

MÜNSTER / OSNABRÜCK

stylus®

Das Metropolmagazin.
Architektur. Interieur. Design. Fotografie. Lebensstil.

2 | 2021

SCHUTZGEBÜHR 7 EURO

SUSTAINABILITY



Text: Katja Beiersmann | Fotos: Anka Lux

Gebaute, gelebte und gebackene Nachhaltigkeit





Cibaria – das ist mehr als gutes Brot.
Am neuen Standort, einer nach ökologischen
Gesichtspunkten umgebauten ehemaligen
Lagerhalle direkt am Hafenkai, macht Cibaria
das Handwerk des Backens für alle sichtbar.

Ein Gebäude, das auffällt und das neugierig macht, weil es anders aussieht: Mit ihrer wunderschönen Fassade aus heimischem Douglasienholz ist die Architektur der Hafenbäckerei weithin sichtbar.



Cibaria – das ist mehr als gutes Brot. Über „zertifiziert biologisch“ hinaus lebt Münsters erste hundertprozentige BioVollkornBäckerei Nachhaltigkeit, soziale Verantwortung sowie regionale Wirtschaftskreisläufe und bewahrt die traditionelle Handwerkskunst. Nach 30 Jahren in der Bremer Straße gab es im letzten Jahr einen Standortwechsel. Direkt am Hafenkai wurde eine ehemalige Lagerhalle nach Entwürfen von Architekt Jirka Lux vom Büro Archplan nach ökologischen Gesichtspunkten umgebaut. Statt 600 Quadratmetern stehen dem Cibaria-Team jetzt 1.800 Quadratmeter zur Verfügung. Mit ihrer wunderschönen Fassade aus Douglasienholz und großen Panoramafenstern ist nicht nur die Architektur der Hafenbäckerei weithin sichtbar, auch das Handwerk des Backens ist für alle sichtbar.

Cibaria ist lateinisch und heißt übersetzt „Lebensmittel, Proviant“. Ausschließlich nach ökologischen Richtlinien hergestellte und aus artgerechter Tierhaltung stammende Rohstoffe werden mit viel Handarbeit zu einem vielfältigen, kreativen Sortiment hochwertiger Biobrote und -backwaren verarbeitet. Doch die ökologische Haltung des von Rike Kappler und dem Gründungsteam 1990 gegründeten Unternehmens endet längst nicht bei der Verwendung von Bioware. „Mensch, Tier und Umwelt leben in Systemen miteinander, die es zu schützen gilt. Als Lebensmittelproduzentinnen schaffen wir Kreisläufe. Als mittelständisches Unternehmen unterstützen wir die wirtschaftliche Kraft von morgen und eröffnen qualifizierten Frauen ständig Chancen für eine berufliche Karriere in einem traditionellen Handwerk“, erklärt Rike Kappler die Philosophie von Cibaria. Aus dem anfänglich kleinen Team mit zwei Gründerinnen entwickelte sich ein mittelständischer Handwerksbetrieb mit heute 74 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, der Konditoren, Bäckerinnen, Bäckerverkäufer und Verwaltungskräfte ausbildet. Statt Gewinnmaximierung liegt der Fokus auf der Erhöhung des Gemeinwohls. Statt auf Konkurrenz wird auf Kooperation gesetzt. Als Mitglied der Gemeinwohlökonomie 2016, Regionalgruppe Münsterland, lässt sich Cibaria alle zwei Jahre hinsichtlich ihrer gemeinwohlorientierten Aktivitäten und Auswirkungen bewerten. „Die Gemeinwohlbilanz wird an zentralen Werten wie Menschenwürde, Solidarität und Gerechtigkeit, ökologische Nachhaltigkeit, Mitbestimmung und Transparenz messbar gemacht“, erläutert Rike Kappler.

Diese Werte spielten auch bei der Entwicklung des neuen Cibaria-Standortes Am Mittelhafen 46 eine Rolle, der vor allem aus Platzgründen notwendig geworden war.

