

# Handwerk für Gourmets

Eine berühmte Kochbuchautorin, ein Pumpernickel-Bäcker mit viel Zeit und ein ganz besonderer Schliff



## Gelingt immer

Oft wird sie als die Mutter des Kochbuchs bezeichnet, obwohl

es lange vor Henriette Davidis Hunderte von Rezeptbüchern zu kaufen gab. Doch ausgerechnet ihr 1844 veröffentlichtes „Praktisches Kochbuch“ wurde zum Bestseller. Das Erfolgsgeheimnis der 1801 in Wengern an der Ruhr geborenen Pfarrerstochter lag in den vielen praktischen Tipps, aber vor allem in der Vorarbeit: sie hat fast alle Rezepte selbst ausprobiert – damals ein Novum.

Gleich zwei Museen erinnern an die Schriftstellerin und ihre Bücher: das Henriette Davidis Museum in Wetter und das Kochbuchmuseum in Dortmund, das mit historischen Küchen und Kochgeräten Einblicke in das Frauenleben im 19. Jahrhundert gibt. Infos: [www.henriette-davidis-museum.de](http://www.henriette-davidis-museum.de) und [www.museendortmund.de/kochbuchmuseum](http://www.museendortmund.de/kochbuchmuseum)



## DAS KLEINE SCHWARZE

Roggenschrot, Wasser und Zeit, 24 Stunden, um genau zu sein. So lange backt der Pumpernickel von Jochen Haverland (oben) bei 106 Grad. Nur so können die Zuckerstoffe des Getreides karamellisieren und der Schrot verkleben. Nur so entsteht der herb-süße Geschmack und die fast schwarze Farbe. Natürlich könnte der Bäcker die Zeit verkürzen, aber dann müsste er Farbstoffe, Rübensaft oder Aromen zugeben und mit der 439 Jahre alten Familientradition brechen. Und das wäre jammerschade für alle Westfalen und Feinschmecker. *Bäckerei Haverland* Opmünder Weg 65, Soest, Tel. 0 29 21/1 60 19 [www.pumpernickel-original.de](http://www.pumpernickel-original.de)



Wer an **Solingen** denkt, denkt an Scheren, Messer und Rasierklingen. Seit mehr als 700 Jahren liegt in der Klingenstadt das Zentrum der deutschen Schneidwarenindustrie, hier produzieren qualitätsbewusste Betriebe wie Wüsthof, Wilkinson und Zwilling. Eine weitere Berühmtheit ist der Solinger Dünnschliff, bei dem der Winkel der Schneide flacher ist als bei herkömmlichen Klingen und somit schärfer. Handarbeit, die sich nur noch wenige Betriebe, wie etwa Robert Herder, leisten. [www.windmuehlenmesser.de](http://www.windmuehlenmesser.de)



Weitere Folgen in den nächsten Heften: 10/09 Thüringen • 11/09 Mecklenburg-Vorpommern