

# Lebendiges Sffelhorst



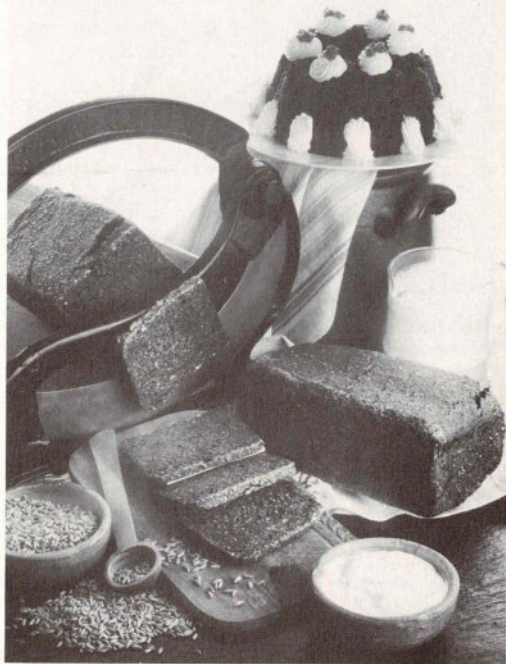
Nachrichten und Meinungen aus dem Kirchspiel — 14. Jahrgang — Heft 1, Januar 1990

## Der Westfalen täglich Brot

Was hat es eigentlich auf sich mit dem Pumpernickel, der Heinrich Jacke vom Dorfbäcker zum Brotexporteur werden ließ? Obwohl er inzwischen weltweit bekannt ist und es in den USA sogar ein „Pumpernickel Valley“ gibt, gilt er noch immer als typisch westfälisch, mehr noch als Korn und Schinken, mit denen zusammen er das so bezeichnete „westfälische Abendmahl“ darstellt.

Seine eigentliche Heimat sind indes nur zwei Landstriche, die beide von Bielefeld ausgehen. Der eine zieht sich über Lippstadt bis ins nördliche Sauerland; der andere verläuft über das Münsterland nach Gronau und Rheine. Hier, wo auf dem sandigen Boden der Roggen gedieh, diente er „nebst der übrigen rauhen und harten Diaet . . . sonderlich auf dem Lande und unter dem gemeinen Volcke“ als Grundnahrungsmittel, wie in einem Lexikon von 1733 zu lesen ist.

Doch mittlerweile ist er zum Brot der feinen Leute aufgestiegen. Dieser „harte, schwarze klebrige Stein“, wie ihn der französische Philosoph und Schriftsteller Voltaire verspottete, und von dem Kardinal Chigi, der spätere Papst Alexander VII meinte, er



sei kaum als Nahrung zu bezeichnen, finden wir heute als Delikatesse auf Partybuffets und, verarbeitet zu Desserts, auf den Speisekarten vornehmer Restaurants.

Kein Brot ist im Laufe seiner Geschichte so abfällig beurteilt, keines so hoch gepriesen worden wie er. Um keines ist so viel geschrieben worden, ranken sich so viele Geschichten, Märchen und Legenden, wie um ihn. Und

obwohl die Gelehrten seit Jahrhunderten sich bemühen, das Rätsel seiner Herkunft, insbesondere seines Namens zu lösen, liegt diese noch immer im Dunkeln.

Aus Roggenschrot wird er gebacken. Der Roggen kommt aus dem Osten. Von dort haben ihn entweder die Germanen der Völkerwanderung oder die Hunnen unter Attila oder die slawischen Stämme, die östlich der Elbe siedelten, mitgebracht. Das war im

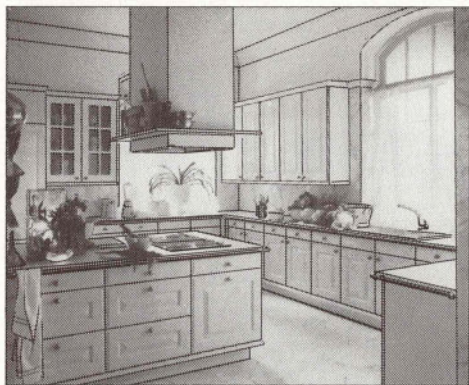
5. Jahrhundert. Erst hier, an der Westgrenze seines bis nach Asien reichenden Verbreitungsgebietes, hat der Roggen sein berühmtestes Kind hervorgebracht.

Seine Zutaten waren einfach: Roggenschrot, viel Wasser, etwas Salz und Sauerteig als Treib- und Bindemittel. Seine Zubereitung hingegen war schwierig, ja eine Kunst, weil es kein Patentrezept gab. Das Schrot wurde zu  $\frac{2}{3}$  abends mit warmem Wasser und Sauerteig angesetzt, über Nacht stehen gelassen und am anderen Morgen das letzte Drittel untergeknetet.

Das Kneten hatte langsam zu erfolgen, damit der Teig möglichst kühl blieb, aber intensiv. Da es Knochenarbeit war, wurde es auch wohl mit — gewaschenen — Füßen besorgt.

Zum Backen kam er wegen seines verhältnismäßig hohen Wasser-

## Qualität in ihrer schönsten Form



KÜCHEN  
**könig**

Die Markenküche  
aus Meisterhand  
Mit eigener Fachwerkstatt

*W. König*  
Wolfgang König

Unsere Tischler sind wahre Küchen-Künstler.  
Jede Wunschküche ein Original.

**Besuchen Sie unsere große Küchen-Ausstellung  
in Gütersloh-Isselhorst, Haverkamp 37.**

Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 8 - 12 und 14 - 18 Uhr, Sa. 10 - 12 Uhr.  
Oder rufen Sie uns einfach an: (052 41) 64 94.

**Ausstellungsküchen zu einmaligen Konditionen.**



anteils in Kästen und ab ging es damit zum Bäcker, d.h. in Isselhorst zu Schlüpmann, Ortmeier oder Lütkemeyer, wo er pünktlich zur festgesetzten Uhrzeit einzutreffen hatte. Es durfte weder der Ofen auf den Teig, noch der Teig auf den Ofen warten. Die Backzeit betrug 24 Stunden bei fallender Hitze, während der der Teig seine tiefbraune Farbe, seine Festigkeit und das unvergleichliche Aroma bekam.

Nach zwei Tagen konnte geschnitten werden. Wog das Brot einen halben Zentner und mehr, wurde es vorher mit der Axt gespalten. Das Brotschneiden besorgte der Hausherr oder der Großknecht. Wer Brot schneiden konnte, galt als heiratsfähig, so viel Kraft erforderte es.

