



Im Pumpernickel-Land

Pumpernickel-Land, das war nicht nur Westfalen. Es reichte bis nach Holland, bis Ostfriesland, bis Paderborn und Minden und im Süden bis zum Haarstrang. Dortmund war noch Pumpernickelland, Hagen nicht mehr.

Dietrich Hans wusste noch, dass auf Vieselers Hof zwei Backöfen standen, ein kleinerer mit einer eisernen Klappe und ein größerer, dessen Öffnung man mit Steinen verschließen musste.

Dieser war offensichtlich zum Schwarzbrotbacken, jener für das Backen von Weißbrot, dem Stuten, gedacht.

Das Backen von Schwarzbrot, früher alltägliche Nahrung in Stadt und Land, war Sache der Männer, berichtet Paul Sartori. Stutenbacken, nur zu Festtagen, war den Frauen vorbehalten, denn Weizenmehl, Milch und Eier zu rühren, erforderte viel weniger Kraft. Die Herstellung des Westfälischen Schwarzbrottes dagegen war ein Kraftakt.

Man brauchte dazu reinen Roggenschrot, nicht zu fein, den man am Abend in einem großen hölzernen Trog ansetzte, in dem man ihn mit heißem Wasser übergoss. Diese Masse quoll über Nacht und säuerte leicht. Es entstand so der sog. „Brandsauer“, der am nächsten Tag mit weiterem Schrot angereichert wurde, aber ohne Zusatz von Sauerteig. Diese schwere, zähe Masse musste nun geknetet werden, was häufig mit den Füßen geschah. Danach wurden viereckige Laibe aus dem Teig geformt, die 50 bis 60 Pfund schwer sein konnten. Die Brotschieber für den Backofen mussten deshalb auch größer und massiver sein.

Der Backofen musste besonders gut isoliert sein, damit er die Hitze lange hielt. Denn das Brot blieb bis zu 24 Stunden im Backloch. Die lange Backzeit bewirkte, dass sich die Stärke im Teig gleichmäßig

in Zucker umwandelte und karamellisierte, so dass sich die dunkle Farbe und ein leicht süßlicher Geschmack herausbildeten.

Auch das Schneiden der Brote war ein Kraftakt und war deshalb den Männern vorbehalten. Aus dem Brotschneiden entwickelte sich geradezu ein Ehrenamt, das meist der Hausvater oder der älteste Sohn

sopp“ („Brotsuppe“), in Aplerbeck „griese Greite“ („graue Grete“). Im Volksmund ging der Spruch: „Zug für Zug 3 Prumen im Lieppel! Es dat keine schoine griese Greite?“ (Zug um Zug 3 Pflaumen im Löffel! Ist das keine schöne „Brotsuppe“?) Das sagte man auch, wenn man ein besonders lukratives Geschäft gemacht hatte.



Pumpernickelbacken (Quelle Sartori 1922)

übernahm, auf größeren Bauernhöfen auch der Großknecht. Pumpernickel mit Butter und Rübenkraut oder mit Käse bzw. Schinken war heiß begehrt.

War Schwarzbrot einmal hart geworden, so wurde es nicht weggeworfen, sondern abends in Wasser eingeweicht. Am nächsten Morgen hatte man dann einen steifen Brotbrei, über den ausgelassene heiße Speckwürfel gegossen wurden, eine beliebte Morgenspeise. Typisch war auch die Schwarzbrottsuppe. Dabei wurde das trockene Schwarzbrot in Buttermilch eingeweicht und mit Backobst, insbesondere mit Backpflaumen, verfeinert. Im Münsterland hieß diese Suppe „Bambeer“ oder „Braut-

Ja, Pumpernickel, verachtet von den einen, z. B. den Gesandten des Westfälischen Friedens (1648), bespöttelt von „Simplicissimus“ (1669), hoch geschätzt von den anderen, z. B. von Kurfürst Georg von Hannover, seit 1714 englischer König, der das Westfälische Brot als Leckerei zum Nachtisch am englischen Hof einführte, oder von dem Arzt Friedrich Bährens aus Schwerte (1765 - 1833), der nach Friedrich Hoffmanns Erkenntnissen Schwarzbrot wegen seiner hohen medizinischen Qualitäten anpries.

Und heute? Heute gilt u. a. Pumpernickeleis als besonders raffinierte Delikatesse.