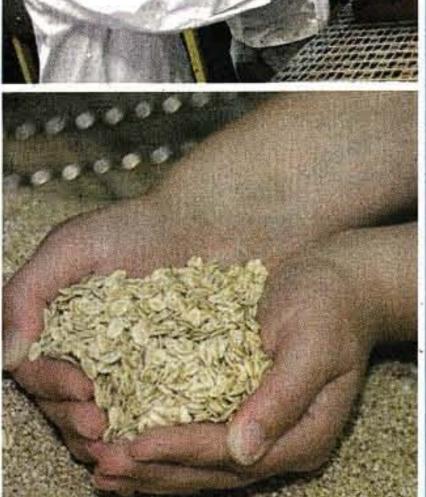
Sonderbeilage zum Sonderbeilage zum Mestemacher-Jubiläum Mestemacher-Jubiläum



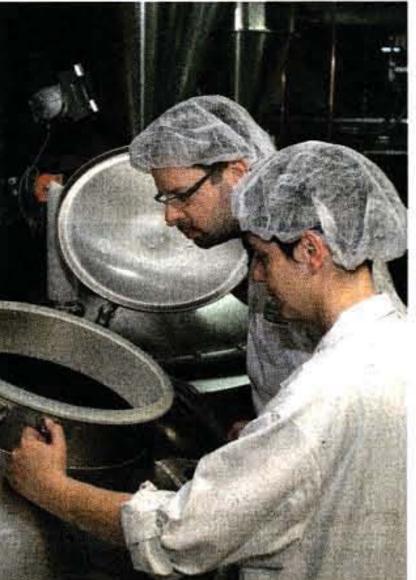


140 Jahre Brotkultur

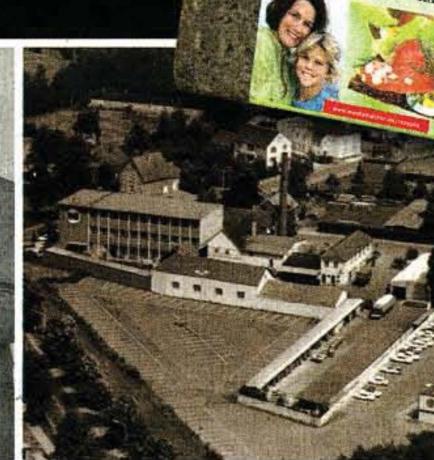
















Mestemacher, Detmers und der Pumpernickel



1871 ist die Bäckerei Mestemacher in Gütersloh gegründet worden. 1910 legte Wilhelm Mestemacher den Grundstein für die Spezialisierung auf Pumpernickel. Die Geschichte der Unternehmerfamilie Detmers, die heute Eigentümer der Mestemacher-Bäckerei sind, begann 1904 in Bielefeld-Jöllenbeck.

Seite 2 und 3

Karrieretipps von Ulrike Detmers



Wie hat sie ihre berufliche Laufbahn als Unternehmerin und Wirtschaftsprofessorin gestaltet? Was rät sie anderen Frauen? Ulrike Detmers gibt im Interview vor allem einen Tipp: »Ausdauernd bleiben!« Männer empfiehlt sie, sich mehr zu ihren emotionalen Bedürfnissen zu bekennen.

Seite 11

Kunstdrucke und mehr zu gewinnen



Mestemacher verteilt zum Geburtstag viele Geschenke, sage und schreibe 420: Mit etwas Glück können Sie ein Posterset der Reihe »Panem et Artes«, zum dem auch »Tulip 2006« von Zhou Tiehai gehört, gewinnen sowie einen Teddy und ein Brotpaket. Von jedem Preis verlost diese Zeitung 140 Exemplare.

Seite 12

Leckere Rezepte mit Pumpernickel



Mestemacher ist Mitglied im Verein »Westfälisch genießen» – ebenso wie viele Spitzenköche aus Westfalen. Einige schenken der Bäckerei und allen Lesern jeweils ein leckeres Rezept mit Pumpernickel. Unter ihnen ist Antje Lang (Foto). Sie ist Chefin im »Wirtshaus am Brunnen« in Marienmünster-Vörden im Kreis Höxter.

Seite 14 und 15

Mit Laib und Seele mitten in der Gesellschaft

140 Jahre Mestemacher: Mittelständler leistet weit mehr als seine Pflicht

Von Bernhard Hertlein

»Wer seine Pflicht tut, ist ein getreuer Knecht, hat aber keinen Anspruch auf Dank«, sagte einst Otto von Bismarck (1815-1898), der erste Kanzler des Deutschen Reiches.

In dem Jahr, in dem das zweite Deutsche Reich gegründet und Bismarck zum Kanzler ausgerufen wurde, ist in Gütersloh auch die Bäckerei Mestemacher gegründet worden. 140 Jahre danach gehört sie heute zu den mittelständischen Unternehmen, die weit mehr tun als ihre Pflicht - also mehr als Brot backen, die Mitarbeiter bezahlen, Gewinn erzielen und Steuern bezahlen. Dafür sollte man anlässlich des Firmengeburtstags auch mal Danke sagen.

Danke vor allem für das Engagement zu Gunsten von Kindern, Frauen und Familie. Indem er vorbildliche Kindertagesstätten bekannt macht, verstärkt der Mestemacher-Kita-Preis - den Wettbewerb unter den Kitas und sorgt dafür, dass gute Beispiele und gute Ideen bekannter werden. Dabei gilt nicht zuletzt: Ohne gute Kitas können Vater und Mutter kaum guten Gewissens ihrer Arbeit nachgehen.

2002 hat Mestemacher erstmals den Preis »Managerin des Jahres« ausgeschrieben. Ziel ist es, in der immer noch männerdominierten Wirtschaftswelt kompetente und erfolgreiche Frauen in der Öffentlichkeit bekannter zu machen. Auf diese Art wird deutlich: Es geht doch mehr, als Frau oft glaubt und sich zutraut. Die Kölner Ford-Managerin und letztjährige Preisträgerin Birgit Behrendt ist ein Para-

debeispiel für eine erfolgreiche Frau am Steuer - und das in einem Automobilkonzern. »Man muss mit Leib und Seele dabei sein, sonst kann man so einen Job auf Dauer nicht machen«, sagt Be-

rendt, die inzwischen sogar bei Ford zur Einkaufschefin in den USA aufgestiegen ist.

Mit Leib und Seele dabei sein sollen auch die Männer, sofern sie sich entscheiden, den größeren Teil der Kindererziehung zu über-

nehmen. Solche Spitzenväter braucht die Frau, wenn die Geschäftsführer Fritz, Albert sie Karriere machen will - so wie der Mann in der Traditionsfamilie oft immer noch wie selbstverständlich darauf vertraut, dass die Spitzenfrau und Top-Mutter an

seiner Seite ihm zu Hause den Rücken freihält. Als Mutter von zwei Kindern weiß Prof. Dr. Ulrike Detmers. Mestemacher-Marketingchefin und Ideengeberin für

»Wer nur seine Pflicht tut, hat keinen Anspruch auf

Dank.« Otto von Bismarck

den Spitzenväter-Preis, was es

heißt, den hohen Erwartungen gleichzeitig im Beruf und als Mutter gerecht zu werden.

Die Basis für dieses gesellschaftliche Engagement der Gütersloher Eigentümer ist der wirtschaftliche

Erfolg. Da haben sich und Ulrike Detmers auch in schwierigeren Jahren bislang nicht die Butter vom Brot nehmen lassen. Im Gegenteil: Mit der Übernahme der Aerzener Brot-

und Kuchenfabrik haben sie sogar einem damals vor der Insolvenz stehenden Traditionsbetrieb wieder auf die Beine geholfen. Um es noch ein Mal mit Bismarck zu sagen: Wer mehr als sein Pflicht tut, der verdient Dank.

Die Zeiten ändern sich. Besuchern zeigt Mestemacher gern ein Transportfahrrad, mit dem die Vorfahren den westfälischen Pumpernickel zu den Kunden brachten. Heute braucht das Gütersloher Familienunternehmen schon andere Transportmittel, um das Brot in über 80 Länder auszuliefern. Dass man selbst in Japan das gesunde schwarze Brot schätzt, zeigt: Die Lebensmittelindustrie wird oft unterschätzt. Deutschland hat der Welt mehr zu bieten als vorzügliche Automobile, Maschinen, Panzer, Waschautomaten und Windkraftanlagen.

Die Liebe zu »Made in Germany« geht auch über den Gaumen. Dabei haben sich mehrere Unternehmen, die heute in Ostwestfalen-Lippe zu Hause sind, in der Vergangenheit durch besondere Innovationen hervorgetan. Dr. August Oetker hat zwar nicht das Backpulver, aber die portionsgerechte Verpackung in kleinen Tütchen erfunden. Auch der Siegeszug der tiefgekühlten Pizza ist ohne die Bielefelder kaum vorstellbar. Melitta wiederum schenkte der Welt den Kaffeefilter, der den Genuss des Lieblingsgetränks vieler Nationen deutlich steigert.

Und dann ist da eben noch ein Mittelständler namens Mestemacher. Der auf Brot spezialisierte Betrieb behauptet sich seit 140 Jahren mit Kreativität und Qualität. Und nebenbei, sozusagen als Kür, leistet er noch seinen Beitrag zur Überwindung gesellschaftlicher Probleme. Dafür Danke!



Mit diesem Transportfahrrad hat Mestemacher seine Brotspezialitäten in der Vergangenheit zu seinen ostwestfälischen Kunden gebracht.

Ein Kalender für Frauen

Mestemacher druckt jährlich 5000 Exemplare

Gütersloh (WB). Seit dem Jahr 2005 gibt Mestemacher einen eigenen Kalender heraus: den Frauenkalender. Er ist in Lederimitat eingebunden und besteht aus zwei Teilen. Der eine Teil beinhaltet einen aktuellen Jahreskalender. Ein zweiter separater Teil gilt als Sonderteil. Der Sonderteil der siebten Edition, die in diesem Jahr erschienen ist, beinhaltet Informationen über:

- herausragende Frauen des 20. und 21. Jahrhunderts
- Spitzenväter des 21. Jahrhunderts
- Mestemacher-Preis-Spitzenvater des Jahres
- Festrede von Liz Mohn anlässlich der 9. Verleihung Mestemacher-Preises »Managerin des Jahres 2010«

KERN

Übersetzen u.Dolmetschen

kern.bielefeld@e-kern.com • www.e-kern.com

Sprachentraining

KERN AG, Niederwall 32, 33602 Bielefeld • Fax -9

Tel. 05 21-7 70 28 99-0

oder Motoren?

Sie suchen preiswerte Getriebe

Sie suchen Getriebemotoren oder Elektromotoren?

Fragen Sie einfach unsere Preise zu SEW / NORD / Siemens / Flender / Himmel-Getriebe an! Motoren von Siemens / TEE / Loher / Leroy Somer/ Demag / VEM. Auch Frequenzumformer von Mitsubishi / Siemens / SEW / NORD / Control Techniques bieten wir zu

Telefon 0 25 81 / 93 77-0 · info@radike.de · www.radike.de

Unsere Preise sind in der Region unschlagbar!



Mestemacher

Drive Technologies

Waterstroate 20 · 48231 Warendorf

- Symbol f
 ür weibliche Leistungskraft in der Wirtschaft »Oeconomia/Mestemacher-
- Preis Managerin des Jahres« geschlechterdemokratische Projekte von Mestemacher. • das Stifter-Unternehmen
- Kurzvita der Initiatorin Prof. Dr. Ulrike Detmers Deutscher Akademikerin-
- nenbund im Portrait Der Mestemacher-Frauenkalender ist ein Geschenk der Großbäckerei und käuflich nicht zu erwerben. Er erscheint jährlich mit einer Auflage von 5000 Stück und wird an ausgewählte Frauen verschenkt. Der Sonderteil kann von der Internetseite der Mestemacher GmbH herunterge-

www.mestemacher.de

IT-Lösungen für die

Nahrungsmittel-

industrie

ERP / Logistik

Rückverfolgbarkeit

mit Oracle-Technologien.

Business Intelligence

laden werden:



Dagmar Bollin-Flade

2002

Diese Frauen haben Besonderes geleistet – sie sind die »Managerinnen des Jahres«

Dagmar Bollin-Flade war die erste Preisträgerin. Am 18. Oktober 2002 nahm die damals 46-jährige Ingenieurin und Geschäftsführende Gesellschafterin der Christian Bollin Armaturenfabrik, Frankfurt, den Preis in der Alten Oper in Frankfurt entgegen. »Im Sinne des Konzepts Work-Life-Balance sei es ihr gelungen, eine Harmonisierung von Beruf, Familie, Freizeit und Lebensqualität zu erzielen«, hieß es in der Laudatio.



Der Preis

Der Mestemacher-Preis »Managerin des Jahres« wurde 2002 zum ersten Mal verliehen. Ziel des Preises ist es, kompetente Wirtschaftsfachfrauen als Leitbilder zu exponieren. Die Preisträgerin erhält die Skulptur Oeconomia aus Sterlingsilber, besetzt mit Diamanten und Edelsteinen. Darüber hinaus ist der Preis mit 5000 Euro dotiert. Das Preisgeld stiftet die »Mestemacher Managerin des Jahres« für soziale Zwecke.



Dr. Ilona Lange

»Ihr Vorbild macht allen Frauen Mut, ihren beruflichen Weg zu gehen«, sagte die damalige

2003

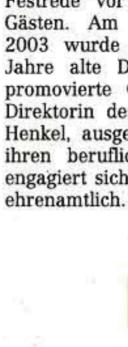
NRW-Gesundheitsministerin Birgit Fischer (SPD) in ihrer Festrede vor mehr als 200 Gästen. Am 19. September 2003 wurde die damals 37 Jahre alte Dr. Ilona Lange, promovierte Chemikerin und Direktorin des Unternehmens Henkel, ausgezeichnet. Neben ihren beruflichen Aktivitäten engagiert sich Dr. Ilona Lange



Prof. Dr. Helga Rübsamen-Waigmann

2004

Prof. Dr. Helga Rübsamen-Waigmann hat als alleinerziehende Spitzenmanagerin Berufsentwicklung- und Kinderbetreuung mit der Hilfe der Mutter und einer Kinderfrau vereinbart. »Die Pharma-Managerin ist Team-Mensch trotz ihrer herausragenden Leistungen hat sie die Souveränität, in der Wir-Form zu sprechen«, hieß es in der Festrede. 2004 wurde sie deshalb die »Managerin des Jah-





Regine Stachelhaus

2005

Sie wurde »Die Beharrliche« genannt: »Andere hätten vielleicht längst das Handtuch geworfen, nicht so Regine Stachelhaus. Ausdauernd, sachlich und charmant hält sie an dem fest, was sie sich vorgenommen hat.« Im September 2005 nahm sie, zu diesem Zeitpunkt Geschäftsführerin Hewlett-Packard Deutschland, die Auszeichnung entgegen. »Sie scheint sich nicht aus der Ruhe brin-

gen zu lassen.«



Martina Sandrock

2006 In Würdigung ihrer Arbeit wurde Martina Sandrock 2006 der Preis zuerkannt. Die gebürtige Bielefelderin leitete damals als Geschäftsführerin für den amerikanischen Sara Lee Kon-

zern in Deutschland und Österreich die Retail Sparte für Körperpflege, Food und Haushaltsprodukte. »Die strategisch wie operativ starke Managerin ist eine herausfordernde, durchsetzungsstarke rungspersönlichkeit mit hohen

Zielansprüchen.«





nmc microcomputersysteme GmbH • niggemann systemlösungen

FLEISCHERFACHGESCHÄFT & PARTYSERVICE

WESTFÄLISCHER

Unsere Schinkenspezialitäten

"MESTEMACHER - BROT"

www.kdv-dt.de

ZUM TRADITIONELLEN WESTFÄLISCHEN

WALDBADSTR 25 - 33803 STEINHAGEN - TEL. 05204 - 3517

KNOCHENSCHINKEN

Produktion **Planung** Steuerung

WWW.HASKENHOFF.DE

nmcWinPPS - Produktion Produktionsplanung & Prozesssteuerung

Über Jahrzehnte Partner der Mestemacher-Gruppe

31061 Alfeld · Limmerburg 13 · www.nmc-microcomputer.de · Tel. 0 51 81 / 80 13 20

... macht Appetit auf mehr

Die Firma Kanne Datenverarbeitung GmbH - seit über 25 Jahren Dienstleister für die Lohn-

und Gehaltsabrechnung im Hause Mestemacher -

gratuliert zum 140-jährigen Jubiläum.

Wir wünschen auch für die Zukunft viel Erfolg und freuen

uns auf die weitere partnerschaftliche

Zusammenarbeit.

Ihr KDV-Team



Dr. Christine Bortenlänger

Geschäftsführerin der Börse München und Vorstand der Bayerische Börse: Die Börsenexpertin Dr. Christine Bortenlänger hat eine eindrucksvolle Karriere hingelegt. Im Alter von 33 Jahren übernahm sie als Mutter eines damals

2007

12-jährigen Sohnes die Geschäftsführungs-Vorstandsposition neben ihrem Kollegen Andreas Schmidt. »Menschen wie sie sollten zunehmend Einfluss auf das Ant-

litz der Wirtschaft nehmen.«



Margret Suckale

2008

Die Top-Managerin Margret Suckale wurde ausgezeichnet, »weil sie als langjähriger Vorstand Personal und Recht der Deutschen Bahn AG und heutiger Vorstand Personal und Dienstleistungen DB Mobility Logistics AG sehr gute Arbeit geleistet hat«, hieß es 2008 in der Laudatio, »Mit Beharrlichkeit und großem diplomatischen Geschick hat sie den schwersten Tarifkonflikt in der Geschichte der Deutschen Bahn erfolgreich beendet.«



Angelika

2009

Angelika Gifford »genießt in den Männerwelten IT-Industrie und Top-Management Achtung und Respekt«. 2009 bekam sie den Preis, »weil sie für hoch qualifizierte Frauen ein Vorbild ist, an dem die eigenen Karrieren orientiert werden können. Sie packen die Dinge an und geben das Beste; Sie sagen, was Sie denken und tun, was Sie sagen, und Sie haben den Mut, in Schuhe zu schlüpfen, die anfangs noch zu groß für Sie sind.«



Birgit A. Behrendt

Die Chefeinkäuferin Birgit A. Behrendt bekam im vergangenen Jahr die Oeconomia. Die Kölnerin, deren Karriere als Lehrling bei den Kölner Ford-Werken begann, erhielt den Preis für ihre brillanten unternehmerischen Leistungen, ihren konsequenten Einsatz für die Förderung der Gleichstellung von Frau und Mann und ihre Fähigkeit, Berufliches und Privates in Einklang zu bringen. Sie gilt als fleißig, belastbar und durchsetzungsstark.