Backtag war alle zwei bis drei Wochen. Die harte Kruste hielt

# Geburtstagsparty in der Grillschmiede

bei Horst Hirsch

**Spanferkel frisch vom Spieß**

**aus unserem**

**neuen**

**Partygrill**

**zum**

**Geburtstagspreis**

5 Jahre  
1985 - 1990

Dienstag,  
30. Januar  
11.30 - 21.00 Uhr

## Das Party-Erlebnis

*Den Partygrill können Sie sich auch leihen. Er ist ideal für Spanferkel, Puten, Lamm, Schinken, Haxen u. a. m. Wir bringen ihn mit Inhalt, vorbereitet und gewürzt, fertig zum Einschalten, ins Haus. Kein Qualm, kein Spritzen, keine Geruchsbelästigung. Das Stück gart vor den Augen Ihrer Gäste und bleibt knusprig, bis es „alle“ ist.*

die Feuchtigkeit im Laib und infolge der langen Backzeit war bei sachgemäßer Lagerung mit Schimmel nicht zu rechnen. Das vollkommen durchgebackene Schwarzbrot war zwar schwer verdaulich, also nachhaltig sättigend, aber mit seinen Ballaststoffen des vollen Kornes bekömmlich und eine gute Herausforderung an Zähne, Magen und Darm. Da einem Ausspruch zufolge der Tod im Darm sitzt, ist ein gut arbeitender Verdauungsapparat zur Gesunderhaltung des Menschen unerlässlich. Die von Fremden — auch gelehrten — immer wieder geäußerte Bewunderung der Kraft

und Gesundheit der Westfalen, wurde dem Verzehr des Schwarzbrottes zugeschrieben. „Daher denn auch die Westphäler starcke



und arbeitsame Leute waren und von hitzigen Fiebern selten befallen wurden. Ob schon nicht zu

leugnen, daß solche Speise für weichliche und schwache Magen nicht diensam sey, sondern nur für arbeitsame Leute“, zitiert Zedler in seinem Universal-Lexicon von 1733 einen Gewährsmann. „Schwarzbrot macht Wangen rot“ hieß es und das nicht nur des Reimes wegen.

„Schwarzbrot“ war bis zum 2. Weltkrieg die landesübliche Bezeichnung, und vor noch nicht allzu langer Zeit, war es das Brot schlechthin, anderes gab es nicht. Man aß früher ohnehin nicht so viel Brot wie heute — zum Frühstück gab es Gerste und abends

*Fortsetzung vorletzte Seite*



# Ein neuer Elektromeister: Berthold Drewel

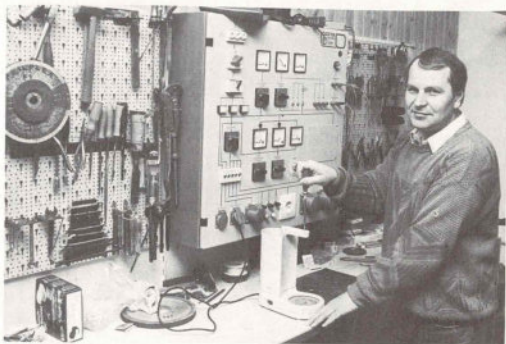
Seit dem 1. Januar 1990 gibt es in Isselhorst einen neuen selbständigen Elektromeister. Es ist Herr Berthold Drewel, der mit seiner Frau Jutta, geb. Wierum — viele kennen sie sicher noch aus der Zeit, in der sie bei der Spadaka Isselhorst arbeitete — und den Kindern das Haus In den Braken 64 bewohnt.

Herr Drewel ist gebürtiger Steinhagener, aufgewachsen im „Dreiländereck“ zwischen Steinhagen, Ummeln und Isselhorst. Er besuchte jedoch die Isselhorster Schule, weil die viel näher an seinem Elternhaus lag als die Steinhagener. Seinen Beruf erlernte er bei der Firma Ortmann in Brackwede, wo er 22 Jahre lang arbeitete, die letzten 13 Jahre war er als Meister auch mitverantwortlich für die Betriebsleitung. Sein Wunsch nach Selbständigkeit wurde aber immer stärker. Da der Aufschwung des Bauge-

werbes gute Beschäftigung versprach und das Haus groß genug war, um Werkstatt und Lager auf-

eigene Füße.

Er bietet seinen Kunden nicht nur Elektroinstallationen in Alt- und



zunehmen, verwirklichte er seinen Plan und stellte sich zum Jahresbeginn 1990 beruflich auf

Neubauten an, sondern auch Industrieanlagen, Sprech- und Beleuchtungsanlagen. Er repariert große Hausgeräte aller Hersteller. Herr Drewel hat keinen eigenen Laden. Aber wer bei ihm Elektrogeräte kaufen will, braucht ihn nur anzusprechen. Er fährt dann mit dem Kunden zum Großhandel, berät ihn und bestellt das Gewünschte.

Im Augenblick arbeitet er noch allein. Er sucht jedoch dringend einen Jungen oder ein Mädchen, das den Beruf des Elektrikers bei ihm erlernen möchte. Wer Interesse daran hat, kann Herrn Drewel unter der Telefonnummer 6 83 35 anrufen oder sich schriftlich bewerben. Die Adresse lautet:

Berthold Drewel  
In den Braken 64  
4830 Gütersloh

U.K.W.

Herausgeber u. verantwortlich für den Inhalt:  
Karl Mumperow, Isselhorster Str. 426,  
4830 Gütersloh; Ruf 6 74 25.

Kopito: Lebendiges Isselhorst Nr. 204.533.340  
bei der Spar- u. Darlehnskasse Isselhorst (BLZ  
478 617 08).

Druck: Druckerei zum Sticking, Gütersloh  
Fotostz: Typoservice Strothoff GmbH, Rietberg

## Wannenaustausch ohne Fliesenschaden



Alte Wanne raus — neue rein, in 1/2 Tag  
Bundespatent · Qualitäts-Stahl-Email-Wannen  
z. B. Kaldewei — Beste Referenzen

**INTACT**  
**BAD-SERVICE GMBH**

Wir tauschen  
Wannen aus und  
lassen die Fliesen  
intakt!

Meisterbetrieb für  
Gütersloh Bielefeld  
4830 Gütersloh 12  
☎ 05241/67348

heizung · sanitär

**HS**  
**henrich schröder**

# "SICHERHEIT AUF GEGENSEITIGKEIT."



## Ihre Sicherheit in guten Händen

Wir sind ein Versicherungsverein auf Gegenseitigkeit. Diese Bezeichnung enthält nicht nur ein gutes Stück Tradition, sondern hat für uns auch heute noch eine große Bedeutung. Weil wir keine Gewinne erzielen müssen, können wir unsere Beiträge nach dem tatsächlichen Bedarf ausrichten. Bei uns ist Sicherheit preiswert, ehrlich und überschaubar.

