

Knabbeln

Knusprige Neuigkeiten rund um den guten Bäcker.

Röstfrisch aus Rieste

Beim Kaffee kommt von Joliente
nur das Beste in die Tüte



Wir können mehr als „nur“ Backen

Die Angebots-Palette ist gewachsen. Auch Fingerfood-Catering für Tagungen, Hochzeiten, Geburtstage und Feiern jeglicher Art zählen zum Service.

Zeit für den Unruhestand

Sie hatte den Überblick, hat angepackt. Ohne sich in den Vordergrund zu drängen. Ingrid Plücker scheidet nun nach 25 Jahren aus. Langweilig wird es ihr wohl nicht.



Ein Dankeschön für 30 Jahre

Drei Jahrzehnte – eine beeindruckende Zeit, die unsere Karin Leipe nun schon Teil unserer K-Familie ist! Ihre Reise bei uns führte Karin unter anderem über die Filialen in der Geiststraße und am Bült, wo sie stets mit ihrer Herzlichkeit und Erfahrung begeisterte und dies auch heute noch als fester Bestandteil unseres Teams am Cheruskerring tut.

Wer mit Karin arbeitet, weiß: Sie ist stets gut gelaunt, eine äußerst nette und aufmerksame Verkäuferin und immer für ihre Kundinnen und Kunden, sowie Kolleginnen und Kollegen da. Mit ihrer liebevollen und hilfsbereiten Art schafft sie eine Atmosphäre, in der sich alle willkommen fühlen.

Liebe Karin, wir danken dir von Herzen für 30 Jahre Engagement, Freude und Leidenschaft für unsere K-Familie. Wir freuen uns auf viele weitere gemeinsame Jahre mit dir!

Deine K-Familie



Gemeinsam für eine nachhaltige Zukunft!

Dank euch konnten wir im letzten Jahr zusammen mit TooGoodToGo **26.335 Überraschungstüten** retten – ein großer Erfolg im Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung!

Lasst uns auch 2025 weiter für den Schutz unserer Ressourcen einsetzen! Danke, dass ihr Teil dieser Bewegung seid.



Wartet auf den Genuss: Der in Säcken verpackte und gelagerte Kaffee.
Henning Schmidt (kl. Foto) überzeugt sich immer wieder vom Zustand des brauen Goldes.

Der Duft der Vielfalt

Genuss ist ein Versprechen – Keine Abstriche bei der Qualität

Pommes ohne Mayonnaise? – Undenkbar! Malediven ohne Sonne? – Unwahrscheinlich! Gebäck, Frühstück oder der Start in den Tag ohne den geeigneten Kaffee? – Unmöglich! Darauf, oder einfach nur zum Genuss, als Begleitung so manchen Gesprächs oder nur einfach zur Entspannung müssen die Mitglieder der K-Familie nicht verzichten. Die Kaffeerösterei Joliente sorgt für den entsprechenden Geschmack. Ob im Café oder für zu Hause. Selbst „to go“ geht er mit.

Zusammen gehen die beiden Partner dabei schon ein ordentliches Stück. Genauer gesagt seit 1983. Da überzeugte Ulrich Schmidt sein Gegenüber Heinrich Krimphove von den Produkten, die er da noch im Auftrag einer großen Rösterei im Angebot hatte. Der Anfang war gemacht. Als sich die Strukturen änderten, hob Ulrich Schmidt gemeinsam mit einem Kollegen Joliente aus der Taufe. Die Geschäftsbeziehung nach Münster blieb. Bis heute. Die Gründe damals wie heute identisch. Auch für eine Intensivierung.

„Beide Häuser schätzen einen partnerschaftlichen und freundschaftlichen Austausch auf Augenhöhe“, sagt Christopher Krimphove. Henning Schmidt, inzwischen der Ansprechpartner und wie Christopher stellvertretend für die nächste Generation, formuliert die Zutaten noch etwas deutlicher: „Das passte auf Augenhöhe. Und passt immer noch. Die Familie Krimphove ist kerzengerade, ehrlich und sozial engagiert.“

Deckungsgleich ist zudem die Denkweise, sind die Erwartungen. „Joliente hat sich auf nachhaltige Spezialitätenkaffees konzentriert. Deren Qualität passt perfekt zu den hohen Ansprüchen an unsere eigenen Backwaren“, verrät der Münsteraner. „Krimphove steht für Qualität und da möchten wir beim Kaffee keine Abstriche machen. Ein Industriekaffee würde nicht zu unserer Philosophie passen.“

„Das Geschmacksprofil, ein Kaffee ohne Zusatzstoffe, der einen Körper ohne Säure hat, ausbalanciert und somit mild ist“, führt Schmidt die unabdingbaren Voraussetzungen an. Der Erfolg gibt ihm und seinem Vater recht.



