



EINLADENDE NACHHALTIGKEIT

BÄCKEREI IN MÜNSTER

Die Umnutzung eines ehemaligen Gefahrstofflagers zur Öko-bäckerei »Cibaria« bereichert symbolstark den Wandel von Münsters Hafen. Wo bislang eine Halle für Risikochemikalien die Stadtentwicklung bremste, stellt ein feministisches Team jetzt aus regionalen Biozutaten Vollwertbrot her. Als das stark wachsende Unternehmen mehr Raum benötigte, verwarf Gründerin Rike Kappel erste Pläne für die grüne Wiese: Ein Ökohörnchen ist nicht nachhaltig gebacken, wenn die Produktion großflächig zusätzlichen Boden versiegelt. Stattdessen hielt sie Ausschau nach einer Gewerbebrache. Für das Bauwerk am Hafen sprachen zunächst einmal der urbane Standort und die Möglichkeit, in die Stadt auszustrahlen. Denn Cibaria verfolgt auch ein gesellschaftliches Anliegen: Inzwischen 85 Beschäftigte begeistern Schulklassen in Workshops für Handwerk und Nachhaltigkeit. Zudem bot der Hafen ein passendes Umfeld, weil sich dort momentan eine Nachhaltigkeitsmeile mit der Hafenkäserei als Öko-Betrieb und der Zentrale einer Bioladenkette im höchsten Holzhybridbau von NRW entwickelt.

Statt das Gefahrstofflager nun durch einen Neubau zu ersetzen, entschied man sich für eine Umnutzung, sowohl um graue Energie zu sparen als auch, weil die Stadt sonst einen Architekturwettbewerb verlangt hätte, während für den Umbau ein O.K. des Gestaltungsbeirats ausreichte. Er ließ sich von dem Vorschlag des Büros archplan überzeugen, der Halle zwei dynami-

sierende Giebel aufzusetzen, die mit der Nachbarbebauung korrespondieren – und in der Giebelhäuserstadt immer gerne gesehen sind.

Die Planer klopften alle Bauteile des Bestands auf Brauchbarkeit ab. Nutzbar blieben die Brandwände, das Stahltragwerk und die teilunterkellerte Bodenplatte, die mit 80 Gründungspfählen ertüchtigt werden musste, um die schweren Öfen und eine neue Verwaltungsebene tragen zu können. Die ausdruckslose Porenbetonhülle wich einer schwarzen Fassade, deren Douglasienholz aus regionalen Wäldern stammt. Tief eingeschnittene Fenster mit trichterartigen Laibungen in hellem Holz lassen sich als Vexierbild vor- und zurückspringend wahrnehmen. Dies entspricht bildhaft dem Ziel, der Bäckerei Ein- wie Ausblicke zu verschaffen: Während die Fenster die Produktion für Passanten im öffentlichen Raum sichtbar machen, gewähren sie den Beschäftigten bei der Arbeit auch Ausblick auf das Hafenpanorama mit Sonnenaufgang über dem Wasser, was die Bäcker*innen für das branchentypische Frühaufstehen entschädigen mag und der aus Dachfenstern belichteten Backhalle zusätzliche Aufenthaltsqualität schenkt. So fördert auch der Raum das Wohlbefinden der Beschäftigten im zertifizierten Gemeinwohlbetrieb. ♦

~Jan Rinke