Die ISSELHORSTER  
Versicherung V.a.G. seit 1883  
Haller Straße 90, 4830 Gütersloh 12  
Telefon 05241/67004

*die*  
**ISSELHORSTER**  
Versicherung V.a.G. seit 1883

## Schritte zur Mitte

Eine begrenzte Veranstaltungsreihe hat Vorteile. Man weiß vorher, auf was man sich einläßt und wieviel Zeit man dafür einsetzt. Die Kirchengemeinde Isselhorst veranstaltet zusammen mit der Wichern-Vereinigung e.V. eine Gesprächswoche in der Zeit vom 11. — 16. Februar 1990. Der Referent, P. August Heil, war zuletzt im Oktober 1986 in Isselhorst zu Gast und wird vielen noch in Erinnerung sein. Damals fand die Woche in der Festhalle statt. Das Presbyterium der Kirchengemeinde Isselhorst hat sich zur Durchführung entschlossen, um durch einen auswärtigen Refe-

renten und durch ein gezieltes, zeitlich begrenztes Angebot eine Möglichkeit anzubieten, alle Mitchristen auf Glaubensdinge hin neu anzusprechen und auf den Glauben aufmerksam zu machen. Für eine Woche sollen jeden Abend im Gemeindehaus „Schritte zur Mitte“ angedeutet und aufgezeigt werden. Die Themen der Abende ergänzen sich in ihrer sachlichen Aussage, doch steht jeder Abend auch für sich, indem er einen bestimmten Aspekt des christlichen Glaubens, des persönlichen Lebens oder der kirchlichen Gemeinschaft aufgreift. Der Montag fragt nach „glaub-

würdigen Christen“, am Dienstag geht es um „tragfähige Gemeinschaft“, am Mittwoch um „sinnvolles Leben“, am Donnerstag um „begründete Hoffnung“ und der Freitag bündelt die Aussagen mit dem Motto „zielstrebigter Wandel“. Den Auftakt bildet der Gemeindegottesdienst am 11. Februar 1990 um 9.30 Uhr in der Ev. Kirche zum Thema: „eine vorbildliche Gemeinde“. Die Gesprächsabende finden jeweils um 20.00 Uhr im Gemeindehaus statt. Ich ermutige Sie zur Teilnahme!  
*Ihr Pfr. Kölsch*



## Schwitz-Kasten

Isselhorster Str. 419, 4830 Gütersloh 12

Sauna  
Solarium  
Massage

Tel.: 05241/  
68288



# Isselhorster Chronik 1989

Ein neues Jahr beginnt, im Kalender des „Lebendigen Isselhorst“ werden die Veranstaltungen der Vereine im Jahresablauf veröffentlicht — da scheint alles klar: Es wird ein ganz normales Jahr! Und dann passiert doch einiges, und wie es sich gehört, kommt der Höhepunkt fast zum Schluß: der „TTT“. Ein durchaus sympathisches Gefährte, der Ausdruck



einer — hoffentlich beständigen — neuen Zeit: Der — fast — Tägliche Trabbi in Isselhorst. Ziemlich oft begegnete er dem Chronisten in den letzten beiden Monaten des Jahres im Kirchspiel. Zugestanden sei aber, daß der „Trabbi“ gelegentlich auch ein „Wartburg“ oder „Lada“ ist — doch beginnen wir ganz harmlos, im ersten Monate es Jahres.

**Januar:** Neues Regiment für die Isselhorster Feuerwehr: Jürgen Bresch löst Heinz Stricker als Löchzugführer ab. Anne

MarieOldenburg, die im Kirchspiel seit vielen Jahren für die FDP kandidiert, erhält das Bundesverdienstkreuz. Mit der stattlichen Zahl von 1491 Genossen geht die Spar- und Darlehenskasse ins neue Jahr. Seit 25 Jahren besteht die Baumschule Erhard Varnholt. Hugo Müller legt den Dirigentenstab im Ev. Kirchenchor nieder.

**Februar:** Laut Umweltbericht der Stadt Gütersloh ist die Lutter oberhalb des Klärwerkes noch in der Güteklasse II bis III (kritisch belastet) unterhalb der Kläranlage gilt sie als „stark verschmutzt“. Im Bereich Lichtebrach/Steinbach wird ein 47 ha großes Naturschutzgebiet ausgewiesen. Die Firma Gehring-Bunte bezieht von der Isselhorster Wassergenossenschaft aufgrund des Nitratgehalts kein Wasser mehr zur Coca-Cola-Abfüllung. Auf der Versammlung des Diakonievereins stellen sich Almuth Kadagies und Gerlinde Bresch als schwerpunktmäßig in Isselhorst tätige Schwestern vor. Die Firma Isselhorster Fischfeinkost nimmt die Räucherei von Lachs auf.

**März:** Die Werbegemeinschaft bleibt am Ball: Sie stellt eine Einzelhandelsstudie vor. Ein Resümee: Auf guter Grundlage bleibt einiges zu tun! Auch Isselhorster Bürger wenden sich gegen den möglichen Standort einer Müllverbrennungsanlage im Gütersloher Norden. Heinrich Klee-gräfe wird zum neuen Obermeister des Bekleidungshandwerks gewählt. Ulrike Merten heißt die neue Vorsitzende der Isselhorster SPD.

Ehepaar möchte zur Familie werden und sucht kinderfreundliche Vermieter mit 3—4 ZKB. Balkon und Garten wäre ideal, bis 800,— DM.  
Telefon (05 21) 44 31 37 (Mauritz)

**April:** Der von der neuen Organistin und Chorleiterin der Ev. Kirchengemeinde gegründete Kinderchor entwickelt sich überraschend gut. Der CVJM richtet die Deutsche Eichenkreuz-Meisterschaft im Damenhandball aus. In der Diskussion bleibt die Verkehrsberuhigung auf dem Brinkhof. Seit etlichen Wochen sind Blumenkübel aufgestellt, um die Autofahrer zu Tempo 30 zu bewegen.

**Mai:** Im Niehorster Klärwerk wird die „Phosphatfällungsanlage“ in Betrieb genommen. 120 Stände haben allein die Profis auf dem Trödelmarkt der Werbegemeinschaft aufgebaut. Erste Erfolge der Öffnung im Osten: Handballer des ungarischen Vereins SK Petöfi Szentendre spielen beim Turnerfest mit. Das gab's nicht oft: Karl Witthaus, kaum 14 Tage Vereinsmitglied, geht ganz unbegangen an's Gewehr und wird neuer Regent der Niehorster Schützen. Das war ein Fest, die Feier zum 300jährigen Bestehen



## Avenwedde Isselhorster Straße 227 Bräunungs-Studio

Gesunde Bräune zum vernünftigen Preis:  
— Alle Bänke mit Einschaltverzögerung —

- **NEUE RÖHREN**
- 3 verschiedene Bräunungsarten
- **ERGOLINE 35**  
mit 35 RS-Reflektor-Röhren und 3 Gesichtsfeldern 12 Min. 5,-
- **ALISUN-Tunnelbräuner**  
mit Hochleistungs-Intensiv-Röhren und 1 Gesichtsfeld 18 Min. 5,-
- **ERGOLINE**  
mit Hochleistungs-Intensiv-Röhren und 1 Gesichtsfeld 18 Min. 5,-
- **ERGOLINE + ALISUN**  
mit N-Röhren und 1 Gesichtsfeld für helle Hauttypen 25 Min. 5,-
- **Täglich geöffnet**  
von 8 bis 22 Uhr

Weitere Bräunungs-Studios:

Gütersloh, Brockhäger Straße 7, Neuenkirchener Straße 68  
und Georgstraße 4 · Rietberg, Rathausstraße 49

der Brennerei Elmendorf! Vor zehn Jahren wurde der Multiple-Sklerose-Kontaktkreis gegründet.