Ökologisch und nachhaltig: Umbau und Umnutzung statt Neubau

Beim Aufbruch zu neuen Ufern blieb Cibaria ihren Prinzipien treu. Statt für einen Neubau auf der grünen Wiese Land neu zu versiegeln, entschied sich die Biobäckerei ganz bewusst für den Erwerb und die Umnutzung einer bestehenden Gewerbeimmobilie. „Es war von Anfang an meine Idee, mitten in der Stadt im Wohngebiet bzw. Wohn- und Gewerbegebiet zu bleiben. Leben und arbeiten gehört zusammen, deshalb wollte ich nicht in einen Industriepark. Handwerk muss sich beweisen. Wer bei uns Brot kauft, kauft handwerklich gemachtes Brot, und das wollen wir sichtbar machen. Mein Wunsch war ein Gebäude, das auffällt, das neugierig macht, weil es anders aussieht“, beschreibt die Bäckerei-Gründerin die Aufgabenstellung an das Planungsbüro ARCHPLAN.

In der Nachbarschaft der Hafenkäserei und der Zentrale des SuperBioMarkts entdeckte Rike Kappler eine direkt am Hafenkai gelegene ehemalige Lagerhalle. Für den Erwerb des Grundstückes und die Investition in den Umbau wurde die Cibaria Limani GmbH & Co. KG gegründet, die von 20 Investoren getragen wird. Zugleich fungierte die neu gegründete Gesellschaft als Bauherrin und vermietet nun die neuen Räumlichkeiten an die

Transparenz war der Bäckerei-Gründerin Rike Kappler von Anfang an wichtig: „Wer bei uns Brot kauft, kauft handwerklich gemachtes Brot, und das wollen wir sichtbar machen.“





Cibaria geht es um pure Essenz. Alles wird gezeigt. Nichts wird übertüncht. So wie man auch in der Natur nichts zu übertünchen braucht. Von den Handwerkern forderte das eine hohe Präzision, wie bei der Ausführung der offen sichtbaren Elektro- und Lüftungsinstallationen zu sehen ist.

Hafenbäckerei. Das Wort „Limani“ stammt übrigens aus dem Griechischen, heißt übersetzt Hafen und stellt damit die Verbindung zum neuen Standort her. Mit diesem innovativen Finanzierungskonzept wurde das Ankerlegen der Biobäckerei am Hafen auf eine solide, nachhaltige Basis gestellt.

Architektur im Sinne der Cibaria-Philosophie

Nachhaltigkeit und ökologische Aspekte ziehen sich wie ein roter Faden durch das gesamte Projekt – von der ersten Idee über Entwurf, Planung bis hin zur Realisierung des Umbaus. „Nachhaltigkeit beginnt bereits damit, dass wir nicht auf einer grünen Wiese gebaut, sondern bereits verdichtetes Gelände genutzt haben. Das Gebäude ist nach KfW-Effizienzgebäude 70 ausgelegt, sehr gut gedämmt und mit sehr energieeffizienter Technik wie Wärmérückgewinnung ausgestattet. Die Abwärme der Öfen wird vollständig für die im ersten und zweiten Obergeschoss eingebaute Fußbodenheizung genutzt, die für ein angenehmes Raumklima sorgt. Aber auch beim Einsatz der Materialien wie dem Holz für die Fassaden, Linoleum statt PVC, um nur zwei Beispiele zu nennen, wurde Nachhaltigkeit im Rahmen eines wirtschaftlichen

Deckels umgesetzt“, erklärt Architekt Jirka Lux. Von der ursprünglichen Lagerhalle konnten nach sorgfältiger Prüfung auf Verwendbarkeit die bestehenden Brandwände sowie die Bodenplatte, eine Teilunterkellerung und die Dachkonstruktion erhalten bleiben. Die Bestandsfundamente wurden durch die Einbringung von mehr als 70 Mikropfählen verstärkt, um die Erstellung der beiden neuen Geschosse und das Aufstellen der schweren Produktionsmaschinen realisieren zu können.

