

Gleichzeitig passiert im Teig noch etwas anderes – etwas, das man nicht schmeckt, aber spürt. Während der längeren und aktiveren Teigführung bauen Hefe und Milchsäurebakterien einen Teil jener Kohlenhydrate ab, die der menschliche Darm nur schwer verarbeiten kann.

Diese sogenannten FODMAPs sind kurzkettige Zuckerarten, die bei vielen Menschen im Darm Beschwerden wie Blähungen oder Völlegefühl verursachen können, weil sie nicht vollständig verdaut werden. Gibt man dem Teig jedoch Zeit, übernehmen die natürlichen Mikroorganismen einen Teil dieser Arbeit bereits vor dem Backen. Das Ergebnis: mehr Aroma, mehr Tiefe. Handwerk, das man schmeckt. Und manchmal auch fühlt.

Mindestens 450 Stück werden in einer Nacht produziert. An besonderen Tagen mehr. Jedes Maro 481 ist dabei ein Unikat. „Es ist schnell angenommen und rasch beliebter geworden. Inzwischen ist es in unserem Brotsortiment der Tabellenführer“, freut sich Christopher Krimphove. Immer um Verbesserungen, neue Produkte und bewährte Qualität bemüht.

Apropos Mühlen. Während jedes einzelne Maro481 durch die Hände eines Bäckers geht, bevor es in den Verkauf gelangt, geht es danach in der Lodenheide munter weiter, läuft die Produktion auf Hochtouren. Weitere Brote, Brötchen und letztlich Gebäck. „Da wo Maschinen entlasten, kommen sie auch zum Einsatz“, erklärt der Chef, unterstreicht aber: „Jedoch die Qualität kommt von Hand. Darauf legen wir Wert.“

Ob sich die Bäcker und Konditoren übrigens am längst hellen Morgen und am Ende des Produktionstages schließlich eine „gute Nacht“ wünschten, blieb dem Autor verborgen.

KRIMPHOVE
Jetzt auch in
Albachten!



Dülmener Str. 18, 48163 Münster

Mo. - Fr.: 06.00 - 18.00 Uhr
Sa.: 06.30 - 13.00 Uhr
So.: 07.00 - 16.30 Uhr

☎ 02536 1066

Aus Brot wird Bier - und bald wieder Brot

**Interessante Verwendung für nicht verkaufte
Produkte / Projekt „Pinte“ macht es möglich**

Was passiert eigentlich mit Brot, das am Ende des Tages nicht mehr verkauft wird – obwohl es noch einwandfrei ist? Das studentische Projekt „Pinte“ von Enactus Münster hat dafür eine ziemlich charmante Antwort gefunden: Ein Teil davon wird zu Bier. Enactus ist mit dieser Idee auf uns zugekommen – und wir waren sofort begeistert.

Für das Craft-Beer Pinte – auch liebevoll „Flüssig Brot“ genannt – sammeln wir regelmäßig zwei unserer Roggenvollkornbrote. Unser Jove Maro und das Bülter Roggenvollkornbrot. Statt im Abfall zu landen, werden sie beim Brauen als wertvoller Rohstoff eingesetzt. Das Ergebnis: ein ehrliches, regionales Bier – gebraut aus Brot, das sonst übriggeblieben wäre.

Das Projekt verfolgt dabei gleich mehrere gute Ideen auf einmal. Lebensmittelverschwendung vermeiden, regionale Wertschöpfung stärken und ganz nebenbei noch etwas Gutes tun – denn ein Teil des Erlöses unterstützt soziale Projekte in Münster.

Und weil wir Kreisläufe gerne zu Ende denken, gehen wir schon den nächsten Schritt: Beim Bierbrauen entsteht sogenannter Treber – ein nährstoffreiches Nebenprodukt aus Getreide. Genau daraus möchten wir künftig wieder Brot backen. Aus Brot wird Bier. Aus Bier wird Brot.

Ein Kreislauf, wie er besser kaum zu unserem Handwerk passen könnte. Wir freuen uns, Teil dieses Projekts zu sein – und sind gespannt, wie unser „Brot-Bier-Brot“-Gedanke weiterwächst. Fortsetzung folgt!



