

# Im Dunkel der Geschichte

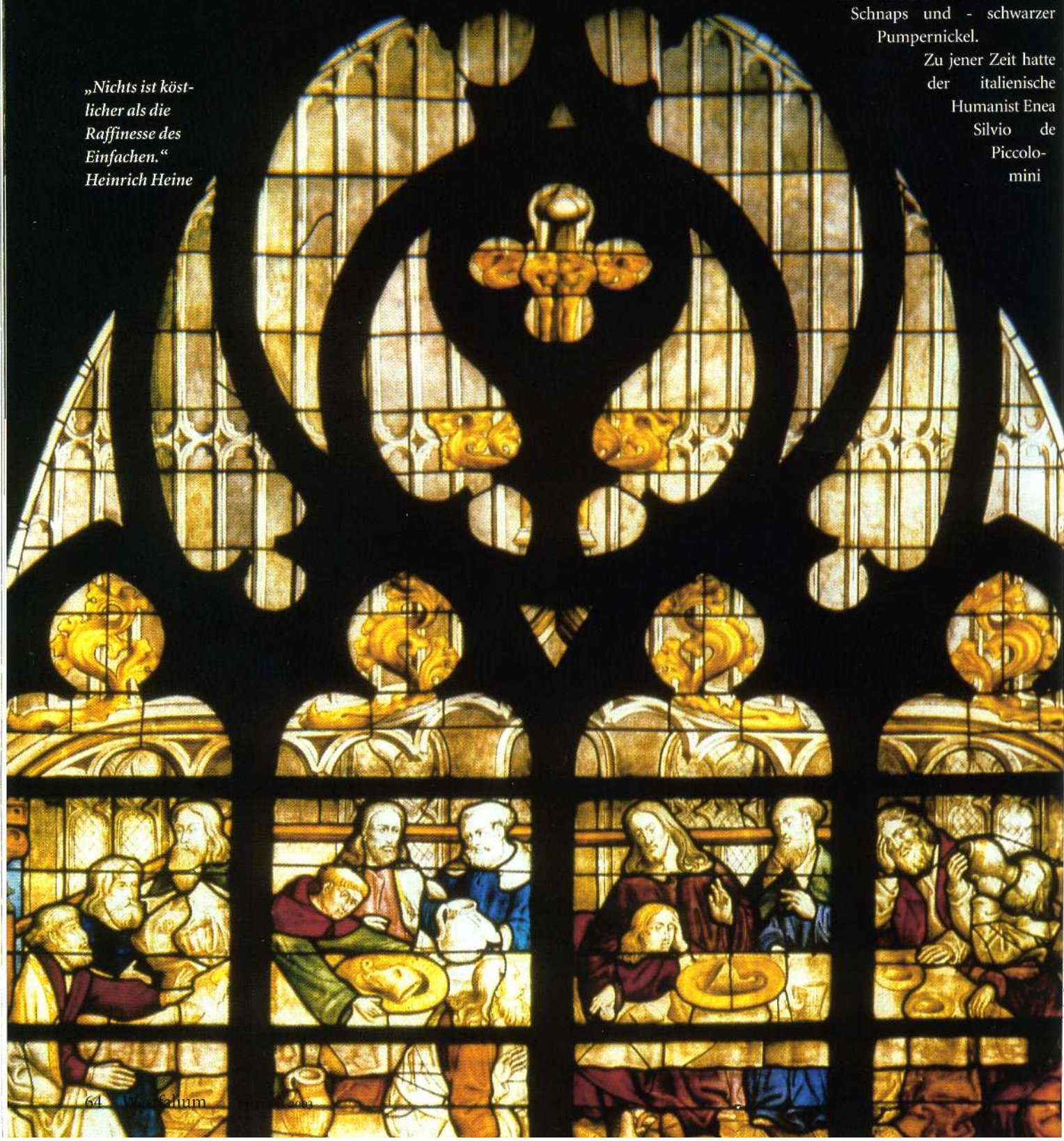
*Mit mehr als 300 Brotsorten halten die deutschen Bäcker den Weltrekord. Doch keine Spezialität ist so bekannt wie der westfälische Pumpernickel. Um die Entstehung ranken sich viele Legenden und Sagen. Westfalium hat sich auf Spurensuche begeben...*

