



# flaschenpost.de

## STORY

### **Starke Familie, starkes Handwerk: Die Bäckerei Diepenbrock im Münsterland**

Seit 1860 backt Familie Diepenbrock Brot und Brötchen in Everswinkel im Münsterland. „Damals haben meine Vorfahren neben der Landwirtschaft gebacken und Schnaps gebrannt“, erzählt Geschäftsführer Marc Mundri. Aus dem Bauernhof in Everswinkel wurden schnell eine Kneipe und eine Bäckerei, die erst seit dem Jahr 2002 getrennte Unternehmen bilden. Marc führt die Bäckerei heute zusammen mit seinem Cousin Daniel Diepenbrock, seinem Onkel Hubertus Diepenbrock und seiner Mutter Rosalie.

Ganz in der Tradition der Familie, stand Marc schon mit vier Jahren in der Backstube, lernte nach dem Abi Bäcker, wurde Meister und machte seinen Betriebswirt. Doch das nicht, ohne das Abenteuer zu suchen: Drei Jahre lang war er als wandernder Geselle auf der ganzen Welt unterwegs. Und ganz nebenbei gewann er noch die Bäcker-EM. Jetzt ist er Mit-Geschäftsführer der Bäckerei Diepenbrock und geht als einer der zwei „jungen Meister“ neue Wege mit dem „alten Handwerk“.

#### **Das ist der nächste Schritt für uns Bäcker**

Die Kooperation mit der flaschenpost wurde innerhalb von wenigen Wochen auf die Beine gestellt. „Das erste, was ich in der Zusammenarbeit mit der flaschenpost gelernt habe, war die Dynamik und dass sich dort alle duzen!“ Es war sehr schnell klar, dass die flaschenpost und die Bäckerei Diepenbrock gut zueinander passen. Dann mussten nur noch einige Abläufe abgesprochen werden, und schon ging es los. „Das ist der nächste Schritt für uns Bäcker!“ Da ist sich Marc sicher. „Wo wir auf dem Land mit unseren Bäckereiwagen viele Menschen in kleinen Orten erreichen, bringt in der Stadt nun die flaschenpost unser Brot.“

Mittlerweile liefert die Bäckerei Diepenbrock mit dem Mehrkornbrot „Saat & Korn“, dem 100% Roggen Sauerteigbrot, dem Pumpernickel und dem Dinkeltoast vier verschiedene Brotsorten mit der flaschenpost. Dazu kommt Marcs ganz besondere Empfehlung: das Feiertagsbrötchen. „Das gehört auf jeden gescheiten Frühstückstisch!“

#### **Fokus auf Nachhaltigkeit**

Als junger Meister liegt Marc die Nachhaltigkeit seines Unternehmens sehr am Herzen. Dabei gibt es einige Ansatzpunkte, die so nur im Bäckerhandwerk angegangen werden können. So werden zum Beispiel nicht verkaufte Brote nicht weggeworfen, sondern zum „Füttern“ der drei hauseigenen Sauerteige verwendet. Dadurch erhalten diese ein besonderes Röstaroma. Doch es bleibt nicht nur bei der Abfallvermeidung: Auch mit einer Wärmerückgewinnungsanlage und mit Solarenergie stellt sich die Bäckerei nachhaltig auf.

Zudem hört das Thema Regionalität für die Bäckerei Diepenbrock bei der Kooperation mit der flaschenpost nicht auf. Denn die Bäckerei selbst setzt auf regionale Beschaffungs-Partnerschaften, so zum Beispiel beim Dinkel: Aller Dinkel, der in den Broten und Brötchen der Bäckerei verarbeitet wird, stammt zu 100% aus Everswinkel. „Diese Kooperation mit dem Hof Stelthove kam an einem Abend in der Kneipe zustande“, erzählt Marc. Aus dem Gespräch bei Bier und Brot entstand die Idee, Brotgetreide anzubauen, um damit den Versuch zu starten, ein zweites, wirtschaftlich tragbares Standbein, neben der Schweinemast, aufzubauen. „Ein weiteres Dinkel-Highlight ist aktuell in der Entwicklung – und kommt vielleicht schon bald per flaschenpost nach Münster.“

\*\*\*

### **Bildmaterial**

Quelle:  
flaschenpost SE



BU:  
Neue Wege mit dem alten Handwerk – Bäckermeister Marc Mundri