Impressum

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

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

Redaktion:
Uwe Niemeyer,
Jill Sasse,
Christopher Krimphove

Gestaltung:
Linda Thomann
Fotos:
Thomas Mohn

**Erscheinungs-
weise:**
Einmal im Quartal

krimphove.de



@krimphove_muenster

Knabbeln

Knusprige Neuigkeiten rund um den guten Bäcker.

Brot- Zeit

Die Mutter aller Produkte und ihre
Facetten stehen ein Jahr lang im Fokus



**4 – 8 – 1 ist keine
Glückszahl, aber die
Erfangsformel**

„Maro“ nennen wir das beliebte Produkt. So weit, so klar. „Maro 481“ steht in der Masematte für „Brot“. Unspektakulär also. Ein Geheimnis steckt aber hinter den drei Zahlen.

**Es muss keine
Scheibe sein – Genuss
aus der Flasche**

Er geht auch ohne Glas. Der Genuss aus der Flasche. Entscheidend ist, was sie enthält. Bei Craft-Beer Pinte ist es flüssiges Brot. Gerstensaft eben. Enactus Münster macht es möglich – und wir machen mit.

Aktuelles



Gutes Brot hat Gewicht – und bei uns einen fairen Preis

Aktionen begleiten das ganze Jahr
Jedes elfte Brot „für lau“
„Nacht der offenen Tür“

Dieses Jahr hat Gewicht. Und wie. Nicht nur, dass wir unser Brot zwölf Monate lang besonders in den Fokus stellen und von einigen Aktionen begleiten. Nomen ist auch Omen. Und damit sind wir bereits angefangen.

Seit Jahresbeginn verkaufen wir unser Brot laut Waage. Was einen einfachen wie fairen Hintergrund hat. Schließlich ist jedes einzelne Stück handgemacht. Mal etwas leichter, mal etwas größer. Minimal, aber individuell eben. Und daher zahlt der Kunde nur das, was er auch tatsächlich bekommt. Gutes Brot hat eben sein Gewicht.

Gleichzeitig starten wir so optimal in das Jahr des Brotes, auf das wir in 2026 zudem eine Preisgarantie auf den Kilopreis gewähren. Wir bleiben transparent. Auf unseren Social-Media-Kanälen begleiten wir das Jahr darüber hinaus mit Informationen, Aktionen und Einblicken in die Produktion. Erst einmal in das „Jahr des Brotes“ gestartet, bleiben wir aber auch praktisch. Mit der Brotstempelkarte gibt es beim Kauf von zehn Broten das elfte geschenkt.

In Vorbereitung sind zudem die „Nacht der offenen Tür“. Sie bietet einen Blick hinter die Kulissen unserer Backstube an der Lodenheide, dann wenn die Produktion an- und kurze Zeit später auf Hochtouren läuft.

Freut euch zudem auf neue Brotkreationen. Verkostungen unserer Brote in ausgewählten Filialen versprechen zudem die eine oder andere Geschmacksentdeckung.

Über die Termine und Schauplätze informieren wir rechtzeitig über unsere Homepage, Instagram, Facebook sowie in den Filialen.

4-8-1 ist kein Glückslos, aber eine Erfolgsformel

„Maro“ – jedes Brot ein arbeits- und zeitintensives Unikat
Wenn am Abend schon der Morgen beginnt

Ein „guten Morgen“ schallt in unregelmäßigen, aber kurzen Abständen durch die Produktionshalle, besser bekannt auch als Backstube. Nach und nach nehmen die am Ende rund 25 Bäcker und Konditoren die Arbeit auf. Es ist 21 Uhr an einem Freitag. „Für die Jungs ist es Samstagfrüh“, klärt Christopher Krimphove die Verwirrung hinsichtlich der Uhrzeit und des Grußes auf. In der zweiten Nacht- und damit Schichthälfte erhöht sich die Men-Power. Nur wenige Kunden erahnen, wenn sie Stunden später die Filiale betreten und ihnen der feine Geruch frischer Backware entgegenweht, was in den Stunden zuvor an Handarbeit erfolgte, um den Start in den Tag zu ermöglichen. Es soll schließlich ein guter Morgen werden.

