

Everswinkel



CORONA-VERLAUFSZAHLEN FÜR EVERSWINKEL

Aktuell Infizierte	Gesamtzahl	Gesundete	Inzidenzzahl*
9 (5)	3628 (3623)	3616 (3615)	197,6 (218,5)

*Quelle: Gesundheitsamt Kreis Warendorf; Stand: Vortag

Nachrichten

Info-Abend zur Heizungs-Wahl

EVERSWINKEL. Energiekrise und Klimawandel treffen alle Hausbesitzer. Die stehen vor der Herausforderung, eine strategische und finanzielle Entscheidung für die Zukunft zu treffen. Der Abschied von Gas und Öl bedeutet einen Umbruch und erfordert erhebliche Investitionen, teilt die Gemeinde mit. Der Energieexperte Christoph Hanrott (energielenker GmbH) stellt im Vortrag am Montag, 7. November, um 18.30 Uhr in der Festhalle ver-

schiedene Heizungssysteme mit ihren Optionen für die Zukunft vor und gibt Tipps für nachhaltige, zukunftssichere Heizungssysteme. Auch eine digitale Teilnahme ist möglich. Es wird um Anmeldung übers Online-Formular unter www.t1p.de/Heizungen gebeten. Am 21. November geht es in der LVHS Warendorf um Wärmepumpen im Altbau, am 22. November im Haus der Familie Warendorf um Solarstrom vom eigenen Dach.

Anmeldung für Kinder-Flohmarkt

EVERSWINKEL. Der SPD-Ortsverein veranstaltet am 20. November von 10 bis 15 Uhr in der Festhalle wieder den Kinder-Flohmarkt. Anmeldungen werden ab heute (ab 8 Uhr) von Maria Hamann, ☎ 0 25 82/99 16 51, angenommen. Tische und Stühle werden zur Verfügung gestellt, das Mitbringen eigen-

er Aufstellmöglichkeiten ist nicht möglich. Fürs leibliche Wohl von Ausstellern und Besuchern ist gesorgt mit alkoholfreien Getränken, Kaffee, Würstchen, Waffeln und belegten Brötchen. Der Erlös dient wieder der Finanzierung der für Kinder dann kostenlosen Ausflugsfahrt im kommenden Jahr.

Martinsumzug am Freitag

EVERSWINKEL. Am 11. November feiert die Katholische Kirchengemeinde St. Magnus/St. Agatha den Namenstag des Heiligen Martin. Alle Familien der Gemeinde sind zu Umzug und Martinsspiel eingeladen.

den. Der Martinsumzug beginnt um 18 Uhr an der St. Magnus-Kirche. Die Spendeneinnahmen gehen an den Ambulanten Kinder- und Jugendhospizdienst Hamm/Kreis Warendorf.

Hobby-Börse „ideenreich“ mit Café

EVERSWINKEL. Die Vorbereitungen für die Hobby-Börse „ideenreich“ der CDU Everswinkel laufen auf Hochtouren. Von Deko-Artikeln, Kinder- und Puppenkleidung über Keramik, Handarbeiten und Schmuck bis zu kulinarischen Köstlichkeiten wird vieles geboten. Das Orga-

Team freut sich, dass auch die Cafeteria wieder ihre Pforten öffnen wird, in der selbst gebackene Torten sowie belegte Brötchen für die Besucher angeboten werden. „ideenreich“ findet am Samstag, 12. November, von 10 bis 17 Uhr in der Festhalle statt. Der Eintritt ist wie immer frei.

Termine Wochenende

- **Apotheke Everswinkel**
Notdienst: ☎ 0800/0 02 28 33
- **Allgemeines Everswinkel**
BSHV: Jubiläums-Gala-Abend, Festhalle, 18 Uhr (Samstag)
Rathaus-Konzerte des Orchesters Musica Viva, 14 + 17.30 Uhr (Sonntag)
Alleinstehenden-Treff: Sektfrühstück zum 20-jährigen Bestehen, Pfarrheim, 9.30 Uhr (Sonntag)
- **Ausstellung Alverskirchen**
Dorf-Archiv, Grundschul-Obergeschoss, 9 bis 12 Uhr (Sonntag)
- **Kinder Everswinkel**
Maus-Theater mit „Das kleine Ich bin Ich“, Evangelisches Gemeindehaus, 15.30 Uhr (Eintritt 5 Euro, Sonntag)

Westfälische Nachrichten

Servicepartner: Verkehrsverein Everswinkel e.V., Vitisstraße 8, 48351 Everswinkel, Mo-Sa 9.00-12.00 Uhr und Mo, Di, Do, Fr 15.00-17.30 Uhr
Anzeigen-Leserservice:
Telefon: 0 25 81 / 93 48 11
Fax: 0 25 81 / 93 48 19
E-Mail: kundenservice@wn.de
Redaktion Everswinkel:
Klaus Meyer (-km-) Telefon: 0 25 81 / 93 48 75
Fax: 0 25 81 / 93 48 79
E-Mail: redaktion.war@wn.de