Die perfekte Basis für gute Gespräche: Guter Kaffee.
Das wissen und schätzen auch Christopher (l.) und Georg Krimphove.

Ende Januar wurden vier Produkte gerade bei einer Verkostung mit Gold prämiert. „Für uns ist das Kaffeerösten eine Mischung aus Handwerkskunst und Feingefühl mit einer großen Portion Hingabe.“ So hört sich Leidenschaft an.

Inklusive Technik. Bei der Herstellung setzt die Kaffeerösterei aus dem südlichen Niedersachsen auf traditionelle Trommelröster. Dabei wird der Kaffee bei maximal 225 Grad mindestens 15 Minuten geröstet. Eine schonende Art, die dem Kaffee die nötige Zeit gibt, seine Aromavielfalt auszubilden.

Das gehört zu einem Produkt, dessen Erwartungen gewachsen sind. „Der Verbraucher ist anspruchsvoller geworden. Zudem wird der Kaffee seit 2006 oder 2007 anders wahrgenommen. Nicht zuletzt durch die Spezialisierungen wie Latte Macchiato oder Cappuccino.“ Auch deshalb ist man stetig auf der Suche nach Neuem. Ohne auf das Bewährte zu verzichten, gleichbleibende Qualität zu wahren. Davon können sich unsere Kunden überzeugen. Ein Espresso, ein Café Crème sowie ein Filterkaffee sind ein bewährtes Trio – die im Hause Joliente aufgelegte „K-Edition“.

Wer sich selbst einen persönlichen Eindruck verschaffen möchte, kann das tun. Am Standort nahe der A1 Richtung Bremen besteht im eigenen Café nicht nur die Möglichkeit, bei kleinen Snacks die Produkte von nahezu 30 Varianten zu genießen. Durch eine Glaswand kann zum Genuss gleichzeitig auch die Produktion verfolgt werden. Und wem das noch nicht genügt, auf den wartet eine buchbare Führung. Wenn er auf den Geschmack gekommen ist ...

...und wie mögen Sie, Herr Schmidt, Ihren Kaffee am liebsten? – „Schwarz, einfach schwarz.“

Was den angeht, sind sich die Partner sogar einig. „Der klassische Filterkaffee ist mein Favorit. Damit starte ich jeden Morgen um 5.00 Uhr – schwarz wie die Nacht. Für zuhause lasse ich mich immer wieder von Joliente inspirieren und teste verschiedene sortenreine Kaffees in meiner Stempelkanne.“ Und Henning Schmidt? – „Schwarz!“

Das müssen unsere Kunden nicht sehen. Der Tag beginnt bekanntlich mit „K“. Tatsächlich sogar mit Doppel-K - Krimphove und Kaffee von Joliente. Die beiden gehören zusammen! Nicht nur am Morgen! Mehr Informationen: joliente.com

Verstärkung für unser glutenfreies Team

Mit der Eröffnung des glutenfreien Standorts in Wolbeck vor etwa einem Jahr, führten wir auch zum ersten Mal glutenfreie Backwaren in unser K-Sortiment ein.

Um den Aufbau und die Bekanntmachung unserer glutenfreien Produktreihe weiter voranzutreiben, dürfen wir seit Anfang Dezember Jill als neues Mitglied in unserer K-Familie begrüßen.

Sie hat selbst Zöliakie und absolviert zurzeit ihr Masterstudium „Ernährung und Gesundheit“ hier in Münster, wodurch sie die optimalen Voraussetzungen mitbringt, um die Prozesse rund um unser glutenfreies Sortiment zu optimieren. Von glutenfreiem Onlineshop, einem eigenen Instagram-Kanal und neuen Produkten ist viel geplant – ihr dürft also gespannt sein!