2010



Gifford

Autohaus Mense GmbH Fon: (05241) 93 02 - 0 33330 Gütersloh

Autohaus Mense GmbH Gebrauchtwagen Fax: (05241) 93 02 - 25 Stadtring Nordhorn 119 - 33330 Gütersloh info@autohaus-mense.de Fon: (05241) 9302 - 90 · Fax: (05241) 9302-97 www.autohaus-mense.de -

Fotodesign BFF

Kanne Datenverarbeitung GmbH Sylbeckestraße 20 • 32756 Detmoid Tel. 0 52 31 / 70 70 22 00 • www.kdv-dt.de

»Ich habe mich nicht ausbremsen lassen«

Prof. Dr. Ulrike Detmers über ihre Karriere – und was sie anderen Frauen rät

Gütersloh (WB). Sie ist Unternehmerin, Wirtschaftsprofessorin, Frauenrechtlerin, Mutter und Großmutter: Prof. Dr. Ulrike Detmers (55) hat in ihrem Leben schon einiges geleistet. Mit Laura-Lena Förster sprach sie auch über das, was noch kommen soll.

Welches war das schönste Erlebnis in Ihrer Karriere bei Mestemacher?

Ulrike Detmers: Als ich ein vollkommen neues, revolutionäres Konzept entwickelte und mein Mann sagte: Du hast freie Fahrt.

ckungen waren bis zu diesem Zeitpunkt im Jahr 2000 eher traditionell. Ich habe ein Konzept entwickelt, das zwei Komponenten beinhaltet: eine emotionale und eine rationale. Die Testimonials und der Serviervorschlag berücksichtigen die emotionale Komponente, der Sachtext die rationale. Bei den Serviervorschlägen war es mir besonders wichtig, eine ästhetische Anmutung zu erzielen. Food-Styling als Kunst - das war meine Idee. Dadurch, dass ich im Jahr 2000 Mitglied der Geschäftsleitung geworden war, hatte ich überhaupt erst das Budget und die Kompetenz, dieses Konzept vorschlagen und umsetzen zu kön-

Woher kam Ihr Impuls, Mestemacher neu aufzustellen?

Detmers: Von einer Studentin. Ich berichtete in einer Vorlesung von unserem Unternehmen und davon, dass wir unter anderem Pumpernickel herstellen. Die kesse Studentin sagte: »Pumpernickel? Das Brot isst meine Oma.« Ich unterhielt mich später mit meinem Mann darüber und sagte: »Das war's, das muss aufhören. Wir sollten auch junge Konsumenten ansprechen.« In der Wochenzeitung »Die Zeit« war damals die Anzeige einer Partnerbörse abgebildet, die mir gut gefiel. Sie zeigte ein Liebespaar - ge-

nau das Liebespaar, das wir dann auch für Mestemacher buch-

Wie war die Resonanz auf Konzept?

Detmers: Die Mehrheit unserer Kunden war positiv einge-

stellt. Eine kleine Minderheit war eher irritiert. Wir haben uns auf die Mehrheit verlassen.

Mit der Lifestyle-Bakery einher ging auch Ihr soziales Engagement.

Detmers: Ja, dann kamen die Preise. Wir haben als Erstes den Kita-Preis ins Leben gerufen. Er gründete sich einerseits in der Gleichstellungsforschung, die zu wenig Krippenplätze und zu wenig qualifiziertes Personal zutage gebracht hatte. Andererseits war es auch meine eigene positive Erfahrung, die ich zu diesem Zeitpunkt mit Krippen gemacht hatte. Meine Kinder waren in der Schule und

Die Lifestyle-Bakery war geboren. Inwiefern war es revolutionär? Detmers: Unsere Brotverpa-

> Zu Gast bei der Familie Detmers in Bad Salzuflen: Ulrike Detmers (von links) serviert ihrem Enkelsohn Adrian, ihrer Tochter Christine, ihrem Mann Albert, ihren Eltern Willy und Erna Weber sowie ihrem Sohn | ästhetisch präsentiert wird.

mein Enkelsohn in der Krippe. Der Preis für die Managerin des Jahres war das Resultat eines Forschungsergebnisses: Männer bestimmten zu fast 100 Prozent das obere Management. Mit der Auszeichnung »Spitzenvater des Jahres« wollen wir Männer dazu animieren, ein neues

Vaterbild zu schaffen. »Frauen stellen ? Was kommt als

ihre Pläne zu Nächstes? schnell zuguns-Detmers: Ich plane ten des Partein weiteres Forum ners hinten »Mestemacher Zukunft«, das sich der an.« Partnerschaft und dem Stand der Demo-

> kratisierung verschiedener Religionen widmet. Die Weltreligionen, also das Christentum, der Islam, das Judentum, der Buddhismus und der Hinduismus sollten zum Thema gemacht werden. Als Mitveranstalter ist der Deutsche Akademikerinnenbund geplant. Terminiert ist die vorgesehene Veranstaltung für den Herbst 2011.

> Ound welche Vision haben Sie für Ihr Unternehmen?

> Detmers: Wir wollen die Exportquote von derzeit 28 Prozent steigern. Im Inland wollen wir unseren Marktanteil mit Brotspezialitäten ausbauen. Gemessen an den Inlandsumsätzen hat uns der

Branchendienst Backbusiness im Jahr 2008 auf Rang 19 der 100 größten Brot- und Backwarenunternehmen Deutschlands gelistet. Darüber hinaus möchte ich natürlich die Social-Marketing-Aktivitäten fortsetzen. Für die nächsten Jahre ist die Budgetierung gesichert.

Wie sieht es bei der Nachfolge aus?

Detmers: Wir wollen autonom bleiben. Die Gesellschafterstruktur bleibt nach meinem heutigen Kenntnisstand unverändert, das Standortbekenntnis zu Gütersloh bleibt ebenfalls erhalten.

Was ist der größte Fehler, den Frauen in ihrer Karriere machen können?

Detmers: Selbstzweifel und fehlender Mut. Und: Frauen stellen ihre Karrierepläne zu schnell zugunsten des Partners hinten an. Im Idealfall helfen sich beide nämlich gegenseitig. Mein Mann und ich haben uns 1972 kennengelernt, 1975 haben wir geheiratet. Er hat mir immer viel Spielraum gelassen und mich entlastet. Denn letztlich kann man seine Ziele nur durch mehr Leistung erreichen.

Welche Eigenschaften waren Ihnen bei Ihrer Karriere dienlich?

Albert Hendrik ein opulentes Frühstück. Man sieht: Es gibt nicht nur Pumpernickel. Und ja, Ulrike Detmers mag es auch privat, wenn Essen Fotos: Wolfgang Wotke

immer sehr zielorientiert gearbeitet und mich nicht ausbremsen lassen.

Dickkopf und dickes Fell. Ich habe

Detmers: Mein ostwestfälischer

Geben Sie diesen Tipp auch Ihrer Tochter und Ihren Studentinnen?

Detmers: Meine Tochter hat miterlebt, wie es funktioniert. Hand in Hand zu arbeiten. Meinen Studentinnen und Studenten vermittle ich, dass Teamarbeit gut funktioniert. Mestemacher hat auch eine relativ große Anzahl an Absolventinnen und Absolventen des Fachbereichs Wirtschaft eingestellt. Marta Glowacka, deren Diplomarbeit ich betreut habe, ist heute beispielsweise Geschäftsführerin unseres polnischen Tochterunternehmens. Von zehn Stellen, die wir insgesamt in der oberen Führungsebene haben, sind vier mit Frauen besetzt.

Das heißt, in Zukunft müssen sich die Männer mehr anstrengen?

Detmers: Ja, ich glaube, dass es für Männer eine gesellschaftliche Herausforderung ist, eine neue Rolle zu finden. Die Emanzipation des Mannes wird ein Thema der kommenden Jahrzehnte sein. Männer sollten den Mut haben,

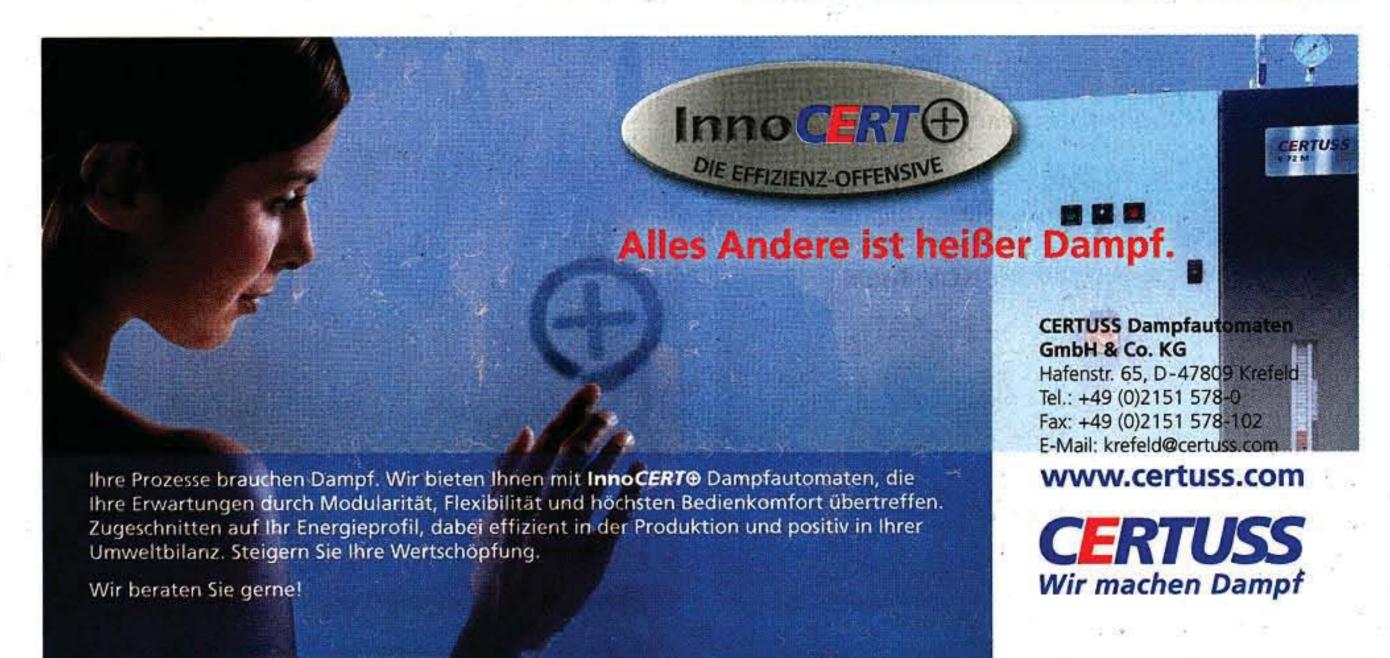
sich zu dem zu bekennen, was sie emotional wollen.

Wie planen Sie Ihre berufliche Zukunft?

Detmers: Ich bin sehr glücklich mit meiner Professur an der Fachhochschule Bielefeld und meiner Arbeit bei Mestemacher. Zum 1. September dieses Jahres werde ich an der FH eine Teilzeitprofessur für Personalmanagement und Betriebsorganisation übernehmen. Wenn ich einmal viel Zeit habe, schreibe ich ein Fachbuch über Männer. Ein Verlag hat schon an-

gefragt.







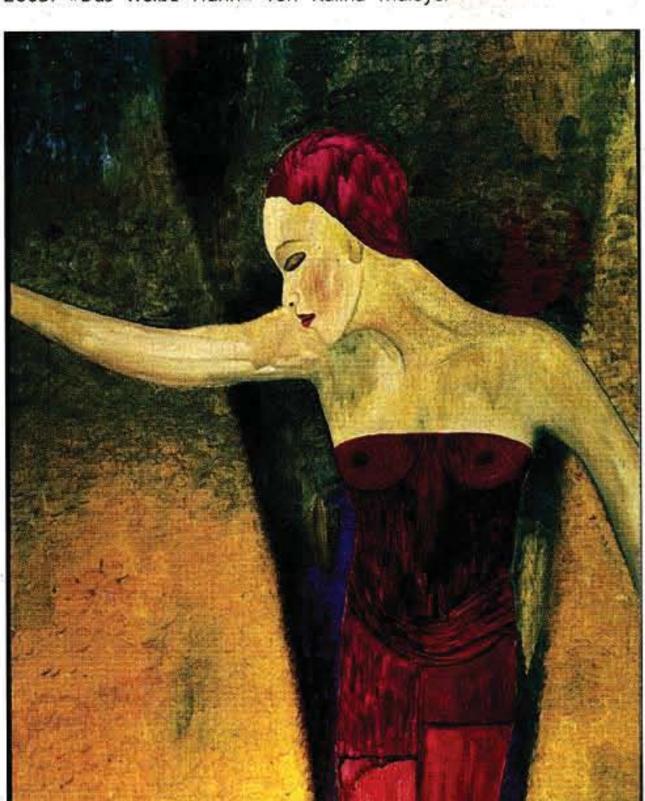
1999: »Song of hapiness« von Li Jié



2000: »Der Löwe von Venedig« von Ipazzio Fracasso



2003: »Das weiße Huhn« von Kalina Maloyer



2003: »Die Fee« von Kalina Maloyer

Anrufen und gewinnen!

Geschenke zum Geburtstag

140 Postersets, 140 Teddys, 140 Brotpakete

Gütersloh (WB/LL). Kunstliebhabern ist sie längst ein Begriff – die Brot und Kunst-Edition »Panem et Artes«. Seit 1994 werden die Brotdosen mit Kunst, die jährlich wechselt, bedruckt.

Mit dieser besonderen Plattform zur Präsentation ausgewählter Kunst will die Gütersloher Großbäckerei gesellschaftliche Verantwortung und Kreativität demonstrieren. Die Künstlerförderin und Kunstsammlerin Prof. Dr. Ulrike Detmers hob das international orientierte Konzept für die Brot- und Kunst-Edition aus der Taufe. »Mit dem Projekt geben

Malerinnen

und Malern ein internationales Fo-

rum für ihre Arbeiten«, sagt Ulrike
Detmers. Ihr Mann Albert pflichtet
ihr bei – er ist ebenfalls ein
leidenschaftlicher Liebhaber von
Kunst. Beide gehören der Geschäftsführung an und sind Gesellschafter der Mestemacher-Gruppe
gemeinsam mit Alberts Bruder
Fritz Detmers.

Die geförderten Künstler erhalten für jede verkaufte Brot-Kunstdose eine interessante Lizenzgebühr. »Wo gibt es sonst schon echte Kunst im Supermarkt? Mit Panem et Artes bieten wir dem Lebensmittelhandel die Chance, sich mit einem wirklich innovativen und individuellen Produkt zu profilieren«, sagt Ulrike Detmers.

Pumpernickel

Sie können gewinnen:

Zum 140. Geburtstag verlost Mestemacher 420 Preise. Diese teilen sich wie folgt auf: Es gibt 140 Postersets zu gewinnen, 140 Teddybären und 140 Brotpakete.

Das Posterset besteht aus den zehn »Panem et Artes«-Kunstdrucken, die Sie, liebe Leserinnen und

Leser, auf dieser Seite sehen. Das Brotpaket setzt sich folgendermaßen zusammen. Aus:

et Artes«, 500 Gramm

einer Porzellantasse mit dem aktuellen »Panem et Artes«-Motiv
 einem Pumper-

nickel, 250 Gramm

einem Bio-Dreikorn, 500 Gramm

 einem Fitness-Toastbrötchen Roggen, 260 Gramm

Und so machen Sie mit:

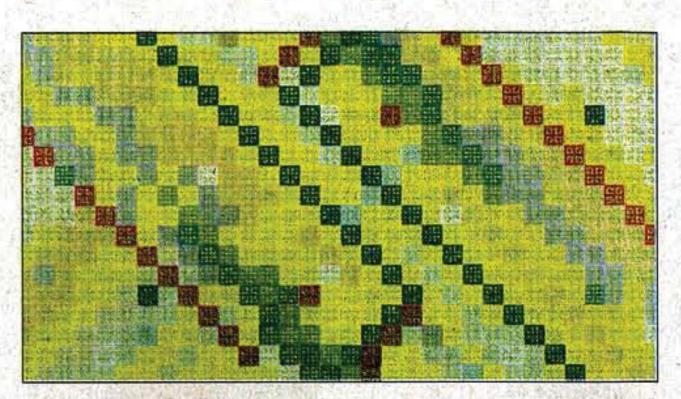
Wählen Sie in der Zeit von Donnerstag, 30. Juni, 7 Uhr, bis Freitag, 1. Juli, 24 Uhr, die folgende Telefonnummer: 0 13 79/37 61 34 (0,50 EUR/Anruf Festnetz, ggf. andere Preise Mobilfunk). Dann geben Sie Ihren Namen, Ihre Adresse, Ihre Telefonnummer und den Namen des Preises als Lösungswort an, den Sie gerne haben möchten, also entweder »Posterset«, »Teddybär« oder »Brotpaket«. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Viel Erfolg!







