

Knabbeln

Knusprige Neuigkeiten rund um den guten Bäcker.

Das *blaue Wunder* aus Stromberg

Hof Erdmann und die Sortenvielfalt
versprechen langen Pflaumengenuss



Deine Wünsche sind bei uns in guten Händen

Jede Feier, jedes Fest beginnt mit der Planung. Ein perfektes Catering gehört dazu. Mit unserem neuen Online-Catering-Shop wird die Vorbereitung zu einem entspannten Vergnügen. Deine Wünsche sind bei uns in guten Händen.

K-Familie und Preußen spielen weiter Doppelpass

Der gute Bäcker setzt auf Gemeinschaft, Vertrauen und Zuverlässigkeit. Werte, die er auch beim SC Preußen vorfindet. Gerade deshalb haben beide Seiten die Zusammenarbeit erneut verlängert und gehen in das 35. Jahr.



Glutenfreies Sommerfest

Bei 38 Grad wurde glutenfrei gefeiert

Unser 100 % glutenfreies Sommerfest in und vor unserer Filiale in Münster-Wolbeck war wieder ein voller Erfolg. Trotz hochsommerlichen 38 Grad durften wir zahlreiche Gäste begrüßen, die gemeinsam einen Nachmittag voller glutenfreier Köstlichkeiten und schöner Begegnungen genossen haben. Die vielen positiven Rückmeldungen haben uns sehr berührt – für uns steht fest: Das war nicht das letzte glutenfreie Fest!

Jetzt schon
Weihnachtsgeschenke planen
und 5 % Frühbucherrabatt sichern!

Macht euren Mitarbeitenden, Geschäftspartnern oder Kundinnen und Kunden eine Freude:
Über unseren Weihnachts-Online-Shop könnt ihr ganz bequem Präsentkörbe und Weihnachtsleckereien bestellen. Wer früh dabei ist, sichert sich bis Mitte Oktober 5 % Frühbucherrabatt!

Weihnachts-
Online-Shop



Wir bringen Weihnachtsgenuss auf den X-MS-Markt

In diesem Jahr findet ihr uns zum ersten Mal mit einem eigenen Stand auf dem Münsteraner Weihnachtsmarkt, dem X-MS-Markt am Harsewinkelplatz! Neben unserem beliebten Weihnachtsgebäck erwarten euch frisch gebrühter Kaffee, glutenfreie Leckereien und frisch gebackene glutenfreie Spezialitäten. Wir zählen schon die Tage und freuen uns darauf, euch auf dem Weihnachtsmarkt zu begrüßen!

Blau ist das neue Rot

Sortenvielfalt vom Hof Erdmann garantiert einen monatelangen Pflaumengenuss

Nach Rot kommt kein Gelb, eher Blau. Ein kraftvoller, dunkler Ton. Jedenfalls in den Auslagen unserer Filialen. Denn die Pflaumenzeit löst die Erdbeer-Ära ab, bahnt sich ihren Weg. Und das von Juli bis in den Oktober hinein. Was der Hof Erdmann aus Stromberg garantiert. Eine junge Kooperation mit einem erfahrenen Partner aus der Region Münsterland.

Auf einen, auf den sich die K-Familie verlassen kann. „Für uns beginnt Qualität nicht erst in der Backstube, sondern auf dem Feld. Deshalb arbeiten wir so gerne mit der Familie Erdmann zusammen. Lokaler und frischer geht es kaum. Die kurzen Wege sorgen dafür, dass die Pflaumen genau dann verarbeitet werden können, wenn sie ihren optimalen Reifegrad erreicht haben“, liefert Christopher Krimphove eine Begründung.

Entsprechend laufen die Arbeiten im Oelder Ortsteil auf Hochtouren, haben längst Fahrt aufgenommen. Den Kurs kennen die Eheleute Frederik und Laura Erdmann genau. In nunmehr 20 Jahren haben sie viel Erfahrung gesammelt, zeichnen für die Produktion auf der rund 35 Hektar großen Plantage, von denen Pflaumen etwa 30 Hektar beanspruchen, verantwortlich. Geerntet werden pro Jahr dabei etwa 450 Tonnen des Steinobstes. Kirschen, Birnen und Mirabellen komplettieren das Sortiment. Und das in vierter Generation, schließlich hat der Obstanbau an dieser Stelle seit 150 Jahren Tradition und ist seit 2024 auch Bestandteil für die K-Familie.