Die glutenfreien K-Produkte erhaltet ihr tiefgefroren:
Staufenstraße 1A · Bült 17 · Loddenheide 45 ·
Petronillaplatz 9 · Marktallee 49 · Horstmarer
Landweg 101 sowie frische Backwaren an unserem
glutenfreien Produktionsstandort in Wolbeck an der
Münsterstraße 57

K-Genuss für dein Event

Ob Hochzeit, Omas 80ster, oder Business Breakfast – zu einem besonderen Anlass gehört ein gutes K-Catering.

Denn neben Brot, Brötchen und Kuchen können wir auch Fingerfood! Seit etwa fünf Jahren sorgen wir nun zu den verschiedensten Anlässen für das leibliche Wohl eurer Kunden, Partner und Gäste und erfüllen dabei gerne eure ganz individuellen Wünsche. Dabei ist ganz egal ob ihr es süß oder pikant, typisch westfälisch, oder doch lieber etwas feiner mögt.

Auf unserer neuen Website könnt ihr euch von der Vielfalt unseres K-Caterings inspirieren lassen, oder direkt eine unverbindliche Anfrage für euer nächstes Event stellen!

Hier
kneistern!



Der (Un-)Ruhestand wartet

Ingrid Plücker – 25 Jahre Herz und Seele im Büro – scheidet aus

Sie sind da, allgegenwärtig und spür-, aber nicht sichtbar. Es gibt Menschen, die hinter den Kulissen dafür sorgen, dass alles reibungslos läuft, ohne dass sie dabei in den Vorder- oder Mittelpunkt drängen. Bei uns ist Ingrid Plücker ebenso eine Person – und noch viel mehr. Seit dem Jahr 2000 ist sie das Herzstück unseres Büros, unsere „treue Seele“, die uns nun nach fast 25 Jahren Arbeit in der K-Familie in den wohlverdienten Ruhestand verlässt.

Was wohl eher ein Unruhestand wird. In ihrer Freizeit liebt Ingrid das Wandern – ob bei ausgedehnten Touren in ihrer Heimat oder im Urlaub. Als aktive Organisatorin beim Alpenverein Münster hat sie zahlreiche Wanderungen mitgestaltet. An erster Stelle steht jedoch die Familie. Auch vor der großen Leidenschaft, dem närrischen Treiben. Besonders ihr Engagement bei der Karnevalsinteressengemeinschaft Sprakel (KIG Sprakel) ist bemerkenswert. Mit Herzblut und Organisationstalent setzt sie sich für den Karneval ein. Ein besonderer Höhepunkt war ihr Einsatz für unseren Jubiläums-Karnevalswagen, den sie mit viel Kreativität organisiert hat.

„Ganz klar der Krimphove-Karnevalswagen zum 160-jährigen Jubiläum. Das war für mich eins von einigen besonderen Erlebnissen!“

Den Überblick hatte sie auch im K-Büro. Ingrid Plücker begann vor fast einem Vierteljahrhundert ihre Tätigkeit bei Krimphove als Bürokauffrau. Doch der Begriff „Bürokauffrau“ wird ihrer Rolle kaum gerecht. Sie war immer „Mädchen für alles“ – im allerbesten Sinne. Ob es darum ging, Rechnungen zu schreiben, Bestellungen zu organisieren, Lieferungen zu koordinieren oder auch spontan einzuspringen, wenn

eine helfende Hand gebraucht wurde – Ingrid war da. Mit einem Lächeln, einem offenen Ohr und einem unerschütterlichen Engagement hat sie den Büroalltag bei uns geprägt. Ruhig, souverän und gut geblaut.

Darauf müssen wir bald verzichten. Mit einem lachenden und einem weinenden Auge verabschieden wir Ingrid in ihren wohlverdienten Ruhestand. Sie wird fehlen. Doch wir wissen auch: Sie hat noch viel vor.



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:
Uwe Niemeyer, Stina Porsch,
Christopher Krimphove
Gestaltung:
Hannes Rademacher
Fotos:
Thomas Mohn
JOLIENTE
Erscheinungsweise:
Einmal im Quartal