



Über 500 Jahre reiner Genuss – Westfälischer Pumpernickel g.g.A.

(Gelsenkirchen, 15.01.2015) Nordrhein-Westfalen, wichtiges Herkunftsland hochwertiger, vielfältiger und besonderer Lebensmittel, ist um eine anerkannte regionale Spezialität reicher. Der Westfälische Pumpernickel erhielt unlängst von der EU-Kommission die Auszeichnung und Eintragung als **„geschützte geografische Angabe“ (g.g.A.)**.

Auf der diesjährigen 80. „Internationalen Grünen Woche“ (IGW) in Berlin präsentiert die Schutzgemeinschaft Westfälischer Pumpernickel e. V. ihre natürlich-reine Brotspezialität, die schon heute weltweit exportiert wird. Am 16. und 17. Januar können sich Besucher auf der Weltmesse für Ernährung, Landwirtschaft und Gartenbau am Gemeinschaftsstand von „Ernährung NRW e.V.“ (Halle 5.2a, Stand 143) von den Qualitäten des „kleinen Schwarzen“ überzeugen.

Der **„Westfälische Pumpernickel g.g.A.“** ist ein reines Naturprodukt. Er wird nach Jahrhunderte alter Tradition aus Schrot und Körnern von Roggen, Wasser und Salz hergestellt. Nur Hefe, Malz oder Zuckerrübensirup sind noch erlaubt. In keinem Fall dürfen Konservierungsstoffe oder sonstige chemische Zusätze verwendet werden. Auch das Produktionsverfahren ist noch das gleiche wie vor einem halben Jahrtausend. Es erfordert viel Sorgfalt und Gefühl und noch mehr Zeit – ein ganz besonderes Gut in unserer globalisierten Welt.

Mindestens 16 Stunden wird der Westfälische Pumpernickel in der Dampfbackkammer mit Überdruck, aber bei nur ca. 100 Grad eher gekocht als gebacken. Das erhält ihm die Vitamine und Ballaststoffe, verleiht ihm Farbe und Struktur und macht ihn saftig und leicht süßlich.

„Diesen Traditionen und dem Bekenntnis zu Natürlichkeit, Ursprünglichkeit und Reinheit dieser westfälischen Delikatesse sind die Mitgliedsbetriebe der Schutzgemeinschaft Westfälischer Pumpernickel e.V. verpflichtet“, erklärt deren Vorsitzender, Thomas Gill. „Die Eintragung des Westfälischen Pumpernickel g.g.A. ist deshalb ein wichtiger Schritt, der uns in unserem Engagement bestärkt.“





Auf ihrem Weg, westfälische Herkunftsangaben für Backwaren vor missbräuchlicher Verwendung zu schützen bzw. diese zu pflegen, deren Qualität zu sichern und den überregionalen Absatz von NRW-Erzeugnissen, insbesondere Backwaren aus Westfalen zu fördern, wurde die Schutzgemeinschaft offiziell begleitet.

Das NRW-Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz stärkt das Vertrauen der Verbraucherinnen und Verbraucher in die Sicherheit und Qualität der heimischen Produkte durch Überwachung der strengen gesetzlichen Vorgaben für die Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung. „Jede Region zwischen Rhein und Weser hat ihre individuellen Reize, die sich unter anderem in den traditionellen Produkten und regionaltypischen Lebensmitteln niederschlagen. Auch das verleiht den nordrhein-westfälischen Regionen ihre Einmaligkeit und Besonderheit“, erklärte Landwirtschafts- und Verbraucherschutzminister Johannes Remmel. „Der Westfälische Pumpernickel ist ein regionales Produkt, das sehr stark mit der Region Westfalen als traditionelles Lebensmittel verbunden ist, damit Identität stiftet und den Menschen ein Stück Heimat vermittelt. Das wird auch von den Verbraucherinnen und Verbrauchern immer stärker nachgefragt und ist damit für die Erzeugerbetriebe und für die Regionen insgesamt ein großer Gewinn.“

Lebensmittel aus Nordrhein-Westfalen genügen höchsten Ansprüchen an die Qualität und Verwendung der Rohstoffe und sie werden umweltfreundlich und -schonend verarbeitet. Der Westfälische Pumpernickel, in Westfalen seit Jahrhunderten „täglich Brot“, ist längst in den modern-experimentellen Küchen und bei ernährungsbewussten Menschen über die Grenzen Nordrhein-Westfalens hinaus etabliert.

Die neue Internetpräsenz **www.westfaelischer-pumpernickel.de** hält ab sofort alle Informationen über den Westfälischen Pumpernickel g.g.A. bereit.

3.889 Zeichen.

Pressekontakt und verantwortlich für den Inhalt:

Thomas Gill

Vorsitzender

Schutzgemeinschaft Westfälischer Pumpernickel e. V.

Der Abdruck ist frei, über ein Belegexemplar freuen wir uns!

