



## Neues von Haus Kemnade - Nr. 45

April 2026

---

### Aktuelle Hinweise

---



#### Ausstellung: Akkordeon

#### Das Musikinstrument des Jahres 2026

1. Februar - **VERLÄNGERT** bis 12. April

Das Kulturhistorische Museum Haus Kemnade widmet dem Instrument des Jahres eine Ausstellung.

Akkordeons unterschiedlichster Bauart bieten einen historischen Überblick.

Begleitveranstaltungen und Führungen runden die Ausstellungen ab.

**Verlängert bis 12.04.2026**



#### "French touch reloaded"

12. April 2026, 15 Uhr

Am letzten Tag der verlängerten Ausstellung sind noch einmal das Akkordeon-Gitarren-Duo

Stefanie Schulte-Hoffmann und Peter Brekau mit einer Hommage an die französische Musik und den Tango Argentino zu hören.

Der Eintritt ist frei.

---

### Pumpernickel

---

Liebe Freunde und Mitglieder des Fördervereins, wir Bochumer sind in der glücklichen Lage, viel über das Leben in der kleinen Stadt Bochum zu wissen: Wir verdanken es Dr. Kortum, der unermüdlich Informationen gesammelt, gezählt und alles aufgeschrieben hat.

Wir wissen, welche Berufe es zu seiner Zeit (um 1800) in Bochum gab, wie viele Häuser mit Stroh gedeckt waren, wie viele Leute am Sonntag in die katholische, lutherische oder reformierte Kirche eilten. Durch ihn wissen wir auch, was die Bochumer aßen. Und das, was sie aßen, führte dazu, dass die Bochumer relativ alt wurden:

*„Die einfache Lebensführung, welche durchgehend hier geführt wird, ist nebst der gesunden Luft von dem meist hohen Alter der Einwohner die Hauptursache. Der größte Haufe nährt sich fast blos von Brod, Milch, Butter und Gemüse; selten wird von dem gemeinen Mann Fleisch gegessen, noch seltener schmeckt er Fische. Gewürze fallen fast ganz weg.“*

Bochum liegt noch in dem Gebiet, in dem Pumpernickel gebacken und gegessen wurde.

Wir können also davon ausgehen, dass die Bochumer Pumpernickel aßen und deswegen so gesund waren, wie Kortum beschreibt!

Pumpernickel ist Brot aus Roggen. Roggen ist anspruchslos und robust, im Gegensatz zu Weizen. Er kommt mit kalten Wintern klar, mit schlechten Böden und trockenen Sommern.

Alle 14 Tage war es wieder so weit, frisches Brot musste her. Backtag! Zuerst mussten die Knechte den Roggen zur Mühle transportieren, Roggen musste direkt vor dem Backtag gemahlen werden, Roggenschrot hielt sich nicht lange frisch.



Das geschrotete Roggenmehl wurde in einen großen Trog geschüttet und mit kochendem Wasser übergossen. Die Masse fing leicht an zu gären.

Am nächsten Tag wurde geknetet... mit den Füßen der Knechte! Zum Glück wurden die Füße vorher gewaschen, ich weiß nicht, wie sonst das Lob auf die Gesundheit der Bochumer ausgefallen wäre!



Dann wurden riesige Brote geformt, keine kleinen, handlichen Brote!

O nein! Diese Brote waren 30, 40 oder sogar 60 Pfund schwer! (15, 20 bis 30 Kilo). Währenddessen wurde der Ofen eingeheizt. Wenn der Ofen glühte, wurde die Glut aus dem Ofen geholt und die Backfläche mit einem nassen Sack - auf einem entsprechend langen Stock aufgespießt - gesäubert. Mit Hilfe von massiven Schiebern wurden die Riesenbrote in den heißen Ofen geschoben. Die Ofentür schloss sich hinter den Broten und die Ritzen verschmierte man mit feuchtem Lehm. 24 Stunden blieb das Brot in dem Ofen, dann war es endlich gar.

Brot gab es zu jeder Mahlzeit.  
Pumpernickel – schwer und mit harter Kruste - wurde von Männern (dem Hausherrn oder dem Großknecht) geschnitten, Weizenbrot – leicht und weicher Kruste - von Frauen. Die Schnitten des Pumpernickels waren etwa so groß wie ein Din-A-4-Blatt.

Dazu eine Scheibe westfälischen Schinken... und das Glück war groß. Allerdings nur für den Westfalen.



Die Knilche hatten ihre großen Ohren natürlich immer aufgestellt, vor allem, wenn die Herrschaft Besuch aus anderen Landesteilen bekam.

„Voltaire,  
der französische Herr,  
dieser Angeber!  
Beleidigte unser Brot gar sehr!  
Es sei nur gut für Deutsche und Pferde  
Es wäre ja auch so schwarz wie Erde!“, empört sich der Knilch links.

„Auch Thomas Nugent benimmt sich nicht elegant!  
Obwohl ein Gentleman aus dem Engeland,  
er Pumpernickel ekelerregend fand.  
Er hält unser kultiges Brot  
Für Pferdefutter... in der Not!“, schimpft der Knilch rechts.

„Selbst der feine Thomas Lediard,  
gekommen nach Deutschland als Diplomat,  
verachtet das Brot als Fraß armer Leute.  
Nur schick war helles, weißes Brot.

Doch Pumpernickel macht Wangen rot!  
Und so ist's noch heute! So ist's noch heute!“, beschwört der Knilch links.

