



© Foto Oliver Franke: Tourismus NRW e.V.



© Gestaltung: www.art-des-hauses.com | © Text: www.jumpr.com | © Fotos: forolia



westfälischer PUMPERNICKEL

Eine außergewöhnliche Karriere für das ehemalige arme-Leute-Brot, um dessen Entstehung und Namensgebung sich manch zweifelhafte Geschichten ranken. Keine Zweifel hingegen bestehen an Inhalten und Herstellungsverfahren dieser Brotspezialität, die als reines, natürliches und traditionelles Lebensmittel tief in der Region Westfalen verwurzelt ist.

Durch das Siegel der Europäischen Kommission können sich Verbraucher auf der ganzen Welt nun darauf verlassen, dass der Westfälische Pumpernickel aus den genannten Zutaten besteht. Vom Anmischen des Teiges bis zum Backen, Schneiden und Verpacken wird er im abgegrenzten geografischen Gebiet des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe ohne den Kreis Lippe hergestellt.

In einer zunehmend globalisierten Welt erfüllt der Westfälische Pumpernickel die Bedürfnisse der Menschen nach dem Geschmack von Heimat.

Mehr zum „kleinen Schwarzen“ unter www.westfaelischer-pumpernickel.de

Schutzgemeinschaft Westfälischer Pumpernickel e. V.
An der Landwehr 1
45883 Gelsenkirchen

E-Mail: info@westfaelischer-pumpernickel.de



ZEIT FÜR NATÜRLICH-REINE BROTLUST





© Foto Oliver Franke: Tourismus NRW e.V.

„Das kleine Schwarze“ ist ein Synonym für das Besondere, nicht nur in der Damenmode, wo es ein Multitalent für jeden Anlass ist. Im Land der tausend Brotsorten bezeichnet „das kleine Schwarze“ eine der ältesten und international bekanntesten Spezialitäten. In Deutschland ist es in fast jedem Lebensmittelgeschäft zu finden und ebenfalls ein Multitalent.

Der Westfälische Pumpernickel genießt hier und in fast 100 Ländern weltweit besonderes Ansehen durch besonderes Aussehen und besonderen Geschmack. Er ist einmalig und deshalb seit November 2014 durch die Europäische Kommission als „geschützte geografische Angabe“ (g.g.A.) eingetragen. Dies bestätigt den **Westfälischen Pumpernickel g.g.A.** als eine anerkannte regionale Spezialität und garantiert ihm rechtlichen Schutz vor Missbrauch.

Der Westfälische Pumpernickel besteht lediglich aus Schrot und Körnern von Roggen mit Schale und Keimling, Wasser und Salz. Gegebenenfalls werden noch Hefe, Malze oder Zuckerrübensirup zugesetzt, keinesfalls jedoch Konservierungsstoffe.

Bei der Herstellung in Handarbeit bekommt „das kleine Schwarze“ viel Zeit – ein Luxus für ein Lebensmittel, eine Selbstverständlichkeit für die traditionsbewussten Hersteller, die seit vielen Generationen Wert auf Ursprünglichkeit und Authentizität legen.

Ist der Teig angesetzt, darf er sich einige Stunden ausruhen. Im geschlossenen Backkasten verbringt er dann mindestens 16 Stunden in der Backkammer bei nur wenig über 100 Grad. Dieses hinsichtlich Dauer und Temperatur einzigartige und typisch westfälische Verfahren bewahrt Vitamine und Ballaststoffe, karamellisiert den Fruchtzucker des Getreides und verklebt das Schrot. Der Westfälische Pumpernickel ist deshalb schwarz, leicht süß, immer saftig, hat keine Teigporen und keine Kruste. Nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich ist er seit mehr als 500 Jahren durch und durch ein „Allrounder“.

Noch bis in die Mitte des letzten Jahrhunderts war das „Swattbraut“ bei den Mahlzeiten der ländlichen Bevölkerung Westfalens allgegenwärtig.

Heute ist der Westfälische Pumpernickel über die Grenzen Nordrhein-Westfalens in den Küchen ernährungsbewusster moderner Menschen, ambitionierter Gastronomen und Caterer und in den Pausenbrotdosen von Kindern und Sportlern präsent. Er ist Synonym für ein traditionell-modernes Lebensmittel.

Außer als Grundlage für delikate oder süße Begleiter ist er ein vielseitiger und flexibler Partner für raffinierte Liaisons: mit getrüffelter Pastete, frischen Austern und Muscheln oder als kreative Dessert-Sensation, z. B. kandiert als westfälisch inspirierter „türkischer Honig“.