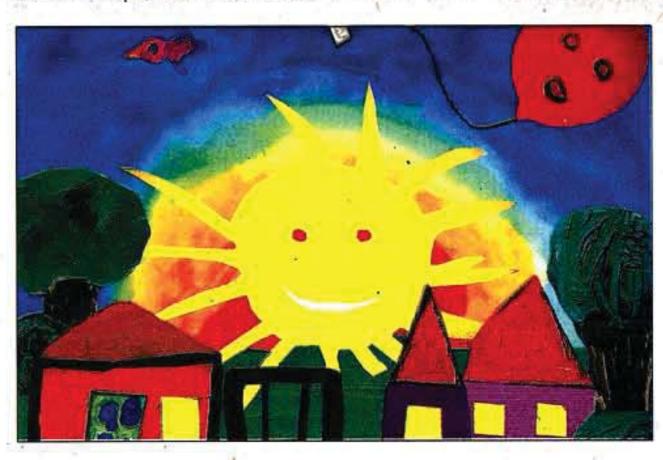
2006: »Marlene Reichstag Silver Blue« von Andreas Reimann



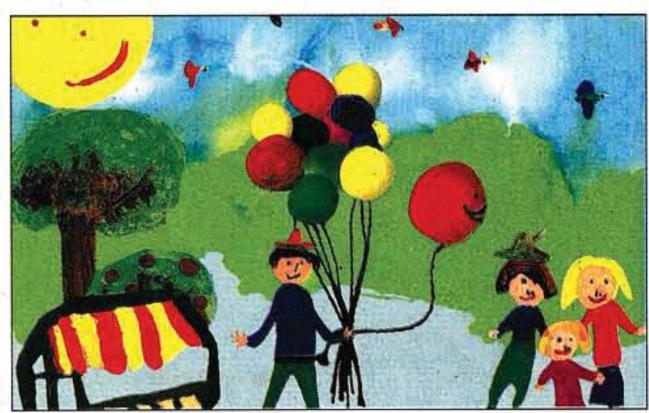
2011: »Appearance of crosses 07-7« von Ding Yi



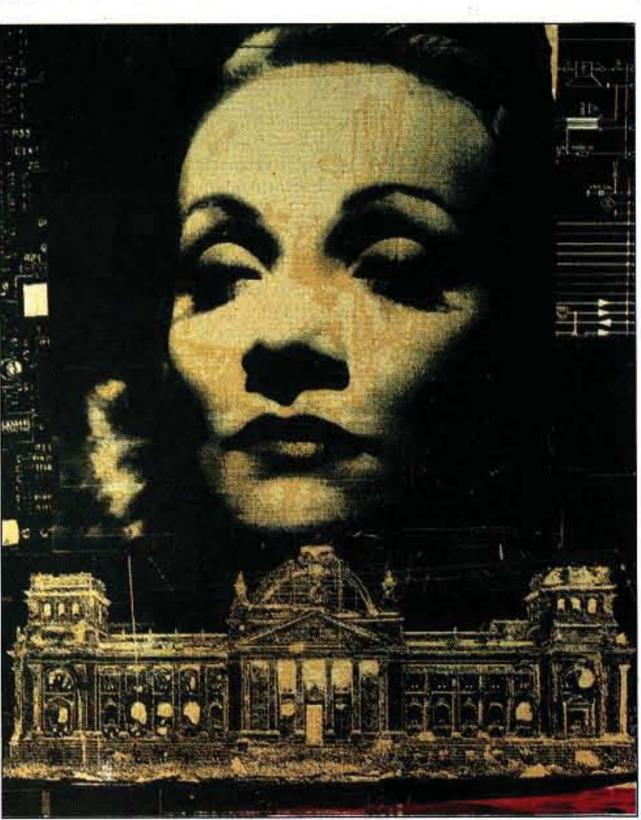
2010: »Tulip« von Zhou Tiehai



2009: »Die Reise des roten Luftballons« von »Kinder malen für Kinder«



2009: »Die Reise des roten Luftballons« von »Kinder malen für Kinder«



2006: »Marlene Reichstag Gold Black« von Andreas Reimann



Mit dem Preisgeld von 7500 Euro hat die betriebliche | Mädchen auch dieses neue Schiebefahrzeug gekauft: Es Kindertageseinrichtung »Medi-Kids« ihren Jungen und heißt Ben Hur – und macht Spaß.

Eine ausgezeichnete Kita

Antonia Scheib-Berten über das Konzept der »Medi-Kids« in Mannheim

Mannheim Die Medizinische Fakultät Mannheim der Uni Heidelberg betreibt eine Top-Kindertagesstätte. Pädagogin Antonia Scheib-Bert e n erklärte Laura-Lena Förster das Konzept.

Wie bewerten Sie den Preis?

Erfolg aber auch als Erfolg der Gleichstellung. Wir bekommen auf diese Weise die Möglichkeit, unser Thema, nämlich die geschlechterdemokratische Entwicklung, über die Gruppe hinaus nach außen zu tragen.

Was ist das Besondere an den »Medi-Kids«? Scheib-Berten: Wir möch-

ten uns nicht anmaßen, das Ei des Kolumbus erfunden zu -Antonia Scheib-Berten: Ich haben. In unserem Fokus . Sie? sehe ihn als pädagogischen steht immer das einzelne

Kind und seine Bedürfnisse. Darüber hinaus fördern wir Erziehungspartnerschaft, die möglichst viele Familienmitglieder, insbesondere auch die Väter, einbezieht. Wir erziehen die Kinder nicht konservativ, aber auch nicht so, dass ein Junge nicht mehr mit einem Auto spielen darf. Bei uns steht das Individuum im Mittelpunkt.

Wie viele Kinder betreuen

Scheib-Berten:

Krippe besteht aus zwei Gruppen à zehn Kinder. Im Kindergarten ist Platz für 15 bis 20 Mädchen und Jungen. Wir nehmen Kinder im Alter von acht Wochen bis zur Einschulung auf. Die Krippenplätze sind Kindern unserer Mitarbeiter vorbehalten, im Kita-Bereich nehmen wir auch Mannheimer Kinder auf.

? Wie sehen Ihre Öffnungszeiten aus?

Scheib-Berten: Wir bieten Unsere Öffnungszeiten von 7 bis 19 Uhr an, und das an fünf Tagen die Woche. Nur zwei Wochen im Jahr ist unsere Einrichtung geschlossen. Wir bieten unseren Eltern die Flexibilität, die ein Arbeitgeber ja auch von ihnen, seinen Mitarbeitern, erwartet.

> Ninder und Karriere – ist das also möglich?

> Scheib-Berten: Von der Politik wird es gewünscht, dass Leistungsträgerinnen Kinder bekommen. Um den Beruf weiter ausüben und Mutter werden ist zu können, ist es wichtig, das Betreuungsangebot bedarfsgerecht auszubauen. Man kann Frauen, die viele berufliche Herausforderungen bewältigt haben und Freude an ihrer Tätigkeit empfinden, nicht an den Herd zurückweisen. Mütter und Väter, die ihr Kind bei uns unterbringen, brauchen kein schlechtes Gewissen zu haben. Den Ausdruck Rabenmutter gibt es ohnehin nur im Deutschen.



Die Unternehmer Albert Detmers und Ulrike | Gudrun Pingel und die Pädagogin Antonia Detmers (von links) zeichnen die Kita-Leiterin | Scheib-Berten für ihr Konzept aus.

Diese Väter sind spitze

Vier Männer haben sich bewusst für die Familie entschieden

Gütersloh (WB). »Zum 140-jährigen Geburtstag von Mestemacher werden nicht zwei Spitzenväter mit je 5000 Euro geehrt, sondern vier erhalten insgesamt 20 000 Euro.« Mit diesen Worten begründete Ulrike Detmers die Verdopplung des Preisgeldes. »Wenn Väter motiviert sind, Kinder, Küche und Karriere unter einen Hut zu bringen, dann können sie das genauso gut wie Frauen.« Tim Bardon, Andreas Knoch, Stefan Linke und Kai Stephans hätten sich bewusst dafür entschieden haben, Erziehungsaufgaben zu über-nehmen. Bardon kümmert sich seit der Geburt von Paulina darum, Familie und Beruf unter einen Hut zu bringen. Knoch hat sich mit seiner Frau die Elternzeit hälftig geteilt. Linke ist für seinen Sohn, der 2009 geboren wurde, bis 2012 in der Elternzeit. Stephans hat in der Erziehungsteilzeit gearbeitet.



Tim Bardon (von links), Andreas Knoch, Stefan Linke und Kai Stephans haben im März in Berlin die Auszeichnung »Spitzenva- | Familie.

ter des Jahres« bekommen. Die Initatorin Ulrike Detmers würdigte ihren Einsatz für die



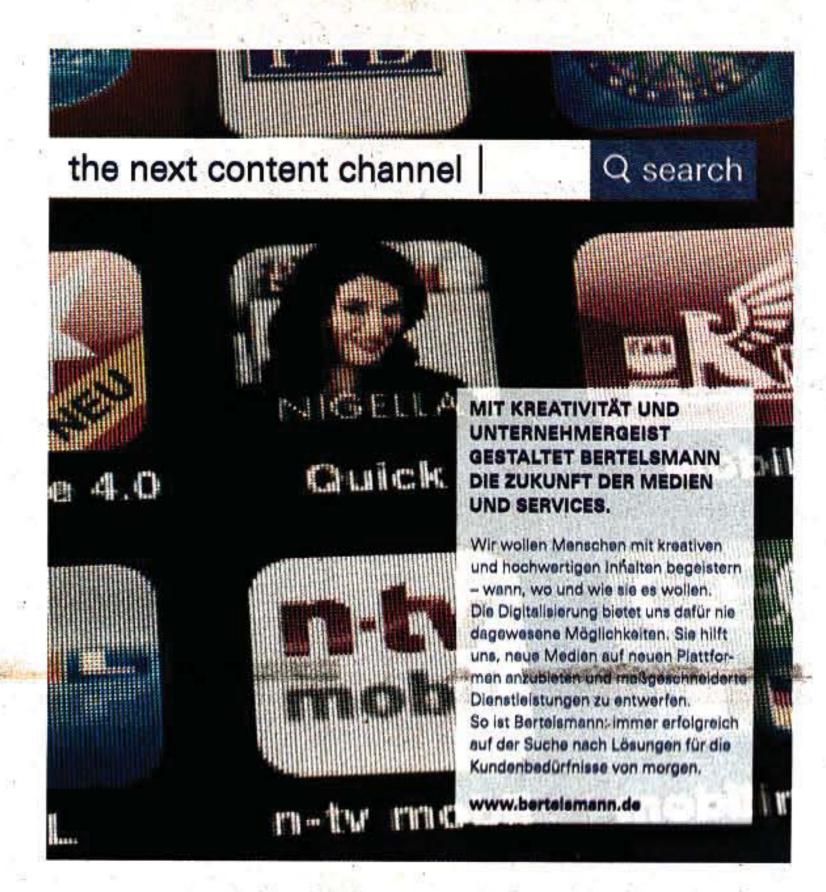
Richten Sie sich auf das Schönste ein.

32052 Herford · Hohe Warth 5 Telefon (0 52 21) 7 20 11 www.boeger-wohnwelt.de

Der langjährige Partner für energiesparende Kälteanlagen

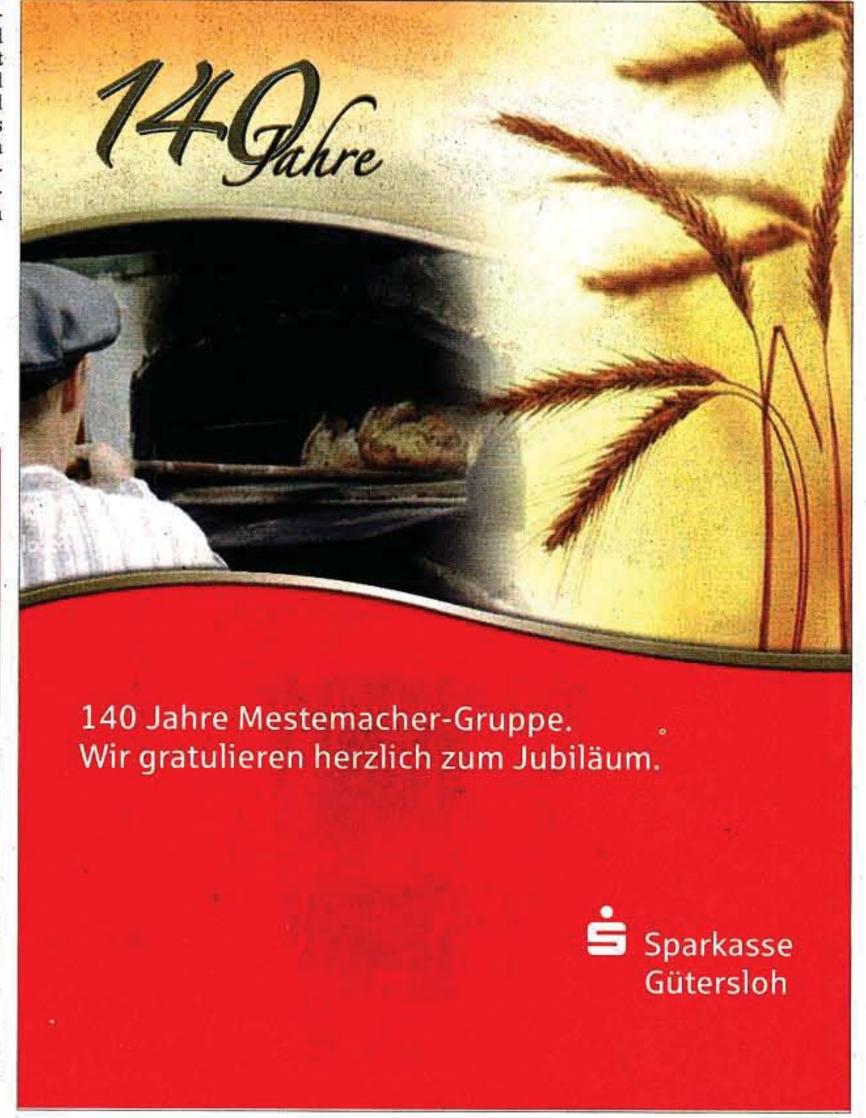


Gartenstraße 6a · 33332 Gütersloh · Tel.: 0 52 41 / 98 78-0 eMail: post@diestelkamp.de www.diestelkamp.de



BERTELSMANN

media worldwide



Genießen auf Westfälisch

Spitzenköche aus der Region verraten ihre Lieblingsrezepte mit Pumpernickel

Von Bernhard Hertlein

Gütersloh (WB). Die Liebe zur Heimat führt über den Gaumen. Von dem frühe-

Schwarzbrot mit Mett, Leberwurst

deutschen Bauernpräsidenten und bekennenden Westfalen stammt die Feststellung:

»Als gebürtiger Westfale ist die heimatliche Küche mit ihren vielen Köstlichkeiten wie Dicke Bohnen mit Speck, Spargel und Schinken,

oder auch Stippmilch sowie eine Bohnen-, Linsen- oder Erbsensuppe mit Speck- und Mettenden - um nur einiges genannt zu haben eine Verbindung, die zeitlebens in einem ist.« Das Rezept findet sich in dem Rezept- und Bildband »Westfälisch genießen« (136 Seiten, Verlag Kock Bielefeld, 19,90 Euro). Darin stellen sich 24 Spitzen-Restaurants mit ausgesuchten Rezepten und Hintergrundberichten zur westfälischen Küche vor. Insbesondere geht es um Schinken, Bier, Mineralwasser und Pumpernickel.

»Westfälisch genießen« ist auch ein Verein, der sich zum Ziel gesetzt hat, die kulinarische Tradition der Region zu pflegen. Für die

beteiligten Gasthäuser ist es ein Gütezeichen. Sie werben regelmä-Big auch öffentlich für die westfälische Küche. Der Verein »Westfälisch genießen« wurde 1990 gegründet. Als fördernde Mitglieder gehören ihm der Pumpernickel-Spezialist Mestemacher, der Wursthersteller Marten (beide Gütersloh), der Mineralbrunnen Carolinen (Bielefeld) und die Biergruppe Warsteiner an, die auch das Herforder Pils braut. Den Vorsitz hat Harald Peters (Marten), sein Stellvertreter ist Albert Detmers, geschäftsführender Gesellschafter von Mestemacher. Geschäftsführer ist Friedrich Wilhelm Krüger. Weitere Informationen gibt es im Internet.

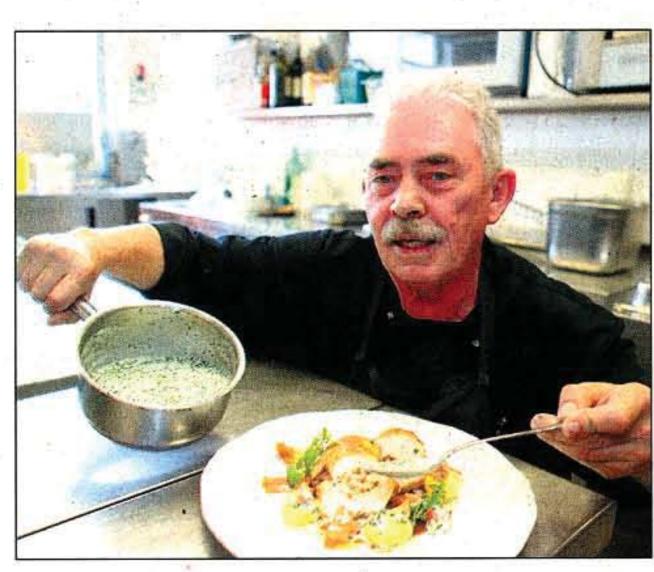
Aus Anlass des 140. Geburtstages eines Mitglieds, der Gütersloher Bäckerei Mestemacher, haben sich mehrere Köche des Ver-

eins »Westfälisch genießen« zusammengetan. Ihr Geschenk: leckere Rezepte, bei denen auch Pumpernickel verwendet wird. Dazu gehören eine

Vor-, eine Nachund mehrere Hauptspei-

@ www.westfaelisch-geniessen.de

Pularde mit Pumpernickelpfifferlingsfüllung



Im Freilichtmuseum Detmold, einer der schönsten historischen Kulturstätten Deutschlands, befindet sich die Museumsgaststätte »Im Weißen Ross«. Das Foto zeigt den Koch Hainz-Jürgen Hanke.

Foto: Mike-Dennis Müller

Zutaten für die Maispularde:

4 Maispulardenbrüstchen à 250 Gramm Für die Füllung: 60 g Pumpernickel 60 g frische Pfifferlinge

80 ml Sahne Salz, Pfeffer und Thymian

Zubereitung:

Die kleinen Brustfilets abtrennen und eiskalt mit der Sahne, Salz und Pfeffer pürieren, durch ein Sieb streichen und mit den kleingeschnittenen Pfifferlingen und dem kleingehackten Thymian und Pumpernickel vermengen. In die Poulardenbrüstchen Taschen längs einschneiden und die Masse mit Hilfe eines Spritzbeutels einfüllen. Die Naht mit einem Zahnstocher verschließen und die Brüste bei mittlerer Hitze in Butterschmalz goldbraun anbraten. Dann die Poularden bei ca. 130 Grad Celcius ca. 20 Minuten im Backofen nachgaren.

Zutaten für die Kartoffelnocken:

250 g. Kartoffeln (mehlig) gekocht und trocken .