*„Nichts ist köstlicher als die Raffinesse des Einfachen.“  
Heinrich Heine*

Die wohl eigenwilligste Darstellung westfälischer Pumpernickel-Liebe findet sich ausgerechnet auf einem Kirchenfenster: In kräftigen Farben leuchtet das „West-

fälische Abendmahl“ über dem Nordportal der Kirche St. Maria zur Wiese in Soest. Ein unbekannter Künstler schuf vor rund 500 Jahren die westfälische Variante des letzten Abendmahl Jesu. Auf dem Tisch stehen die typisch deftigen Speisen der Region: ein Schweinskopf, Schinken, Bier, Schnaps und - schwarzer Pumpernickel.

Zu jener Zeit hatte der italienische Humanist Enea Silvio de Piccolomini



bereits sein Urteil über Westfalen gefällt. Mitte des 15. Jahrhunderts notierte er als erster schriftlich, dass es sich um eine „kalte Gegend mit knappen Kornvorräten, schwarzem Brot und Bier“ handele. Dass die Heimat des Pumpernickel ausgerechnet im „Vaterland von Wurst und Schinken“ liegt, ist kein Zufall. Aufgrund der besonderen Klima- und Bodenverhältnisse wird hier seit jeher Roggen angebaut, bis heute Hauptbestandteil des dunklen Brots. Dazu gehört Nordwestfalen mit dem Hellweg und dem Paderborner Land, das Münsterland mit seinen sandigen Böden sowie das Ravensberger und das Mindener Land.

Wann und wie genau das Brot mit der Bezeichnung „Pumpernickel“ entstand, lässt sich heute nicht mehr zweifelsfrei belegen. Ins Reich der Märchen und Mythen gehört wohl die Sage von dem armen Bäcker, der dem Teufel das gewohnte Frühstücksbrötchen nicht geben konnte und fortan mit dem Fluch belegt wurde, nur noch schwarzes Brot aus dem Ofen zu ziehen. Sprachforscher halten eher für wahrscheinlich, dass ein Bischof aus Osnabrück bei einer Hungersnot im Jahre 1443 für die Armen Brot backen ließ, das er „bonum panicum“ (gutes Brot) nannte. Einer der dabei tätigen Bäcker soll ein gewisser Nikolaus Pumper gewesen sein.

Die wohl beliebteste Anekdote besagt, dass ein französischer Soldat zur Zeit des Siebenjährigen Krieges das dunkle Brot mit den Worten „C'est bon pour Nicol“ („Das ist gut für Nickel“, sein Pferd) abgewiesen haben soll. Die Bauersleute verstanden „Pumpernickel“ und dachten, der Soldat habe den französischen Begriff für ihr Brot genannt. Spötter behaupten allerdings, dass die Franzosen die Pumpernickel-Kultur nie richtig kennen lernten. Denn immer hatten die Westfalen ihre leckeren Schinken, den Korn und das Getreide rechtzeitig in Sicherheit gebracht...

Der typisch stark-süßliche Ge-



Auch Liselotte von der Pfalz, Herzogin von Orléans (1652 – 1722), gelüstete es nach der westfälischen Spezialität. Von der bekannten Briefschreiberin ist der Satz überliefert: „Ich warte mit großem Verlangen auf den Pumpernickel.“ Das Bild des Malers Pierre Mignard entstand um 1678.

schmack des Brotes war aber schon vor Jahrhunderten nicht jedermanns Sache. Prominente Zeitgenossen empfanden das Essen der nur grob zerkleinerten Roggenkörner oft als Zumutung für ihre feinen Gaumen. Fabio Chigi, päpstlicher Nuntius aus Rom, urteilte wenig zimperlich am Ende des Dreißigjährigen Kriegs: „Ein scheußlicher Fraß, den man selbst Bettlern und Bauern nicht vorwerfen kann.“ Wenig erbaut über die hiesigen Speisegewohnheiten zeigte sich auch der Philosoph Georg Christoph Lichtenberg (1742 – 1799). Von ihm ist der Ausspruch überliefert: „Was muss das für ein Gott sein, der Mädchenfleisch aus diesen Sägespänen macht.“ Der niederländische Humanist Justus Lipsius schrieb 1580 bei seiner Reise durch Westfalen: „Erbärmlich das Volk, das seine Erde isst.“