**Juni:** Prominenter Besuch bei der katholischen Kirchengemeinde. Erzbischof Dr. Johannes-Joachim Degenhardt macht auf seiner Firmreise in der Filialkirche Maria-Königin Station. Eine Urkunde aus dem Jahr 1489 belegt, daß vor 500 Jahren der Isselhorster Hof Goldbecker zum erstenmal erwähnt wurde, der Ursprung des Hofes Baumeister. Eine Initiativgruppe bemüht sich um die Verkehrsberuhigung an der Haller Straße zwischen Kriegerdenkmal und B 61. Jürgen Fritzenkötter wird Europa-Kandidat der F.D.P. im Kreis Gütersloh.

**Juli:** Das war ein guter Sommer und wird es bis zum Ende bleiben! Alle Feste der Isselhorster Vereine finden in diesem Jahr bei gutem Wetter statt! Leicht wird da der Hof Kornfeld am Krullsweg Opfer eines Brandes. Eine CDU-Umfrage ergibt eine knappe Mehrheit für die Pfarrkamp-Bebauung. Manfred Noll eröffnet seine „Autowerkstatt“.

**August:** Die Buslinie 50 der Stadtwerke fährt zwischen 5.30 Uhr und 22.30 Uhr an Werktagen Isselhorst an. Eine Fangemeinde der Goggo-Fahrer trifft sich zum Erfahrungsaustausch an der Kfz.-Werkstatt Landwehr. Thomas Uellendahl wird neuer Kreisjugend-Feuerwehrwart.

**September:** Sonja Weißfinger vom CVJM hütet das Tor der CVJM-Nationalmannschaft bei der Eichenkreuz-Europameisterschaft in Stuttgart. Zum zweiten Mal bewährt sich die Austragung des Heimatfestes auf dem Platz zwischen Kirche und ehemaliger Volksschule. Weiterhin gilt: Super-Sommer! Erster Geschäftstag für das „Medien-Konzeptbüro“ von Dieter Komorowski.

**Oktober:** Die andere Seite des

# AKTION

## vom 1. bis 28. Februar

### Farbposter

20 × 30 cm vom Negativ	3,95
20 × 30 cm vom Dia	4,95
50 × 75 cm vom Negativ	17,95
50 × 75 cm vom Dia	19,95



**FOTO-DROGERIE**  
**HANS DÜNHÖLTER**

Haller Straße 141

Sommers: Frühe Mauser bei den Tieren der Geflügelzüchter. 79 Stück Rassegeflügel, 274 Hühner und Zwerghühner, 63 Tauben sowie 131 Nummern Obst, Gemüse und Feldfrüchte stellt der Geflügelzucht- und Gartenbauverein aus. Die Feuerwehr erhält gleich zwei neue Fahrzeuge: ein TLF 16/25 sowie einen SW 1000. Teilnehmer aus dem ganzen Bundesgebiet kann der Rassegeflügelzuchtverein Niehorst bei seiner „Hauptsonderschau des Zwergheinländerhuhnes“ begrüßen. Ihre erste gemeinsame Seniorenwoche veranstalten DRK, AWO und Ev. Frauenhilfe. Der seit bereits zwei Jahren bestehende Waldorf-Kindergarten in der ehemaligen Holler Schule wird offiziell eröffnet. An der Isselhorster Straße wird das Geschäft „Wickelkiste“ eröffnet. Nach der Kommunalwahl vertreten Helmut Lütkemeyer, Dr. Siegfried Bethlehem und Harald Heitmann die Isselhorster

im Stadtrat. Der „lange Donnerstag“ gilt auch für – wenige – Isselhorster Geschäfte.

**November:** In Hollen öffnet sich – als Musikkneipe in der früheren Gaststätte Ohlbrock – „Die Falle“. Auch in Isselhorst wird bei Post und Banken an DDR-Besucher das „Begrüßungsgeld“ ausbezahlt. Der Trabbi – siehe oben – gehört zum Straßenbild. Der Stadtrat beschließt mit den Stimmen der SPD, F.D.P. und Grünen das Aus für die Ortsvorsteher.

**Dezember:** Ein neues, das Ortsbild mitprägendes Gebäude als Zeugnis erfolgreicher Geschäftsentwicklung: Das Sparkassenhaus an der Haller Straße wird eingeweiht. Im gleichen Gebäude findet auch die Post ihr neues Domizil. Als Nachfolger von Karl Hasse zieht hier als Postamtsleiter Manfred Krause ein. Im Jugendtreff in der ehemaligen Volksschule gibt es neuerdings einen „Mädchentreff“. *Reinhard Kniepkamp*



## Gesunder Genuß

Wenn man vom Dorf in Richtung Bahnhof fährt, sieht man hinter der Kreuzung Upmann auf der grünen Wiese einen weißen Industrieneubau. Weithin sichtbar ist auch die Aufschrift in Blau und Rot, „Norwegischer Lachs“ sowie das Gütesiegel und das Firmenemblem.



In den Lofoten, der norwegischen Inselgruppe unter der Mitternachtssonne, ist das Wasser noch so kristallklar, wie es der empfindliche Lachs braucht. Von dort kommt er, noch roh, seit genau einem Jahr nach Isselhorst, wird hier geräuchernd, geschnitten und verpackt zu Partyseiten je 150 bzw. 200 g oder in ganzen Seiten für Gastronomie und Einzelhandel.

Jeden Abend nehmen Lkw's die Tagesproduktion an Bord und verteilen sie über Nacht im ganzen Bundesgebiet, so daß spätestens am nächsten Mittag die Ware im Kühlregal des Feinkostgeschäftes auch von Mittenwald liegt.

Die Isselhorster Fischfeinkost GmbH hat sich innerhalb eines Jahres einen Marktanteil von 16 Prozent erobert. Von den in Deutschland hergestellten Partyseiten kommt sogar fast jede zweite aus Isselhorst. Und weil die Kundenwünsche in jeder Hinsicht zufriedenstellend erfüllt werden, steigt die Nachfrage ständig.

Angefangen hat es mit sechs Frauen, die das Schneiden, Legen und Verpacken besorgten; heute sind es 45 und im Laufe dieses

Jahres sollen noch mindestens 30 hinzukommen.

Mit gutem Grund erfreut sich der Lachs so großer Beliebtheit: Da er nur in sauberem Wasser gedeiht, ist er so gut wie frei von Belastungen und ermöglicht einen in jeder Hinsicht lautereren Genuß.

Zwei Empfehlungen:

Räucherlachs zu Pumpernickel mit guter Butter; dazu einen trockenen Riesling von der Mosel oder die „Norwegische Kombination: 150 g gebeizter Lachs in Scheiben, 150 g geräucherter

Lachs in Scheiben, 250 g grüne Spargelspitzen. Beigabe für geräuchernden Lachs:  $\frac{1}{8}$  l süße Sahne aufgeschlagen, 1 TL Meerrettich (Fertigprodukt), 1 Prise Zucker. Soße für den gebeizten Lachs: 2 EL Senf, 1 TL Honig, 1 TL Olivenöl, 1 TL Dill (gehackt). Die Zutaten für die Soße im Mixer fein pürieren. Die Sahne in Teigförmchen geben und mit Kaviar garnieren. Alles zusammen auf einer Platte anrichten. Dazu schmeckt frisches Weißbrot und weißer Burgunder.