80 g Mehl

25 g Parmesan 2 Eigelbe

Muskat, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln durch eine Presse geben und mit den anderen Zutaten vermischen. Kleine Nocken mit Hilfe eines Kaffeelöffels formen und in gesalzenem, leicht siedendem Wasser ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Zutaten für Karottenstifte:

4 große Karotten

Butter Zucker, Salz und Muskat

Zubereitung:

Die Karotten schälen, und in Stifte schneiden. Die Stifte mit wenig Mineralwasser, Butter, Zucker, Salz und Muskat langsam sautieren.

Zutaten für Kräuterschaumsauce:

1 Bund Frankfurter grüne Kräuter 200 ml Sahne

100 ml Gemüsebrühe 50 g Butterflocken, eiskalt

Salz

Zubereitung:

Die Sahne mit der Brühe aufkochen. Die gezupften Kräuter kurz vor dem Servieren dazugeben und mit einem Mixer pürieren. Mit Salz abschmecken und die Butterflocken eiskalt hinzugeben. Nochmals kräftig aufschäumen und sofort anrichten.

Garnitur:

kleine sautierte Pfifferlinge Pimpinelle

Matjesapfeltartar an Pumpernickel



Der Gasthof Wilhalm pflegt in Harsewinkel (Kreis Gütersloh) seit dem Jahr 1788 westfälische Gastlichkeit. Das Bild zeigt die Inhaberin Hedemarie Koriath und Foto: Carsten Borgmeier Koch Pierre Diening.

Zutaten für vier Personen:

40 g Pumpernickel

2 Matjesfilets 1 bis 3 Gewürzgurken (je nach Größe) ein halber Äpfel eine halbe Zwiebel etwas Dill Salz und Pfeffer Olivenöl 300 g Schmand

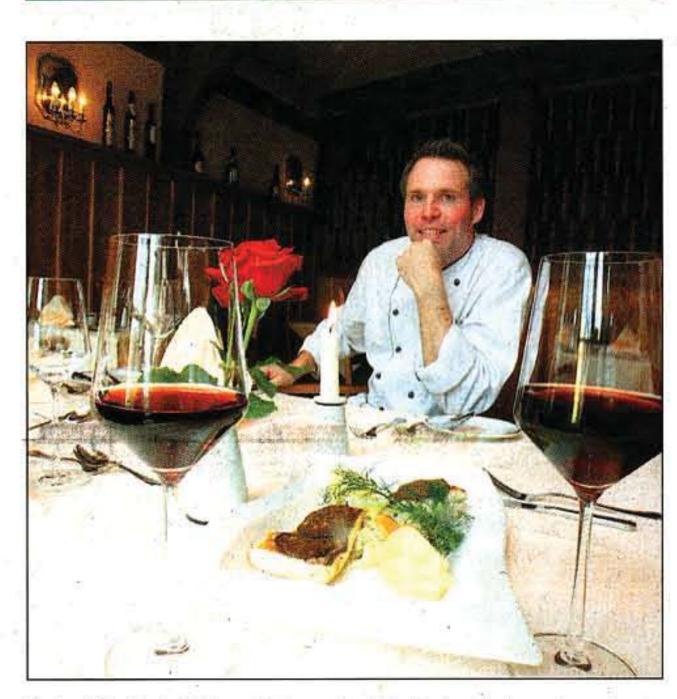
Zubereitung:

Matjesfilet in kleine Würfel schneiden mit Gürkchen, Äpfeln und Zwiebeln sowie Dill vermengen.

Hinzu kommen noch eine Prise Salz und Pfeffer sowie etwas Olivenöl. Das Matjesapfeltatar wird in einen Ring gefüllt, dass es eine schöne Form gibt.

Dazu reichen wir Schmand und Mestemacher Vollkornbrot. Dann wird der Teller kreativ gestaltet. Den Ring vor dem Servieren natürlich wieder entfernen.

Zanderfilet unter der Pumpernickelkruste



Sechs historische Fachwerkhäuser des 16. Jahrhunderts und zwei neue Häuser bilden das Romantik-Hotel Arminius in der Innenstadt des Kurbades Salzuflen. Das Foto zeigt Chefkoch Tim Sonneborn.

Foto: Moritz Winde

Zutaten für vier Personen:

700 g Zanderfilet

500 g Kartoffeln

1 Kopf Spitzkohl 1 Zwiebel

100 g Pumpernickel

100 ml Gemüsebrühe 100 ml Milch

100 g und etwas mehr Butter

1 Eigelb etwas Paniermehl, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Pumpernickel zerbröseln und mit Butter, Eigelb und Paniermehl vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und eine Rolle von etwa sechs Zentimetern Durchmesser kaltstellen.

Das Zanderfilet mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten in Butter bei mittlerer Hitze anbraten. Die Pumpernickelrolle in ein bis zwei Millimeter dicke Scheiben schneiden und auf den Zander legen. Das Filet im Grill solange gratinieren, bis die Kruste knusprig ist.

Den Spitzkohl vierteln, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln. Die Zwiebelwürfel in einem Topf oder Pfanne in Butter glasig schwitzen. Den Spitzkohl dazugeben und etwas schwitzen. Mit Salz und Peffer würzen und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Alles bis zum gewünschten Grad

Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser kochen. Das Wasser abgießen, Butter und Milch dazugeben und die Kartoffeln zerstampfen. Im Gegensatz zu Puree nicht ganz fein zerdrücken, sondern etwas stückig lassen.

Heizöl schwefelarm prompt und preiswert **GTB Wittenstein GmbH**

Telefon 05241/740010

Mo. bis Fr. 7.00 bis 19.30 Uhr samstags 8.00 bis 14.30 Uhr

Tankreinigung

Hako

KANNE

in Herford, Bad Salzuflen,

Bünde, Lemgo und Lübbecke

Garten- & Landschaftsbau

Oelde-Lette · Tel. 05245/5170 www.rueter-landschaftsbau.de

Mein Garten - ein

Ort für gesundes Wachstum.

wünen Bereich!

FORKLIFT Stöcklin

Gabelstapler | Lagertechnik | Reinigungsgeräte

Kehrsaugmaschinen | Miete | Service | Wartung

Willi Frenz GmbH

Im Heidkamp 2 | 33332 Gütersloh

Fon 05241/91506-0 | www.frenz-gabelstapler.de

Wir bedanken uns für die langjährige

Zusammenarbeit und wünschen

alles Gute zum 140-jährigen Jubiläum!

Wir gratulieren der Firma

Mestemacher zum

140-jährigen Jubiläum!

Im Bruche 16 - 33824 Werther - www.fms-werther.de

CLEVER ETIKETTEN GmbH - Nord

Etiketten - Thermotransferfolie - Digitaldruck

Bookletlabel - Etikettendrucker - Barcodetechnik

Wir wünschen der Fa. Mestemacher

alles Gute zum 140jährigen Jubiläum

und weiterhin viel Erfolg!

Zeppelinring 34 . 26197 Ahlhorn Tel.: 0 44 35 / 93 18 00 • Fax: 0 44 35 / 4 12 64

info@clever-nord.de • www.clever-nord.de

Fleischerei Maschinen Service GmbH

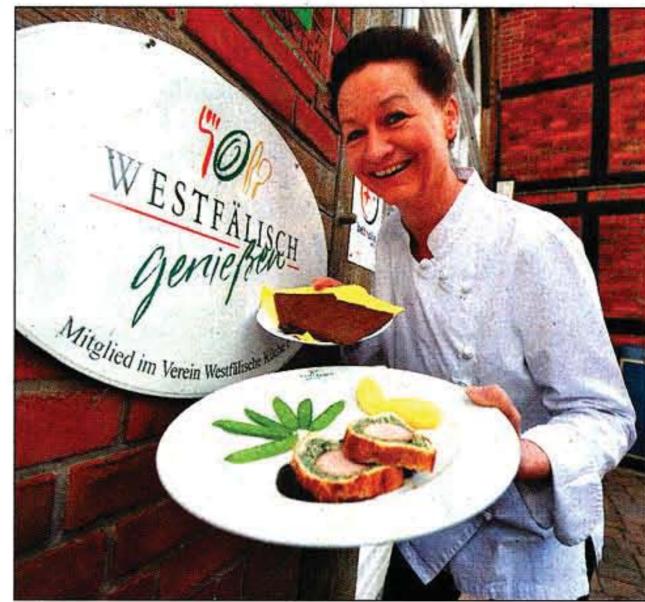
Korte & Wächter

Kirchheider Str. 28 • 32108 Bad Salzuflen

FMS

100 Jahre Reisekultur

Schweinefilet mit Pumpernickelfüllung



Antje Lang ist die Chefin im »Wirtshaus am Brunnen« in Marienmünster-Vörden im Kreis Höxter. Das Restaurant befindet sich in einem Gebäude aus dem Jahr 1730. Foto: Harald Iding

Zutaten für vier Personen:

250 g Pumpernickel

Salz, Pfeffer

1 Esslöffel Karottenwürfel

200 ml Holundersaft

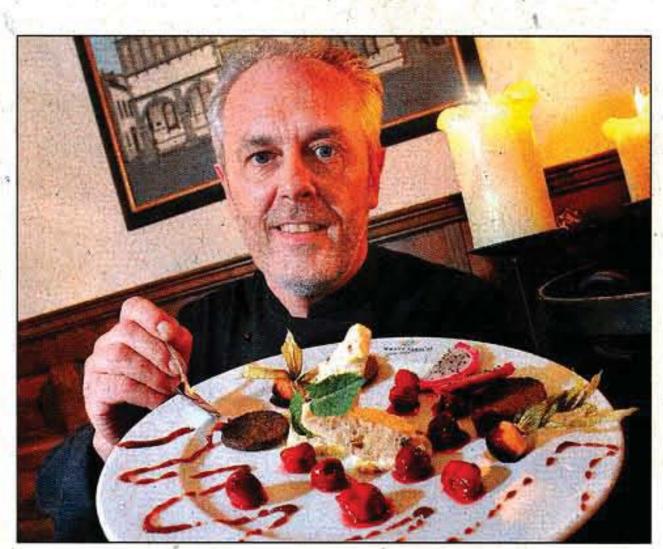
Zubereitung:

und Korn einweichen. 30 Minuten ziehen lassen. Das Schweinefilet in zwei Stücke teilen und mit einem spitzen, scharfen Messer in die

scharf anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und und anrösten, mit Holundersaft ablöschen, einköcheln lassen und durch ein Sieb passieren.

Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden, Sause darüber geben und mit Bratkartffeln und Möhrengemüse anrichten.

Halbgefrorenes Pumpernickelparfait



Der »Ratskeller« liegt im liebevoll restaurierten Gewölbe des Paderborner Rathauses. Das Bild zeigt den Koch André Cramer. Foto: Oliver Schwabe

Zutaten für sechs Personen:

von sechs Eiern das Eigelb Sahne 120 g Zucker

100 g Pumpernickel

1 Vanilleschote 2 cl Kirschwasser

Zubereitung:

Das Eigelb, Zucker und das Mark einer Vanilleschote im Wasserbad aufschlagen bis zur Rose, dann abkühlen lassen. Das Pumpernickel in ganz kleine Stücke zerbröckeln und mit Kirschwasser beträufeln.

Nun die aufgeschlagene Sahne und die Pumpernickelbrösel locker unter die abgekühlte Masse heben. Zum Portionieren legen Sie die Kuchenform mit Klarsichtfolie aus und füllen nun das Halbgefrorene in die Form.

Nach ca. fünf Stunden können Sie Ihr Pumpernickel in Portionen schneiden und auf kalten Tellern anrichten.

Tipp: Dazu schmecken heiße Kirschen oder heiße Pflaumen!



500 g Schweinefilet

125 ml Rotwein

2 cl Weizenkorn 2 Esslöffel gehackte Petersilie

1 Esslöffel Zwiebelwürfel

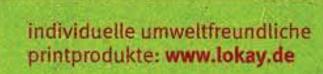
1 Esslöffel Lauchwürfel

1 Teelöffel Waldhonig

Pumpernickel zerbröseln, Petersilie dazugeben und mit Rotwein Mitte eine Öffnung schneiden. Dann mit Pumpernickel füllen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne von allen Seiten













Landhahn in der Pumpernickelkruste

Der »Schlichtehof« befindet sich in einem historischen Fachwerkhaus

Bielefeld und hat eine fast 520-jährige Tradition. Seit 1991 ist Bernhard

Pumpernickel und Backpflaumen fein hacken und zu einer glatten

Masse verrühren dünn auf eine Folie plattieren und um die mit

Die ummantelte Brust leicht mehlieren und kurz in Butter anbraten.

Foto: Mike-Dennis Müller

Kampmann Hausherr und Gastgeber.

4 frische Brüstchen von Landhahn

4 Scheiben Westfälisch luftgetrockneten Schinken

Pfeffer und Salz gewürzte Landhahnbrust schlagen.

Bei 185 Grad Celsius circa zehn Minuten im Ofen garen.

Anschließend die Masse in Schinken einrollen.

Zutaten für vier Personen:

150 g Pumpernickel 100 g Backpflaumen Mehl zum Mehlieren

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

140 Jahre Brotkultur

Mostalgie-Edition

Mesiemachel
echtstlälisches
westlälisches
Glikarn-Brat
Glikarn-Goo

4 100044610111414

Gumpernickel Gumpernickel

echt westfälischer Pumpernickel

Mestemacher

Mestemacher GmbH · 33254 Gütersloh · Telefon 05241/8709-0 · www.mestemacher.de

Ein Blick in die Geschichte von Detmers



Um ihre Backwaren an den Mann (und die Frau) zu bringen, setzt die Unternehmerfamilie Detmers aus Bielefeld-Jöllenbeck frühzeitig auf

Frischdienstfahrzeuge. Erste Absatzgebiete sind im Lipperland zu finden.

Pumpernickel wird früh zum Verkaufsschlager

Unternehmerfamilie Detmers ist seit 1904 im Backwarengeschäft tätig

■ Von Michael Delker

Gütersloh (WB). Der Ursprung der Bäckerfamilie Detmers ist im Jahr 1904 in
Bielefeld-Jöllenbeck zu finden.
Dort eröffnete der Bäckermeister Fritz Detmers – der Großvater der heutigen MestemacherGesellschafter Albert und Fritz
Detmers – mit finanzieller Hilfe
seiner Frau Friederike eine
kleine Dorfbäckerei.

Während des Ersten Weltkriegs, als ihr Mann an der Front kämpfte, leitete Friederike Detmers mit Hilfe ihres noch nicht 14-jährigen Sprösslings Albert das kleine Un-

WESTFALEN-BLATT

140 Jahre Mestemacher Jubiläumsbeilage 2011

Redaktionsleitung: André Best, Ulrich Windolph

Produktion:

Redaktion: Bernhard Hertlein, Laura-Lena Förster, Michel Delker

Verlagsleitung und für Anzeigen verantwortlich: Gabriele Förster

Anzeigenpreisliste Nr. 22

vom 1. Januar 2011

Vertrieb: ZVG Zeitungsvertriebsund Servicegesellschaft mbH Geschäftsführung:

Lutz Klausmeier, Ulrich Baumbach

Geschäftsführung: Michael Best, Harald Busse

Verlag: Westfalen-Blatt Vereinigte Zeitungsverlage GmbH Sudbrackstraße 14-18 33611 Bielefeld

Telefon: 05 21 / 58 50

Druck:

PD Presse-Druck GmbH
Sudbrackstraße 14-18
33611 Bielefeld
Geschäftsführung:
Wolfgang Sokol, Lutz Demny

ternehmen. Zurückgekehrt aus dem Krieg fing Fritz Detmers im Jahr 1927 an, geschnittenen Pumpernickel und Vollkornbrot in Stanniol-Folie zu verpacken und ins Lipperland zu exportieren. Später übernahm sein Sohn Albert, inzwischen selbst Bäckermeister, das Ruder und vertrieb mit großem Erfolg in eigenen Frischdienstfahrzeugen frisch verpackte und geschnittene Brote für das SB-Brotregal an den Lebensmitteleinzelhandel in Ostwestfalen-Lippe und später im Hannoveraner Raum.

Stets eine große Hilfe an seiner Seite war Magdalene Detmers, seine Frau. Sie sorgte mit dafür, dass vom Backen bis zum Liefern alles reibungslos klappte. Die verschärfte Konkurrenz durch expandierende Großbäckereien in den Vertriebsgebieten Ostwestfalen, Lippe und Hannover führten später zu rückläufigen Umsätzen.

In den 1970er Jahren übernahmen die Brüder Albert und Fritz Detmers die Leitung des Unternehmens. Helma Detmers, die Ehefrau von Fritz Detmers, war als kaufmännische Angestellte ebenfalls in der Firma engagiert. Ulrike Detmers unterstützte die beiden Geschäftsführer durch Verkaufsförderung am Point of Sale. Qualitäts-

»Besser eignes Brot als fremder Braten.«

altes Sprichwort

verbesserungen und Produktinnovationen führten dazu, dass der
Umsatz der Lieferbäckerei Detmers wieder anwuchs. Zunehmender Verfall der Gewinnspanne
durch die wachsende Einkaufsmacht von Handelsunternehmen
und die Kauflaune der expandierenden Lieferbäckerei Wendeln
(heute Lieken AG) führten Mitte
der 1980er Jahre dazu, die regional bekannte Brotmarke Detmers
und den zugehörigen Brotfrischdienst an die Großbäckerei
Wendeln zu verkaufen.

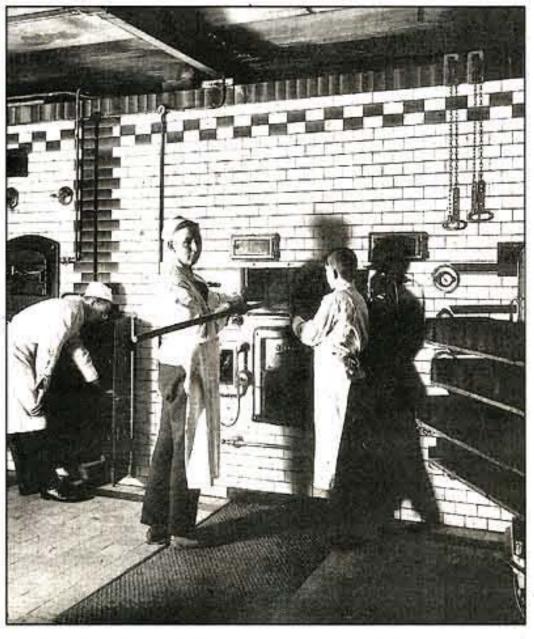
Ein Teil des Verkaufserlöses floss 1985 in den Kauf der Mestemacher GmbH. Aus dem Brotfrischdienst zog sich die Familie

»Wer nie sein Brot im Bette aß, weiß nicht, wie Krümel pieksen können.«

altes Sprichwort

Detmers vollständig zurück, aus dem Brotgeschäft jedoch nicht. Wie Detmers auch vor dem Verkauf, produziert Mestemacher Brotspezialitäten wie Pumpernickel und Vollkornbrote mit langer Genussfrische in ungeöffnetem Zustand. Die Brotspezialitäten sind sehr gut geeignet für die Bevorratung mit herzhaften Broten. Internationale Brotspezialitäten ergänzen das Brotangebot von Mestemacher.

