

Knabbeln

Knusprige Neuigkeiten rund um den guten Bäcker.

Nähe, die ankommt

Vielversprechende
Partnerschaft mit Familie
Schulze Westerhoff



Ohne viele Ecken keine runde Sache

Fußball ist ein Ergebnisspiel – und ein Zählspiel. Jedenfalls mit dem Preußen-Gewinnspiel in der 2. Bundesliga.

Rote Karte für die Tonne

Nicht benötigte Lebensmittel gehören nicht einfach entsorgt. Es wartet vielmehr eine sinnvolle Verwendung.

Aktuelles



Mit dem K-Wetter den Tag ausklingen lassen

Für das Wetter können wir nichts, haben keinen Einfluss auf Sonne, Wind oder Regen. Aber wir können es euch schonend beibringen. Was wir seit einigen Monaten tun und das Wetter am Nachmittag bei „Antenne Münster“ präsentieren. Hört gut hin. Vielleicht ist es ja doch passend für euch, beschert euch den ganz persönlichen Sonnenschein – und ist der Beginn eines entspannten Abends.

Preußen-Gewinnspiel: Das Eckige wird zur runden Sache



Das Runde muss ins Eckige. Sonst wird es nichts mit den Toren. Aber schon vor dem Erfolg sind Ecken eine runde Sache, zumindest der Weg ins Eckige. Von wegen drei Ecken einen Elfer - die Älteren unter uns erinnern sich vielleicht? Bei unserem Gewinnspiel zum Heimspieltag des SC Preußen Münster, das wir seit der Vorsaison präsentieren, darf es jede Menge an Standards sein, am Ende aber muss die Anzahl stimmen. Schließlich wollen wir die Gesamtsumme der Eckstöße während der 90 Minuten wissen. Daran wird sich auch in der 2. Bundesliga nichts ändern.

Bis zum Anpfiff der zweiten Hälfte ist der Tipp über das Kommentarfeld unseres letzten Posts möglich. Und dann freuen wir uns wie in den bisherigen 33 Jahren unserer Partnerschaft und der Zusammenarbeit mit dem SCP, wenn das Runde im Eckigen einschlägt.

Und nach dem Abpfiff und der richtigen Vorhersage warten leckere Gewinne auf euch. Noch ein Volltreffer!

So spielst Du mit:

Folge unserem Kanal

@krimphove_muenster auf Insta

Like die jeweils aktuelle Gewinnspiel-Story



Tippe bis zum Anpfiff der zweiten Hälfte über das Kommentarfeld unter unserem letzten Post.



Der Hof der Familie Schulze-Westerhoff in Havixbeck aus der Vogelperspektive.

Ein regionales Bekenntnis

Dinkel-Doppel(s)pass mit dem Hof Schulze Westerhoff

Regionales ist nicht einfach chic, gerade in Mode oder eine aktuelle Laune. Es ist eine Überzeugung, eine Einstellung, ja ein klares Bekenntnis zum Umfeld, zur Heimat und zu deren wertvollen Produkten. Das wollen auch wir mit unserer neuen Zusammenarbeit mit Thomas und Petra Schulze Westerhoff unterstreichen und abgeben.

„Die Auswahl unserer Partner ist wichtig. Bisweilen dauert es etwas. Aber auch, weil wir das Miteinander langfristig pflegen möchten. Schließlich sehen wir uns in der Verantwortung zum Partner, aber auch zu unseren Kunden. Letztlich steckt auch immer ein Gesicht dahinter“, verrät Christopher Krimphove einen Teil des Ansporns. Nicht verwunderlich, dass sich dies auch mit der Familie Schulze Westerhoff deckt. „Es entsteht und besteht eine direkte Beziehung, wir verkaufen nicht anonym. Das ist ein Stück weit Motivation,“ erklärt der Eigentümer des typisch westfälischen Hofes.

Diese Überschneidungen führten im Endergebnis zu einer Zusammenarbeit, die seit rund einem Dreivierteljahr besteht. Zu einer partnerschaftlichen Beziehung, in die nach den ersten Kontakten vor zwei Jahren Bewegung kam und die künftig intensiviert werden soll. Während derzeit noch alle 14 Tage das Dinkelvollkornmehl in 25 kg-Säcken verpackt und von der Bauerschaft Schonebeck in unsere Zentrale in die Loddenheide transportiert wird, wird der Umfang schon bald wachsen - wie das Korn auf dem Feld.