Neben der Nachhaltigkeit gibt es andere zentrale Aspekte der Cibaria-Firmenphilosophie, die sich im Entwurf widerspiegeln. In die Holzfassade aus Douglasienholz sind großformatige Pano-ramafenster eingelassen, die der Fassade durch ihre trichterförmigen Einlassungen eine besondere Tiefe verleihen. Die Trichter scheinen die Grenze von außen und innen aufzulösen. „Durch die große holzverkleidete Fassaden-Einlassung im Erdgeschoss schaut man durch das große Fenster direkt in die Produktion, ohne das Gebäude betreten zu müssen“, erläutert Jirka Lux. „Auch das Café ist so innerhalb des Gebäudes positioniert, dass man das Geschehen in der Backstube hautnah miterleben kann.“



Die Grenzen von außen und innen auflösen: Das große Panoramafenster der Backstube gibt den Blick auf den Hafen und das Wasser frei. Zugleich eröffnet Cibaria damit direkten Einblick in die Produktion und macht das Handwerk des Backens für alle sichtbar. Ein schönes Beispiel dafür, wie mit Architektur Transparenz und Offenheit zum Ausdruck gebracht werden.



WIR L[♥]EBEN HOLZ!
www.brueggemann-holzbau.de

Als zuverlässiger und kompetenter Partner im Holz-, Holzrahmen- und Holzmodulbau verbinden wir Tradition mit technischem Fortschritt und sind Spezialist für anspruchsvolle und innovative Holzbauprojekte in höchster Qualität! Gerne planen wir auch Ihr Projekt in Holz!

Heute für die Zukunft bauen – modern, intelligent und nachhaltig!

Im ersten Stockwerk befinden sich die Büroräume für Vertrieb, Marketing, Bestellannahme und Verwaltung. Auch von hier kann man durch Fenster in die Produktion schauen.





Die klare, natürliche, echte Materialität spiegelt mit der Sichtbetontreppe, pur belassenem hellgrauem Zementputz und dem Stahlgeländer die Philosophie der BioVollkornBäckerei wider.

Backen ist Handarbeit, und das ist in der Hafenbäckerei jetzt erlebbar.“ Ganz bewusst fiel auch die Entscheidung, für die Holzfassade heimische Douglasie zu verwenden. Wie beim Backen, so galt auch beim Bauen der Anspruch „so regional wie möglich“. Das für die Fassade verwendete Douglasienholz stammt aus Niedersachsen und Schleswig-Holstein.

Die SAINT-GOBAIN Brüggemann Holzbau GmbH aus Neuenkirchen erstellte zunächst die Unterkonstruktion der Fassade, führte die Dämmung aus und verkleidete die Fassade dann mit den in der Holzmanufaktur Hoya Holz erstellten Douglasien-Profilen. Darüber hinaus war das Team von SAINT-GOBAIN Brüggemann Holzbau auch für sämtliche weiteren Holzbauarbeiten sowie die Dachdeckerleistungen mitsamt der Dachkonstruktion aus Holz verantwortlich. Insgesamt wurden an dem Projekt ca. 270 Kubikmeter Holz aus nachhaltiger Forstwirtschaft verarbeitet, die ca. 270 Tonnen CO₂ binden.

Das Team der Terhalle Fenster und Fassaden GmbH & Co. KG fertigte, lieferte und montierte bei der Hafenbäckerei vier Treppenhausfenster aus Holz inkl. Absturzgitter, 20 Pfostenriegelrahmen als Festverglasung, 14 Holzfenster als geschlossene Lüftungsfenster sowie das große Schaufenster aus Holz-Aluminium, das den Blick in die Produktion ermöglicht. Passend zu den Rahmen der Fenster wurden 36 Innenfutter in Fichte natur geliefert. Auch für die geschossübergreifende Pfostenriegelanlage aus Holz-Aluminium, die in Verbindung mit einem Lamellengitter als Trichterfenster verbaut wurde, war das Ahauser Unternehmen Terhalle zuständig. Für den Lieferanteneingang auf der Rückseite

Die Zukunft nach Hause holen mit Ihrem Fachbetrieb aus Münster



PHOTOVOLTAIK & ERNEUERBARE ENERGIEN

Fokus auf den
Eigenverbrauch:
Profitieren Sie vom Know-
how des
größten Photovoltaik-
Installateurs im
Münsterland.



ELEKTRO- UND NACHRICHTENTECHNIK

Alles aus einer Hand:
Von der Elektroinstallation
bis hin zur Beratung
vom Profi vor Ort.



SMART HOME / KNX

Energieeffizienz
im Smart Home:
Mehr Wohnkomfort dank
intelligenter Vernetzung.
Die Zukunft für Ihr Zuhause.