## Wir sind für Bad und Heizung da.

24-Stunden-Service. Rufen Sie uns an. Es lohnt sich.

**Klaus-Dieter  
Stuckmann**

Hambrinker Heide 22a

Telefon 6 71 87

**Technik im  
Haus-wir  
machen  
mehr  
daraus**





# Leben und Arbeiten in Frankreich

Die Existenzorgen der Landwirtschaft haben auch vor den Bauern des Kirchspiels nicht halt gemacht. Die darin beschlossene Herausforderung annehmen heißt aktiv die Überlebenschancen ausloten und das Mögliche tun.

Wie machen es denn die anderen? Diese Frage drängt sich auf und damit auch der Blick über den Zaun, die Grenze. Der Wert eines solchen Schnupperns in Nachbars Garten liegt weniger darin, daß man sich etwas abguckt, sondern in erster Linie in der grundlegenden Erfahrung, daß sich alles auch anders machen läßt, in der Weitung des Horizonts. Geistige Beweglichkeit bietet die beste Gewähr, ungewisse und wechselnde Herausforderungen der Zukunft bestehen zu können.

Der nachstehende Bericht ist gekürzt.

„Leben und Arbeiten in Frankreich“, so hieß ein deutsch-französisches Austauschprogramm, an dem ich vom 3. September bis 14. Dezember 1989 teilgenommen habe.

Die Betriebsschwerpunkte und Betriebe konnten wir vorher auswählen, ich wollte gerne etwas Neues lernen und hatte einen Betrieb gewählt, der nicht direkt etwas mit Landwirtschaft zu tun

hatte. Er lag im Südosten von Frankreich auf 1 000 m Höhe, ca. 100 km südwestlich von Lyon. Zuerst einmal eine Beschreibung der Gegend: Das Dorf, in dem ich

gab es hier 545 Einwohner mit einer gesunden Infrastruktur: 4 Cafés (Kneipen), 3 Lebensmittelgeschäfte, 3 Schmieden, 1 Metzgerei, 1 Bäckerei und 3 Schulen

## Der Garant-Preisspatz pfeift's von allen Dächern:

Wir haben reduziert!



für zwei Monate gewohnt habe, heißt Saint Victor sur Arlanç und ist eine selbständige Gemeinde mit 140 Einwohnern auf 12,5 km<sup>2</sup>. Noch vor 50 Jahren

(Jungen-, Mädchen- und Religionsschule).

Hier haben in den letzten Jahren 2 Mühlen, 2 Schmieden, 1 Stellmacher, 1 Sattler und 2 Lebensmittelgeschäfte aufgegeben, es sind jedoch neue Industrie- und Handwerksbetrieb hinzugekommen, so daß es keine Bevölkerungswanderung gab und die Einwohnerzahl heute weit über der von 1933 mit 441 Einwohnern liegt.

In Saint Victor sur Arlanç gibt es heute noch folgende Infrastruktur: Ein „Rathaus“, wöchentlich einmal geöffnet, eine Grundschule mit einer Lehrerin und noch acht Schülern in drei Jahrgangsstufen in einem Klassen-

## Horst Martenvormfelde

Schlossermeister

*Bauschlosserei · Sonderanfertigungen  
Reparaturen · Elektro-Antrieb für Türen u. Tore*

Krullsweg 74 · Telefon 64 57

raum (in Frankreich fünf Jahre Grundschule, Minimum in der Bergregion sind sieben Schüler), eine Kneipe (der Wirt ist knapp 80 Jahre alt!), vier Verbindungsstraßen ohne Mittelstreifen und Leitpfähle, ein Münztelefon, ein



Individuelle Mode

Blusen, sportlich und elegant,  
für die anspruchsvolle Kundin

Winterware  
reduziert

Verkauf täglich: 15<sup>00</sup> - 18<sup>00</sup>  
außer Mittwoch  
Samstag: 10<sup>00</sup> - 12<sup>00</sup>

Heidemarie Wulf  
Messingweg 3  
4830 Gütersloh 12  
Telefon: 0 52 41 6 76 85

Briefkasten, eine romanische Kirche aus dem 11. Jahrhundert (95 % der Franzosen sind katholisch, die Messe findet samstags um 16.00 Uhr statt) und ein Friedhof. Die Kirche ist sehr schön und läutet zur vollen Stunde und zwei Minuten später als Wiederholung noch einmal die Stundenschläge. Der Friedhof besetzt nach französischem Muster fast nur aus Marmorplatten auf den Gräbern, auf den unzählige Gedenkplatten zur Erinnerung an den Toten und die Lebenden sowie an den Erlöser Christus, außerdem etwa genauso viele Plastik- wie echte Blumen stehen.

Es herrscht ein Bergklima mit sehr warmen Sommern und kalten Wintern. Zusätzlich kühlt es mit dem Untergang der Sonne sehr schnell aus, so daß man zum

## Bielefelder Schwarzhotpudding

3 Eier, 1 Päckchen Vanilleraucher, 125 g Zucker, 1/2 Teelöffel gemahlener Eiweiß, 500 g westfälischer Schwarzhot, Butter od. Margarine, 250 g gedünstete Preiselbeeren (evtl. mit Zitronensaft versetzt), 70 g Borkenschokolade.

Aus Eigelben, Vanilleraucher, Zucker u. Eiweiß eine Creme schlagen. Darin die Eiweiße steif schlagen u. darunterheben, danach vorsichtig das gekrümelte Brot. Eine runde, hohe Auflaufform mit Butter ausstreichen u. die Preiselbeeren ca 3 cm hoch einfüllen. Darauf die Hälfte der Brot-Eimasse, die Borkenschokolade, wieder Beeren u. dann die restliche Brot-Eimasse füllen. Die Form zudecken u. den Pudding im Ofen 50 Min. lang durchbacken lassen. Den ausgebackten Pudding mit Schlagrahme garnieren.



Industrie-Nähmaschinen  
Haushalts-Nähmaschinen  
Verkauf und Service

Spexarder Bahnhof 9 · 4830 Gütersloh  
Telefon (05241) 48882  
Gute Parkgelegenheiten!

Beispiel an einem Sommerabend, auch wenn es tagsüber 30 Grad Celsius war, bei einsetzender Dunkelheit draußen nicht mehr sitzen bzw. grillen kann. In den zwei Monaten, in denen

ich dort war, war es wärmer als hier in Westfalen und fast jeden Tag schien die Sonne. War hier der Sommer 1989 schon sehr trocken, so hat es Südfrankreich besonders hart getroffen. Wie in



den Medien bereits verbreitet wurde, sind etliche km<sup>2</sup> Wälder abgebrannt. In Bordeaux hat es letztes Jahr nur 220 mm geregnet, normal wären 600 mm pro Jahr, hier in Gütersloh beträgt die jährliche Niederschlagsmenge 800 mm. Durch diese Trockenheit ist zur Zeit die Trinkwasserversorgung sehr stark gefährdet oder bereits zusammengebrochen, da das Grundwasser keine Nachlieferung erhalten hat und weiter sinkt.