Noch wird Dinkel aktuell auf wenigen Hektar - ein Hektar sind 10000 Quadratmeter und hat somit eine Größe von etwa einem Fußballfeld – angebaut. Die Anbaufläche soll aber zeitnah größer werden. Was auch unter anderem unserem Bedarf geschuldet ist. Dabei bringt, um die Einordnung noch etwas greifbarer zu machen, ein Quadratmeter 400 Gramm Dinkelmehl hervor. So viel wie für ein Brot benötigt wird. Das rückt auch die gesamte Fläche des Betriebs von 70 Hektar und damit rund 70 Fußballfeldern in ein klares Licht.



Unser Dinkel-Urkorn ist eines der Brote, das mit dem hochwertigen Dinkelvollkornmehl vom Hof Schulze-Westerhoff gebacken wird.



Warum eigentlich Dinkel?

1. Die Vorteile von Dinkel sind **altbewährt** – bereits vor etwa 8.000 Jahren soll Dinkel erstmals von den Ägyptern angebaut worden sein
2. Laut Hildegard von Bingen besitzt Dinkel **rundum positive Eigenschaften** und dient daher als Basis für eine **gesunde Ernährung**
3. Dinkel besitzt eine besonders **verträgliche Verteilung** von **Nährstoffen** und ist daher besonders für Menschen mit Allergien und anderen Unverträglichkeiten geeignet
4. Dinkel dient als guter Lieferant von **Mineralstoffen** und **Spurenelementen**, sowie hochwertigen **Aminosäuren** und **Fettsäuren**
5. Dinkel ist **kräftig-aromatisch und nussig** im Geschmack und verleiht unseren Backwaren somit ein ganz besonderes Aroma

Was für die Döppchen!



Schließlich gewinnt Dinkel immer mehr an Bedeutung. Wurden und werden auf dem seit 1380 im Familienbetrieb befindlichen Hof neben der Schweinezucht insbesondere Mais, Weizen und Gerste angebaut, rückt Dinkel immer mehr an die Stelle des Weizens. „Es ist ein besonderer Ersatz für Weizen. Waren früher Weizen und Roggen im Trend, hat sich inzwischen die Einstellung und somit die Erwartung an uns geändert“, ordnet Christopher Krimphove ein und verrät so, warum der Fokus mehr und mehr auf das Urgetreide aus Havixbeck gerichtet ist. Einen nicht unwesentlichen Aspekt formuliert zudem Petra Schulze Westerhoff: „Dinkel hat auch einen ganz anderen Geschmack, ist verträglich und bringt Varianten auf den Tisch.“

Außerdem ist Dinkel nährstoffhaltiger. Während in der Regel in industriellen Betrieben mit Walzenstühlen gearbeitet wird, wird in Havixbeck auf einer hofeigenen Steinmühle gemahlen. „Beim Vollkornmehl wird das komplette Korn zu Mehl. Inklusive sämtlicher Inhaltsstoffe und Kleie“, unterstreicht Petra Schulze Westerhoff. Und somit anders als bei herkömmlichem, hellem Mehl. Und vor allen Dingen ohne Zusatzstoffe. Münsterländer Urstoffe eben. Was drauf steht, ist drin – und wird verarbeitet. Natürlich gewachsen, schonend gemahlen. 100 Prozent Natur.

„Klein und fein. Wir wollen die Ursprünglichkeit bewahren“, ergänzt Thomas Schulze Westerhoff, der sich seit etwa zehn Jahren dem Thema Dinkel sowie dessen An- und Ausbau verschrieben hat. Die Zusammenarbeit mit der K-Familie ist ganz in seinem Sinn. Direkter Draht, kurze Wege – die Möglichkeit zu reagieren. Nicht nur da passt es. „Da müssen und werden wir zulegen. Das sagen uns auch die Rückmeldungen der Kunden“, erklärt Christopher Krimphove und freut sich, einen Dinkel-Doppelpasspartner gefunden zu haben.

Dass das Produkt, das im Oktober auf dem sandigen Lehmboden gesät, Mitte Juli geerntet und anschließend zwei bis drei Jahre eingelagert wird, einer ständigen Kontrolle bedarf, ist selbstverständlich. Darum sagt Christopher Krimphove auch: „Es geht nicht immer nur um Preis und Gewinn. Die Qualität muss stimmen. Und das fühlt sich gut an.“ - Ein Bekenntnis zu regionalen Produkten eben.

