



Roggenschrot, Wasser, höchstens etwas Salz: Mehl ist nicht der im echten Pumpernickel. 24 Stunden blickt er im Ziegelofen, wodurch sich die Stärke des Korns in karamelisierten Zucker verwandelt. Holzschaalen von Hermès, Krug von Riedel. Adressen im AD Plus.

26 DER PUMPERNICKEL

Schwarz, süß und saftig: Das westfälische Traditionsbrot mit dem markanten Geschmack ist eine Delikatesse, deren Wiederentdeckung sich lohnt

62

TEXT CLAUDIA TEIBLER STYLING CLÉMENTINE GUILMOTO

Eine schusselige Ehefrau soll schuld gewesen sein an der Entstehung einer der berühmtesten deutschen Spezialitäten. Als die Stadt Soest im späten Mittelalter von Belagerung umringt war (was damals häufiger geschah), schob der Bäcker Nikolaus Müller, genannt Nickel, noch schnell ein Brot in den Ofen. Dann eilte er fort, um die Stadt zu verteidigen – nicht ohne seine Gattin zu ernähren, das Brot beizuteilen aus dem Feuer zu holen. Doch die vergaß es vor lauter Aufregung und Sorge; und als ihr Mann nach geschlagener Schlacht zurückkehrte, fand er nur einen verkohlten Brocken vor. Die Frau probierte dennoch ein Stück. Und, welche Überraschung, es schmeckte angenehm süß. Ihr erstaunter Ausruf „Ein Wunder, Nickel!“ soll als „Pumpernickel“ zum Namen der Novität geworden sein.

Obwohl diese Entstehungsgeschichte einem seiner Vorfahren zugeschrieben wird, will Jochem Haverland nicht so recht an die Anekdote glauben. Der Bäcker aus Soest, berühmt für besonders zarten Pumpernickel, kennt noch viele andere Legenden, die sich um das eigentliche Wort ranken. Vom französischen Soldaten, der das dunkle Brot mit dem Kommentar „Bon pour Nicole“ seinem auf diesen Namen hörenden Pferd zu fressen gab, bis zum angeblichen Osnabrücker Erfinder des Brots, der Nikolaus Pumper heißen haben soll. Zacharias Grotz, ein eifriger Magister, verfasste 1725 sogar eine Streitschrift über „das Problem Pumpernickel“: Seinen Thesen zufolge war das schwarze Brot für die Köchinnen und Magde bestimmt, die sich um das leibliche Wohl der geistlichen Herren in Westfalen sorgten. Und damals soll das Dienstpersonal Nickel genannt worden sein.

Haverland, das erste Urah vertriebtermaßen 1570 die ersten Pumpernickel-laibe verkaufte, glaubt, dass der Begriff am ehesten mit dem Wurzelsprung „pumpen“ (mittelhochdeutsch für, pardon, furzen) zusammenhängen könnte; ihn beschäftigt am „Problem Pumpernickel“ weniger die Herkunft des Namens als die Aufrechterhaltung einer Backtradition. Seit zwölf Generationen wird sie von seiner Familie gepflegt und zuletzt wacker gegen die Konkurrenz billiger

Industrieprodukte verteidigt. Nur noch ganz wenige Betriebe machen, wie Haverland, ihren Pumpernickel ausschließlich aus Wasser, Roggenschrot und allenfalls etwas Salz. Die Emsbürener Bäckerei Enking gehört zu dieser Brot-Aristokratie, ebenso die Bio-Lebensmittelmarke Davert Mühle. Handelsüblichen Pumpernickeln dagegen werden Backmittel zugesetzt, dem Teig zwecks besserer Haltbarkeit Konservierungsstoffe beigemischt, dem süßen Aroma und der dunklen Farbe wird schon mal mit Strop oder Rübenkraut nachgeholfen.

„Das alles geschieht, um den enormen Aufwand zu reduzieren, der im echten Pumpernickel steckt“, erklärt Haverland. Bei ihm vergehen 85 Stunden, bis aus dem ersten Vortieg ein in Dosen oder Folien geschweißtes und sterilisiertes schwarzes Brot geworden ist. „Nur in dieser langen Zeitspanne kann Pumpernickel seinen markanten Eigengeschmack entwickeln“, weiß Haverland. „Zunächst muss der Roggenschrot mit Wasser – bei uns die einzige Zutat – und Resten alten Pumpernickels einen Tag quellen, damit die Körner aufgelöst werden. Dann wird der Teig in Backformen gefüllt und kommt für 24 Stunden in den Ofen.“ Dort backt Pumpernickel nicht wie andere Brote bei knapp 300 Grad, sondern zieht gemächlich unter Zugabe von Wasserdampf bei Temperaturen von etwas über hundert Grad. Während dieses Prozesses wandelt sich die im Getreide enthaltene Stärke in Zucker und karamealisiert, dabei entsteht der süße Geschmack, aber auch die dunkle Farbe. „Bei anderen Broten betrifft das nur die Kruste. Wenn Sie so wollen, ist Pumpernickel eine einzige Kruste, die durch den Wasserdampf saftig bleibt. Weswegen er immer leicht klebrig ist.“

Sein ausgeprägter Charakter prädestiniert Pumpernickel nicht nur als klassischen Begleiter für Rustikales wie westfälischen Knochenbraten, reifen Camembert oder Gouda. Auch in der Haute Cuisine macht das bitterstille Schwarzbrot eine gute Figur. „Wir setzen ihn gern als Gegenpol zu exquisiten Lebens-

Das Soester Original (oben) beachtet durch sein mildes Aroma; das leicht gesalzene schwarze Brot von Enking (links) kehrt kräftigere Noten hervor.