Die Familie Perrin, bei der ich zwei Monate lebte und arbeitete, sind fünf Personen, er (46 Jahre), sie (31) sowie die drei Kinder Marie-Cecile (11), Marie-Laurel (10) und Marie-Francoise (6). Sie leben in einem einfachen kleinen Haus mitten im Dorf, das sie vor acht Jahren für 40.000 DM mit anhängenden Gebäuden gekauft haben. Bei der Totalrenovierung, nur die Bruchsteinaußenwände und das Dach sind geblieben, hat er alles selber gemacht: Türen, Fenster, neue

25 Jahre  
Chicce Spitzen-tischbänder mit farbigen Satinbändern  
160 cm  
DM 18,95  
NEU  
Farben - Tapeten - Bodenbeläge  
Küchenherd

Holzdecken, Treppe, Strom-, Wasser-, Gas- und Heizungsinstallation und zum größten Teil auch die Möbel. Gelernt hat er Elektroingenieur und danach Psychologe. Die letzten fünf Jahre seiner insgesamt 22jährigen Berufstätigkeit war er Direktor in einem Heim für schwererziehbare Jugendliche, die dort eine handwerkliche Ausbildung erhalten haben. Vor fünf Jahren hat er gekündigt und auf der Suche nach

# Alle Kräfte im Boden wecken



## „Kohlensaurer Kalk

mit MGO  
75 % CaCO<sub>3</sub>, 5 – 14 % MGO  
Aufwandmenge: 300 – 500 g/m<sup>2</sup>

50 kg **DM 7,00**

## „Raiffeisen“- Dolomitkalk

Feinkörnig und gut streufähig. Aktiviert den Boden und steigert den Ertrag.  
Aufwandmenge: ca. 125 – 300 g/m<sup>2</sup>

12,5-kg-Tragebeutel **DM 6,80**

25-kg-Sack **DM 12,45**

## Thomaskali 8x15x6

8 % P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>, 15 % K<sub>2</sub>O, 6 % MGO  
Aufwandmenge: 100 g/m<sup>2</sup>

50 kg **DM 21,00**

## „Raiffeisen“- Bittersalz

Behält den Magnesiummangel der Nadelgehölze.  
Aufwandmenge: ca. 100 g/m<sup>2</sup>

10-kg-Tragebeutel **DM 5,35**

## Raiffeisen Gütersloh-Senne I

Außenstelle der WCG Kornhaus GmbH

Niehorster Straße 19 · Friedrichsdorfer Str. 50

einer neuen Geldquelle sind sie mehr aus Notverkäufen zu ihrer neuen Beschäftigung gekommen. Die älteste Tochter geht wie 80 % der Franzosen zum Gymnasium und wird nach insgesamt 11 Schuljahren ihr Abitur haben. Sie halten 150 Wachteln zur Eierproduktion, dieses Jahr soll zusätzlich eine Wachtelmast (4 000 Tiere je ca. 150 g) mit eigener Aufzucht aufgebaut werden. Vor drei Jahren haben sie die ersten Beerensträucher gepflanzt, die wir letztes Jahr auf insgesamt 2,5 ha ausgedehnt haben: Brombeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, rote und schwarze Johannisbeeren, Erdbeeren, aber auch Rhabarber. Die Fläche haben sie für effektiv 60 DM pro ha gepachtet, das ist immer noch

preiswerter, als ihn für 3 000 DM zu kaufen. Die Bodenpreise liegen in ganz Frankreich bei nur rund 10 % der deutschen Preise, so daß man besten Ackerboden bereits für 6 000 DM/ha in der Champagne kaufen kann. Dies Preisverschiebung hängt mit dem Vererbungssystem zusammen. Bei Erreichen des Rentenalters wird der Hof an den Sohn verkauft und mit dem Geld der Lebensabend bestritten, während man den Betrieb in Deutschland mehr oder weniger umsonst erhält, sich aber auch verpflichtet, für den Lebensunterhalt der Eltern aufzukommen. Da aber im Süden die Betriebe klein und die Böden schlecht sind, gibt es dort nur eine Hofübernahmequote von ungefähr 1:100, die sozialen

Folgen kann sich jeder selber ausrechnen.

Von der Beerenobsternte lagern sie insgesamt ca. 3 000 kg in 11 Tiefkühltruhen sowie weitere 300 kg gekaufte Mirabellen, Aprikosen und Quitten ein. Innerhalb eines Jahres werden sie zu Saft, Sirup, Marmelade und Fruchtbonbons verarbeitet. Weitere 5 000 Honigkuchen, rohe

oder eingelegte Wachteiler sowie eingelegte Tomaten und Honig werden auf den Samstagsmärkten in Craponne und Le Puy vermarktet. Zusätzlich arbeitet er mit dem Fremdenverkehrsamt zusammen und führt Besichtigungen in der Kirche durch, parallel dazu kann man seine Fabrikation besichtigen. In Frankreich darf jeder Landwirt seine Produkte selbst transformieren (Brot, Butter, Käse, Fleisch, Marmelade etc. und verkaufen), was in Deutschland ohne eine entsprechende Ausbildung unmöglich ist, muß dabei aber die Lebensmittelgesetze beachten, die dort nicht ganz so streng sind. Dieses Jahr will er

**Druckerei  
Köbberling**



Formularsätze  
usw., Stempel,  
Familiendruksachen,  
Einladungen, Dankkarten

Isselhorster Straße 420  
Mühlenzufahrt ☎ 6 81 65



**WO-TEX**  
Lädchen

*Zum WSV günstige  
Angebote in Wolle,  
Kinderbekleidung und  
Tischwäsche*

Haverkamp 10 · Tel. 6 83 57  
4830 Gütersloh-Isselhorst

**Wir bieten an:**

**20 Bauplätze in  
Isselhorst-Hollerfeld**

Toplage für Einzel-, Doppel- oder Mehrfamilienhäuser  
in 1- bzw. 2-geschossiger Bauweise.

Bitte besuchen Sie uns zu einem unverbindlichen  
Informationsgespräch.

Nutzen Sie dabei insbesondere auch unsere Sondersprechtag  
am Donnerstag, 8. 2. '90, 16.00 – 18.00 Uhr  
und Samstag, 10. 2. '90, 10.00 – 12.00 Uhr

Unser elektronischer Beratungsservice „Baufinanzierung“ er-  
stellt Ihnen einen exakten Finanzplan unter Berücksichtigung  
aller Faktoren.



**Spar- und Darlehnskasse Isselhorst**



noch ein Radiomuseum mit 300 meist vor 1935 gebauten Geräten eröffnen, die er selber gesammelt und repariert hat.

Des weiteren ist mir folgendes besonders aufgefallen: Es wird sehr viel Baguette gegessen, das aber meiner Meinung nach besser als das deutsche schmeckt und auch wesentlich preiswerter ist. Beim Essen gibt es immer etwas zu trinken, Wein normalerweise nur am Wochenende, meistens gibt es Sirup mit Milch oder Wasser.

