



FrISChe Qualität aus der Region

Unsere Eier kommen jetzt vom Hof May!

Ab sofort beziehen wir unsere Eier für den Verkauf (rohe Eier, Rührei & gekochte Eier) vom Hof May, einem familiär geführten Landwirtschaftsbetrieb aus Drensteinfurt, der für Tierwohl, Nachhaltigkeit und hohe Produktqualität steht.

Das Besondere: Die Hühner leben in mobiler Freilandhaltung. Durch das regelmäßige Versetzen der Mobilställe wird den Tieren ganzjährig ein grüner, frischer Auslauf geboten – mit saftigem Gras unter den Füßen. Das schmeckt man nicht nur, sondern sieht man auch: Das Eidotter ist intensiv gelb und besonders aromatisch. Auch die Umwelt profitiert: Die große Auslauffläche sorgt für eine geringe Keimbelastung, das Grundwasser bleibt unbelastet, und die natürlichen Hinterlassenschaften der Hühner dienen als Dünger für den Boden. Wir freuen uns sehr über die neue Partnerschaft mit der Familie May – und darüber, Eier von glücklichen Hühnern in unseren Produkten verwenden zu dürfen!

Backkunst trifft auf belgische Braukultur

Am 18.09. um 19 Uhr erwarten euch köstliche Kreationen von Christopher Krimphove und besondere Biere von der Bierdame Verena Ahmann im „Pain et Gâteau“. Sichert euch jetzt ein Ticket – und falls ihr nicht könnt: Weitere Termine folgen!



Zum Ticketshop:



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, Jill Sasse,
Christopher Krimphove

Gestaltung:
Linda Thomann
Fotos:
Thomas Mohn

Erscheinungsweise:
Einmal im Quartal

krimphove.de



@krimphove_muenster



Glutenfrei genießen wo immer du bist!

Du lebst glutenfrei und willst keine Kompromisse mehr beim Geschmack und der Qualität eingehen? Dann haben wir richtig gute Neuigkeiten für dich: Unser glutenfreier Online-Shop ist nun eröffnet – und liefert dir unsere frischen Backwaren direkt nach Hause, egal ob du in München, Hamburg oder irgendwo dazwischen wohnst!

Es warten auf dich verschiedene fluffige Brötchensorten wie Leinsamen-, Kürbiskern-, Mehrsaaten- oder helle Brötchen, reichhaltiges Brot, Süßes wie unsere saftigen Nussecken oder fein abgestimmte Backmischungen – hier wirst du garantiert fündig. Alles natürlich glutenfrei. Was unsere Produkte besonders macht? Wir setzen auf hochwertige Zutaten wie Vollkornreismehl, Braunhirsemehl, Leinmehl oder Quinoasauerteig – viele davon in Bio-Qualität. Und: Wir backen alles frisch von Hand und versenden es noch am selben Tag.

Ab Ende Oktober findest du außerdem wieder unsere beliebten glutenfreien Weihnachtsleckereien im Online-Shop – darunter saftige Dominosteine, zarte Baumkuchenspitzen, aromatische Zimtsterne und viele weitere festliche Klassiker.

Damit du keine Neuheiten verpasst, schau unbedingt auf Instagram vorbei: [@krimphove_glutenfrei](#)

Zum Online-Shop!



Knabbeln

Knusprige Neuigkeiten rund um den guten Bäcker.

Was wir immer schon sagen wollten ...

Interview: Georg und Christopher Krimphove stehen Rede und Antwort



Wählen, bestellen - und genießen

Die K-Familie geht online. Mehr denn je, umfangreicher. Wer glutenfreie Produkte wünscht, nicht aber den Weg in eine Filiale findet, muss nicht länger auf die Produkte verzichten. Auch nicht auf die speziellen zum Fest.

Zuwachs: Das Ei kommt von May

Backen ohne Eier ist wie Auto fahren ohne Kraftstoff. Es geht nicht. Wir tanken den wertvollen und unverzichtbaren Rohstoff für unsere Produkte auf dem Hof May in Drensteinfurt – und starten mit dem neuen Partner durch.



Willkommen in der K-Familie

Zwei neue Azubis sind am 01.08.2025 in ihre Ausbildung bei Krimphove gestartet. An ihrem ersten Tag gab's für unsere Neuzugänge zunächst eine allgemeine Einführung ins Unternehmen und in wichtige Abläufe. Danach konnten sie schon direkt einmal in ihre Arbeitsbereiche reinschnuppern und sich mit ihrem neuen Umfeld vertraut machen. Wir begrüßen: Valentino (Verkauf) und Jule (Bäckerei). Wir freuen uns auf die gemeinsame Zeit und wünschen euch eine schöne Ausbildungszeit in der K-Familie!



35 Jahre gute Laune mit Monika!

Seit 35 Jahren bereichert Monika unser Team – viele Jahre am Bahnhof, heute am Bült. Mit Erfahrung, guter Laune und Zuverlässigkeit ist sie unverzichtbar. Danke Monika, für Humor, Hilfsbereitschaft und 35 großartige Jahre! Auf weitere 35 Jahre mit Dir 😊

Dankeschön für 30 Jahre

Seit 30 Jahren sorgt Nages dafür, dass unsere Filialen pünktlich frische Ware erhalten. 1994 als Fahrer gestartet, heute Versandleiter – mit Herzblut, Einsatz und Überblick. Danke Nages, für deine Treue, Zuverlässigkeit und Leidenschaft! Du bist aus unserem Team nicht mehr wegzudenken!



