

**GUTES AUS  
DER REGION**

WISSEN

# DAS **GROßE** **KNUSPERN**

Unter dem Motto „regional genial“ stellen wir Ihnen  
Produzenten aus unserem Marktgebiet vor. Dieses  
Mal die Müsliherstellung Detmers!



BIELEFELD

Flocken – meist Hafer  
oder Dinkel – sind die  
Basis aller Müslis von  
Detmers.

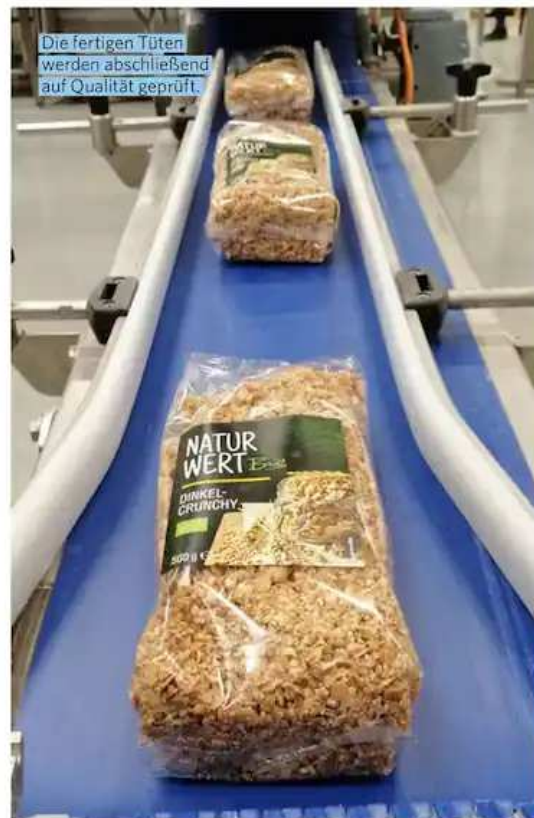
APRIL 2021 | myTime 53



Gepuffter Dinkel ist die Hauptzutat fürs Dinkel-Crunchy.



Die Dinkelmasse wird gebacken.



Die fertigen Tüten werden abschließend auf Qualität geprüft.

**B**rötchen mit Erdbeerkonfitüre zum Start in den Tag? Das gibt es bei Christine Detmers selten – schon als Kind kam beim Familienfrühstück Müsli auf den Tisch. Kein Wunder: Seit Mitte der 80er-Jahre ist das gleichnamige Unternehmen bekannt für seine hochwertigen Mischungen. „Damals war ich vier Jahre alt und bekam morgens immer eine Schüssel Müsli zum Frühstück“, erinnert sich Christine Detmers. „Jeden Tag gab es eine andere Sorte. Mit Schokolade oder Früchten, Beeren, Saaten, Nüssen, geröstet oder pur. Manchmal durfte ich im Labor mein eigenes Müsli mischen. Alle Rohstoffe waren da. Das fand ich toll als Kind!“

**Die Unternehmensgeschichte der** Familie reicht bis in die Anfänge des letzten Jahrhunderts zurück – die Urgroßeltern der heutigen Mitinhaberin gründeten 1904 eine Bäckerei. Auch damals wurde schon Wert auf gute Zutaten gelegt – doch Mitte der 1980er-Jahre begannen die damaligen Firmenchefs und Brüder Fritz und Albert Detmers, sich vermehrt mit vollwertiger Ernährung und dem Begriff „Bio“ auseinanderzusetzen – alles andere als gang und gäbe damals. Das Thema Müsli faszinierte sie dabei so sehr, dass sie die Bäckerei auf das neue Geschäftsfeld umstellten. Statt Brötchen wurden nun Müslimischungen gefertigt – vollwertig und mit Zutaten aus ökologischer Landwirtschaft. „Unser Betrieb war einer der Pioniere für Biomüslis“, weiß die 40-Jährige, die als aktive