Der Papierkrieg ist mit dem deutschen Bürokratenstaat voll vergleichbar, zum Beispiel war für die Grundsteuer eine achtfache Ausfertigung auszufüllen. Auch wenn man das Gespräch auf dem Lande und die Nachbarschaft noch pflegt, so ist auch in Frankreich die Hektik schon lange an der Tagesordnung. Trotzdem meiden die Franzosen die gebüh-

## Lachs- und Räucherfischspezialitäten



Lachs, geräuchert und gebeizt

Forellenfilets geräuchert

Aale geräuchert

Makrelenprodukte

Super Qualität – ganz frisch



Verkauf: Donnerstag und Freitag 15.00 – 16.30 Uhr

### *Isselhorster Fisch-Feinkost*

*Lachs- und Räucherfisch-Spezialitäten*

Dieselstraße 42 · Telefon 61 41

renpflichtigen Autobahnen und nehmen lieber die sehr gut ausgebauten und ausgeschilderten Überlandstraßen, die nur manchmal schnurgerade wie die B 61 sind. Die französische Bevölkerung ist nationaler eingestellt wie wir und kauft lieber bei dem Kaufmann um die Ecke als in den sich breit machenden Super-

märkten, weil sie sagen, daß sonst die Tante-Emma-Läden verloren gehen.

Ich habe in der Zeit noch sehr viel mehr gelernt und auch die französische Mentalität zu verstehen bekommen, die nicht nur nach Wachstum und Geld strebt, sondern auch bewußt nach mehr Lebensqualität. *Georg Viertmann*



Steinhagener Straße 27  
gegenüber dem  
Kindergarten

### Theoretischer Unterricht

Mo. + Do. 19.30 - 21.00 Uhr

Sollten Sie in der Theorie Probleme haben, so wenden Sie sich vertrauensvoll an uns.

Wir erteilen auch Einzelunterricht.

## Ein bißchen Eigenlob

„Eigenlob stinkt“ sagte man früher, ohne dabei zu merken, daß es der fremde Tadel ist, der die Luft verpestet, vor allem dann, wenn er ungerecht ist. „Tue Gutes und rede darüber!“ heißt es heute, und darum klopfen wir uns getrost ein wenig auf die eigene Schulter.

Als der Isselhorster Zweigstellenleiter der Sparkasse Gütersloh aus – weiß der Teufel welchen – Gründen aberufen worden war, lagen Unterschriftenlisten aus, die sich rasch füllten. Damit sollte der Vorstand bewegt werden, seine Entscheidung rückgängig zu machen. Hat es genützt? Natürlich

nicht. Hat es Friedrich Wilhelm Helling genützt? Natürlich nicht. Aber darauf kam es nicht an. Was zählt, ist die Geste und das Gefühl, aus dem sie kommt. Man sagt uns Isselhorstern im allgemeinen ja nicht viel Schmeichelhaftes nach. Schwierig sollen wir sein und wer weiß was alles. Aber jetzt haben wir bewiesen, daß wir doch ganz anders sind: kameradschaftlich, spontan, herzlich. Wir haben gezeigt, wie hoch wir Menschlichkeit schätzen, gerade weil sie in unserer Zeit vom technologischen Kältetod bedroht ist.

*Mumperow*

## Spadaka Isselhorst informiert: 23 Bauplätze im Hollerfeld

Die gute Nachricht für zukünftige Häuselbauer:

Am Hollerfeld stehen ca. 23 Bauplätze zum Verkauf an. Mit der Vermessung wurde bereits begonnen. Wie die abgebildete Flurkarte zeigt, erfolgt die Erschließung der einzelnen Grundstücke durch eine neue Planstraße als Verlängerung des Titanweges, durch die Zufahrtsstraße „In den Knüpen“ und über die Haller Straße.

Die Grundstücke können mit Einzel-, Doppel- und auch Mehrfamilienhäusern in ein- bzw. zweigeschossiger Bauweise bebaut werden.

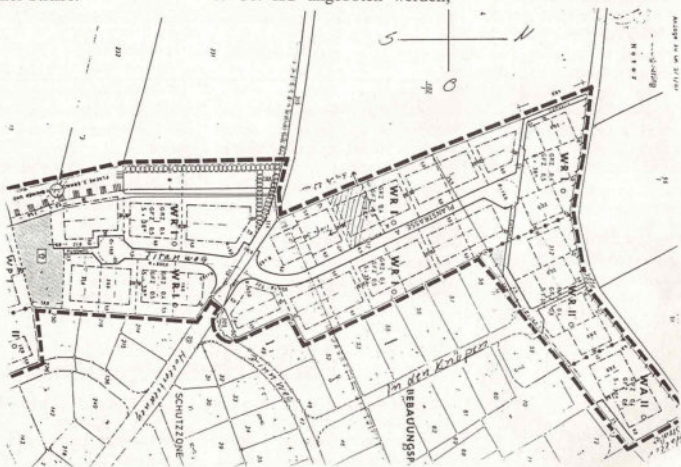
Wie die Spadaka weiter mitteilt, kann mit der Bebauung ab 1. 8. 1990 begonnen werden.

Für diese Grundstücke, die über die Immobilienabteilung der Spadaka in Zusammenarbeit mit der B + F Finanzverwaltung GmbH & Co. KG angeboten werden,

besteht keine Architekten- bzw. Bauträgerbindung.

Jeder Bauherr kann nach seinen eigenen Vorstellungen im Rahmen der bestehenden Bauvorschriften planen, bauen und kostengünstige Eigenleistungen durchführen.

Für das örtliche Bau- und Ausbaugewerbe dürfte diese deutliche Belebung auf dem Bausektor interessante Chancen bieten.



**Bussemas  
hilft bauen!**

# GEBR. BUSSEMAS

Baustoffe · Betonwaren  
Verbundpflaster · Fertigteildecken · Fertiggaragen



Aus eigener Fertigung: **TROCAL**® -Kunststoff-Fenster

Sämtliche Baustoffe von der Kellersohle bis zum First.

Berliner Straße – Ecke Osnabrücker Landstraße · Telefon (052 41) 66 17



Milchsuppe — aber zu allen Mahlzeiten hatte es Zutritt, denn zum einen regte Schwarzbrot mit seinen Röststoffen die Verdauung an und zum anderen ließ es sich trotz seines kräftigen Eigengeschmackes mit vielen anderen Nahrungsmitteln hervorragend kombinieren.

Als Auflage eignet sich beileibe nicht nur Schinken, sondern auch alle Arten von Dauerwurst, Leberwurst, Quark, Käse, Rübenkraut, das aus dem Rheinland bezogen wurde, oder auch einfach nur Butter.