Die klassischen deutschen Vollkornbrote und Pumpernickel exportiert die dynamische Großbäckerei in mehr als 80 Länder der Erde. Mestemacher hat sich insbesondere in den vergangenen Jahren zum Weltmarktführer von verpackten Brotspezialitäten entwickelt



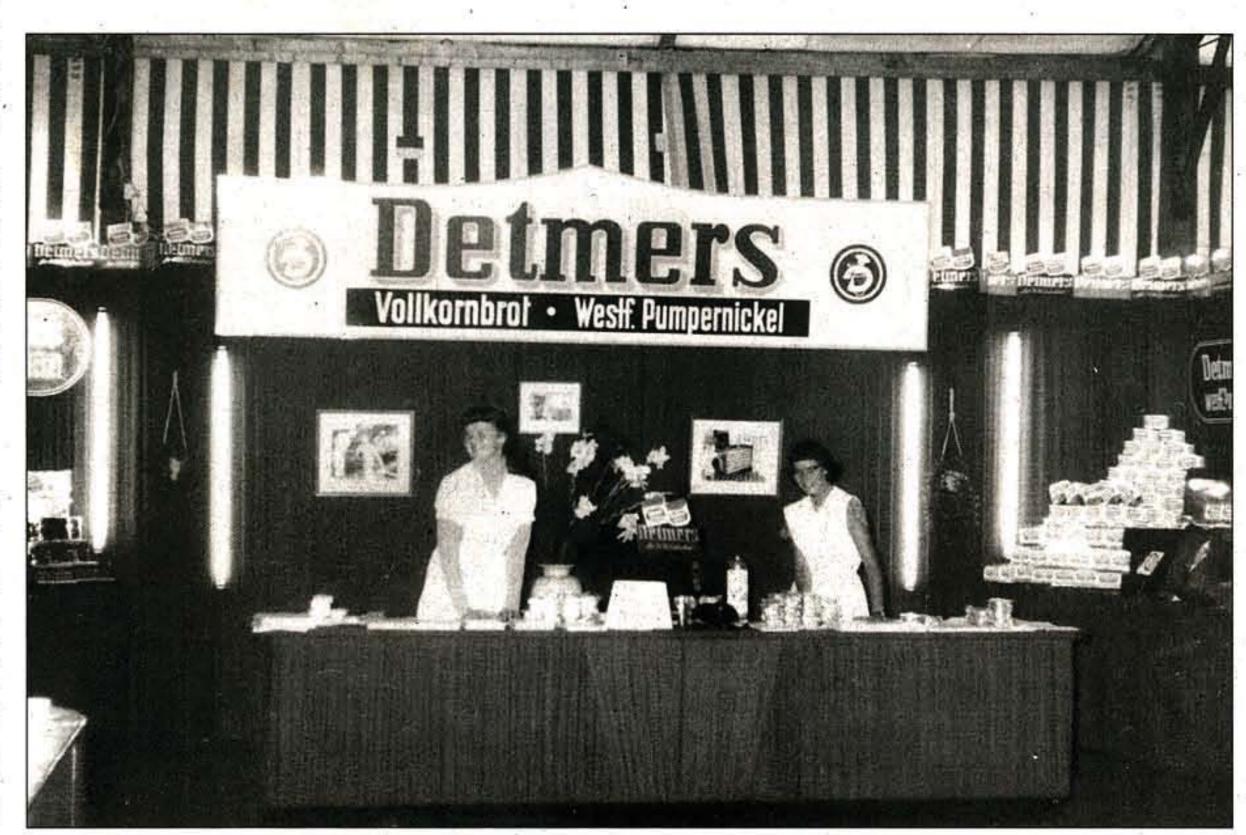
Backen in den 1920er Jahren: Die Bäckerei Detmers produziert Pumpernickel und Vollkornbrot.

»Ich bin das lebendige Brot, das vom Himmel gekommen ist. Wer von diesem Brot isst, wird leben in Ewigkeit. Und dieses Brot ist mein Fleisch, das ich geben werde für das Leben der Welt.«

aus der Bibel, Johannes 6,51



Die Familie Detmers legt Wert darauf, qualitativ hochwertige Produkte zu fertigen.



Das Unternehmen rührt auf Messen die Werbetrommel für | Jahren wird die Brotmarke Detmers an die Großbäckerei Wendeln Vollkornbrot und Pumpernickel aus Westfalen. In den 1980er | verkauft.

Ein Blick in die Geschichte von Mestemacher

»Der Fisch, der einmal vom Haken verletzt wurde, vermutet Haken in jedem Brot.«

Ovid, römischer Dichter, 13 vor bis 17 n. Chr.



Früh beliefert die Firma Mestemacher Lebensmittelhändler außerhalb Westfalens. Der Pumpernickel aus Gütersloh war auch in wohlhabenden Familien zu einer Delikatesse geworden.

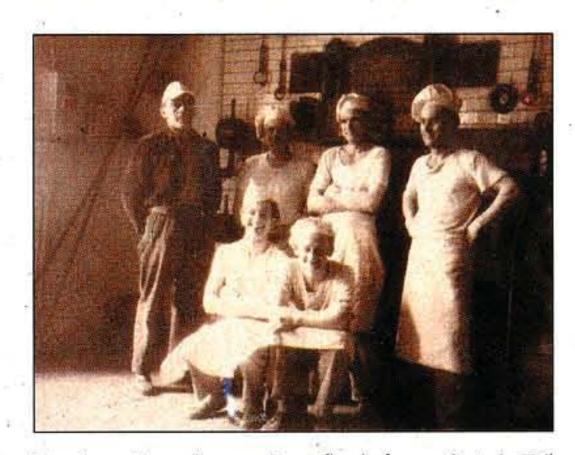
»Im Schweiße deines Angesichtes sollst du dein Brot essen.«

aus der Bibel, Genesis 3,19

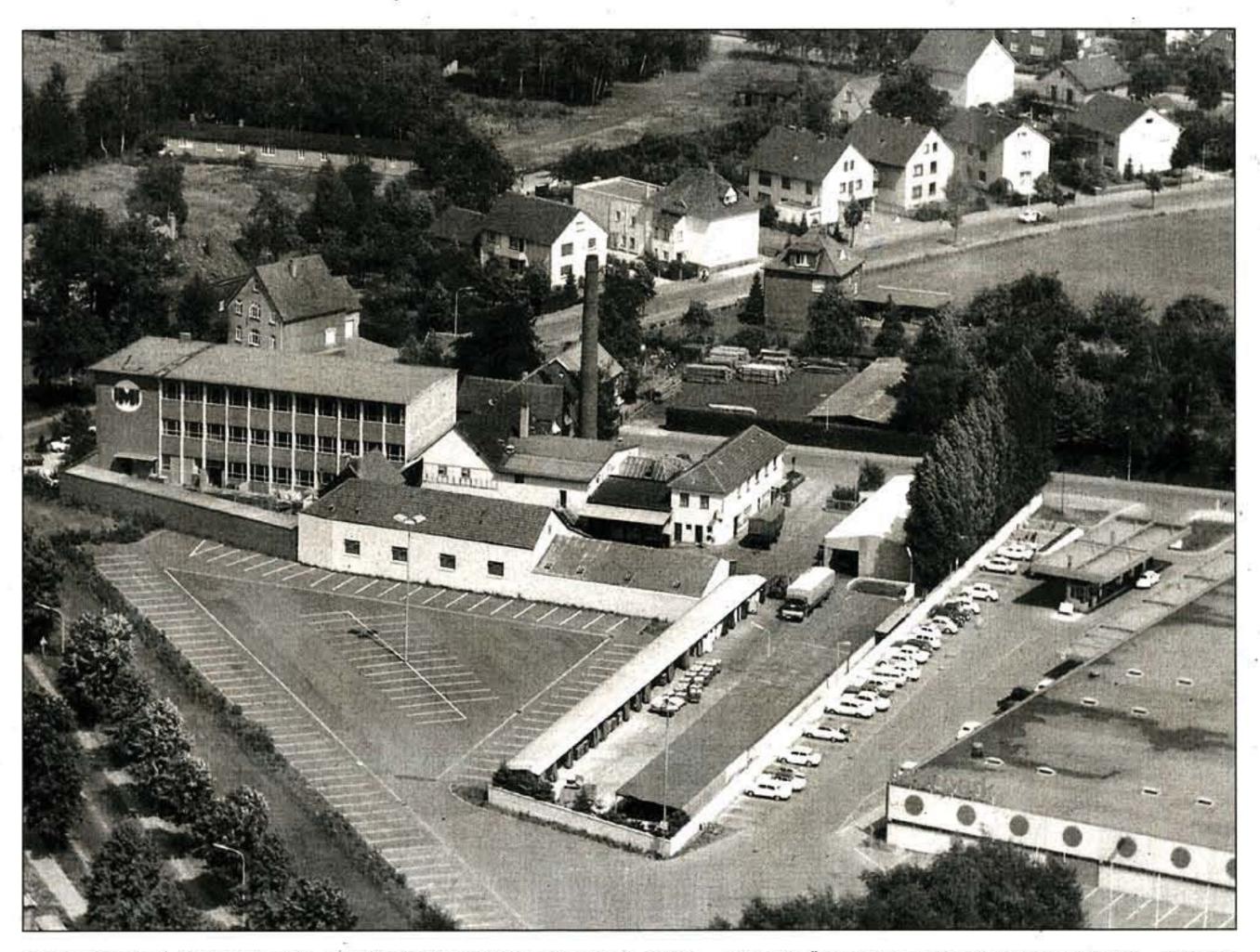


Schon vor 100 Jahren werden technische Hilfsmittel zur industriellen Brotfertigung genutzt.

»Panem et Circense. Brot und Spiele.« Rezept für Herrscher, aus den römischen Satiren des Juvenal



Vor einem Doppelauszug-Dampfbackofen posiert ein Teil der Mestemacher-Belegschaft im Jahr 1952 (von links): Schwonke, A. Buschmeier, J. Hiemann, Heimann, H. Bakalorz und H. Buschmeier.



Die Großbäckerei Mestemacher im Jahr 1970: Von Gütersloh werden die Brotspezialitäten in die Welt exportiert. In den vergangenen 25

Jahren – nach der Übernahme durch die Familie Detmers – stieg der Umsatz von 3,2 auf 112 Millionen Euro. Foto: Stadtarchiv Gütersloh

Trendsetter im Kaiserreich

Wilhelm Mestemacher erkennt früh die Marktchancen von Vollwertkost

Von Michael Delker

Gütersloh (WB). Die Geschichte der Großbäckerei Mestemacher begann im Jahr der Deutschen Reichsgründung 1871.

In diesem Jahr wurde Wilhelm der I. im Spiegelsaal des Schlosses von Versailles gegen Ende des Deutsch-Französischen Krieges zum Deutschen Kaiser gekrönt und der Schuhmachermeister Johann Heinrich Mestemacher richtete in Gütersloh für seinen 20-jährigen Sohn und Bäckermeister Wilhelm eine Bäckerei ein.

Wilhelm Mestemacher gründete nach mehr als 35 Jahren als Stadtbäcker 1910 eine Spezialbäckerei für Pumpernickel. Der Unternehmer erkannte bereits früh die guten Marktchancen des Pumpernickels, der im 19. Jahrhundert auch über Westfalens Grenzen hinaus bekannt und in den städtischen Haushalten wohlhabender Familien zu einer Delikatesse geworden war. Weitere Käufergruppen konnte Wilhelm Mestemacher bei den Anhängern der Lebensre-Ende des 19. Jahrhunderts

entstandene Bewegung kritisierte die negativen Folgen der Industrialisierung auf den Menschen und rief zur Rückkehr zu »natürlichen« Lebensformen auf. Dazu gehörte auch eine vollwertige Kost.

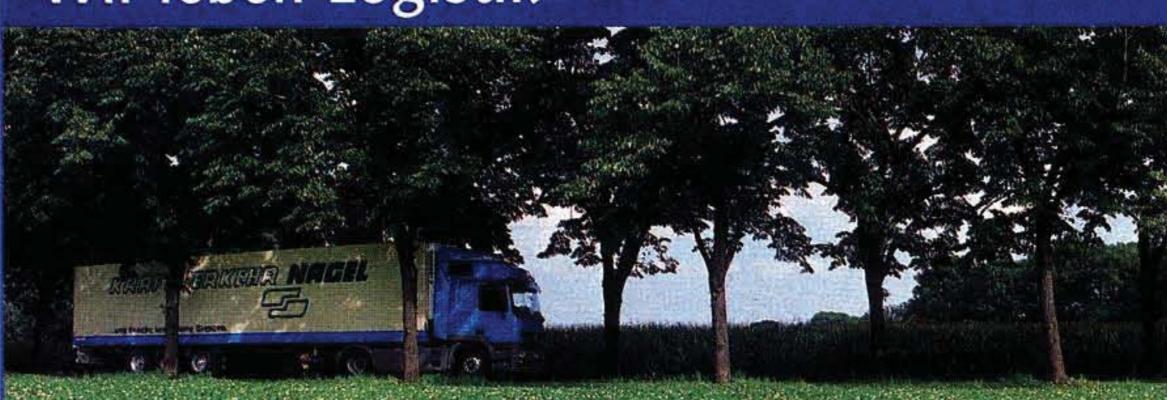
1911 starb Wilhelm Mestemacher. Seine Ehefrau Sofie übernahm die Leitung der Spezialbrotbäckerei und brachte das Unternehmen durch den Ersten Weltkrieg, und auch die Inflation in den 1920er Jahren überstand das Unternehmen unbeschadet. Anfang 1936 vermachte Sofie Mestemacher die Pumpernickelbäckerei ihren Söhnen Paul und Heinrich. Nach Paul's Tod trat dessen Frau Katharina als Gesellschafterin in die Firma ein. Mit dem Tod von Heinrich Mestemacher im Jahr 1943 musste die Gütersloher Spezialbrotbäckerei einen weiteren Schicksalsschlag verkraften. Nach dem Zweiten Weltkrieg nahmen Lore Mestemacher - die Enkelin des Firmengründers - und ihr späterer Mann Willy Schittenhelm die Zügel der Unternehmensleitung in ihre Hände. Das Unternehmen expandierte zunächst, verlor dann aber ab den 1970er Jahren an Innovationskraft und Umsatz. formbewegung erwarten. Diese Es kam zu einem Schnitt. Mit 70 Jahren entschieden sich Willy und

Lore Schittenhelm sowie die beiden Söhne, die die Nachfolge nicht antreten wollten, den Betrieb zu verkaufen. Käufer waren 1985 die Familien Detmers, die bis heute in Person von Albert Detmers, seiner Frau Prof. Dr. Ulrike Detmers und Fritz Detmers das Topmanagement des Unternehmens repräsentieren. Die Großbäckerei wuchs in den vergangenen 25 Jahren rasant. Verbuchte Mestemacher im Jahr 1985 einen Umsatz von 3,2 Millionen Euro, waren es im vergangenen Jahr 112 Millionen Eu-



Mestemacher ehrt die Managerin des Jahres 2010 (von links): Fritz Detmers und seine Frau Helma, Norbert Behrendt, Ford-Einkaufschefin und Preisträgerin Birgit Behrendt, Ulrike und Albert Detmers.

Wir leben Logistik



Kraftverkehr Nagel GmbH & Co. KG · Kurt-Nagel-Straße 10 · 33829 Borgholzhausen Telefon: +49 (0) 54 25/93 20-0 · E-Mail: borgholzhausen@kv-nagel.com · www.nagel-group.com

Kraftverkehr Nagel gilt heute als führendes Lebensmittellogistikunternehmen. Auf der Basis des flächendeckenden europäischen Niederlassungsnetzwerkes der Nagel-Group stellen wir unser gesamtes logistisches Fachwissen, unsere Erfahrung, Flexibilität und Kompetenz in den Dienst unserer Kunden.

KRAFTVERKEUR N. G.

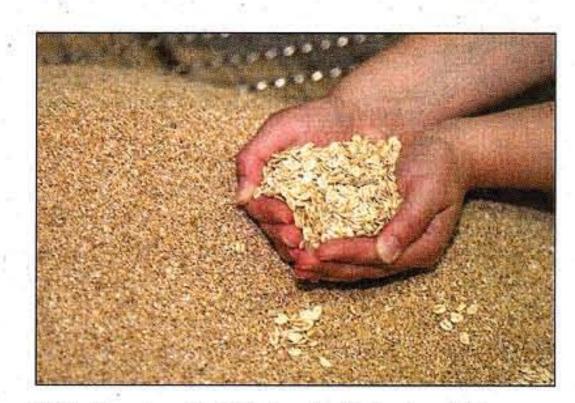


... und Frische kennt keine Grenzen.

