

Nur Wasser und Schrot

Typisch westfälisch: Haverland in Soest ist die älteste Pumpernickel-Bäckerei der Welt



Roggenschrot und Wasser. Das sind die Zutaten für einen guten, typisch westfälischen Pumpernickel. Seit 1570 vertraut die Bäckerei Haverland in Soest auf diese Rezeptur und trifft damit den Geschmack nicht nur westfälischer Feinschmecker. »Wir haben den Pumpernickel nicht erfunden«, lacht Inhaber Jochen Haverland. »Aber keine andere Bäckerei stellt ihn schon so lange her wie wir.« Und weil das historisch belegt ist, bezeichnet sich die Bäckerei auch als die älteste Pumpernickel-Bäckerei der Welt. Jochen Haverland führt den Familienbetrieb nun schon in der 12. Generation. Kaum eine andere Bäckerei fertigt den Pumpernickel heute noch so traditionell.



Fotos: Bäckerei Haverland

Um 1950 wurde Pumpernickel gewogen und von Hand verpackt.

»Ein guter Pumpernickel braucht viel Zeit«, weiß Haverland. Der Roggen, gewachsen auf den Böden der Soester Börde, wird in der hauseigenen Schrotmühle geschrotet. Aus zerschnittenen Kopfstücken von bereits fertigem Pumpernickel und lauwarmem Wasser entsteht zunächst das Quellstück. Es ersetzt den Sauerteig. Die Schnittreste im Wasser bilden Säure, die Stärke im Roggen wandelt sich um in Zucker. Nach einer Ruhezeit von zehn Stunden verarbeiten die Bäcker das Quellstück mit Roggenschrot und Wasser zu einem schweren Teig. »Roggenschrot und Wasser. Sonst nichts. Kein Salz, kein Zucker, kein Sirup«, betont Bäcker Haverland. Der Teig muss nun noch einmal ruhen. Dann kommt er in langen, eckigen Formen in die fest verschlossene Backkammer. »Hier wird der Pumpernickel kalt ausgebacken«, sagt der Traditionsbäcker. Kalt, das heißt: 24 Stunden bei genau 104 Grad. Da-

durch karamellisiert der im Roggen vorhandene Fruchtzucker. Deswegen schmeckt der Pumpernickel süßlich. »Außerdem bleiben Vitamine und Ballaststoffe durch die niedrige Temperatur optimal erhalten«, meint Haverland. Damit das typisch westfälische Brot schön saftig und aromatisch wird, bekommt es in der Backkammer immer wieder Wasserdampf.

Bis zu 1300 Päckchen Pumpernickel – verpackt zu je 500 Gramm oder auch weniger – werden täglich in der Bäckerei Haverland hergestellt. Das von einer Maschine geschnittene Brot kommt luftdicht in Aluminiumpapier oder in Konservendosen. So verpackt wird es vier Stunden lang bei gut 70 Grad im Ofen pasteurisiert, also haltbar gemacht. »Der Pumpernickel ist in geschlossener Verpackung mindestens sechs Wochen, in Dosen sogar mehrere Jahre haltbar«, weiß der fast 50-jährige Firmenchef.

Seit 1899 befindet sich das nostalgisch anmutende Ladenlokal der Bäckerei Haverland am Soester Marktplatz. Seit 1997 wird in einer separaten Backstube unweit des Stammhauses gebacken. »30 Familien leben davon«, sagt Jochen Haverland, der auch von Ehefrau

Susanne unterstützt wird. Bis zum Zweiten Weltkrieg stellte der Handwerksbetrieb ausschließlich Pumpernickel her. Danach wurden neue Brotideen vom extrafeinen Roggenvollkornbrot über das klassische Graubrot bis hin zum rustikalen Weizen-Mischbrot realisiert. Der Pumpernickel wird heute bundesweit an Feinkostläden und sogar nach Hongkong geliefert.

Die Bäckerei Haverland möchte auch künftig nach alter Tradition weiterbacken, sich zugleich aber weitere Märkte erschließen. Jochen Haverland ist zuversichtlich: »Mit dem neuen Mitgesellschafter, der Heristo AG aus Bad Rothenfelde, sind wir auf einem guten Weg.«

Ulrike van Jüchems

Woher der Pumpernickel seinen Namen hat, darüber wird schon lange geforscht und gerätselt. Bäcker Jochen Haverland ist von folgender Erklärung überzeugt: »Man muss das Wort in Pumper und Nickel trennen. In Westfalen ist ein Nickel ein komischer Kauz. Pumper kommt vom Luftblasen.« Das wiederum sei »bei sensiblen Naturen« eine Folge nach dem Genuss des verdauungsfördernden Brotes.

Weitere Informationen: Bäckerei Haverland GmbH & Co.KG, Opmünder Weg 65-67, 59494 Soest, Tel. 02921/160 19, www.pumpernickel-original.de