Elektro-Solartechnik
H. Schwarzer GmbH

Terhalle

SIE WÜNSCHEN.
WIR BAUEN.

• Holzbau • Objektbau • Innenausbau • Fenster & Fassaden

KAUF, MIETKAUF ODER INVESTORENMODELL

Wir bieten die optimale
Finanzierungslösung



Investorenmodell: 5-Gruppen Kita in Korschbroich



Schulbau



Wohnungsbau



Gewerbebau / Fensterbau Cibaria Bäckerei

Unternehmensgruppe Terhalle

Solmsstraße 46 | 48683 Ahaus | 02561/9823-0 | www.terhalle.de

- Besuchen Sie uns auf Facebook & Instagram -

Ausblick und Einblick: Vom großen Panoramafenster in der Backstube haben die Cibaria Mitarbeiter stets das Wasser am Hafenkai im Blick. Von draußen gewährt das Fenster spannende Einblicke in die handwerkliche Kunst des Backens.



setzten die Fensterbauer zwei Türen aus Aluminium ein sowie eine Tür aus Aluminium für den Personaleingang. Letztere wurde mit einer elektronischen Zugangskontrolle ausgestattet.

Eine Bühne für das Handwerk

Transparenz und Offenheit prägen auch den großzügigen Verkaufsraum, das Hafencafé sowie die Produktionsstätte. „Das Gebäude ist so geplant, dass es für die Öffentlichkeit zugänglich ist. Wir bedauern sehr, dass wir unser Café bis jetzt noch nicht eröffnen konnten. Sobald dies möglich ist, wird es dann auch Backstubenführungen und Backkurse geben“, so Rike Kappler. Sophia Siemens, Marketingleiterin bei Cibaria, die wie alle Mitarbeiter an der Entwicklung des neuen Standortes mitbeteiligt war, bringt es so auf den Punkt: „Mit dem upgecyclten und ökologisch aufgewerteten Umbau hat unser Handwerk eine Bühne bekommen und inszeniert sich nun im angesagtesten Viertel der Stadt. Und für uns, die wir in dem Gebäude arbeiten, bieten die großen Panoramafenster traumhaft schöne Ausblicke auf den Hafen. Durch die Öffnungen ist der Hafen innen präsent.“

Transparenz und Offenheit kommen auch dadurch zum Ausdruck, dass alle eingesetzten Materialien pur sind. Cibaria geht es um pure Essenz. Alles wird gezeigt und ergibt sich ganz organisch. „Man braucht nichts zu übertünchen. So wie man auch in der Natur nichts zu übertünchen braucht. Wir arbeiten bei Cibaria mit gutem Material. Wenn ich mit gutem Material arbeite, brauche ich nichts zu übertünchen. Das ist Natur und von sich aus gut so, wie es ist. Der Kern ist direkt sichtbar, da muss man nicht erst suchen“, erläutert Rike Kappler die Cibaria-Philosophie. Den einen und anderen Handwerker stellte das vor besondere Herausforderungen. So mussten etwa die offen



- Anzeige -

sichtbaren Elektro- und Lüftungsinstallationen in hoher Präzision gearbeitet werden, da man z. B. die Verläufe der Be- und Entlüftung sehen kann. Elektro-Solartechnik H. Schwarzer GmbH aus Münster hat sich dieser Herausforderung angenommen und die gesamte Elektroinstallation inkl. tageslichtabhängiger Beleuchtungstechnik ausgeführt. Auch für die strukturierte Verkabelung der Datentechnik, die Datenschränke sowie für die elektrische Versorgung der Maschinen und Öfen waren die Profis für elektrische Dienstleistungen verantwortlich. Pur belassen präsentiert sich auch der einfache hellgraue Zementputz, der weder weiter verputzt noch beschichtet wurde.

