

Knabbeln

Knusprige Neuigkeiten rund um den guten Bäcker.



So schmeckt der Sommer

Grothues-Potthoff und die K-Familie versprechen „beerige Zeiten“

Klimaschutz zwischen Korn und Mehl

In der Backstube geht keine Energie verloren. Sie wird sogar gewonnen. Umfassende Maßnahmen sorgen für Nachhaltigkeit und leisten einen Beitrag zum Klimaschutz.

Geschmackvoller Favorit für Groß und Klein

Weicher Genuss für die Kleinen, gutes Gewissen für die Großen. Mit natürlicher Süße aus Apfelmarmelade und besonders zarter Kruste. Gibt es nicht? - Das neue Familienbrot tritt den Beweis an.





Der Gute Montag!

Am 5. Mai 2025 wurde in Münster endlich wieder der Gute Montag gefeiert – nach sechs Jahren Pausel! Der Tag steht ganz im Zeichen des Bäcker- und Konditorenhandwerks und erinnert an Werte wie Stolz, Gemeinschaft, Mut und Verantwortung, die unser Handwerk bis heute prägen. Der Feiertag in diesem Jahr begann mit einem Festessen im Münsteraner Rathausaal mit anschließendem Festumzug durch die Innenstadt, der von vielen Münsteranerinnen und Münsteranern an der Strecke begleitet wurde.

Am 10. Mai 2025 folgte dann die feuchtfröhliche Festtagsfeier zum Guten Montag im Mövenpick-Hotel Münster, wo wir als K-Familie gemeinsam mit Kolleginnen und Kollegen aus anderen Münsteraner Bäckereien ein paar schöne Stunden mit gutem Essen, leckeren Getränken und toller Musik verbringen durften. Es war uns ein Fest, unser Handwerk gemeinsam mit euch zu feiern!



Impressum

Der gute Bäcker
H. Krimphove GmbH
Loddenheide 45
48153 Münster
Telefon 0251 / 13322-0

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

Redaktion:
Uwe Niemeyer,
Stina Porsch,
Christopher Krimphove
Gestaltung:
Linda Thomann
Fotos:
Thomas Mohr
Münster4Life
Erscheinungsweise:
Einmal im Quartal

Qualität, die man schmeckt

**Rote Erdbeeren - kein Stoppschild,
sondern das Signal zum Schlemmen**

Der Frühling entfaltet sich, die Temperaturen legen zu, der Sommer ist nicht mehr weit. Auf dem Weg dorthin und als Begleitung versüßen Erdbeeren als unübersehbares Zeichen diese Zeit. Dafür, dass gerade „beerige Zeiten“ anbrechen, sorgt der Hof Grothues-Potthoff.

Ob im oder als Kuchen, in Getränken, als Eis – oder pur. Die Bandbreite ist groß, die Nachfrage ebenso. „Nur gut, dass wir einen wahren Fachmann an unserer Seite wissen“, muss sich Christopher Krimphove in Sachen Versorgung keine Sorgen machen. Nachdem die Zusammenarbeit seit etwa fünf Jahren gepflegt wird, wurde sie seit dem Vorjahr mit dem Hof Grothues-Potthoff intensiviert. Denn die beliebten und ersehnten Produkte sind nicht bloß eine Erweiterung im Angebot.

„Sobald es die ersten frischen Erdbeeren gibt, ist die Erdbeerzeit bei uns nicht nur spürbar – sie übernimmt regelrecht das Regiment im Sortiment“, macht Christopher Krimphove deutlich. Was uns dabei grundsätzlich wichtig ist: Wir starten mit unseren frischen Erdbeeren erst dann, wenn wir wirklich regionale Produkte bekommen – und zwar direkt aus Senden vom Partner. „Das ist für uns ein klares Qualitätsmerkmal. Während viele andere bereits im März mit Erdbeerprodukten aus Importware starten, warten wir ganz bewusst auf die echte Erdbeerzeit vor unserer Haustür. So garantieren wir Frische, Regionalität und besten Geschmack“, ergänzt der 34-Jährige. Was natürlich nicht allein für die roten Sommerboten gilt, sondern allesamt auch für die folgenden Brom-, Him-, Heidel-, Johannis- und Stachelbeeren. Und dann ab August für die knackigen Kraftpakete aus der Apfelernte.

