



Der Brotverantwortliche. Jochen Haverland lebt seine traditionellen Backverfahren – zum Wohle derer, die sein Brot lieben

Foto: Carin Moritz (B)

Der wirkliche Herr Pumpernickel

Eine der ältesten aller Brotsorten kommt, na klar, aus dem Westfälischen. feineWELT schaut mal nach Rezept, Tradition, Bäcker und Backstube

Roggenschrot, Wasser und viel Geduld, das sind die Zutaten für den Pumpernickel. Die Rezeptur des dunklen westfälischen Brots wurde seit einem halben Jahrtausend nicht verändert. „Wozu auch? Es hat sich millionfach bewährt“, sagt Jochen Haverland, Chef einer der ältesten Bäckereibetriebe Europas und Erbe einer Pumpernickeldynastie. In Haverlands Pumpernickel kommen – getreu der Tradition – weder Salz noch Farbstoffe, weder Sauerteig, Hefe und Rübenkraut. „Zutaten, die die 24 Stunden Backzeit, die es zur Herstellung braucht, verkürzen würden“, sagt Haverland. Und darum bietet das Brot jenen typischen herb-süßen, unverfälschten Geschmack, den seine Ver-

ehrer seit zwölf Generationen schätzen. So lange gibt es nämlich den Familienbetrieb in Soest.

Der Pumpernickel ist ein echtes Original unter den zahlreichen deutschen Brotsorten. Schon allein wegen seiner dunklen, fast schwarzen Farbe ragt er aus dem üblichen Sortiment heraus. Das Brot hat keine Kruste und auch keine luftigen Poren. Dafür eine bröckelige, aber feste Konsistenz. Die Besonderheiten des kernigen Westfalen sind das Ergebnis der traditionellen Herstellung.

Den Roggen bezieht Haverland aus der Soester Börde. Zunächst wird das sogenannte Quellstück angesetzt, eine Mischung aus den Abschnitten des Pumpernickels vom »



Das original Soestbrot



Werkstattleben. Hier backen noch Bäcker. Mit Hand, nach alten Rezepturen, mit traditionellen Werkzeugen und Formen. Mühe, die zu schmecken ist

Vortag, die mit lauwarmen Wasser vermengt werden und eine milde Säure entwickeln. Es ersetzt den Sauerteig. Über Nacht gegärt, verarbeiten die Bäcker das Quellstück mit frisch vermahlene Schrot („aus der eigenen Schrotmühle“) und Wasser zum Pumpernickelteig. Diese Mischung wird „durchgearbeitet“ und muss sechs bis acht Stunden ruhen, bevor sie weiter verarbeitet werden kann.

Danach wird die Masse geknetet, geschlagen und in Form gebracht („Aufmachen nennt man das“), dann in eiserne Kastenformen gegeben. Sind alle Kästen gefüllt, geht es in den Backofen. Dort garen die Pumpernickel einen lieben langen Tag. „Eigentlich kann man bei einer Temperatur von 104 Grad ja nicht von Backen sprechen. Das Brot wird eher gedämpft“, sagt Haverland. Denn während andere Laibe bei etwa 300 Grad gebacken werden, zieht der Pumpernickel gemächlich unter gelegentlicher Zugabe von Wasserdampf. „Während dieses Prozesses verwandelt sich die im Getreide enthaltene Stärke in Zucker und karamellisiert. So entsteht der süße Geschmack und die dunkle Farbe“, sagt Haverland.

Zur Entstehungsgeschichte des Brots mit dem *eigenwilligen Geschmack* (so Haverlands Eigenwerbung) gibt es allerhand Legenden. Oft zitiert wird etwa

Handelsüblich. Bis hin zum verbrauchenden Genießer ist auch die sogenannte Produktausstattung überliefert



die Anekdote vom französischen Soldaten, der das dunkle Brot mit dem Kommentar „C'est bon pour Nicole“ („Das ist gut für Nicole“) seinem auf diesen Namen hörenden Pferd zu fressen gegeben haben soll. Oder die Geschichte vom angeblichen Osnabrücker Bäcker Nikolaus Pumper, der das westfälische Traditionsbrot erfunden haben soll. An diese und ähnliche Erklärungen will Haverland aber nicht so recht glauben.

Der Bäckermeister, dessen Urahn Jörgen Haverlandh bereits 1570 die ersten Pumpernickel-Laibe verkauft hat, bietet eine sehr viel plausiblere Version. Der Pumpernickel habe seinen Namen vermutlich dem Umstand zu verdanken, dass er verdauungsfördernd ist. Der Begriff Pumpernickel setzt sich nämlich zusammen aus *Pumper* und *Nickel*. „*Nickel* ist im Westfälischen ein komischer Kauz, ein Heini. Und *Pumpern*, das heißt Furzen. Weil zuviel Pumpernickel bei Nichtwestfalen Blähungen verursachen kann, nannte man das Brot einen



*Flottenparade.
Die Bäckerei
Haverland fuhr
viele ihrer
Produkte
immer schon
(und bis heute)
selbst aus*

Furzheini“, sagt Haverland. Die *Furzheini*-These klingt überzeugend. Sie wird sogar vom Duden und ethymologischen Standardwerken akzeptiert.