Gesellschafterin heute dem Unternehmen vorsteht. Doch es gab einige Schwierigkeiten zu überwinden: „Es gab damals nur ein sehr geringes Angebot an biologisch angebauten Rohstoffen auf dem Markt. So kam es zu erheblichen Beschaffungsproblemen. Es war mein Onkel Fritz Detmers, der sich mit viel Geschick und Ausdauer dennoch durchsetzen konnte.“ So werden die Müslimischungen nun schon seit über 30 Jahren aus Bio-Zutaten hergestellt – unter eigenem Namen, aber auch für die Marke „NATURWERT Bio“, die Sie exklusiv in unseren Märkten erhalten.

**Die Zutaten spielen** bei den Müsli- und Crunchy-Mischungen noch immer die Hauptrolle. „Dabei achten wir besonders darauf, welche Zutaten in der Region wachsen und hier beschafft werden können. Das geht bei all unseren Flocken wie Dinkel und Hafer sehr gut. Bei anderen Zutaten wie Feigen, Bananen oder Kokosnüssen sieht die Sache anders aus, die lassen sich natürlich nicht direkt aus dem Umland besorgen.“ Hier achtet das Unternehmen auf ökologischen Anbau und Verarbeitung nach Bio-Standards. Ein weiterer wichtiger Aspekt ist die Einhaltung ethisch-sozialer Ansprüche entlang der gesamten Lieferkette: „Vor sechs Jahren haben wir begonnen, uns intensiv mit dem Thema Sozialstandards auseinanderzusetzen. Da gibt es erhebliche Unterschiede im Umgang mit Menschenrechten, fairer Entlohnung, Versammlungsfreiheit, Sicherheit am Arbeitsplatz und Kinderarbeit, um nur einige zu

Fotos: Stephanie Meier (2), Jessica Meischer (1), Detmers CO



Christine Detmers  
vertritt das Unternehmen  
in vierter Generation.



Damals und heute  
(Bild unten): die  
Produktionsstätte in  
Bielefeld-Jöllenbeck.



nennen", so Christine Detmers. „Natürlich können wir unsere weit über hundert Lieferanten und die einzelnen Bauern vor Ort nicht alle selbst kontrollieren. Aber wir arbeiten intensiv mit angesehenen Zertifizierungsstellen zusammen, die ein engmaschiges System entwickelt haben, mit dem sie weltweit vor Ort sind.“

#### VOM FELDE IN DIE TÜTE

Eine der beliebtesten Mischungen aus dem Hause Detmers ist das „Dinkel-Crunchy“. Die Basis sind Dinkelflocken aus Bio-Anbau. „In unserer Rösterei werden die gereinigten Flocken in einen Mischer gegeben und mit einem selbst hergestellten Sirup aus Wasser, Honig, Rapsöl und einer Prise Salz vermischt. Anschließend kommen weitere Zutaten wie Kokosflocken und Dinkelpops hinzu“, erklärt die Müsli-Expertin. Danach gelangt die Masse über ein Band auf große Backbleche und wird bei 190 °C schonend gebacken. Ausgekühlt geht es dann zur Abfüllung: Hier wird das „Dinkel-Crunchy“ vollautomatisch in Beutel gepackt und erhält sein Etikett. „Auf dem Weg zum Karton wird jede Packung nochmals von einem Mitarbeiter durchleuchtet und geprüft“, so Christine Detmers. „Nachdem die Kartons sicher auf Paletten verstaut wurden, wird die frische Ware an die Märkte ausgeliefert.“ Und von dort gelangt das leckere „Dinkel-Crunchy“ direkt auf Ihren Frühstückstisch!



WENN SIE DAS ZEICHEN „GUTES AUS DER REGION“ IN IHREM MARKT SEHEN, KÖNNEN SIE SICHER SEIN: DAS PRODUKT, DAS SIE IN DEN HÄNDEN HALTEN, WURDE GANZ IN IHRER NÄHE GEERNTET, PRODUZIERT, VERARBEITET ODER ABGEPACKT!