Brot und Pumpernickel in der Geschichte

»Er gönnt seinem Nachbarn nicht die Butter auf dem Brot.«

umgangssprachlich



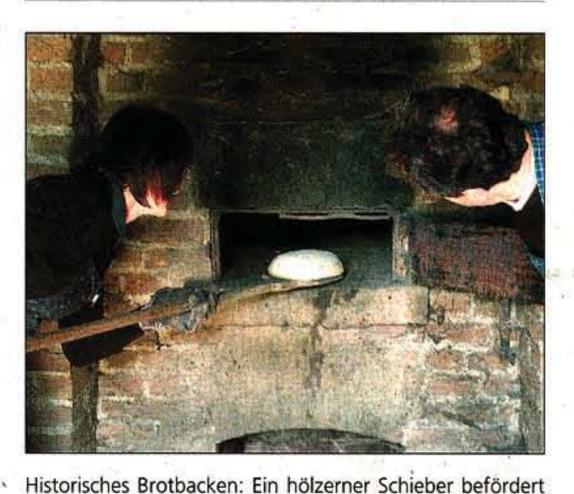
· Fühlt sich gut an: Haferflocken für die Brotproduktion. Foto: Mestemacher

»Iss viel Brot, trink wenig Wein!« französisches Sprichwort



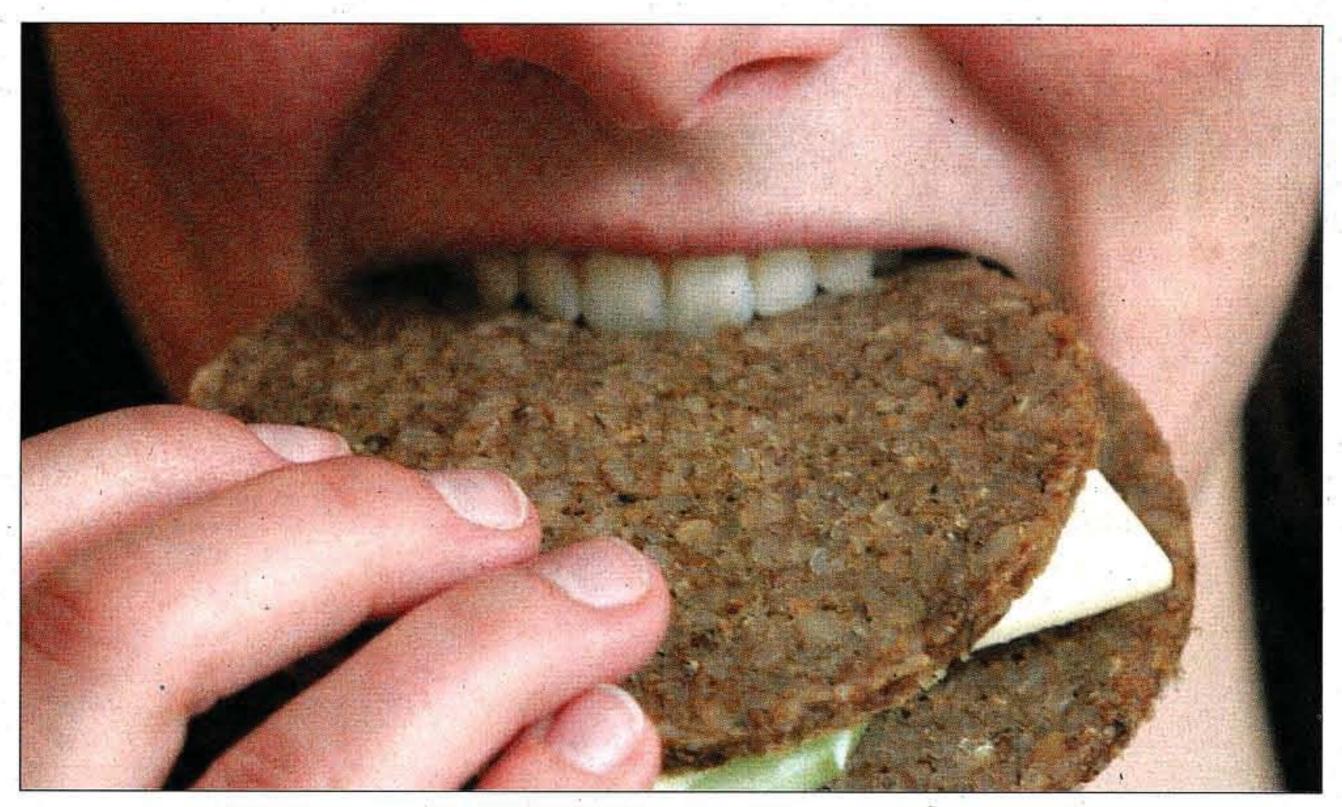
Amateure nehmen im Backkurs schon mal ein Körbchen zu Hilfe, damit das Brot die richtige Form erhält. Foto: dpa

»Lass dir nicht die Butter vom Brot nehmen.«



den noch unfertigen Laib in den Steinofen. Foto: dpa

»Unser tägliches Brot gib uns heute.« Aus dem christlichen Vaterunser



Die Kölner Studentin Tina beißt herzhaft in ein belegtes Vollkornbrot. Es | anderen Zeiten wurde dagegen helles Brot höher geschätzt. Dunkles gilt aus Sicht der Ernährungswissenschaftler als besonders gesund. Zu Brot galt als Nahrung für die Armen.

Foto: dpa

Die Rückkehr des Paradieses

Das Brot spiegelt Zeiten des Hungers und des Überflusses – Bedeutung des Brotpreises

Von Bernhard Hertlein

Bielefeld (WB). Geht man nach der Bibel, dann ist Brot so alt wie die Menschheit. Im Paradies war es offenbar jederzeit und überall verfügbar. Erst die Vertreibung war mit dem Fluch verbunden: »Im Schweiße eures Angesichtes sollt ihr euch euer Brot verdienen.«

Historiker datieren die Entstehung des Brots ungefähr auf die Zeit 2500 v. Chr. Schon vorher hatten die Menschen begonnen, Nahrung zuzubereiten. Dabei stand am Anfang die Suppe und, in verdickter Form, der Getreidebrei. Im Mittelmeergebiet bestand er hauptsächlich aus Weizen, insbesondere Emmer und Einkorn. Um den Brei zu konservieren, wurde er später getrocknet und geröstet. Das Ergebnis war der Fladen, die - solange ihnen kein Hefe und kein Sauerteig beigegeben wurden, schnell sehr hart wurden. Um sie essen zu können, wurden sie von den Vorfahren in Wasser oder Milch eingetaucht.

Vermutlich waren es die Ägypter, die zuerst den Brei lockerten, ihn säuerten und danach in einem geschlossenen Ofen buken. Während des Pyramidenbaus versorg-

ten die pharaonischen Bäckereien so bis zu 3000 Arbeiter mit Brot. Kann sein, dass es in Anatolien und in den Alpen schon vorher Brot gegeben hat. Dort wurden Backöfen gefunden, die aus der Zeit von 3600 v. Chr. stammen. Frühe Zeugnisse, dass Brot in der Ernährung eine Rolle spielte, fand man außerdem in Indien und in Mexiko.

»Panem et circenses« - Brot und Spiele – festigten nach Aussage des Dichters Juvenal die Herrschaft des römischen Kaisers. Das da-

mals übliche Fladenbrot bestand aus Weizen oder Weizen mit Gerste oder Kleie oder aus Roggen und war etwa vier Zentimeter dick. Mit dem Aufkommen des Christentums bekam das Brot durch seine Stellung im Abendmahl eine sakrale Bedeutung.

Im Mittelalter kultivierten unter anderem die Klosterbäckereien die Kunst des Brotbackens, in dem sie oft ein Kreuz oder ein anderes christliches Zeichen aufbrachten. Bis heute gibt es in Süddeutschland katholische Familien, die jeden Laib Brot vor dem ersten Anschnitt segnen.

Das Leben blieb unsicher. Die Reichen zwar hatten Nahrung meist im Überfluss. Wer von ihnen es sich leisten konnte, aß Weiß-

brot. Für die Armen blieb das dunkle Brot aus Gerste, Hafer oder auch Hülsenfrüchten. In besonders schlimmen Zeiten mischten die Armen sogar Erde in den Teig. Sie hießen Hungerbrote.

Prekär wurde die Situation Ende des 13. und in der ersten Hälfte des 14. Jahrhunderts. Die landwirtschaftliche Produktion ging täglich 400 bis 500 Gramm, manzurück. Sie reichte nicht mehr aus, die gewachsene Bevölkerung zu ernähren. Die Menschen waren

»Das Brot war weiß und der Wein gut und der Pfeffer reichlich.«

von Aquitanien

te, nichts entgegenzusetzen. 1492 entdeckte Kolumbus Amerika. Neue Lebensmittel - Kartoffeln,

Tomaten, Gewürze,

geschwächt und

hatten der Großen

Pest, die von 1347

bis 1351 ein Drittel

der Bevölkerung

Europas dahinraff-

Schokolade, Kaffee, Tee - kamen ins Land. Es war die Aufgabe des Königs oder Landesfürsten, sein Volk zu ernähren. Der König war sozusagen der oberste Bäcker. Und nach Meinung des Fachhistorikers Massimo Montanari ist es »ein merkwürdiger Zufall, dass die Mitglieder der französischen Königsfamilie 1791 als Bäcker verkleidet aus Paris flüchteten«. Vier Jahre vorher hätte Ludwig XVI. vielleicht die Chance gehabt, die Französische Revolution zu verhindern,

hätte er, wie gefordert, auf die Brotsteuer verzichtet. Unmittelbar vor dem Sturm auf die Bastille musste ein Arbeiter drei Viertel seines Lohnes aufwenden, um das Brot für seine Familie zu bezahlen.

Brot war bis weit in das 19. Jahrhundert hinein die Hauptnahrung der Bevölkerung. Man aß che auch mehr. Heute sind es immer noch ungefähr 230 Gramm, die der Bundesbürger täglich verzehrt. Das sind etwa vier Scheiben Brot und ein Brötchen.

Der Brotpreis hat seine existenzielle Bedeutung in Deutschland verloren. Gleichwohl gehört er neben Kaffee, Milch, Bier und Benzin - zu den Preisen, die die meisten noch im Kopf haben. Allerdings wird der Brot- oder Brötchenpreis kaum noch davon bestimmt, ob die Getreideernte gut oder schlecht ausgefallen ist. An oberer Stelle in der Kalkulation der Bäcker stehen die Lohn-, Energie- und Transportkosten.

Gutes Brot macht auch heute noch glücklich. Es gehört zu einem guten Essen wie zur gesunden Ernährung. Wilhelm IX. von Aquitanien (1071-1126), nicht nur Herrscher, sondern auch Dichter, sagte über einen großzügigen Gastgeber: »Das Brot war weiß und der Wein gut und der Pfeffer reichlich.« So oder ähnlich könnte ein Lob nach einem schönen Abend auch heute ausfallen.

Begeisterung und üble Nachrede

Die Entstehung des Namens »Pumpernickel« gibt nach wie vor Rätsel auf

Von Bernhard Hertlein

Gütersloh (WB). Keines der mehr als 730 deutschen Brotsorten ist in der Welt so bekannt wie das »Pumpernickel«.

Nach dem klassischen Rezept lässt man geschroteten Roggen zunächst in heißem Wasser etwas aufquellen. Dann wird der Teig so lange geknetet, bis er von selbst seine typisch kastenartige Form behält. Dabei kann er durch etwas Sauerteig aufgelockert werden. Anschließend wird das Brot 16 bis 20 Stunden lang bei einer Temperatur von etwa 105 Grad gebacken. In der langen Backzeit karamellisiert die Stärke im Korn und wandelt sie in Zuckerstoffe um. Zur Verstärkung des leicht süßlichen Geschmacks geben einige Bäcker

noch etwas Rübenkraut dazu. Ein einzelner Brotlaib kann bis zu 20 Kilogramm wiegen. Nach dem Backen wird der Pumpernickel geschnitten, verpackt und durch schonendes Erhitzen (Pasteurisation) haltbarer gemacht. Ungeöffnet hält er mehrere Monate, in Dosen sogar bis zu zwei Jahren.

Unklar ist die Herkunft des lustig klingenden Namens Pumpernickel. Gern geglaubt wird die Geschichte, die in Verbindung mit dem französischen Kaiser und General Napoleon steht. Dessen Soldaten sollen das Brot mit der Bemerkung zurückgewiesen haben: »C'est bon pour Nickel« - das ist gerade gut genug für Nickel, Napoleons Pferd.

Eine andere Geschichte steht in Verbindung mit einem Osnabrücker Bischof. Er soll im 15. Jahrhundert schwarzes Brot an

die Armen in der Bevölkerung verschenkt haben. Das Brot nannte er »Bonum panicum« gutes kleines Brot. Daraus sei »Pumpernickel« entstanden, heißt es. Noch heute kann man in Osnabrück den »Pernickelturm« sehen, in dem damals der Backofen gestanden haben soll. Sogar die verdauungsfördernde Wirkung des Schwarzbrotes wurde schon zur Wortdeutung herangezogen. Schließlich nennt man in einigen westfälischen Regionen einen Furz auch Pumper; »Nickel« ist demnach eine populäre Abkürzung des Vornamens Niko-

Wieder andere Sprachforscher glauben, das Wort Pumpernickel sei eine Zusammensetzung aus Nickel (eine kleine Münze) und dem Wort »pumpen« (leihen oder borgen). Entstanden sei es im westfälischen Soest. Dort buk die heute noch existierende Bä-



Soldaten schätzen Pumpernickel besonders. Foto: Mestemacher

ckerei Jörgen Haverlanth schon 1570 Pumpernickelbrot.

Eine Enzyklopädie aus dem 18. Jahrhundert behauptet, viele Westfalen litten, wenn sie in der Fremde sächsisches Brot essen müssten, unter Verdauungsprob-

Möglicherweise ist das Wort

aber auch älter als das Brot. In den Akten von hessischen Hexenprozessen aus dem 16. Jahrhundert meint »Pompernickel« einen Teufel.

Als Brot musste sich Pumpernickel einigen Spott gefallen lassen. So schrieb der niederländische Humanist Justus Lipsius um 1580: »Wenn du die Farbe und die ganze Gestalt gesehen hättest, du hättest es abgeschworen, dass es Brot sei. Es ist schwarz, grob, herbe und zu Klötzen von fast fünf Fuß Länge geformt, die ich nicht hätte aufheben können. Armes Volk, das seine eigene Erde essen muss!«

Trotz der üblen Nachrede trat der Pumpernickel auch außerhalb Westfalens seinen Siegeszug an. Die Wertschätzung des Preußenkönigs Friedrich Wilhelm IV. machte ihn in Berlin hoffähig. Der Auswanderer Anton Schütte brachte den Pumpernickel nach

Amerika, wo das Schwarzbrot wegen seiner Haltbarkeit besonders von den Soldaten geschätzt wurde.

In den sechziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts startete das deutsche Bundesernährungsministerium die »Aktion Eichhörnchen: Denke dran, schaffe Vorrat an«. Die Privathaushalte sollten so viel Nahrungsmittel bei sich zu Hause horten, dass sie im Falle einer Krise, eines Kriegs oder einer Katastrophe 14 Tage ohne Versorgung von außen überleben könnten. Jeder Bürger erhielt. eine Broschüre mit einer Einkaufsliste. Die Gütersloher Bäckerei Mestemacher beteiligte sich an der Aktion, in dem sie 1962 eine Vorratsbrotdose mit 1250 Gramm geschnittenes Vollkornbrot in ihr Sortiment aufnahm, darauf ein schwarzes Eichhörnchen.



Aus ganzen Körnern Bio-Roggen wird in der firmeneigenen Mühle vor dem Backen Bio-Roggen-Vollkornschrot gemahlen.



Kerstin Meier, Leiterin Qualitätssicherung, und Maik Detmers, Leiter der Produktionsleitung, an der Sauerteiganlage.



Die fertigen Brotlaibe wurden bereits »entkapselt«, das heißt aus den Backkästen gestülpt.

Von Diät bis zu Gourmet

Mestemacher erzielt mit einem breiten Produktprogramm 112 Millionen Euro Umsatz

Von Bernhard Hertlein

Gütersloh (WB). Aus der kleinen Mestemacher-Bäckerei hat sich in den vergangenen Jahren ein angesehenes mittelständisches Unternehmen entwickelt.

Zur Gruppe gehören außer dem Stammwerk in Gütersloh auch Detmers Getreide Vollwertkost in Bielefeld, Modersohns Mühlenund Backbetrieb in Lippstadt, der Aerzener Mühlen- und Backbetrieb und die Benus Spólka im polnischen Poznan (Posen). Lag der Umsatz 1995, also kurz vordem 125-jährigen Firmenjubiläum, noch bei 18,7 Millionen Euro, so stieg er bis zum vergangenen Jahr auf 112 Millionen Euro. Dabei hat sich das Wachstum seit 2008 deutlich verlangsamt. Auch ein mittelständisches Unternehmen wie Mestemacher blieb von der weltweiten Finanz- und Wirtschaftskrise eben nicht ganz unberührt. Die Exportquote liegt inzwischen bei 24

Prozent. Der Backbetrieb in Aerzen, 2001 erworben, beschäftigt etwa 200 Mitarbeiter. 120 arbeiten im Stammwerk in

samt kommt die Gruppe auf 553 Beschäftigte.

Bekannt ist Mestemacher für Pumpernickel und andere Vollkornbrote. Verkauft wird das »schwarze Brot aus Westfalen« mit dem Herkunftslogo »Echt westfälisch«.

Vollkorn- und Getreideprodukte sind wichtige Ballaststoffe. Sie halten die Verdauung in Schwung und binden Schadstoffe. Ernährungswissenschaftler fanden heraus, dass sie sich günstig auf den Cholesterinspiegel auswirken. Damit senken sie auch das Risiko von Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Nicht zuletzt vermindert Vollkornbrot das Darmkrebsrisiko.

So viel positive Wirkung auf die Gesundheit legt es nahe, dass sich Mestemacher schon zu einem frühen Zeitpunkt auch mit dem Thema Ökologie befasst hat. Zum Teil tragen die Brote das Bio-Zeichen. Möglich wird das, in dem die Rohstoffe aus Öko- und aus

> herkömmlichem Landbau

in unterschiedlichen Silos gelagert werden. Das Bio-Schulbrot enthält Süßmolke und damit zusätzliches Kalzium.

Beim »Diät-Brot« für Diabetiker ist der Anteil von Kohlehydraten reduziert. Die Fitness-Range spricht dagegen vor allem Sportler an.

Die runden Brote der Sparte Gourmet eignen sich gut als Unterlage für Partyhäppchen. Das vielfältige Angebot an internationalen Brotspezialitäten ist in der Sparte »Pita & Pizza« zusammengefasst.

Eine besonders schöne Idee von Mestemacher ist »Panem et Artes«. Die Brot-Kunst-Sammlerdose bringt seit 1994 Kunst ins Supermarktregal. Die geförderten Künstler erhalten pro verkaufte Brotdose eine Lizenzgebühr.

Das Sortiment der 129 Jahre alten und seit 2000 zu Mestemacher gehörenden Tochterfirma Aerzener Brot und Kuchen GmbH umfasst neben Vollkornbrot auch Tiefkühlkuchen

und mehrere Quiche-Tiefkühlgerichte. Neu sind die Milchreisschnitten Apfel und Rote Grütze. Die Bielefelder Tochter-

firma Detmers produziert

verschiedenen Geschmacksrichtungen und Verpackungsgrößen.