Die alten Spötter wussten eben noch nichts über den gesundheitlichen Wert des vollen Kornes. Da das Roggenmehl nicht gebeutelt, sondern geschrotet wird, bleiben die Körner mit der Schale und dem wertvollen Keimling erhalten. Das erkannte schon Justus Liebig (1803 – 1873), der dem Schwarzbrot einen hohen gesundheitlichen Wert bescheinigte. Wobei niemand behauptet hat, dass das Brot leicht verdaulich sei. Wegen seiner stark blähenden Wirkung leiten Etymologen in ei-

ner anderen Herkunftsvariante den Wortstamm von „pumpfern“ ab, was so viel wie „pupsen“ heißt. Das Wort „Nickel“ ist eine Kurzform von Nikolaus. „Pumpernickel“ hieß demnach also nichts anderes als „Furzheini“, und galt als Schimpfwort für einen bäuerisch ungehobelten Menschen.

Andere Zeitgenossen wiederum schätzten das Brot schon früher wegen seiner langen Haltbarkeit. Da das Brot über Monate frisch bleibt, segelte die westfälische Leibspeise an Bord der gro-

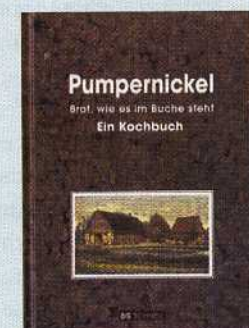
ßen Seeschiffe über die Weltmeere. Auch Dichterst Goethe hatte das Brot als nahrhaftes Reiseproviant im Gepäck: „Vier Groschen für Pumpernickel“, notierte sein Kammerdiener während einer Zwischenstation in Münster. Spätestens seit der Pumpernickel auf der Tafel des Preußenkönigs Friedrich Wilhelm IV. einen Ehrenplatz gefunden hatte, war er weltweit hoffähig geworden.

Bis ins 20. Jahrhundert war der Pumpernickel in Westfalen die Alltagspeise der Landbevölkerung. Schon der Dichter Johann Jakob Grimmelshausen ließ seinen „Simplicissimus“ schwärmen: „Da lernte ich das schwarze Brot fingerdick mit gesalzener Butter schmieren und mit Mettwurst belegen, damit es desto besser rutsche“. Die westfälische Köchin Henriette Davidis entwickelte schon im frühen 19. Jahrhundert üppig-süße Köstlichkeiten wie die „Schwarzbrotort“. Wer solche einmal kosten möchte, kann zum Beispiel das „Pumpernickel-Parfait“ im Pilgrim-Haus in Soest probieren. In der ältesten Gaststätte Westfalens wird die Köstlichkeit bis heute serviert.“

CLAUDIA SCHEFFLER 

Viele Rezepte lassen sich mit Pumpernickel geschmacklich verfeinern: Salate und Vorspeisen, Suppen, Fleisch- und Wildgerichte. Besonders zum Backen von Kuchen und Gebäck ist er gut geeignet, aber auch für viele Nachtische stellt er eine Krönung dar. Interessante Pumpernickel-Rezepte und Wissenswertes zum Nachlesen findet sich in den folgenden zwei Büchern:

Elisabeth Schulte Huxel und Werner Bockholt: Westfälisches Pumpernickel-Buch. Alte und neue Rezepte rund um das westfälische Bauern-Schwarzbrot. Verlag Schnell, Warendorf. 96 Seiten, 9,90 Euro. ISBN 3-87716-894-9



Elisabeth Schulte Huxel und Werner Bockholt: Pumpernickel – Brot, wie es im Buche steht. Ein Kochbuch. Graphische Gestaltung: Bernadette Kircher-Draeger. Verlag Schnell, Warendorf. 192 Seiten, 9,90 Euro. ISBN 3-87716-808-6