ENTERTAINING

FOTO: PETER HANKE, INTERIORDIGEST

ENTERTAINING



TRADITION IM OFEN

PFISTER-SONNE (A) wird heute noch genauso hergestellt wie 1295, als in München die Hofpfisterei gegründet wurde. Die Großbäckerei, die auf ökologisch angebauten Getreide und handwerkliche Zubereitung achtet, schiebt den Roggenlaib mit leichtem Weizenanteil immer noch in einen altdutschen Steinbackofen. 089 32926, www.hofpfisterei.de
CLAIRONWECKEN (B) waren die letzte Rettung für Markgraf Alexander von Ansbach. Verzweifelt wollte er die Schauspielerin Hippolyte Clairon bei Laune halten, die er 1770 an seinen Hof geholt hatte. Doch Madame war permanent missgestimmt wegen des derben deutschen Brots. Ein Bäcker versuchte sich an der Nachahmung französischen Weißbrots; heraus kam eine Semmelbrot, die bis heute in der Fränkischen Kleinstadt zu haben ist. *Bäckerei Ehlerting*, 0931 86316
DAS BAUERNBROT (C) der Bio-Bäckerei Märkisches Landbrot kommt jetzt nicht anders auf den Tisch als Ende des 19. Jahrhunderts. Schon damals war es nicht nur bei der einfachen Bevölkerung beliebt; auch die Berliner Großbürger, bei denen sonst nur feines Weißbrot serviert wurde, geliebte es nach dem kräftigen Laiben, für die die Landbäckerinnen Roggen- und Weizenmehl mischten. 030 6159120, www.landbrot.de
SOLNHOFENER KLOSTERBROT (D) gibt es unverändert seit 1630. Auch wenn das fränkische Benediktinerkloster säkularisiert wurde – das Roggenmischbrot, das in einem fast 400 Jahre alten Ofen gebacken wird, ist eine essbare Erinnerung an die Rolle, die die Klöster als Zentren der Kultur seit dem Mittelalter spielten. Das köstliche Mondbrot bekamen damals übrigens nicht nur die Geistlichen, sondern auch die Armen. 09145 232, www.solnhofenerklosterbrot.de

PUMPERNICKEL MIT AUSTERN? DAS PASST ÜBERRASCHEND GUT.

mitteln ein, denen mit Toastbrot ein geschmackliches Gegengewicht fehlen würde“, sagt Heiko Antoniewicz, der experimentierfreudige Küchenchef von Star-Caterer Kofler & Company. „Im Zusammenspiel mit getrüffeltem Gänseleber etwa ist Pumpernickel unschlagbar. Diese Delikatesse verlangt nach Dessertwein oder Obst, aber auch nach einem leicht süßen Brot.“ Doch Antoniewicz hat noch viel unkonventionellere Kombinationen in petto: „Reichen Sie Pumpernickel zu gebratener Taubenbrust... oder zu Austern. Mit Butter bestrichen, in mehreren Lagen aufeinander geschichtet und mit Kresse bestreut.“

Sogar für Nachspeisen bietet Pumpernickel abenteuerlustigen Köchen eine kreative Herausforderung. „Wir haben einmal eine Pumpernickel-Creme gemacht, für die wir das Brot gemahlen, mit Kirschwasser getränkt und dann auf der Basis einer Bayrischen Creme verarbeitet. Ein anderes Mal ersetzten wir bei einem westfälisch inspirierten türkischen Honig die kandierten Früchte durch kandierten Pumpernickel.“ Doch auch pur ist das markante Schwarzbrot immer für eine Überraschung gut. „Servieren Sie es einem Tabaker oder Whiskyliebhaber“, schlägt Antoniewicz vor. „Viele Sorten haben eine leichte Frucht-

note. Dazu bitterstiller Pumpernickel und die Gaumensensanion ist perfekt.“

Darin bleibt Körnig-Kerniges lang frische „Kialto“-Brotbox aus Edelstahl von Zack.

FOTO: PETER HANKE, INTERIORDIGEST



ARCHITECTURAL DIGEST
 ERSCHEINEN IN AD 10/2005 NR. 63 BEST OF GERMANY
 © 2005 CONDÉ NAST VERLAG GMBH. ALLE RECHTE VORBEHALTEN.

64