Das Vollkornbrot gibt es in vielen

sio Sonnenblumen

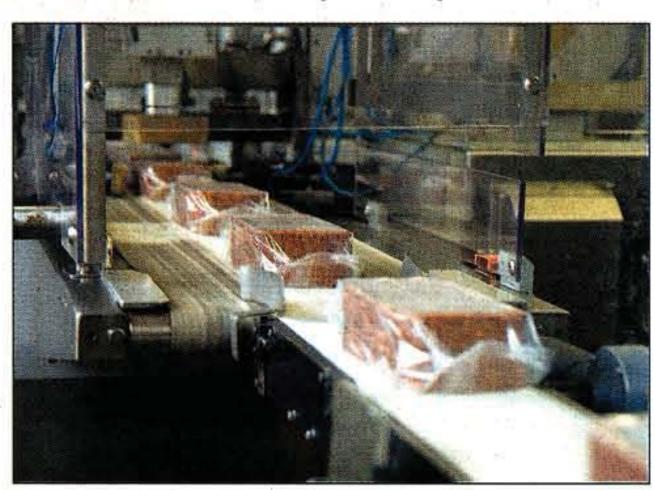
für die Marke Bioland vor allem Müslis und Crunches.

Die dritte Tochterfirma, Modersohns Mühlen- und Backbetrieb in Lippstadt, hat sich wiederum auf Dosenbrote spezialisiert. Unter anderem wird hier die Brot-Kunst-Dose für die Reihe »Panem et Artes« hergestellt.

Das soziale Engagement hat in der Unternehmerfamilie Detmers Tradition. So baute baute man in den fünfziger Jahren Werkswohnungen und richtete 1952 eine Altersversorgungskasse ein. Die Chronik verschweigt nicht, dass das Unternehmen im Dritten Reich auch ausländische Zwangsarbeiter beschäftigte. Doch seien die Arbeitsbedingungen human gewesen: Die Zwangsarbeiter aßen mit den anderen Bèlegschaftsmitgliedern am Tisch der Familie.



Die fertigen Brote werden nach dem Abkühlen in Scheiben geschnitten und automatisch zur Verpackungsmaschine geschoben.



Das Brot wird luftdicht in einen Folienbeutel eingeschweißt und ist danach etwa sechs Monate haltbar. Fotos: Mestemacher



produziert Brotsorten Mestemacher auch Exotisches wie zum Beispiel indische Wraps.

Ehre, wem Ehre gebührt

Mestemacher mehrfach ausgezeichnet

Gütersloh (WB). Mestema- Remmel (Grüne), wird die eine Urkunde ausgehändigt cher erhält seit Jahrzehnten für die gute Qualität seiner Brote anerkannte Preise. Im nun eine besondere Auszeichnung dazu. Der Minister für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen, Johannes

Gütersloher mit dem »Landesehrenpreis NRW« ehren.

Der Landesehrenpreis für Jubliäumsjahr 2011 kommt Lebensmittel wird an Unternehmen verliehen, die sich in besonderem Maße um die Herstellung von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln verdient gemacht haben. Mit dem Landesehrenpreis wird

gebildet werden. Zu den weiteren herausragenden Auszeichnungen von Mestemacher gehört der »Preis der Besten«. Diese DLG-Unternehmensauszeichnung erhielt Mestemacher bereits wiederholte Male. Bei den üblichen DLG-Produkttesten schneidet Mestemacher seit Jahrzehnten immer bestens ab. Goldene und sil-

und eine Druckvorlage mit

einer Goldmedaille bereitge-

stellt. Diese kann für zwei

Jahre unter anderem auf den

Verpackungen der Brotsorten

der Marke Mestemacher ab-

berne Medaillen beweisen es. Mehrere Auszeichnungen gingen an Prof. Ulrike Detmers persönlich. So schaffte sei es in die Endrunde für die zum »Entrepreneur des Jahres«. 2008 erhielt sie sowohl den Verdienstorden der Bundesrepublik Deutschland als auch den Bürgerinnenpreis Liberta. 2007 wurde sie auf dem Weltfrauengipfel mit dem German Women Entrepreneurs Award geehrt.



ÄLTER WERDEN. FRISCH BLEIBEN.

140 Jahre Brotkultur - wir gratulieren zu diesem stolzen Geburtstag!

Seit vielen Jahren tragen unsere Gegendruckpasteurisations-Anlagen dazu bei, Mestemacher Brote mit ihrer hervorragenden Qualität zu produzieren. Damit werden die Brotspezialitäten hergestellt, die in ungeöffnetem Zustand so unglaublich lange frisch bleiben. Ganz ohne Chemie, ganz natürlich.

Wer mit solcher Frische 140 Jahre Unternehmenserfolg feiert, geht

Schröter Technologie GmbH & Co. KG Bahnhofstraße 86 D-33829 Borgholzhausen www.schroeter-technologie.de



Werben gemeinsam für gesunde Ernährung: Ulrike Detmers (links) und Köchin Sarah Wiener auf der Anuga 2009.

erst recht frisch in die Zukunft. Wir wünschen alles Gute!

Brot und die Welt

Aus Deutschland für den globalen Tisch

Heimisches Brot ist weltweit ein Markenartikel - mehr als 730 Sorten

Von Bernhard Hertlein

Bielefeld (WB). Die Welt wächst zusammen, auch geschmacklich. Der Tisch ist reich gedeckt - mit Lachs aus Norwegen, Sushi aus Japan, Lammbraten aus Neuseeland, argentinischem Rindersteak und Peking-Ente aus China. Reis und Curry werden Indien zugeordnet, obwohl der Curry eine britische Erfindung ist.

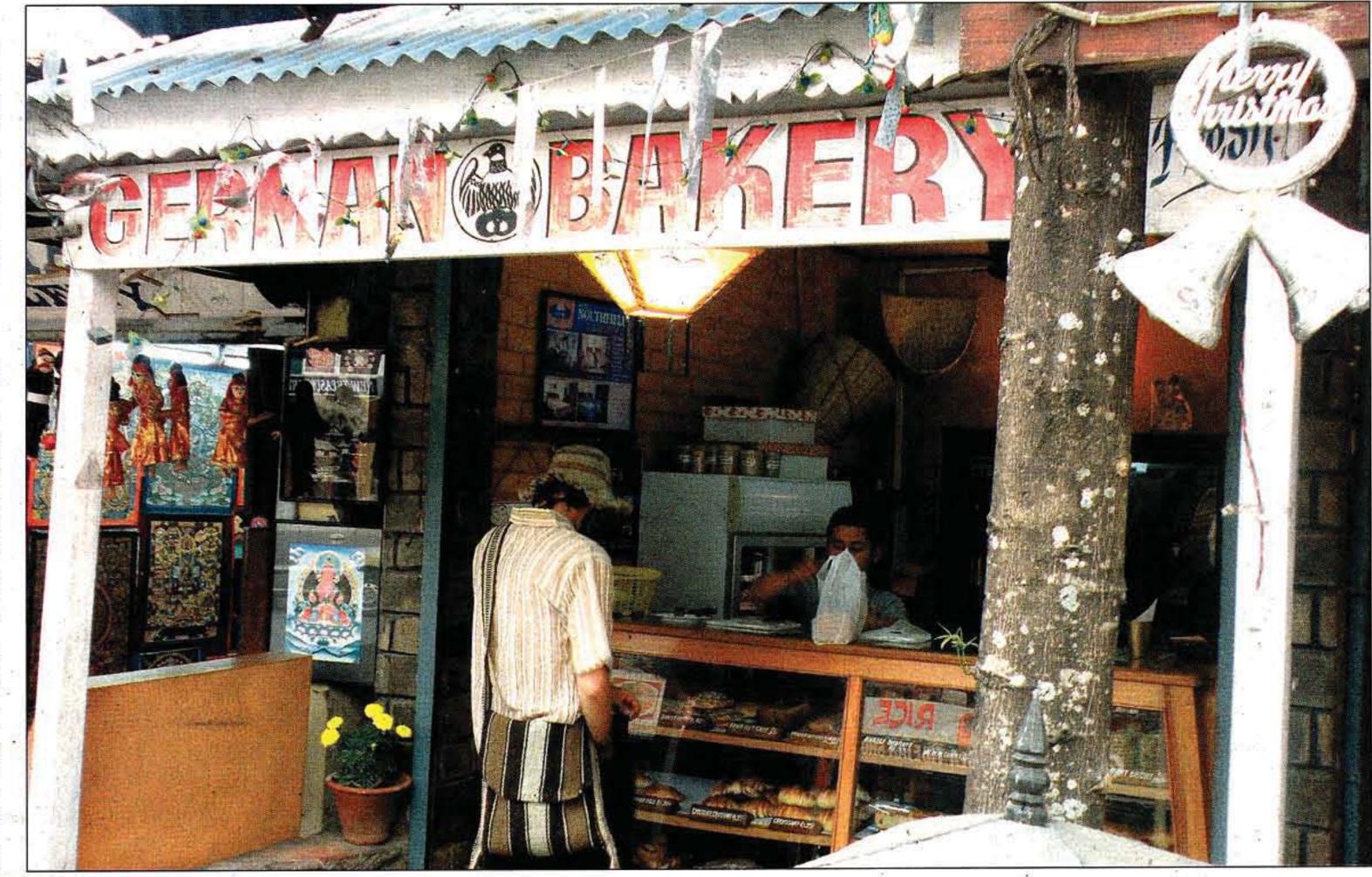
Aus England kommen schließlich Fish & Chips. Die USA sind mit »Hamburgern« erfolgreich. Mexiko serviert Tapas. Frankreich wiederum verwöhnt die Gourmets mit Austern und Champagner. Belgien stellt Bier auf den Tisch. Käse kredenzen Holländer und Schweizer. Griechische Köche reichen zum Retsina Gyros, türkische vor dem Raki Döner. Russland kocht leckere Pelmeni. Spaniens Nationalgericht ist die Paella. Und Serben und Kroaten sind sich wenigstens bei Cevapcici einig.

Mit der polnischen Gans und ungarischem Gulasch quillt der globale Tisch fast über. Da steuert Italien noch eine besonders reichhaltige Küche bei: Pizza und Spaghetti, Tortellini, Lasagne, Eiscreme und vieles mehr. Und Deutschland? Ausländer staunen, wie die viele Wein-, Bier-, Wurst-, Brot- und Kuchensorten es hierzulande gibt. Beim Brot sind es 731.

»German Restaurants« sind im Ausland trotzdem selten. Das mag daran liegen, dass es zwar eine badische, bayerische, fränkische, pfälzische, schwäbische, sächsische und westfälische Küche gibt aber wohl keine deutsche.

Wenn Deutsche im Ausland kulinarisch in Erscheinung treten, dann mit einer »Bakery«. Da gibt

englischsprachige Auslandsmärkte.



Bei so viel leckerem Gebäck fällt die Auswahl schwer: eine »German Bakery« (deutsche Bäckerei) in Nepal.

Nepal, trägt ein Café sogar den es alles vom Schwarzbrot über Brezel, gedeckten Apfelkuchen Namen »Pumpernickel«. und »Schneckennudel« bis zur obligatorischen Schwarzwälder Kirschtorte. In Pokhara, der zweit-

Die Neigung westfälischer Touristen, auch im Urlaub heimisches Brot zu essen, hat Mestemacher auf die Idee gebracht, Pumpernigrößten Stadt im Himalaja-Land ckel zu exportieren. Vor allem auf Campingplätzen in Frankreich, Spanien und Italien ist er heute noch ein Verkaufsschlager. Mestemacher exportiert in mehr als 80 Länder. Dazu zählen die USA, China und Russland ebenso wie Kanada, Island', Japan, Südkorea, Brasilien, Chile, Jamaika, Zypern, Israel, Ägypten, Ghana, Namibia, Südafrika und Australien.

Umgekehrt sind die Gütersloher auf der Suche nach leckeren Brotsorten aber auch im Ausland fündig geworden. Heute führt Mestemacher unter anderem indisches Naan, türkisches Kebab, Pita-Brot aus dem Mittelmeerraum und kalifornische Wraps im Sortiment.

Darüber hinaus gibt es global

gesehen natürlich noch viele andere Brotsorten. Quadratisch, praktisch und mit der richtigen Auflage vielleicht auch gut ist das englische Toastbrot. Das schwedische Knäckebrot wird aus Vollkorngetreide hergestellt und sehr kurz und sehr heiß gebacken. Das im Orient beliebte Fladenbrot wird ungesäuert und mit wenig bis keiner Hefe hergestellt. Daher bleibt es flach. Die italienische Pizza wird dagegen aus Hefeteig hergestellt.

Das erste Baguette soll ein österreichischer Einwanderer gebacken haben. Der Gattin Ludwigs XVI., Marie Antoinette, wird fälschlicherweise nachgesagt, sie habe auf den Hinweis, die Armen der Bevölkerung hätten kein Brot zu essen, geantwortet: »S'ils n'ont plus de pain, qu'ils mangent de la brioche.« (Wenn sie kein Brot mehr haben, sollen sie Kuchen essen.) Tatsächlich stammt das Zitat von Jean-Jacques Rousseau

und entstand schon sieben Jahren vor der Revolution. Auch war Brioche damals eher eine Variante des Weißbrots als ein Kuchen.

Immerhin hat ein französisches Baguette durch die längliche Form besonders viel Kruste. Und in der steckt der meiste Geschmack.



Ohne Konservierungsstoffe: eines der vielen Argumente, die auch im Ausland für den Pumpernickel sprechen.

Nur mit dem Segen des Rabbiners

Mestemacher backt koscheres Brot für jüdische Kunden

■ Von Stephan Rechlin

NET WT. 17.6 OZ (500 g)

Gesundes aus Deutschland: Dreikornbrot von Mestemacher für

Gütersloh (WB). Bei Mestemacher backt der Rabbiner. Dafür spendet der Gütersloher Hersteller von Vollkornbroten und internationalen Brotspezialitäten gern. Denn

ohne den Segen des jüdischen verkaufen.

Denn es reicht israelischen Kunden der Gütersloher Vollkornbäckerei nicht, das Brot ungesäuert

Ulrike Detmers und der Rabbiner Tuvia Hod-Hochwald halten gemeinsam ein koscheres Brot.

backen zu lassen. Ein Rabbiner Schriftgelehrten würde Mestema- muss den Ofen zünden, in dem das cher keinen Krümel in Israel Brot gebacken wird. Nicht irgendein Rabbiner, sondern ein vom Oberrabbiner in Israel anerkannter Gelehrter. Der stellt nach seinem Besuch in Gütersloh ein Zertifikat aus, in dem etwa stehen könnte: »Hiermit zertifiziere ich, dass ich die Zutaten, die Produktion und den Verpackungsprozess aller Sorten Brot der Firma W. Mestemacher GmbH untersucht habe. Ich fand heraus, dass sie weder nicht-koschere Substanzen enthalten noch mit solchen Substanzen in Kontakt geraten sind. Sie sind darum koscher und parve für das gesamte Jahr mit Ausnahme des Pessach-Festes. Dieses Zertifikat gilt bis Ende September 2011.«

> Seit 1994 stellt Rabbiner Tuvia Hod-Hochwald solche Zertifikate für die Firma Mestemacher aus. Dafür reist er einmal pro Jahr aus Bad Kissingen an und prüft, ob sich der Produktionsprozess in irgendeiner Form verändert hat. Zum Schluss seines Besuches »zündet« der Rabbi den Backofen



In dieser Verpackung kommt das Fotos: Rechlin Brot nach Israel.

- er drückt auf den Schalter in der Produktionshalle. »Danach muss ich ihm versprechen, den Ofen das Jahr über nie ganz ausglimmen zu lassen«, sagt Mestemacher-Geschäftsführer Albert Detmers, der sich selbstverständlich strikt daran hält.

»Ohne dieses Zertifikat würden wir unsere Produkte in keinem israelischen Supermarkt unterbringen können«, ergänzt Prof. Dr. Ulrike Detmers, die Marketing-

Chefin von Mestemacher. Ein hoher, sechsstelliger Umsatz wäre verloren. »In Israel leben sechseinhalb Millionen mögliche Kunden, darunter viele russische Juden, die mit Vollkornbrot aufgewachsen sind«, umreißt Export-Chef Helmut Knoblauch. Noch interessanter sei der amerikanische Markt mit zehn Millionen möglicher Abnehmer. Knoblauch: »Dort genießen Produkte, die koscher sind, einen besonders guten Ruf. Einen Ruf, der unserem Bio-Siegel nahekommt.«

Foto: Bernhard Hertlein

Laut Zertifikat ist das Mestemacher-Brot also koscher, das heißt nach jüdisch-religiösen Maßstäben zum Verzehr erlaubt. Was aber bedeutet »parve«? Rabbi Tuvia Hod-Hochwald, einer von drei autorisierten Experten für jüdische Speisegesetze in Deutschland, antwortet: »Es bedeutet neutral. Zentrales Gebot der jüdischen Speisegesetze ist die Trennung von Fleisch und Milch. Brot ist weder fleischig, noch milchig. Es ist eben parve. Und es kann mit beidem -Fleisch oder Milch - verzehrt werden. Aber nicht gleichzeitig.«



Kreativ und engagiert (von links): Albert, Ulrike und Fritz Detmers mit drei Laib Pumpernickel.

Fotos: Wolfgang Wotke

Mestemacher

re ihrer Frau unterstützen.

Deutschland

geehrt.

Ein starkes Team: die drei Detmers

Fritz, Albert und Ulrike Detmers geben bei Mestemacher die Leitlinien vor

bäckerei zur

Lifestyle-Bakery.

gen Bäckerei Detmers wur-

Seit Mitte der

siebziger Jahre

engagierte sich

auch Ulrike Det-

stammende Frau

eine

- von Albert, zu-

nehmend in der Geschäftslei-

tung von Mestemacher. Heute

ist die Mitinhaberin und Pro-

schaftslehre an der Fach-

hochschule Bielefeld für das

Marketing der Firmengruppe

verantwortlich. In dieser Po-

sition machte sie aus der

»Lifestyle-Bakery«. Ul-

rike Detmers initiierte

unter anderem das

Konzept

»Pandem et

Artes«, in

dem

Großbäckerei

Herford

den

der

Von Bernhard Hertlein

Gütersloh (WB). Mestemacher - das sind inzwischen mehr als 550 engagierte Mitarbeiter. Für den »Spirit« an der Spitze sorgen die drei Gesellschafter Fritz Detmers (64), sein Bruder Albert Detmers (61) und dessen Frau Prof. Ulrike Detmers.