„Und vergiss nicht den Schinken!  
Im Rauch tut er winken!  
Mit Pumpernickel gegessen!  
Alle Sorgen vergessen!  
Dazu vom Muckefuck 'ne Tasse!  
Dat is' klasse! Dat is' klasse!“, schwärmen die beiden Knilche.

---

Da nichts weggeworfen wurde, benutzte man auch altes Brot.  
Sogar, zur Abscheu der Gourmet-Kritiker, altes Pumpernickel.  
Henriette Davidis hat uns dieses Rezept aufgeschrieben:

- 12 (!) Eier
- 3/8 Pfund durchgeseibter Zucker = 190 g Zucker
- 2 Unzen süße Chokolade = 7 g Schokolade
- 1/8 Unze Zimmet = 1 gestrichener TL Zimt

- Abgeriebene Schale einer Zitrone
- 9 Unzen altes, geriebenes und gesiebttes Pumpernickel  
= 30 g Pumpernickel

Die Eidotter werden mit Zucker, Chokolade und Gewürzen eine halbe Stunde lang stark gerührt, dann wird das Brot hinzugefügt, das Ganze mit dem steifen Eiweißschaum vermischt und gebacken.

---

Vielleicht hat jemand unserer Leser Lust, dieses Rezept auszuprobieren. Als Osterüberraschung für die Familie?

Viele Grüße!  
Carola Mehring

Literatur:

Carl Arnold Kortum, Nachricht vom ehemaligen und jetzigen Zustande der Stadt Bochum Jubiläumsnachdruck Brockmeyer Bochum 1990

---

### Modernisiertes Kuchenrezept:



#### Brod-Torte mit Chokolade (nach Henriette Davidis)



Zutaten (für eine Springform ca. 24–26 cm)

- 6 Eier
- 250 g Zucker
- 200 g geriebenes trockenes Weißbrot  
(*fein gerieben, z. B. von altbackenen Brötchen*)
- 150 g Mandeln (fein gemahlen, geschält)
- 100 g Zartbitterschokolade
- 1 gestrichener TL Zimt
- Abrieb von ½ Zitrone
- 1–2 EL Zitronensaft
- 1 Prise Salz

(*Optional, aber historisch plausibel: 1–2 EL Rum oder Arrak*)



#### Vorbereitung

- Schokolade fein reiben oder raspeln
- Brot sehr fein reiben (fast wie Semmelbrösel, aber trockener)
- Eier trennen



#### Zubereitung

- 1. Eigelbmasse herstellen**
  - Eigelb + Zucker sehr schaumig schlagen (mehrere Minuten, hell-cremig)
- 2. Aromaten zugeben**
  - Zitronenschale, Zitronensaft, Zimt unterrühren
  - ggf. Rum zugeben
- 3. Trockene Zutaten einarbeiten**
  - Mandeln
  - geriebenes Brot
  - Schokolade
  - alles gut unterrühren
- 4. Eischnee schlagen**
  - Eiweiß + Prise Salz steif schlagen

## 5. Unterheben

- o Eischnee vorsichtig unter die Masse heben (luftig!)

---

### Backen

- 175 °C Ober-/Unterhitze
- Backzeit: 50–60 Minuten

 Form einfetten und ggf. mit Bröseln ausstreuen

 Nach ~45 Minuten Stäbchenprobe machen

---

#### Literatur:

- ChatGPT
- Henriette Davidis  
Praktisches Kochbuch für die Deutschen in Amerika, Milwaukee 1879
- Carin Gentner, Pumpernickel, Detmold 1991
- Augustin Wibbelt, Essen und Trinken im alten Westfalen, Volkskalender, Fredebeul & Koenen Essen-Ruhr 1911

Und wer wieder gerne dieses Knilch-Gedicht als Knilch-Song hören möchte:  
<https://suno.com/s/MrdJGKcB40duJExn>

---

## Terminübersicht Haus Kemnade

April 2026

Museum an Ostern: Karfreitag und Ostermontag geschlossen

05.04.2026, 15:00 Uhr, **Führung** durch Haus Kemnade und die Sammlungen

12.04.2026, 15:00 Uhr, Konzert "French touch reloaded"

12.04.2026, 15:00 Uhr, **Letzter Tag** der Ausstellung Akkordeon

Mai 2026

03.05.2026, 14:00 Uhr, **Führung** durch Haus Kemnade und die Sammlungen

---

Kulturhistorisches Museum Haus Kemnade

45527 Hattingen – An der Kemnade 10

---

Geben Sie unseren Newsletter gerne weiter, er lässt sich [hier](#) abonnieren.

---

Der Newsletter informiert die Mitglieder des Vereins  
und Interessierte über Themen um Haus Kemnade.

Es ist erlaubt und ausdrücklich erwünscht, den Newsletter an Interessierte  
weiterzugeben.

**Newsletter-Redaktion: Carola Mehring**  
**Förderverein Haus Kemnade und**  
**Musikinstrumentensammlung Grumbt e.V.**

Manfred Grunenberg (Vorsitzender)  
Am Bergbaumuseum 33a, 44791 Bochum  
Website: <https://fv-hauskemnade.de>  
E-Mail: [briefkasten@fv-hauskemnade.de](mailto:briefkasten@fv-hauskemnade.de)

Diese E-Mail wurde an {{ contact.EMAIL }} gesendet.

Sie haben die E-Mail erhalten, weil Sie Mitglied im Förderverein sind oder den Newsletter  
abonniert haben.

[Abbestellen](#)

Versendet mit

**Brevo**