Ein neues Zuhause für Cibaria

Außen wie innen entstand am Mittelhafen 46 ein Ort, an dem gerne gearbeitet wird und an dem Menschen gerne ihre Zeit verbringen und sich von tollen Backwaren begeistern lassen. Die Konzeptwerkstatt Merge GmbH & Co. KG aus Mettingen entwickelte die Konzeption für das Bäckereicafé mit Ladengeschäft und war für den gesamten Ladenbau verantwortlich. Theke und Brotregal sind in Richtung Hafenbecken ausgerichtet, sodass der Kunde beim Eintreten direkt auf das Brotregal zuläuft. „Von der richtigen Platzierung unserer Backwaren und der Bestückung der Theke über die Beleuchtung bis hin zur Präsentation aktueller Warenbilder – wir haben uns mit der Konzeptwerkstatt über jedes Detail intensiv ausgetauscht“, so Rike Kappler über die Zusammenarbeit mit Katrin Jäger. Außergewöhnlich und charakteristisch für die von Cibaria gelebte Transparenz ist die offene Blickachse zwischen Produktion und Café, die es erlaubt, am Geschehen in der Backstube visuell teilzunehmen und zu erleben, wie der Teig handwerklich verarbeitet wird und mit viel Handarbeit die tollen Backwaren entstehen. Zugleich können die Bäcker sehen, wie die Kunden die Backwaren genießen. Der Sitzbereich

TRENNWANDSYSTEME SIND UNSERE LEIDENSCHAFT!

Sie möchten Ihre Büroräume mit praktischen Systemtrennwänden ausstatten und für Ihre Mitarbeiter eine inspirierende Arbeitsumgebung schaffen?

Dann sind Sie bei uns an der richtigen Adresse! Wir sind Ihr kompetenter Ansprechpartner für innovative Bürowelten.



rainer
osterholt

Rainer Osterholt GmbH

Südlohnstr. 8 • 46342 Velen • Tel.: 0152 06411399

www.osterholt-trennwaeende.de

autorisierter
Maars-Dealer:



maars LIVING WALLS®



oben: Charakteristisch für die von Cibaria gelebte Transparenz: Auch Bäckereicafé und Ladengeschäft gewähren freien Blick aufs Wasser.

rechts: Theke und Brotregal sind in Richtung Hafenbecken ausgerichtet, sodass der Kunde beim Eintreten direkt auf das Brotregal zuläuft.



im Café ist mit Holzstühlen und Filzauflege schlicht und puristisch gestaltet. Die warme, natürliche, echte Materialität spiegelt mit Sichtbeton, Stahl, Buche, Filz und handwerklich gefertigten Fliesen die Philosophie der BioVollkornBäckerei wider. Bewusst wurden im gesamten Gebäude dieselbe Fliesenart verlegt, was signalisiert, dass „alle auf einem Boden stehen“.