Und das eben aus bewährten Händen. Wohl 1253 fand der Name Potthoff erstmals Erwähnung. Ein landwirtschaftlicher Betrieb in Familienhand, inzwischen bereits in der 14. Generation. Immer verbunden mit durchdachten Entscheidungen und zukunftsorientierten Weichenstellungen. „Da kommt keine Langeweile auf“, versichert

Unsere Erdbeervielfalt

...reicht von süßen Schiffchen, über
saftigen Blechkuchen, feine Tarts
und leckere Datschis.





Elmar Grothues begutachtet die Erdbeerqualität.

Elmar Grothues, der Jüngste der vier Geschwister. 1989, als es vom Schweinemastbetrieb in Richtung Obst und Gemüse ging, war der erste Hektar Spargel ein Standbein. Inzwischen mehr als das. Einer mit der Entwicklung gingen die weiteren Geschäftszweige und Einrichtungen. Von denen kümmert sich Alexander um die Landwirtschaft, Eva um den Hofladen, Pia führt das Hofcafé und Elmar die Geschäfte, Obst und eben den Vertrieb.

Eine Swin- und eine Spiel-Golfanlage, weitere Outdoorspiele sowie ein Hotel mit 71 Zimmern und 145 Betten runden das Areal zu einer kleinen Wohlfühl-oase, die ein geschätztes Ziel für Radausflüge oder Tagungen ist, ab. Seit 2011 sogar mit einer kleinen Bäckerei inklusive. Aber nicht um den Bäckereien Konkurrenz zu machen. „Das war und ist gegen den Trend“, weiß der Geschäftsführer. „Das ist aber auch nur für uns gedacht“, klärt er auf. „Vor Ort und für unsere Ansprüche.“ Sprich für Hofcafé, Hofladen und Hotel. Die Erweiterung der Konditorei ebenso.

Gerade aber gilt die Aufmerksamkeit den Erdbeeren. Etwa bis Ende Oktober. Mit einem klaren Ziel. „Wir wollen Qualität produzieren. Billiges können andere besser“, sagt der Verantwortliche aus dem Grothues-Quartett. Durchaus nachdenklich. Denn die Tatsache, dass nur 16 Prozent vom Obstgesamtverbrauch in Deutschland erzeugt wird, ist nicht nach seinem Geschmack. Aber aufgrund der Eckdaten nicht zu verhindern. „Politisch fehlt der Rahmen, um auch preislich wettbewerbsfähig mit dem Ausland zu sein“. Vielleicht liegt es auch daran, dass nur ein Prozent der Produktionsfläche für den Obstanbau genutzt wird, und so wenig Einfluss auf die

Landwirtschaft hat. Das (frühe) Kaufverhalten günstigerer Produkte kommt hinzu.

Gleichwohl bleibt er seiner erfolgreichen, bekannten und wertgeschätzten Linie treu. Trotz technischer Unterstützung wird „jedes Kilo per Hand geerntet.“ Etwa 1200 Tonnen Obst und Gemüse im Jahr. Rund ein Drittel davon Erdbeeren. Was ohne Helfer nicht geht. Auf die ist Jahr für Jahr Verlass. „Einer“, berichtet der Geschäftsführer nicht ohne Stolz, „kommt in diesem Jahr zum 28. Mal.“ Was für sich und die Bedingungen spricht.

Vorzüge, die auch die K-Familie erkannt hat – und sie zu schätzen weiß.

*„Produkte sind nur dann gut,
wenn es die Zutaten sind.“*
Elmar Grothues

Dass es Ähnlichkeiten in der Philosophie – „Abwechslung statt Langeweile, Familie statt alleine“ – gibt, ist kein Zufall, eher Beleg einer perfekten Partnerschaft.

Was in der Lodenheide nicht unerkannt blieb und längst geschätzt wird. Wie der direkte Weg: Bestellungen bis 16 Uhr erreichen die K-Zentrale am nächsten Tag. Nicht im Bulli, sondern per LKW. „Wir sind ja nicht für kleine Mengen ausgelegt“, klärt Elmar Grothues auf. Was auch gerade wieder „beerrige Zeiten“ garantiert.



„Anpassungs- fähigkeit sichert Zukunftsfähigkeit“

Martin Deiters zur energetisch modernisierten
und nachhaltig aufgestellten Backstube

In den vergangenen drei Jahren hat die Bäckerei Krimphove umfassende Maßnahmen ergriffen, um ihre Backstube energetisch zu modernisieren und nachhaltiger aufzustellen. Begleitet wurde das Projekt von Energieberater Martin Deiters, Teamleiter Technik der Firma ENCADI. Ein zentraler Schritt war die Umstellung der Kälteanlage auf das umweltfreundlichere Kältemittel CO₂. Ergänzend dazu wurde eine Wärmerückgewinnung installiert, die die Abwärme der Kälteanlage nutzt, um Energie zurückzugewinnen.

