

GENTNER, Carin: Pumpernickel. Das schwarze Brot der Westfalen. (= Schriften des Westfälischen Freilichtmuseums Detmold - Landesmuseum für Volkskunde Bd. 7) Detmold 1991, 199 S. mit 126 (teilweise farbigen) Abb.

Das sorgfältig bearbeitete und gestaltete Werk befaßt sich mit einem recht speziellen Gegenstand, nämlich dem Spezialbrot "Pumpernickel". Die Autorin hat dieses Thema umfassend bearbeitet; es stellt eine Monographie mit 391 Anmerkungen dar, die eine entsprechend umfangreiche Bibliographie enthält. Die Aufarbeitung der Informationen ist so gut gelungen, daß es Freude macht, das Buch zu lesen, dabei wird die umfassende Bedeutung von Grundnahrungsmitteln im menschlichen Leben verdeutlicht.

Der Stoff ist in 14 Kapiteln gegliedert, so wird die Herstellung des speziellen Roggenbrotes und deren Rolle bei den Mahlzeiten in den verschiedenen westfälischen Regionen beschrieben. Für Nicht-Westfalen erschien deren "tägliches Brot" sonderbar und fremd; viele schließen sogar auf den Charakter der Westfalen und benennen es mit einem eher negativ besetzten Namen - nämlich Pumpernickel. Viele frühe Zeugen von Pumpernickel lehnten ihn ab, doch andere lernten ihn schätzen und verhalfen zu einer weltweiten Verbreitung. Auch das frühe Urteil der Wissenschaftler über Pumpernickel war geteilt; manche hielten es für ungesund, da schwer verdaulich, wogegen andere sogar Heilwirkungen feststellten; es ist Bestandteil von Hoffmann's Tropfen. Die Geschichte der Einführung des Roggens führt zum "Schwarzbrotland"-Westfalen. Der Pumpernickel erfährt im Laufe der Zeit Veränderungen in den Rezepturen, besonders in Notzeiten. Je bekannter er auch außerhalb wurde ("Der ausgewanderte Pumpernickel"), desto mehr verlagerte sich die Pumpernickel-Herstellung aus den Familienhaushalten und den Dörfern, über Spezial-Bäckereien hin zu speziellen Pumpernickel-Fabriken. Heute gibt es den "reinen Pumpernickel" nicht mehr. Das Nahrungsmittel "Pumpernickel", das Kennzeichen für den "Volkstamm" der Westfalen, hat auch Eingang in die "große" Literatur gefunden; so taucht er bei Heine und Graß auf.

Es ist zu wünschen, daß sich Carin Gentner's "Pumpernickel" weit verbreitet. Pumpernickel gilt als gesund und dieser Pumpernickel schmeckt; die Zutaten wurden abgerundet verwendet und er wird schön serviert.

Stuttgart-Hohenheim

Ulrich Oltersdorf

Besprechungs-Beleg

Ausschnitt

aus der Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie

Jahrgang 42 (1994)

Heft 1

VERLAG: DLG-VERLAG, ESCHBORNER LANDSTR. 122
60 489 FRANKFURT/MAIN

SCHRIFTFÜHRUNG: DR. KLAUS HERRMANN (650)
DEUTSCHES LANDWIRTSCHAFTSMUSEUM HOHENHEIM
70 593 STUTTGART