Thomas Schulze Westerhoff
Schonebeck 38
48329 Havixbeck

www.schulzewesterhoff.de



Die Tonne ist keine Alternative

Wertvolle Verwendungsmöglichkeit für (scheinbar) überschüssige Lebensmittel

Das Auge isst mit. In diesem Fall sollte man sogar genau hinschauen, was mit den Nahrungsmitteln geschieht, die nicht verzehrt werden. Der Weg in die Tonne, ist der falsche, eher ein Holzweg. Das nicht benötigte Essen sollte vielmehr in einer der Überraschungstüten landen, die die Aktion „Too good to go“ seit fünf Jahren packt. Wir sind dabei, unterstützen die Initiative.

Mit eurer Unterstützung zusammen können wir auf 109.105 geretteten Überraschungstüten zurückblicken! Damit könnte jemand 2,8 Jahre ununterbrochen warm duschen oder 1.010-mal von

Berlin nach London fliegen! Beachtlich oder? Mit welchen Ressourcen doch leichtfertig umgegangen wird, Chancen vertan werden.

„Too good to go“ hat sich zum Ziel gesetzt, die Verschwendung von guten Lebensmitteln zu verhindern. Sie helfen Unternehmen, aus ihren Überschüssen Einnahmen zu generieren und bieten Verbrauchern die Möglichkeit, gute Lebensmittel zu einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis zu genießen.

Und so ganz nebenbei - auf diesem Weg befähigen sie alle Menschen zum aktiven Schutz unseres Klimas.

www.toogoodtogo.com/de

Starbesetzung gesucht

Gesucht: Starbesetzung für den „Kampf des Kornes und Mehls“. Wir würden gerne engagierten Bäcker*innen, Konditor*innen und Verkäufer*innen für eine Rolle in unserem Theater verpflichten, um den Anforderungen gerecht zu werden. Fest verpflichtet, in Voll- oder Teilzeit. Natürlich sind auch die angesprochen, die sich zuvor schon auf anderer Bühne bewährt haben – engagierte und entschlossene Quereinsteiger. Das Mitwirken ist nur einen Mausklick entfernt. Wer möchte seiner Karriere einen neuen „Dreh“ geben?

Deine Voraussetzungen: Keinen Bock auf Kurzarbeit, einigermaßen pünktlich, Lust auf Teamarbeit und auf eine Rolle mit vielen Folgen.

Jetzt
bewerben!



Knabbeln haben Tradition

Bauernstuten, die in große Stücke gebrochen und anschließend im Backofen getrocknet werden, bezeichnet man als Knabbeln. Besonders beliebt ist das Einstippen der getrockneten Brotstücke in Milch, Kaffee oder Milchkaffee. Ursprünglich entstand diese Münsteraner Spezialität aus der Not heraus. Um die Reste nicht einfach wegschmeißen zu müssen, wurde der Stuten länger haltbar gemacht und mit dem Aufweichen in Milch, Kakao oder andere Getränke schnell zu einer regionalen Tradition.

Die Knabbeln heute bestehen hauptsächlich aus Weizen- oder Roggenmehl, Wasser, Hefe, Schweineschmalz sowie Zucker. Sie werden heutzutage gerne als Suppeneinlage oder Müslisatz gegessen und erfreuen sich vor allem bei denen großer Beliebtheit, die Knabbeln als regionale Tradition schätzen. Auf den Geschmack gekommen? – Da hilft eine Rezeptidee schon weiter.

Zutaten: Weißbrot, Bauernstuten oder anderes übrig gebliebenes Brot, Zucker, Milch oder ein beliebiges Getränk.

Zubereitung: Das Brot in mundgerechte Stücke teilen. Diese auf ein Backblech geben und für etwa 15 Minuten bei 150 Grad goldbraun rösten. In luftdichten Behältern aufbewahrt, sind die Knabbeln recht lange haltbar.

Besonders lecker sind sie, wenn sie aus Weißbrot hergestellt, in Milch aufgeweicht und dann mit Zucker bestreut werden. Als Frühstück sind sie eine tolle Abwechslung. Knabbeln aus dunklem Brot eignen sich auch perfekt als Suppeneinlage.

Impressum

Der gute Bäcker
H. Krimphove GmbH
Loddenheide 45
48155 Münster
Telefon 0251 / 13322-0

Geschäftsführer:
Georg Krimphove
Christopher Krimphove
HR B 5984
USt-IdNr. DE813143668

Redaktion:
Christopher Krimphove
Stina Porsch
Gestaltung:
Linda Thomann

Fotos:
Thomas Mohn
MLVNRW/Arslan
Erscheinungsweise:
Einmal im Quartal