Explodierende Energie- und Rohstoffpreise und wie die Bäckerei Diepenbrock damit umgeht

Warum das Brot zum Mond fliegt

Von Klaus Meyer

EVERSWINKEL. Sicher, der brutale Vernichtungskrieg Russlands läuft schon seit dem 24. Februar. Auch die wirtschaftlichen Folgen machen sich bereits eine geraume Zeit bemerkbar. Aber den öffentlichkeitswirksamen Ball brachte wohl erst Robert Habeck ins Rollen. „Ich kann mir vorstellen, dass bestimmte Branchen einfach erst mal aufhören zu produzieren. Dann sind die nicht insolvent automatisch, aber sie hören vielleicht auf zu verkaufen.“ Rechenkünste und Mengenlehre eines Bundeswirtschaftsministers mit Blick auf Blumenläden, Bioläden und Bäckereien zur besten Sendezeit bei „Maischberger“. Und schon war das sehr energieintensive Bäcker-Handwerk in aller Munde. „Wenn uns Herr Habeck schon so deutlich anspricht, dann war das für mich ein gefundenes Fressen, um absolut zu Recht anzusprechen, dass da viele Kosten im Raum stehen, die im Handwerk nicht zwingend handelbar sind“, macht Marc Mundri deutlich. Der Bäckermeister und Betriebswirt der Bäckerei Diepenbrock kann nämlich rechnen. Und er muss es auch. Einen Betrieb wie diesen in diesen Zeiten wirtschaftlich in der Balance zu halten, ist kein Spiel für Laien.

„Ja, wir brauchen extrem viel Gas. Ja, wir brauchen extrem viel Strom. Ja, wir brauchen auch noch Öl. Alle Preise, die steigen, tangieren uns. Und dann haben wir noch nicht über Rohstoffpreise und noch nicht über gute und notwendige Tarifierhöhungen gesprochen für alle Mitarbeiter“, sagt der Betriebswirt. Mehr als 35 Prozent beträgt die Preissteigerung bei den Rohstoffen. „Wir haben zwischendurch Butter gekauft für zehn Euro das Kilo.“ Zuvor war das für drei Euro machbar. „Wir standen Anfang des Krieges vor der Herausforderung, einen neuen Mehl-Preis abzuschließen. Ich glaube, ich habe noch nie so intensiv und gut meinen Vertreter der Mühle kennengelernt.“ Im Sommer habe man „eine echt starke Lösung gefunden. Da sind



Bäckermeister Marc Mundri mit einer Ladung Laugenstangen an der neuen Vakuumkühlung der Bäckerei Diepenbrock. Statt die Backwaren bis zum Ende im Backofen zu belassen, wird das Produkt mit der Restwärme ausgebacken. Fotos: Klaus Meyer

ein Grundnahrungsmittel bleiben, das für jeden zugänglich sein muss.“ Kein Luxusgut, sondern Lebensmittel. Der Bäcker wird als Grund- und Nahversorger wahrgenommen. Das merkt Mundri auch in den acht Diepenbrock-Filialen. In kleinen Orten wie Milte, Einem oder Hoetmar „sind wir eines der wenigen Geschäfte, die da täglich öffnen und den Leuten eine Einkaufsmöglichkeit bieten.“ Deswegen werde man auch so wertgeschätzt.

Es ist ein Teil der Philosophie des Familienunternehmens Diepenbrock mit

wir im Monat brauchen, kurz- bis mittelfristig verdreifachen wird, davon ist auszugehen. Diese Annahme müssen wir treffen, und damit müssen wir schon heute rechnen.“ Da gilt es auch, durch neue Backverfahren effizienter zu produzieren.

„Bei Diepenbrock schießen wir seit neustem das Brot zum Mond“, lacht Mundri. Diepenbrock goes NASA? Der Bäckermeister erklärt es: Die Backzeit für Brote, Brötchen und mehr wird spürbar reduziert, indem die Restwärme im Produkt genutzt wird. Das geschieht mit Hilfe

Kerntemperatur gelingt es, in einem Unterdruck (Vakuum) das Brot mit der vorhandenen Temperatur und der Energie, die in ihm steckt, auszubacken. Eine Technik, die Mundri und Diepenbrock begeisterte und zugleich Mut erforderte. „Vor eineinhalb Jahren waren wir

»Wir haben zwischendurch Butter gekauft für zehn Euro das Kilo.«

Marc Mundri

Die Entwicklung sei schon seit einigen Jahren ersichtlich. „Auch deshalb gehe ich nach vorne und versuche, Wege aufzuzeigen, wie Handwerk auch sein kann. Nämlich nicht verstaubt und alt, sondern modern, innovativ und mit den verschiedensten Möglichkeiten.“ Junge Leute davon zu begeistern, dass das Bäcker-Handwerk nicht nur frühes Aufstehen und harte Arbeit bedeute, „sondern dass viele Möglichkeiten offenstehen, wenn man eine gute Ausbildung in der Tasche hat“.