„Pumpernickel war das täglich Brot der Westfalen bis weit ins 20. Jahrhundert“, sagt Haverland. Weil es so leicht herzustellen war, wurde Pumpernickel überall auf den Höfen gebacken. Was heute wegen seiner Ballast- und Nährstoffe geschätzt wird, war früher das Brot der armen Leute und wurde mit entsprechenden Schimpfwörtern belegt. Besonders Geistesgrößen haben den Pumpernickel immer wieder geschmäht. So schrieb der niederländische Humanist »



Backformate. Ob rund oder eckig, Pumpnickel gart bei etwa 100 Grad Celsius eher vor sich hin, als dass es wie „normale“ Brote gebacken wird

Justus Lipsius 1580, als er Westfalen bereiste, „Armes Volks, das seine Erde essen muss.“ Der Philosoph Georg Christoph Lichtenberg sinnierte bei Betrachtungen über westfälische Bauernmädel: „Was muss das für ein Gott sein, der Mädchenfleisch aus diesen Sägespänen macht.“ Und sein Kollege Voltaire schmähte den Pumpnickel „als harten, schwarzen und klebrigen Stein“. Erst als der Pumpnickel auf der Tafel des Preußenkönigs Friderich Wilhem IV. seinen Platz fand, wurde er allmählich gesellschaftsfähig. Die Akzeptanz stieg, als medizinische Schriften über die verdauungsfördernden Wirkungen des Brots schrieben. Danach wurde es sogar als Bordverpflegung bei großen Reedereien eingeführt.

„Unser Pumpnickel hat viermal soviel Ballaststoffe wie Weißbrot. Wir machen das gesündeste Brot der Welt“, sagt Haverland. Trotzdem ist das Rezept nicht geschützt. Der gelernte Bäckermeister erzählt, dass es in Soest nach dem Krieg rund 40 Backstuben gab. Heute sind es nur noch drei handwerkliche Betriebe und einer davon, der Pumpnickel backt: er selbst. Die Nachfrage nach Pumpnickel sinkt, auch wenn der Soester Familienbetrieb die besten Feinkosthäuser in Deutschland beliefert: von der *Butterhandlung Holstein*, Münster, über *Hoss an der Oper*, Köln, bis zu *Dallmayr* in München.

Vor zwei Jahren hat Haverland den Mehrheitsanteil an den Lebensmittelmulti Heristo abgegeben, der vertriebsmäßig ganz andere Möglichkeiten bietet und vor allem Geld für notwendi-

ge Investitionen, etwa in Verpackungstechnik: Pumpernickel wird sterilisiert in Dosen oder Folien geschweißt. Das macht es solange ohne Konservierungsstoffe haltbar. Jochen Haverland ist Geschäftsführer geblieben.

Sein markantes Aroma prädestiniert Pumpernickel als Begleiter für deftige Leckerbissen wie westfälischer Knochenschinken und Gouda. In der Käse-Kombination mag ihn auch Jochen Haverland am liebsten („gestapelt, als Doppeldecker“). In Westfalen wird der Pumpernickel auch gern zu Süßspeisen verarbeitet. Klassiker sind Pumpernickelpudding. Im Soester *Pilgrimhaus* am Jakobitor, der älteste Gasthof Westfalens (von 1304), wird das schwarze Brot von Chefköchin Renate Thiede als *Pumpernickel-Parfait* kulinarisch geadelt. „Eine Köstlichkeit mit Schokolade und Schwarzbrot. In üppigen Portionen, wie es sich für Westfalen gehört“, sagt Haverland.

Auch die neue deutsche Küche hat den Pumpernickel entdeckt. Jean-Claude Bourgueil, der Wahl-Düsseldorfer vom Sterne-Restaurant *Schiffchen*, bietet in seinem

Etikettenpflege.

Was nach Tradition schmeckt, darf nach Tradition aussehen



Kochbuchbestseller *Typisch deutsch* eine modernisierte Version des Westfälischen Bettelmanns an, einer Art Strudel mit Pumpernickel, die beweist, was in dem nickenigen Brot alles steckt. Wohl bekomm's!

Bäckerei Haverland, Opmünder Weg 66-67, 59494 Soest, Tel. 02921/160 19, www.pumpernickel-original.de

Ralf Frädtko, Redakteur „Der Feinschmecker“