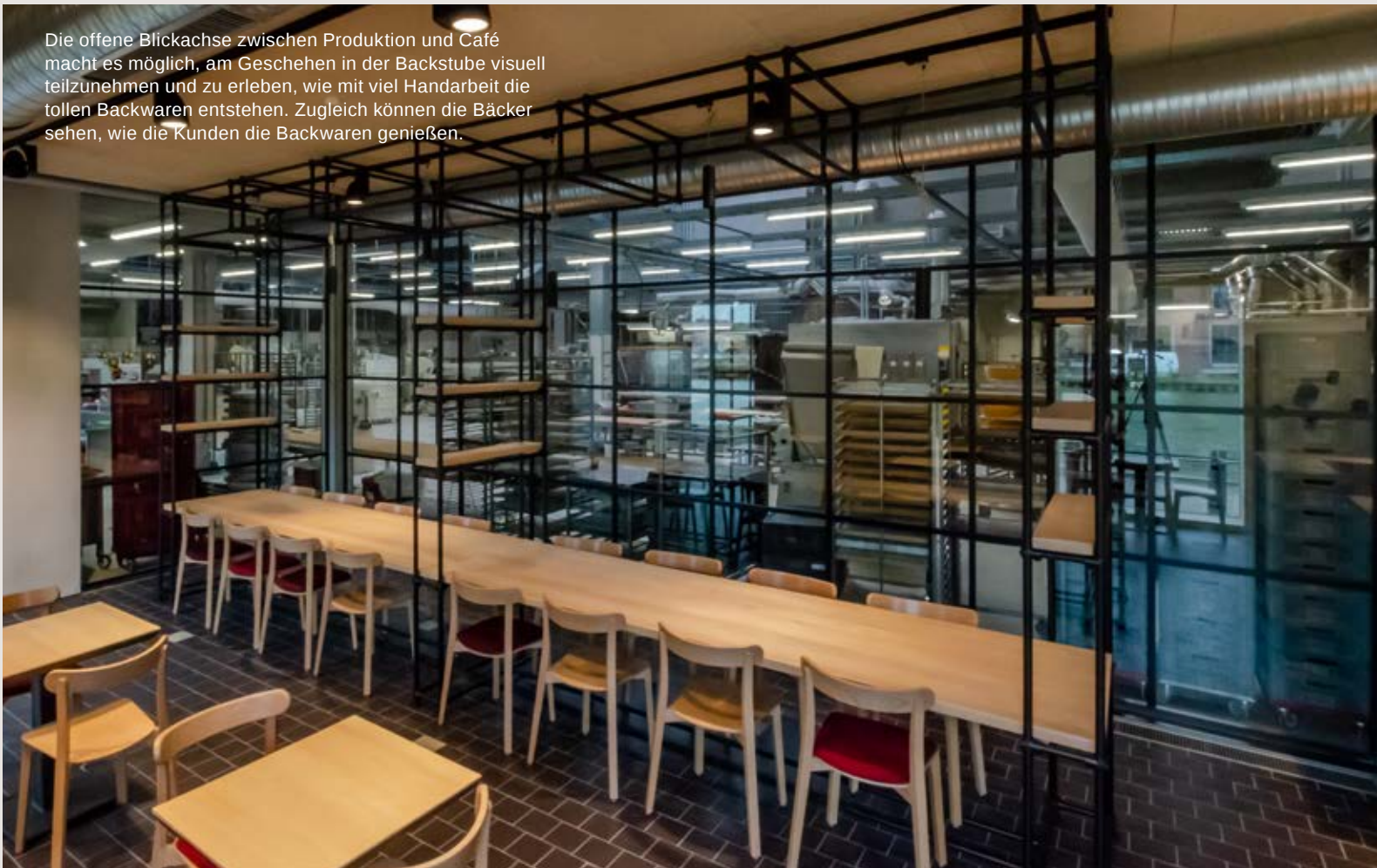
Im ersten Stockwerk befinden sich die Büroräume für Vertrieb, Marketing, Bestellannahme und Verwaltung. Die von der Rainer Osterholt GmbH, Velen, im ersten und im zweiten Obergeschoss installierten praktischen Trennwände leisten einen entscheidenden Beitrag zu einer inspirierenden Arbeitsumgebung. Zum Einsatz kamen die Systemtrennwände „horizon“ aus Glas von maars living walls, die mit filigranen 35 mm Aluminiumprofilen maximale Transparenz und zugleich guten Schallschutz bieten. Mit „metaline“ in der Whiteboard- bzw. Blackboard-Ausführung entstanden zudem geschlossene, beschreibbare und magnetische Trennwände, die sich durch ihr schlichtes Design nahtlos in die Büroumgebung einfügen. Neben den maßgeschneiderten Trennwandlösungen montierte Rainer Osterholt raumhohe Türzargen mit metallverkleideten Türen sowie raumhohe Glastüren in den Fluren zu den Aufenthaltsräumen.

Wie bereits am alten Standort in der Bremerstraße werden die Arbeitsplätze über die Decke mit Strom versorgt, da es sich für Cibaria als gute und flexible Art zu arbeiten erwiesen hat und der Boden frei bleibt. Nachhaltig ist auch die Möblierung, da es Cibaria gelang, hochwertige Secondhand-Büromöbel der Lufthansa zu übernehmen. Die als WhiteBoard bzw. Blackboard gestalteten, beschreibbaren, magnetischen Wände sind einerseits höchst multifunktional nutzbar und verleihen den ansonsten transparenten Büros andererseits Geborgenheit. Heraklitplatten an den Decken und im Flur reduzieren die Lärmbelastung. So entstanden Büros mit einer Atmosphäre, in der gerne und mit Freude gearbeitet wird. Ebenfalls im ersten Obergeschoss, aber mittig im Gebäude und mit eigenem Zugang ist die gesamte Technik untergebracht. Auf engstem Raum ist hier Hightech wie die Kälteanlage und die Anlage zur Wärmerückgewinnung positioniert.