Gerade der verstrichene Juli, in dem in der Regel der Startschuss zur Pflaumensaison fällt, stellte eine enorme Herausforderung dar. Die extremen Temperaturen erforderten schnelles Handeln. „Die Früchte wurden schnell reif. Bevor sie weich wurden, mussten sie runter. Da war der richtige Moment gefragt“, erinnert sich Laura Erdmann. Dann muss jeder Handgriff sitzen, die Abläufe passen.

Womit schnell ein weiteres Plus genannt ist. „Wir produzieren nach Bestellung. Wer am Morgen bestellt, erhält die Ware am Abend“, verrät die Chefin. Ab 16.15 Uhr macht sich der LKW auf den Weg. Bis weit in die Nacht. Und er steuert regelmäßig die Loddenheide an. Durchaus mit einer kundenspezifischen Fracht. Neben den losen Pflaumen, die bei uns für die Datschis Verwendung finden, in runden Formen. Im Durchmesser unserer Tarte entsprechend. Quasi in Negativform angeliefert, werden die Formen mit den Früchten umgedreht und in die Teigform gestürzt. Etwa ein Kilogramm Pflaumen pro Tarte werden anschließend mit Butterstreuseln verfeinert – und endgültig zu einer runden Sache. Die Unterstützung erleichtert die Arbeit in der Backstube, spart Zeit.

„Für uns ist der Hof Erdmann deshalb weit mehr als ein Lieferant. Er ist ein regionaler Partner, mit dem wir gemeinsam

zeigen, wie kurze Wege, gegenseitiges Vertrauen und echtes Handwerk zu einem besseren Produkt führen“, weiß der Geschäftsführer um den Wert.

Aber so einfach schien es allerdings zunächst nicht. „Wir konnten ja nicht rund“, lächelt Laura Erdmann und erinnert sich an den ersten Kontakt vor gut zwei Jahren und die K-Wünsche. In Kisten oder auf rechteckigen Blechen verlassen die Pflaumen den Hof. Doch kein Problem ohne Lösung. Es wurde ein Weg gefunden. Was aber ist so besonders an den Produkten aus dem Kreis Warendorf, warum gerade Stromberg? – Frederik Erdmann klärt auf: „Die Bäume auf dem Mergelboden wachsen langsam. Dadurch reifen die Früchte aromatischer.“ 15 bis 20 Jahre verspricht der Boden den angestrebten Ertrag.



Die Pflaumen, die in Münster verwendet werden, haben dabei eine Größe von 32 Millimetern aufwärts. „Darunter geht es nicht. Dann kann die Maschine das Obst nicht erfassen“, klärt Frederik Erdmann – mit Blick auf den Prozess, in dem die Frucht entsteint wird – auf. Für weitere Verwendungen, beispielsweise für den Handel, für Gläser oder auch Hochprozentiges weichen die Größen nach unten ab. Nachdem die Steine entfernt sind, werden sie per Hand entsprechend sortiert.

Für jeden eben etwas. Was auch für die Bandbreite des Produkts gilt. Etwa 15 verschiedene Sorten mit den entsprechenden Merkmalen und Eigenschaften werden auf dem Hof Erdmann angebaut. „So sind wir in der Lage, die Saison abzudecken“, klärte der Chef auf. „Unser Ziel ist es ja, von Anfang bis zum Ende liefern zu können.“

Das heißt von Juli bis in den Oktober hinein. Wobei wir schnell bei einem nächsten Argument für das regionale Produkt von der Geisbergstraße sind. Zwar kommen deutsche Pflaumen später auf den Markt als Erzeugnisse aus südlichen Gefilden. Dafür aber können Kundenwünsche und Gaumenfreude länger bedient werden. Was den besonderen Eigenschaften der



jeweils angebauten Sorten zu verdanken ist.

„Pflaumenprodukte gehören für uns zum Spätsommer wie Erdbeeren zum Frühsommer. Sie sind ein saisonaler Klassiker, auf den sich viele unserer Kunden jedes Jahr freuen. Deshalb starten wir mit unseren Pflaumenprodukten ganz bewusst erst dann, wenn die ersten regionalen Pflaumen vom Hof Erdmann reif sind – auch wenn andere schon Wochen früher mit Importware in die Saison starten“, hebt Christopher Krimphove hervor. Durchaus mit der Einschränkung, den einen oder anderen Verkaufstag einzubüßen. „Aber ein Pflaumenkuchen schmeckt nur dann wirklich nach Pflaumenkuchen, wenn die Früchte hier bei uns in der Region gewachsen sind und ihren natürlichen Reifezeitpunkt erreicht haben. Wir richten unser Sortiment nach den Jahreszeiten und nicht nach dem Kalender oder den Möglichkeiten des Weltmarktes. Unsere Kunden sollen sich darauf verlassen können: Wenn es bei Krimphove Pflaumenkuchen gibt, dann hat die Pflaumensaison in unserer Region wirklich begonnen.“

Spätestens dann, ob mit oder ohne Sahne, springt die Genussampel von Rot über Blau auf Grün.