Fritz und Albert Detmers sind in Getreide geboren. Ihre Großeltern Fritz Detmers (1870-1950) und Friederike Detmers geb. Beckmann (1880-1968) haben im Stadtteil Jöllenbeck im Norden Bielefelds eine kleine Dorfbäckerei gegründet. Sie ging in den dreißiger Jahren des 20. Jahrhunderts an ihren Sohn Albert Detmers (1905-1976) und dessen Frau Magdalene Detmers geb. Brünger (1911-1998) über. Albert baute

die Dorfbäckerei aus und belieferte viele Lebensmittelhändler in Ostwestfalen.

Fritz und Albert Detmers, die heutigen Eigentümer der Mestemacher-Gruppe, wuchsen gemeinsam mit den beiden Schwestern Christel (später verheiratete Weinberger) und In-(verheiratete Brüske) auf. Fritz absolvierte

eine Lehre Industriekaufmann, Albert studierte nach einer Banklehre Betriebswirtschaft. Ende der 1970er Jahre traten beide in te in jüngere Hände legen. Die die Geschäftsführung der Lie- Betriebsräume der ehemaliferbäckerei Detmers ein.

Als sich der Vater bald den für die Produktion von darauf zurückzog, übernahm Müsli-Spezialitäten Fritz Detmers die Verantwor- baut. tung für die Produktion, Einkauf Von der Groß-

Technik. Sein Bruder Albert kümmerte sich um Vertrieb, Marketing und Verwaltung. Par-

allel übernahmen sie beide Verantwortung in der Firma Lady Cake in Duingen, die zeitweise zum Unternehmen fessorin für Betriebswirt-

Mitte der achtziger Jahren entschieden die Brüder, das Familienunternehmen zu verkaufen. Die Abhängigkeit von einem Großkunden behinderte die weitere Entwicklung. Käufer war der Großbäcker Wendeln (heute Lieken AG). Mit den Einnahmen kauften

beide Familien bald danach die Gütersloher Mestemacher GmbH. Die Alteigentümer Lore Schittenhelm







1960er und Anfang der Das Marketing-Konzept für die Lifestyle-Bakery entwarf Prof. Dr. Ulrike Detmers.

Von der Wiege bis zur Bahre

Brotgebräuche aus Vergangenheit und Gegenwart

Von Bernhard Hertlein

Bielefeld (WB). Viele Bräuche, die mit Feiertagen zusammenhängen, ranken sich um Gebäck. Volkskundler führen das darauf zurück, dass das Brot in der christlichen Mythologie eine besondere Rolle spielt. Traditionell wird in katholischen Gegenden der frische Brotlaib vor dem Anschnitt durch ein Kreuzzeichen gesegnet.

Es gibt Neujahrs- und Palmbrezel, Faschingskrapfen, Osterbrot, Schmalzgebäck zu Kirchweih, Allerheiligenstriezel und Christstollen. An Ostern wird Brotgebäck die Tüten der Martinssinger.

gern in Form von Tieren verschenkt: Lamm, Hahn und Henne für Mädchen, Hase, Hirsch und Pferd für Jungs. Das »Ostermännchen« trägt auf der Höhe des Bauches ein gefärbtes Ei.

Bevor beim Fest des Heiligen Nikolaus am 6. Dezember Schokoladenfiguren des noblen Bischofs verschenkt wurden, gab es solche aus Brotteig. In Niedersachsen heißen sie Stutenkerle, in Ostwestfalen-Lippe auch Kiepenkerle. Im westlichen Ruhrgebiet und im Rheinland kommen solche Weckmänner auch schon am Fest des Heiligen Martin in

in Süddeutschland in alten Zeiten ein kleines Stück Brot als Talismann an den Hals. Paten, Freunde und Verwandte schenkten der Mutter »Kindbettbrote« zur Stärkung. Zur Einschulung erhält das Kind in einigen Regionen Brotgebäck in Form von Buchstaben. »Hochzeitssemmeln« sind bestimmt zwei bis drei Mal so groß wie normale Brötchen, Der Hochzeitstorte können sie trotzdem nicht die Schau stehlen.

Bis heute schenkt man Freunden, die eine neue Wohnung bezogen haben, beim ersten Besuch Brot und Salz.

Neugeborenen hängte man Beide, so die Bedeutung dieses symbolischen Geschenks, sollen niemals zur Neige gehen. In Osteuropa verschenkt man Brot und Salz auch zum Eintreffen von Ehrengästen.

> Und ist der Mensch tot, geben die Menschen in manchen Gegenden ein kleines Stück Brot in den Sarg - als Wegzehrung für die Reise in eine andere Welt oder den Himmel. Nach der Beerdigung sitzt man traditionell zusammen, um sich in großer Runde noch einmal an den Verstorbenen zu erinnern. Dazu werden neben dem »Beerdigungskuchen« heute auch belegte Brötchen gereicht.

Glückwunsch

. . . zu 140 Jahren Brotkultur!

Wir bedanken uns für die gute Zusammenarbeit und wünschen für die Zukunft weiterhin viel Erfolg.

Prospekte · Kataloge Mailings · Lettershop Geschäftsdrucksachen

Ihr Druckdienstleister in Westfalen

FESTGE

Der Druckdienstleister

Druckerei Festge GmbH & Co. KG Am Landhagen 40 I 59302 Oelde Telefon 02522 5909530 1 Fax 02522 5909559 www.druckerei-festge.de

KANNE

100 Jahre Reisekultur

in Herford, Bad Salzuflen, Bünde, Lemgo und Lübbecke







Ein Unternehmen alle Leistungen



www.gwe-energie.de

Specient

Gütersloh • Telefon (0 52 41) 4 90 04

www.eusterhus-spedition.de

Wir gratulieren der Mestemacher Gruppe zum 140. Geburtstag.

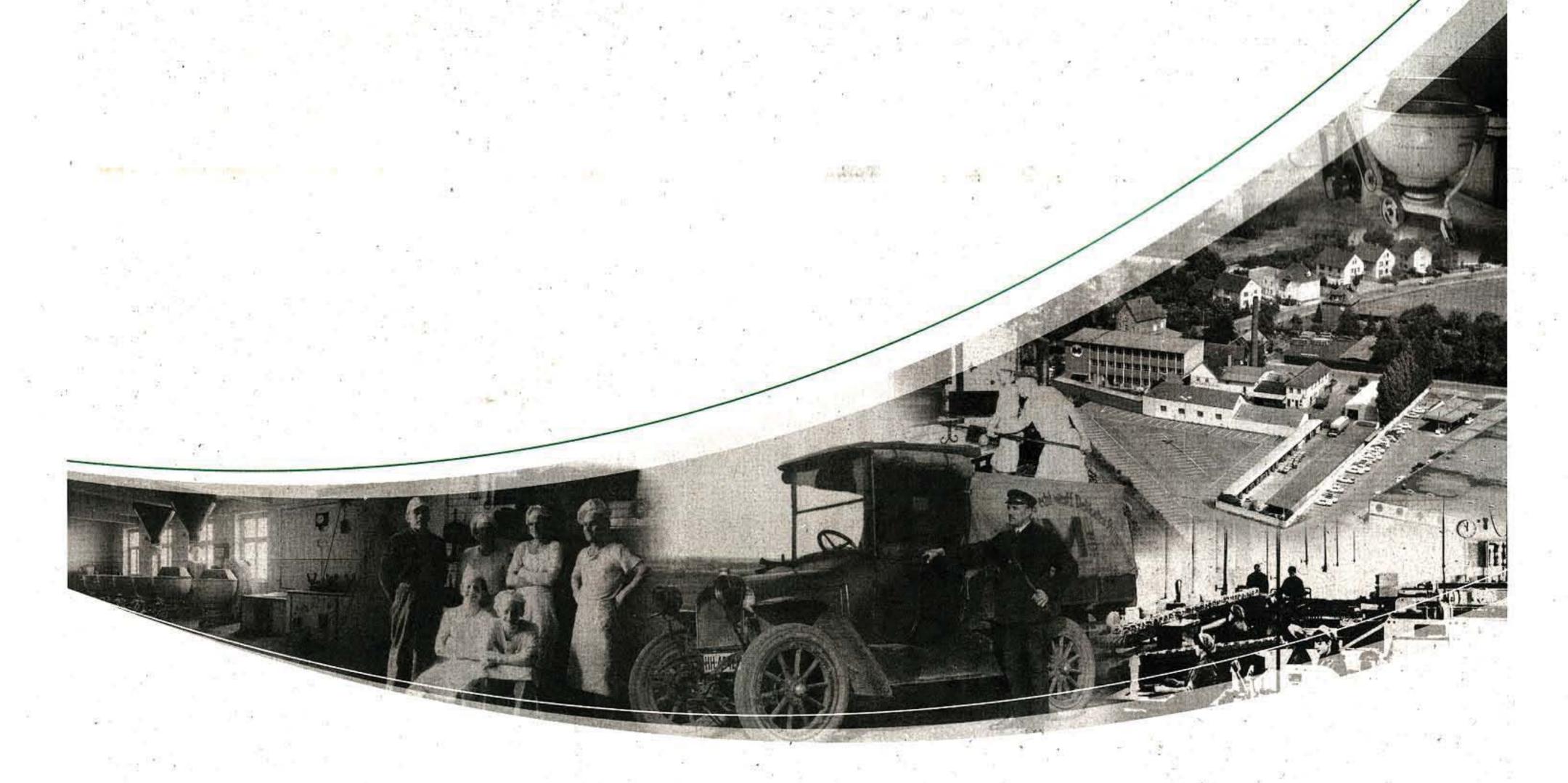
In unserem Betrieb im Lupinenweg 25 / Ecke Verler Straße lagern wir auch für Sie und sind Ihr Spediteur für Norddeutschland mit täglicher Direktzustellung

Hamburg • Lübeck • Kiel • Flensburg • Itzehoe Neumünster • Bremen • Bremerhaven • Oldenburg

140 Jahre Brotkultur



Wir gratulieren dem Unternehmen Mestemacher zum 140. Firmengeburtstag!





Der Krieg ist der Hauptfeind friedlicher Bauern und Bäcker

Ulmer Museum widmet sich der »Brotkultur« – Sehenswertes und Nachdenkliches

Von Bernhard Hertlein

Ulm (WB). Ein Mann steht mit leicht gebeugtem Rücken vor einem Backtrog. Mit der rechten Hand knetet er den Teig, mit der linken stützt er sich ab. Vor ihm kniet ein Helfer mit einem Brett, bereit, die fertigen Teiglinge wegzutragen.

Von rechts kommt ein weiterer Helfer ins Bild. Auch er trägt ein Tablett. Auf ihm befinden sich die schon fertigen Brote. Man riecht sie förmlich, denn der Backofen befindet sich offenbar nur um die Ecke.

Was hier klingt als wäre es die nostalgische Beschreibung der Puppenstube der Tochter eines deutschen Bäckermeisters, ist in Wirklichkeit eine Grabbeigabe aus dem frühen mittleren Reich in Ägypten. Es symbolisierte den Wunsch der Überlebenden, der Tote möge auch im Jenseits nie auf frisches Brot verzichten müssen.

Zu besichtigen ist das Modell einer ägyptischen Bäckerei im Museum für Brotkultur in Ulm. Als es 1955 gegründet wurde, war es weltweit das erste »Brotmuseum«. Ausgangspunkt war ein private Initiative. Der Ulmer Unternehmer Dr .Willy Eiselen und sein Sohn Hermann Eiselen legten mit ihren Sammlungen den Grundstein. 2002 wurde das Brotmuseum in »Museum für Brotkultur« umbenannt.

Der Stiftung, die das Museum heute betreibt, geht es in der Dauerausstellung über den Einzelfall Brot hinaus

darum, die Menschen zum Nachdenken über Ernährung Zuzustiften. nächst aber geht es um die Bedeutung von Getreide und Brot für die Entwicklung der Menschheit. Ulmer Die

Sammlung umfasst etwa 18 000 Stücke, von denen 700 in der Dauerausstellung

sehen sind. Zentrale Bedeutung hat das Brot im jüdischchristlichen Glauben. Bis heute beten die Christen im Vaterunser: »Unser tägliches Brot gib uns heute.« Vorher, in der Antike, war die Versorgung mit Getreide und Brot

Reiche hat so viel Brot, dass er es nicht fassen da. Der Arme Ulmer Museum für Brotkultur.

Das Bild »Arm und Reich« eines flämisches Meisters zeigt, der | dagegen steht mit leeren Händen da. Zu sehen ist das Bild im

ebenfalls eine wichtige Aufgabe von Demeter und anderen Göttern sowie der Konsuln, Könige und Kaiser. Einen breiten Raum in der

Ausstellung nimmt die Technikgeschichte des Mahlens

und Backens ein. Besonders interessant ist die Einbeziehung der bildenden Kunst. Gemälde

altes Sprichwort des 17. Jahrhun-»Der Mensch lebt nicht vom Brot allein.« Hunger

> aus der Bibel Matthäus 4,4

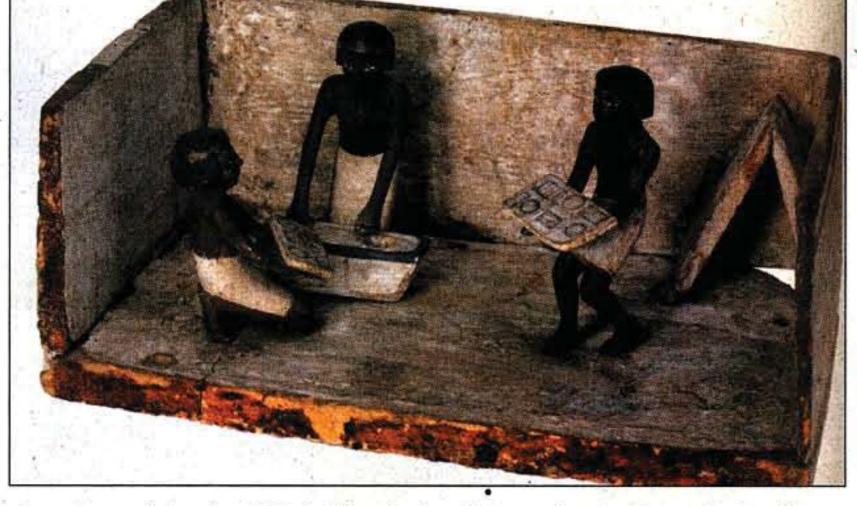
»Wes' Brot ich

ess', des' Lied

ich sing'.«

derts von Pieter Brueghel und anderen sind dem Alltag sowie dem Gegensatz von und Überfluss gewidmet. Die Sozialkritik setzt sich in großen Werken

im historischen Salzstadel zu des 20. Jahrhunderts insbesondere von Ernst Barlach, Käthe Kollwitz, Max Beckmann, Georg Grosz und Pablo Picasso fort. Dem Alltag entfremdet sind einige Kunstobjekte der Neuzeit wie zum-Beispiel »Das blaue Brot« von Man Ray oder »Frau mit



»Dem Brot zuliebe« ist 1955 in Ulm das | eröffnet worden. Das Foto zeigt eine altägyp-Brotmuseum (heute: Museum für Brotkultur) | tische Backstube.

Brot« von Salvador Dalí.

Brot für die Welt werfen die Museum der Brotkultur im-Frage auf, warum das Problem des Hungers in der globalisierten Welt nicht entschiedener angegangen wird. Immerhin leidet noch jeder achte Mensch unter Unter- und Fehlernährung. Dabei hat die Landwirtschaft große Fortschritte gemacht. Ernährte ein Bauer im Jahr 1900 zusätzlich drei Städter, so betrug das Verhältnis 50 Jahre später schon 1:10. Im Jahr 2005 schließlich lebten 142 Städter statistisch von dem, was ein Bauer erntete. Aber dieser Fortschritt hat seine Kehrseite. Im Jahr 1960 standen zur Ernährung einer Person 0,44 Hektar Land zur Verfügung. Im Jahr 2025 werden es nach Darstellung des Museums nur noch 0,17 Hektar sein.

Hinzu kommen zu allen Zeiten von Menschen gemachte Nahrungsmittelkatastrophen. Insbesondere der Krieg ist der Feind der friedlichen Bauern und Bäcker.

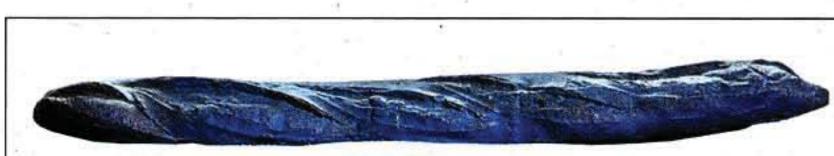
Über die Dauerausstellung Plakate von Misereor und hinaus tut sich das Ulmer mer wieder mit Sonderschauen und Sonderveröffentlichungen hervor. Es ist täglich von 10 bis 17 Uhr geöffnet. Ausnahmen bilden wenige

ganz hohe Feiertage, darunter der in Ulm lokal wichtige Schwörmontag (18. Juli). Bis 14. August läuft eine Sonderausstellung mit Fotos von Robert Häusser.

@ www.museum-brotkultur.de



Der historische Ulmer Salzstadel, erbaut 1592, beherbergt das Museum für Brotkultur.



»Der Bäcker« heißt das Ölgemälde von J.A. Berkheyde (1636-

Der Amerikaner Man Ray (1890-1976) hat als | »blaue Brot« gehört zu seinen bedeutends-1693). Es befindet sich ebenfalls im Museum für Brotkultur. Künstler Objekte des Alltags verfremdet. Das I ten Werken. Fotos: Museumskatalog

Wir gratulieren zum 140-jährigen Jubiläum und möchten uns recht herzlich für eine langjährige und gute Zusammenarbeit bedanken!



Etiketten nach Maß!

Beratung • Entwurf • Druck freundlich · kompetent · flexibel

TOP-LABEL GmbH & Co. KG - Glogauer Str. 4 - 31061 Alfeld(Leine) Tel.: 05181-8500-0 • email: info@top-label.de • www.top-label.de

Auf die nächsten 100 Jahre ...



1871 - 2011140 Jahre Mestemacher

Wir gratulieren zum Jubiläum und bedanken uns für die gute Zusammenarbeit.





Bad Salzuflen

DÜBÖR