Beim Familienbetrieb Diepenbrock hat man den Anspruch, auf bestehenden Strukturen immer noch etwas besser und effizienter zu werden und zu wachsen. „Das ist alles made in Everswinkel, und das wird immer auch ein gewisses Preisniveau haben und haben müssen. Wir versuchen, ein Bäcker für jedermann zu bleiben.“ Mit guten Backwaren und einem Preis, der dem Wert entspricht, betont der Bäckermeister, der den über Jahre für ihn typischen Frischhaltung.

»Wir waren auch im richtigen Moment mutig.«

Marc Mundri

und zum Markenzeichen gewordenen schwarzen Zylinder dauerhaft abgesetzt hat. „Ich habe ihn zur Geburt meiner Tochter abgelegt. Es gibt nur noch eine Person in der Familie, die zaubert. Und das ist meine Tochter“, sagt er mit dem Lächeln eines jungen Vaters. Und er schiebt nach: „Es ist tatsächlich so, dass mich Stammkunden ohne den Zylinder nicht erkannt haben.“ Ein vorübergehender Effekt.



Zuvor waren die Laugen-Rohlinge im Laugenbad und erhielten vor dem Backprozess den obligatorischen Einschnitt zur Volumenzunahme.

seinen über 90 Mitarbeitern. Und zu der gehört auch, dass man eng mit den Mitarbeitern kommuniziert und schon die Löhne außertariflich erhöht habe. „Wir sehen, dass jeder Mitarbeiter auch ein Endverbraucher ist, wo die Gas-Abschlagszahlungen nicht geringer werden.“

Gleichzeitig seien Preissteigerungen so lange wie möglich hinausgeschoben und erst zum 1. September vollzogen worden. Die Herangehensweise war und ist: Preise so lange zu halten wie möglich, und nicht übers ganze Sortiment zu erhöhen, sondern punktuell. Wenn also Walnüsse im Preis steigen, das auf ein Walnussbrot umzulegen und nicht aufs Mengengebrot. Kosten auffangen durch noch effizientere Abläufe und durch Ausnutzung von Ofen-Kapazität.

Backofen ist ein gutes Stichwort. Für den Betrieb Diepenbrock läuft der Gas-Vertrag aus, und man weiß noch nicht, was preislich kommt. Mundri ist froh über die Zusammenarbeit mit den Gemeindefunkeln und fühlt sich dort gut aufgehoben. „Dass sich unser ganzes Portfolio an Energiekosten, was

einer Vakuumkühlung. „Diesen Unterdruck, den wir erzeugen mit einer Maschine, die wir neu in Unternehmen haben, findet man nur im Weltall“, berichtet er nicht ohne Stolz. Die Technik gibt's schon ein paar Jahre. Eine Zukunftstechnologie, die nicht zum Schnäppchenpreis zu bekommen ist.

Die Kaufentscheidung liegt eineinhalb Jahre zurück. „Das haben wir nicht gemacht, um Strom zu sparen, sondern um das Produkt besser zu machen und gleichzeitig den Schritt in Richtung Nachhaltigkeit zu gehen.“ In einem längeren Prozess galt es zunächst zu klären, „warum ein Brot plötzlich 20 Minuten weniger Backprozess hat, weil ich als ausgebildeter Bäckermeister weiß, was in den letzten 20 Minuten im Backprozess passiert.“ Mit der erreichten

mittlen in Corona, und Corona war nun auch nicht zwingend die Ausgangssituation, um zu sagen, das Geld wächst an den Bäumen“, schmunzelt der Bäckermeister rückblickend. Die Investition dafür: rund eine Viertelmillion Euro. Der Ertrag: rund 25 Prozent Energieeinsparung und eine verbesserte Produktqualität. „Die Mehlverquellung findet auf einem anderen Niveau statt, und das erzeugt eine längere Frischhaltung.“

Mundri kennt sich bestens aus in seinem Beruf, gehört weiterhin zum Team der Deutschen Bäcker-Nationalmannschaft. „Da bin ich jetzt sehr stark in die Trainerrolle gerückt und kümmere mich um die Nachwuchsarbeit der nachfolgenden Generation“, erzählt er. Der nächste Trip im Februar führt zur Junioren-Weltmeisterschaft nach Taiwan. Mundri, der damals selbst den Weg über Deutsche Meisterschaft, Europa- und Weltmeisterschaft beschritt, sieht das auch als Nachwuchs-Förderarbeit. Und Nachwuchs ist – wie in anderen Handwerksbereichen – dringend nötig.



Letzte Station Verkaufstheke. Marc Mundri packt Laugenstangen in die Bäckertüte. Die neue Form des Ausbackens hat Energie gespart und verbessert das Produkt.