Adam und Manfred am Ofen in der Backstube.

„Die eine Entscheidung gibt es nicht“

Georg und Christopher Krimphove zur Situation, Anforderungen, Perspektiven – aber auch zu Werten und Umgangsformen

Nichts ist so beständig wie der Wandel. Was auch im Bäckereihandwerk nicht Halt macht, regelmäßig aber Bedingungen und Herausforderungen verändert. Die beiden Geschäftsführer der K-Familie geben einen Einblick darüber, wie sie den vielfältigen Aufgaben begegnen, um auf Ballhöhe zu bleiben – oder sogar den Markt zu prägen. Auch in Zukunft. Immer dabei im Blick: die Mitarbeiter und die Kunden.

Das Bäckerhandwerk verändert sich rasant – was bedeutet das für einen Familienbetrieb wie euren?

Christopher Krimphove: Wir erleben heute, dass sich die Welt viel schneller verändert als früher. Das betrifft natürlich auch uns. Die Herausforderung ist: Wo müssen wir mitgehen – und was dürfen wir bewahren? Als gute Traditionsbäckerei halten wir an dem fest, was uns ausmacht: hohe Qualität, echter Kundenkontakt, ehrliche Produkte.

Georg Krimphove: Tradition bedeutet für mich nicht, die Asche zu bewahren, sondern die Glut am Leben zu halten. Offen für Neues zu bleiben, ohne das Wesentliche aus dem Blick zu verlieren – das ist der Schlüssel. So bleibt das Feuer am Brennen, und man verfällt nicht in alte Muster.

Welche Entscheidungen habt ihr in den letzten Jahren getroffen, um euren Betrieb zukunftsfähig zu machen?

Christopher: Die eine große Entscheidung gibt es nicht. Es ist ein ständiger Prozess. Stillstand ist der größte Fehler. Wichtig ist, Investitionsstaus zu vermeiden – und das ist uns gut gelungen. Wir haben in die Weiterentwicklung der Filialen investiert, in die Produktion und auch in die Digitalisierung. Gerade Letzteres fiel uns als traditionellem Betrieb zunächst schwer. Aber wir haben Fahrt aufgenommen. Und was zunehmend wichtiger wird: der Fokus auf unsere Mitarbeitenden. Das wird unser entscheidender Erfolgsfaktor.



Georg und Christopher Krimphove bei der Planung.

Georg: Man muss sich täglich fragen: Wo kann ich besser werden? Auch – oder gerade – wenn es gut läuft. Sich über Erfolge zu freuen ist wichtig, aber ebenso wichtig ist der kritische Blick nach vorn.

In welchen Bereichen hat sich die Arbeit im Bäckerhandwerk besonders verändert?

Christopher: Die Veränderung ist in allen Bereichen spürbar – und alles ist schneller geworden. Was gestern noch funktioniert hat, kann übermorgen schon überholt sein. Selbst unsere Verkäuferinnen sind heute kleine Managerinnen: Sie backen, verkaufen, bestellen, führen Teams und müssen gleichzeitig den Kunden begeistern.

Georg: Und der Bürokratieaufwand ist enorm gestiegen. Früher konnte der Bäcker 90 Prozent seiner Zeit in der Backstube verbringen. Heute verbringt er gefühlt die Hälfte mit Formularen und Vorschriften. Das frustriert, weil viele Vorgaben keinen echten Mehrwert bringen.

Wie bewahrt ihr eure Werte und Traditionen trotz Veränderungen?

Christopher: Werte wie Demut und Respekt sind für mich zeitlos. Leider geraten sie heute oft in den Hintergrund. Es geht häufig nur noch darum, wer am schnellsten, größten und weitesten kommt. Aber nur weil sich die Welt verändert, geben wir unsere Grundhaltung nicht auf.

Georg: Das ist eine Frage von Wertschätzung und Toleranz – gegenüber den Menschen und auch gegenüber der eigenen Geschichte. Wir bei Krimphove sind seit Generationen offen für Neues. Das hat uns stark gemacht. Aber wir laufen nicht jedem Zeitgeist hinterher. Manche Dinge bleiben einfach gültig – unabhängig von Mode oder Trends.

Man benötigt also zwangsläufig mehr Men-Power ...

Christopher: Absolut. Genau deshalb geben viele kleinere Betriebe auf. Sie haben schlicht nicht die personellen Ressourcen, um die Bürokratie zu bewältigen. Oft steht der Inhaber allein in der Backstube, erledigt nebenbei die Bestellungen – eine zweite Person wäre notwendig, ist aber wirtschaftlich nicht darstellbar.

Man hat den Artikeln also nicht bloß einen neuen Namen gegeben, sondern neue entwickelt, oder?

Georg: Richtig. Allein bei der Teigführung hat sich viel verändert. Heute nutzen wir lange Reifezeiten und verzichten auf chemische Zusätze – im Brotbereich komplett. Das ist aufwändiger, aber das Brot ist besser im Geschmack und in der Bekömmlichkeit. Und unsere Kunden merken das.

Wo seht ihr die größten Herausforderungen?

Christopher: Ganz klar bei den Rohstoffkosten. Kaffee, Schokolade, Mehl, Butter – alles wird teurer. Wir setzen trotzdem auf beste Rohstoffe, ohne Kompromisse. Das bedeutet aber: Prozesse optimieren, Sortiment verschlanken.

Georg: Viele unserer langjährigen Mitarbeitenden gehen bald in Rente. Das wird ein Umbruch. Diese Lücke zu füllen, wird eine Herkulesaufgabe.

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