*Das kleine Studio*

Naturkosmetika · Med. Fußpflege  
Manicure · Textilien

**Claudia Krause**

Haller Straße 154 · Tel. 685 14

Öffnungszeiten:

Di. bis Fr. 14.30 – 18.00 Uhr  
Sa. 10.00 – 12.00 Uhr

„Die Leckermäuler unter den westphälischen Bauern“, schreibt Kohl in seiner Abhandlung „Das Schwarzbrot und der westphälische Pumpernickel“, „benaschen gern die frisch aus dem Ofen kommenden Brode, und suchen so lange sie noch warm sind ein Stück Rinde abzubrechen, was mit frischer Butter beschmiert bei Hamm und Jütersloh eine so große Delikatesse ist, was Caviar mit heißen Blinni in Petersburg“. Es wurde in die abendliche Milchsuppe, die Sauermilch oder den Haferflockenbrei gebrockt, mit ihm wurde das „Brautwater“ angesetzt und auch lieferte es den Grundstoff für die Brotsuppe. Das Schwarzbrot war so vieler Verwendungen fähig wie kein anderes, rechtfertigt erst die Gleichsetzung von Brot und menschlicher Nahrung überhaupt: Unser täglich Brot, um das wir bitten, für welches wir danken. Es war das Brot aller Brote,



**Heinz Joecks**, Bauunternehmung  
Hoch- und Stahlbetonbau

Ausführung sämtlicher Maurer-, Beton-, Putz- und Verblendarbeiten

NEUBAU – UMBAU – ANBAU

Nickelweg 12 · 4830 Gütersloh-Isselhorst  
Telefon (0 52 41) 6 71 35

das Brot der Lieder, Märchen und Geschichten.

Trotzdem wurde es von Fremden mit Verachtung und einem Schimpfnamen belegt: Pumpernickel. Niemand wußte und weiß genau, wie es dazu kam. Gerade deshalb schoß die Phantasie ins Kraut und führte zu einer Vielzahl zum Teil recht abenteuerlicher Erklärungsversuche. Der bekannteste ist die Legende von einem französischen Soldaten, der gesagt haben soll: „C'est bon pour Nicole“. (Das ist gut für mein Pferd“ (das Nicole hieß). Aber in Südfrankreich in der Auvergne wo auch noch Roggen angebaut

wird, heißt das Schwarzbrot „pompou nigel“, und es ist nicht ausgeschlossen, daß französische Soldaten, die von 1635 bis 1639 Westfalen besetzt hatten, den Begriff Pumpernickel mit nach Hause genommen haben oder umgekehrt die Westfalen die Bezeichnung aus dem Auvergne-Dialekt übernommen und dabei leicht abgewandelt haben.

Einer anderen Version zufolge wurde das 1443 erstmals gebakene Osnabrücker Armenbrot „bonum paniculum“ (gutes kleines Brot) genannt, aber diese Geschichte, die übrigens an die Entdeckung des Marzipans erin-



**Der richtige Weg ...**  
großzügiges, übersichtliches Angebot in

**UHREN OPTIK SCHMUCK BESTECKE**

**Maas**

Inh. B. Maimann  
Uhrmachermeister und Meister der Augenoptik

**P** Direkt vor dem Haus oder Kahlerstr.

4830 Gütersloh 1  
Berliner Str. 107  
Ruf (0 52 41) 2 88 54

ner, erzählt man sich auch von anderen Städten.

In ihrem noch nicht erschienenen Buch zur Kulturgeschichte des Pumpernickels weist Carin Gentner nach, daß der Name auch außerhalb Westfalens verwandt wird, einerseits für kleine süße Gebäckstücke, andererseits in Kinderversen und sonstigen Reimen in der Bedeutung von „Kobold“. Dabei scheint sich „pumper“ entweder von „pumpen“ = die Luft verunreinigen, furzen, oder von dem lateinischen „pompa“ = Spuk, Geisterwesen abzuleiten., während Nickel von Nikolaus kommt und in vielen Umformungen in Süddeutschland und dem Alpengebiet anzutreffen ist.

Demnach ist Pumpernickel mit „stinkender Kobold“ oder „Stinkfritz“ zu übersetzen: Auf jeden Fall ein Schimpfwort. Es waren die Soldaten des 30jährigen Krieges, die ihr Kommißbrot, in dem sicher auch viel minderwertiges Zeug mit verbakken wurde, so taufen und da das westfälische Schwarzbrot dem äußerlich geähnt hat, haben sie auch dieses so benannt.

So einleuchtend und schlüssig diese Erklärung auch sein mag, ist auch sie mit einem Fragezeichen zu versehen. Die landläufige Bezeichnung war bis in unsere Zeit Swattbraut oder einfach

## Wilhelm Meibrink

Bau- und Möbelwerkstatt  
Bestattungen – Überführungen

4830 Gütersloh-Hollen

Münsterlandstr. 54 · Telefon (05241) 671 31

Braut, solange es noch kein Grau- und Weißbrot gab. Warum wurde in der Literatur auch der wissenschaftlichen ab 1630/1640 der Spitz- und Schimpfname verwendet?

Wie dem auch sei. Nicht zuletzt seinem fremdartig klingenden

schmackhafter. Es zergeht auf der Zunge.

Die Verwendung des Pumpernickels erfolgt in der zeitgenössischen Küche auf eine verfeinerte Art, vorwiegend in Nachspeisen, in Aufläufen mit Äpfeln, als Pumpernickel-Parfait, in Quarkspeisen mit Schokolade und Kirschen, in Pumpernickelpudding und als „Schneewittchenbrot“. Er vermag Farbe auf den Tisch zu bringen und das nicht nur äußerlich.

Gerade in der heutigen Ernährung, wo Pfunde eine Last und Ballaststoffe gefragt sind, bietet er sich als Verdauungsförderer und sättigender Schlankmacher an. Aber wie bedauerte ein belgischer Gelehrter namens Lipsius uns Westfalen?: „Armes Volk, das seine Erde essen muß!“

*Mumperow*



Namen verdankt der Pumpernickel seinen Erfolg. Als gewöhnliches „Schwarzbrot“ hätte er bei uns Deutschen mit unserer Vorliebe für alles Exotische sicher keine Chance. So aber ist seine Marktstellung gesichert, obwohl der heutige Pumpernickel nicht mehr das ist, was das Swattbraut von einst einmal war. Kein Bäcker kann es sich leisten, seinen Ofen 24 Stunden lang zu blockieren. Die heutige Backzeit beträgt höchstens die Hälfte. Um dennoch die dunkelbraune Färbung und eine leichte Süße zu erzielen, werden dem Teig Malz und Rübenkraut zugesetzt.

Aber noch gibt es Bäcker, die einen Steinofen haben und die alte Kunst des Schwarzbrotbackens beherrschen. Zu ihnen zählen Ralf Ameling in Halle und Clemens Rohmann in Heerde bei Clarholz. Im Steinofen gebackenes Schwarzbrot ist fester, dunkler, klebriger und wesentlich

Wickelkiste

NATURWAAREN · LÄDEN UND VERSAND



Ihr Beitrag  
zur Müllvermeidung:

Wickeln ohne  
Wegwerfwindeln!  
Wir beraten Sie gerne.

Haller Straße 52 · Telefon 62 16

Öffnungszeiten:

Di.-Fr. 9.30-12.00 Uhr, 15.00-18.00 Uhr  
Mittwoch nachmittag geschlossen

FAHRSCHULE  
**Giljohann**

Ihre Fahrschule  
in Isselhorst

Tel. 2 74 70  
Haller Straße 111