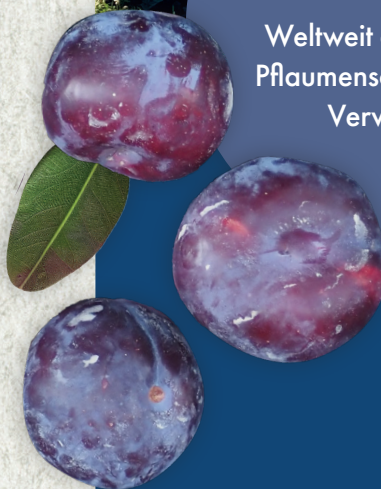


Frederik und Laura Erdmann haben Christopher eine Führung über den Hof gegeben.



Schon gewusst?

Weltweit gibt es über 2.000 verschiedene Pflaumensorten, die sich in Form, Farbe und Verwendung stark voneinander unterscheiden.



Mehr vom Hof Erdmann gibt's unter www.hof-erdmann.de



Dein Anlass. Unser Catering.

Frisch belegt. Herzhaft. Süß.



Jetzt Wunsch-Catering
online zusammenstellen
und unverbindlich anfragen!

catering.krimphove.de





Freuen sich über die Vertragsverlängerung: v.l.n.r. Philipp Deipenbrock, Christopher Krimphove und Jan Gerbe



Georg Krimphove war 10 Jahre im Vorstand und 2 Jahre als Präsident für den Verein tätig.

Mehr als ein Sponsoring

35 Jahre gelebte Partnerschaft

Eine starke Partnerschaft lebt von gemeinsamen Werten. Genau deshalb verbindet den guten Bäcker Krimphove und den SC Preußen Münster seit mittlerweile 35 Jahren weit mehr als ein Sponsoringvertrag. Damit sind wir heute einer der ältesten Sponsoren des Vereins. Was mit Heinrich Krimphove begann, wird inzwischen in dritter Generation gelebt. Sein Sohn Georg führte die Partnerschaft mit großer Leidenschaft fort und engagierte sich viele Jahre auch persönlich für den Verein – unter anderem als Präsident des SCP. Bis heute gehört er dem Ehrenrat an. Inzwischen führt Christopher Krimphove diese besondere Verbindung fort.

Leidenschaft, Teamgeist, Verlässlichkeit und Bodenständigkeit – Werte, die Preußen und Krimphove verbinden. Deshalb standen wir auch in schwierigen Zeiten zum Verein. Denn unsere Partnerschaft war nie vom Tabellenplatz abhängig. Gerade die Entwicklung der vergangenen Jahre zeigt, wie viel möglich ist, wenn Gemeinschaft und Zusammenhalt wirklich gelebt werden. Umso mehr freuen wir uns, unsere Partnerschaft für zwei weitere Jahre verlängert zu haben. Auch in der Saison 2026/27 bleiben wir exklusiver Backwarenlieferant für das gesamte Stadion – vom VIP-Bereich bis zum klassischen Stadionbrötchen. **Seit 35 Jahren gemeinsam hinter dem Adler. Und die Geschichte geht weiter.**



Herzlich willkommen!

Zur neuen Saison gibt es im Preußenstadion ein eigens entwickeltes Stadionbrötchen. Gemeinsam mit dem neuen Stadion-Caterer haben wir das Brötchen speziell auf die Stadionwurst der Fleischerei Hidding abgestimmt.



Neuer Zuwachs in der K-Familie!

Wir freuen uns riesig, neue Azubis bei uns begrüßen zu dürfen: Rachid, Helena, Ruben und Nela!

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
Jill Sasse
Christopher Krimphove
Fotos:
Thomas Mohn
SC Preußen Münster /
Sebastian Sanders
Erscheinungsweise:
Einmal im Quartal

krimphove.de



@krimphove_muenster