Nicht nur ein Gebäude, sondern ein Ort

ARCHPLAN schuf ein Gebäude, dessen Architektur und Erscheinungsbild Statement ist: Das ist Cibaria! Die Giebfassade deutet die Dachform zweier Sheddächer an, die zwischen den benachbarten Satteldächern auf der Westseite und dem geplanten Flachdachgebäude auf der Ostseite vermittelt.

Die offene Blickachse zwischen Produktion und Café macht es möglich, am Geschehen in der Backstube visuell teilzunehmen und zu erleben, wie mit viel Handarbeit die tollen Backwaren entstehen. Zugleich können die Bäcker sehen, wie die Kunden die Backwaren genießen.



– Anzeige –

WIR BELEBEN ORTE

Ganz gleich, womit Sie uns beauftragen – das Konzept steht immer im Fokus und ganz am Anfang von allem, was wir für Sie tun. Dabei entwickeln wir nicht nur Ladenkonzepte, wir machen aus Standorten – lebendige Orte!



KONZEPTWERKSTATT

ARCHITEKTUR[™]
MARKE[™]
PROJEKT[™]

In unseren drei Units arbeitet ein vielseitiges Team aus Strategen und Kreativen, aus Planern und Machern, aus Menschen, die ihre Arbeit lieben und leben! Genau wie Sie.

KONZEPTWERKSTATT Merge GmbH & Co.KG | Sunderstraße 18 | 49497 Mettingen
 Tel. 05452 / 919 89-0 | kontakt@konzeptwerkstatt.de | www.konzeptwerkstatt.de



Seit Juli 2020 ist Cibaria nun am neuen Standort am Hafen. Für die Mitarbeiter hat sich dadurch vieles verändert – zum Positiven. „Es fühlt sich so an, als wenn Cibaria erwachsen geworden wäre“, so Sophia Siemes. Und weiter: „In seiner Ästhetik ist das Gebäude wunderschön. Und es ist fühlt sich gut an, hier zu arbeiten und diese wundervolle Aussicht auf den Hafen zu genießen. Diese Veränderung wirkt nicht nur nach außen, sondern auch nach innen und stößt bei uns allen ganz viel an. Die Hafenbäckerei ist das Ergebnis einer langen Entwicklung und eines intensiven Prozesses, der von der ersten Idee bis zum Einzug sieben Jahre gedauert hat und bei dem viele Menschen mitgewirkt haben. Das Ergebnis haben wir uns selbst erarbeitet. Zu Beginn haben wir uns gefragt: Was brauchen wir, wie wollen wir wachsen? Wie muss eine ideale Produktion aussehen? Der vorherige Bau in der Bremerstraße war geprägt von Verschachtelung. Jetzt haben wir große offene Räume, die wir selbst gestalten konnten“, so Sophia Siemes. Zufrieden mit dem Ergebnis ist auch Architekt Jirka Lux von ARCHPLAN: „Ich empfinde Architektur als gelungen, wenn sie eine gewisse Konsequenz ausstrahlt. Und wenn man das Gefühl hat, es entsteht nicht nur ein Gebäude, sondern ein Ort – und das Gebäude gehört genau dorthin. Es ist ein Unikat und wird ein Unikat bleiben, denn andere Auftraggeber würden es anders machen. Das Besondere dieses Bauprojektes ist, dass sich der Ansatz der Nachhaltigkeit in der gesamten Konzeption widerspiegelt. Das Prinzip war, alles zu bewahren, was bereits bestand, in Funktion war und der künftigen Nutzung dient.“ ■



Rike Kappler, Geschäftsführerin
cibaria GmbH
ökologisch-biologische vollkornbäckerei
 Am Mittelhafen 46 | 48155 Münster
www.cibaria.de



Jirka Lux, Architekt
ARCHPLAN GmbH
 Gildenstr. 2 g | 48157 Münster
www.archplan.de

Es ist ein Unikat und wird ein Unikat bleiben: In der gesamten Konzeption des neuen Cibaria-Standortes am Hafenkai spiegelt sich der Ansatz der Nachhaltigkeit wider. Das Prinzip war, alles zu bewahren, was bereits bestand, in Funktion war und der künftigen Nutzung dient.