Zudem wurde eine neue, wassersparende Spültechnik eingeführt, die sowohl Ressourcen schont als auch hygienische Standards verbessert. Aktuell werden Ansätze eines Energiemanagementsystems umgesetzt und eine professionelle Energiemanagementsoftware implementiert, das künftig den Energieverbrauch transparenter macht und weiteres Einsparpotenzial aufzeigt. Mit diesen Maßnahmen stellt sich die Bäckerei Krimphove nicht nur nachhaltig auf, sondern leistet auch einen aktiven Beitrag zum Klimaschutz – und zur handwerklichen Zukunftsfähigkeit. Nicht nur das wird im Gespräch mit Martin Deiters deutlich.

Das komplette Interview findet ihr auf unserer Homepage
www.krimphove.de

Hand aufs Herz, warum musste in einer funktionierenden Backstube überhaupt etwas verändert werden?

Martin Deiters: Zu den größten Herausforderungen für Unternehmen zählen die nachhaltigen Entwicklungsziele der UN für das Jahr 2030 und die Begrenzung der globalen Erwärmung auf 1,5° C. Alte Anlagen, wie sie bis 2021 bei der Bäckerei Krimphove eingesetzt waren, sind nicht energieeffizient und ressourcenschonend und verbrauchen demnach viel zu viel Energie. Moderne Anlagen optimieren nicht nur den Ressourcenverbrauch (Strom, Wasser), sondern senken durch präzisere Steuerung auch den Energiebedarf. Langfristig stärkt dies die Wettbewerbsfähigkeit – und schont zugleich die Umwelt. Kurz gesagt: Stillstand bedeutet Rückschritt. Anpassungsfähigkeit sichert Zukunftsfähigkeit.

Wie lange hat die Umsetzung insgesamt gedauert?

Deiters: Wir sind 2021 in die Planungen eingestiegen. Installation und schrittweise Inbetriebnahme aller Maßnahmen waren zu Beginn 2025 abgeschlossen.

Gibt es Dinge, bei denen Krimphove sogar eine Vorreiterrolle einnimmt?

Deiters: Ganz klar bei der Zählerinfrastruktur und der systematischen Erfassung der Energieströme. Mir ist kein Unternehmen in dieser Größenordnung bekannt, welches dies so konsequent umgesetzt hat.



Weiterlesen?



Martin Deiters
Teamleiter Technik ENCADI



FAMILIENBROT
aus 100 % Dinkelvollkorn

Ein Brot, das Kinder lieben – und dem Eltern vertrauen können

**Coming soon: Das Familienbrot
aus Dinkelvollkorn – kindgerecht
und für ernährungsbewusste
Menschen**

Beim Nachwuchs und einer knackigen Kruste ist es nicht oft Liebe auf den ersten Blick. Die Beziehung muss sich entwickeln, kann dauern. „Gerne entfernen wir um des lieben Friedens Willen die Kruste“, weiß Geschäftsführer und dreifacher Vater Christopher Krimphove, wovon die Rede ist. Obwohl damit ja auch irgendetwas fehlt. Beim Familienbrot muss nun nicht länger verzichtet werden. Auch nicht auf Nährstoffe. Und doch wird auch an die Vorzüge und Vorlieben der Kinder gedacht.

Das Familienbrot aus 100 Prozent Dinkelvollkorn von Schulze Westerhoff aus Havixbeck wird so fein gemahlen und verwendet, dass den Kleinen nicht bewusst wird, Vollkorn zu essen. Die weiche Kruste, früher oft das Ärgernis, macht das Abschneiden überflüssig. Und das mögliche Highlight auf dem Küchentisch ist gesund. Denn es enthält eine natürliche Süße durch das verwendete Apfelmarmelade, was zusätzlichen Zucker verzichtbar macht. Erst einmal auf den Geschmack gekommen, ist es langanhaltend frisch und perfekt für den Toaster geeignet – und somit für Frühstück oder Schulbrot.

Das Familienbrot ist weich, vollwertig, alters- sowie familientauglich. Und zumindest einen Versuch wert, oder?

Erhältlich ab Ende Juni 2025!