In der Halle bleibt es zuvor freundlich, entspannt und doch spürbar konzentriert. Jeder Handgriff sitzt. Ohne viele Worte. Schon eine Stunde bevor die Schicht beginnt, hat Teigmacher Stefan Lips Vorbereitungen getroffen. Das gilt im Verlauf der Arbeitsnacht auch für Frank Schlothane sowie Backstubenleiter Georg Lechtreck, die den Takt vorgeben und für alle Eventualitäten eine Idee parat haben. Schließlich soll und muss es Hand in Hand gehen, effektiv obendrein. „Unser Bestreben ist es, bei Ladenöffnung mindestens schon 80 Prozent der Produktpalette anbieten zu können“, unterstreicht Christopher Krimphove den durchaus sportlichen wie



herausfordernden Aspekt. Eine Anlauf- oder Aufwärmphase gibt es an den Arbeitstagen nicht. Zumal es gleich mit dem derzeitigen Prunk- und Lieblingsstück losgeht – dem Maro 481.

4-8-1 ist dabei nicht mit einem Lotterielos oder einer Glückszahl zu verwechseln. Hinter den drei Ziffern verbirgt sich eine Erfolgsformel. Aus vier (4) Getreidesorten und insgesamt acht (8) Zutaten backen wir ein (1) Brot. „Auf einer Messe sind wir auf das Spezialmehl der Monsheimer Mühle aufmerksam geworden. Das war die Vorlage für ein ganz besonderes Brot, eins ohne Industriehefe, nicht 08/15“, erinnert sich der Geschäftsführer. Der Idee folgten Testläufe und Probierphasen, an deren Ende nach knapp fünf Monaten das neue Produkt stand. Nicht ganz unerwartet, schließlich arbeiten wir mit der Monsheimer Mühle bereits 25 Jahre vertrauensvoll zusammen. Sie liefert auch das Mehl für unser Pain Paillasse.

Weizen, Dinkel, Kamut und Durum sind die vier Getreidesorten aus denen zusammen mit Wasser, Salz, Sesam und Röstbrot ein sehr

weicher Teig hergestellt wird, der insgesamt 36 Stunden reifen darf, damit die wilden Hefen ihre Arbeit verrichten können und für ein lockeres und aromatisches Brot sorgen. Im 250°C heißen Ofen wird das Brot in gut einer Stunde knusprig und rustikal ausgebacken.

Bis es jedoch so weit ist und die wilde Hefe langsamer arbeitet als die „normale“, bekommt der Teig vom Maro 481 ganze 36 Stunden Zeit. Der Vorteig wird daher bereits zwei Tage zuvor angesetzt. Die wilde Hefe benötigt „warme Teigttemperaturen“ von über 25° Celsius, um überhaupt aktiviert zu werden.

Durch den hohen Anteil an Vorteig und die schonende, längere Teigführung wird die Aufspaltung von Zucker im Getreide abgebaut. Das führt zu einer sehr guten Bekömm- und Verträglichkeit. Die wärmere Teigttemperatur sorgt bei der Teigherstellung für andere Stoffwechselprodukte. Sie sind mitverantwortlich dafür, dass sich im fertigen Gebäck besonders vielschichtige und intensive Aromen entwickeln.

36 STUNDEN ZEIT

Ein Brot

Der Anfang

Vorteig und Grieß-Kochstück entstehen. Der Grieß wird mit kochendem Wasser angerührt – für Saftigkeit und Frischhaltung. Dinkelmehl, Wasser, Salz. Der Vorteig beginnt zu arbeiten.

Reife

Ein ganzer Tag Ruhe. Wilde Hefen, Enzyme und Zeit entwickeln natürliche Aromen. Langsam. Leise. Konstant.

Zusammenführen

Röstbrot wird eingeweicht. Vorteig, Kochstück und Zutaten werden zum Hauptteig hinzugefügt. Kneten, bis Struktur und Spannung entstehen.

19–21 – Ruhephase

Der Teig entspannt sich. Nach der Hälfte wird er sanft aufgezogen – für ein stabiles Klebergerüst.

Stunde 21 – Handarbeit

Teilen. Falten. Formen. Ohne Maschinen. Nur Erfahrung und Gefühl.

Stunde 22–36 – Kalte Gare

Über Nacht reift der Teig weiter. Aromen vertiefen sich. Struktur gewinnt.

Stunde 36 – Der Moment

Direkt aus der Kälte in den heißen Ofen. Dampf. Kruste. Geduld wird Brot.



Maro 481
Ein Brot, das man nicht
beschleunigen kann.