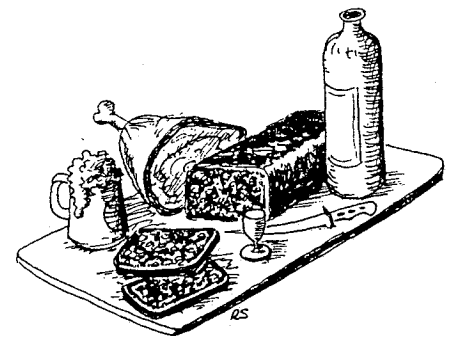
die Brote mit dem langen Backschieber eingeschossen. Diese "Holzöfen" arbeiteten mit der abfallenden Speicherhitze des Mauerwerks. Ein in den frühen Morgenstunden angeheizter Ofen, besaß noch Nachmittags ausreichend Hitze zum Backen von Feingebäck. Er kühlte also sehr langsam ab. Zum Backen von Pumpernickel war eine Anfangstemperatur notwendig, die etwa der des Feingebäcks entsprach (keine Krustenbildung). Pumpernickel wurde eigentlich nicht gebacken, er wurde gegart! Bei diesem Prozeß karamalisierte die Zuckerbestandteile des Roggenmehles, die dem Pumpernickel seine charakteristische schwarze Farbe, sein unverwechselbares Aroma und den Geschmack verliehen.

Apropos Aroma; das herrlich würzige Aroma von im Holzofen gebackenen Stuten, Roggen- und Mischbroten, beruht auf der Verbindung der Holzaschenaromastoffe mit dem Brotteig während der Krustenbildung und ist im Elektro- oder Gasofen nicht zu erzielen!

Die Garzeit des Pumpernickels betrug 24-36 Stunden. Pumpernickel wurde darum in Bäckereien vorzugsweise an

Wochenenden gebacken, wenn der normale Backbetrieb ruhte.

Einer der Gründe für die Entwicklung des Pumpernickels dürfte der seit dem Mittelalter einsetzende Holzmangel gewesen sein, der die Bäcker dazu zwang, ihre Backöfen optimal auszulasten und selbst die zum Backen nicht mehr ausreichende Restwärme zu nutzen.



Eines haben wir noch nicht geklärt. Warum heißt der Pumpernickel eigentlich Pumpernickel? Joh. Dietr. v. Steinen überliefert uns hierzu in seiner Geschichte der Grafschaft Mark, 1755, eine interessante Anekdote: "Die gemeyne Meinung ist/ es habe dieses Brodt/ von einem reisenden Franzosen den Namen bekommen/ der/ als ihm selbst das Brodt nicht schmecken wollen/ solches seinem Pferde gegeben und gesaget: 'Bon pour Nickel', d.h., es ist gut für mein Pferd!"

V. Steinen schreibt weiter: "Zwar weiß man wol, das unsere beste Speise, nemlich das schwarze Brodt Bonpournickel geheißten, von einigen Ausländern übel beschrieben werde..."

Von Steinen zitiert hierzu den Verfasser der 'Beschreibung des alten Sachsenlandes', C. Schneider, der mit dem Pumpernickel wohl so seine Probleme hatte:

"...also, daß es ein gutes Vehiculum (Belag) braucht, durch die Kehle einzureuten, sonst es denen, welche, dessen nicht gewohnt, der großen Spelzen wegen, gar rauhe Häse macht!"

Von Steinen zitiert dann weiter den Herausgeber des obigen Buches J.C.



Knauth: "Was unser Autor von dem schwarzen Brodte meldet, so habe ich dessen auf damaliger Reise auch viel zu essen bekommen; wird insgemein Pumpernickel genannt und wenn man das erste mal isset, blutet einem der scharfen Spaltzen und halbgeschroteten Körner wegen, das Zahnfleisch davon, hernach aber gewohnt mans gar bald, und schmecket wohl, zumahl wenn ein gutes Vehiculum darzu kömmt, welches dasigen Ortes aus

gereuchertem Speck und gekochtem Kohl bestehet!"

Trotz aller Kritik, die Westfalen sind ihrem 'Schwattbraut', ihrem Pumpernickel treu geblieben. Schließen wir mit den Worten J.D.v. Steinens:

"Und gewiß, wer unseren Bonpernickel, wie er in der Grafschaft Mark und angränzenden Ländern gebacken wird, recht kennet, wird nicht anders sagen, als es sey eine schmackhafte, nahrhafte und gesunde Speise!" (RS)