

## HANDGEMACHT

# Mit Laib und Seele

Vor fast 25 Jahren öffnete Thomas Effenberger Hamburgs erste Vollkorn-Bäckerei. Die Formel seines Erfolges: Sorgfalt, Geduld und Tradition.

TEXT: CLAUDIA SEWIG • FOTOS: THOMAS LEIDIG

Zur Eröffnung am 10. Februar 1986 backte Thomas Effenberger 150 Brote. „Gleich am ersten Tag verkauften wir 50“, sagt er. Heute sind es 10 000 Laibe, die jede Woche die Bäckerei in der Rutschbahn verlassen. Vom Berliner Landbrot bis zum Essener-Vita-plus-x<sup>2</sup>, dazu Baumkuchen, Bienenstich, Franzbrötchen, Müslistangen – und alles in Vollkorn-Qualität. Nischenprodukte für Ökos? Schon lange nicht mehr. Effenberger setzte Maßstäbe, bevor die Ökowell „in“ wurde. Aus Überzeugung.

Ein Traktor fährt vor. Die Steppes vom Kindergarten nebenan laufen zusammen, rufen, freuen sich über das Gefährt. Dabei ist ihnen das Spektakel nicht unbekannt: Landwirte aus der Region liefern hier regelmäßig Getreide an. „Wir mahlen erst direkt vor der Verarbeitung“, erklärt Effenberger, und zeigt auf die fünf großen Mühlen. Fast noch wichtiger ist dem gebürtigen Bremer, dass trotz des Selbstmahlens der Energieverbrauch zwei Drittel niedriger liegt als bei vergleichbaren Betrieben. Die Nutzung von Abluft, das Wissen um die richtige Belüftung im traditionellen Kühlkeller – Thomas Effenberger denkt ganzheitlich.

„Ich habe einen Freund, der ist Bäcker“ heißt das Pixie-Buch, das im Laden auf der Theke liegt. „Ich habe einen Vater, der ist Bäcker“, könnte Thomas Effenberger seine Biografie betiteln, denn tatsächlich wurde dem 53-Jährigen das Handwerk in die Wiege gelegt. 1971 fing er im elterlichen Betrieb an, der größten Marzipan-Brennerei Bremens. Mit 16 Jahren war er bereits Geselle, überlegte, den Betrieb zu übernehmen und machte 1979 seinen Bäckermeister. „Dann habe ich allerdings einen Naturkostladen gegründet, mein Abitur in der Abendschule nachgeholt und angefangen, Landwirtschaft zu studieren“, erinnert er sich. Einen Hof wollte er kaufen und bewirtschaften, „doch ich habe gemerkt, wie schwer das ist.“ So kam er stattdessen 1985 nach Hamburg und öffnete Anfang 1986 seine Bäckerei.

Anfang der 70er-Jahre, sagt Effenberger, habe es eine Vollkorn-Bewegung gegeben, „und heute ist der Markt dafür wieder bereit.“ Das erkennt er auch daran, wie viele Wie-

Knetende Hände: Mit der Teigwaage werden die Laibe abgewogen, so haben alle die gleiche Garzeit.



Ein Mann, ein Brot: Weil Thomas Effenberger, 53, bestimmte Sorten besonders langsam backt, öffnen einige Filialen erst um 11 Uhr.



derverkäufer seine Produkte in ihr Sortiment aufnehmen wollen. Doch auch da hat Effenberger klare Prinzipien: „Keiner der Wiederverkäufer bekommt mehr als zehn Prozent unserer Produktion. Ich habe mich schließlich selbstständig gemacht, um selbstständig zu sein.“

In zwei großen Plastikwannen an einer Wand der Bäckerei keimt Roggen. „Für das Essener-Brot verwenden wir 50 Prozent keimten Roggen“, sagt der Bäckermeister, „das ist ein Brot für echte Feinschmecker.“ Die Prozedur geht auf die Essener zurück, eine jüdische Volksgruppe, und ist 2000 Jahre alt. Durch das Keimen wird der Vitamingehalt des Getreides um ein Vielfaches gesteigert. „Allerdings haben die damals 100 Prozent keimten und das Brot dann auf einem Stein getrocknet – das wäre dann doch vielleicht etwas gewöhnungsbedürftig“, sagt Effenberger und lacht.

Wer bei ihm kauft, weiß, was ihn oder sie erwartet: Mit Honig statt mit Zucker gesüßte, reine Vollkorn-Produkte, alle sorgfältig zubereitet und immer frisch verkauft. „Wir frieren nichts ein, und das Ansetzen eines Sauerteiges dau-

ert eben seine Zeit“, sagt Effenberger. Und da er strikt dagegen ist, Menschen arbeiten zu lassen, wenn sie in der Tiefschlafphase sein sollten, machen seine Läden zum Teil auch erst um 11 Uhr auf. Wenn das Brot, dessen Entstehungsprozess am Vortag um 7.45 Uhr begonnen hat, fertig ist.

Natürlich kann man ein Brot auch schneller backen, wie die meiste Industrieware, und man kann Sonnenblumen- und Kürbiskerne auch aus China beziehen. Doch für Thomas Effenberger ist das nichts. „Ökologischer Landbau ist das einzige, was es in Zukunft noch geben wird“, sagt er. Und die Rückbesinnung auf regionale Produkte – sowie eine gewissenhafte Zubereitung. „In Frankreich und Italien hat Essen eine viel größere Bedeutung als bei uns, da verwenden die Menschen auch ganz selbstverständlich mehr Geld und Zeit darauf. Nirgends sind Lebensmittel so billig wie bei uns, und viele stopfen das Essen einfach nur in sich hinein.“ Sagt der Mann, der selten frühstückt. Wenn, dann aber mit selbst eingeweichtem Müsli. Oder einer guten Scheibe Brot. Aber die isst er auch zu jeder anderen Tageszeit gerne.

## Kontakt

» Effenberger Vollkorn-Bäckerei, Stammladen Rutschbahn 18, Mo–Fr 9–18 Uhr, Sa 9–13 Uhr; Erste Dinkel-Vollkornbäckerei Deutschlands im Dammtorbahnhof, Mo–So 8–20 Uhr, Tel. 45 54 45 (Büro); alle weiteren Läden und Stände auf Öko-Wochenmärkten im Internet: [www.effenberger-vollkornbaeckerei.de](http://www.effenberger-vollkornbaeckerei.de)