

Mit Laib und Seele

Hanseatische Lebensart: Im Gespräch mit **Thomas Effenberger**, erfolgreicher Hamburger Vollkornbäcker

VON DEBORAH KNÜR

Seine Geschäfte öffnen erst, wenn anderswo das Hauptgeschäft fast schon gelaufen ist. Um 9 Uhr morgens die ersten, andere um zehn und drei sogar erst vormittags um elf. Nicht aus Prinzip oder sonstigen Gründen, wie mancher mutmaßen mag. Gutes braucht eben seine Zeit, und die Brote in der erfolgreichsten Hamburger Vollkornbäckerei erst recht. Seine Kunden hat das nie gestört, sie sind nicht auf der Jagd nach austauschbaren Industrieprodukten. Weshalb Thomas Effenberger auch den Rummel um die Dumpingpreise der Discounter gelassen nimmt. Wer seine Produkte kauft, ist so wie der Chef: kompromisslos, was Gesundheit und Genuss betrifft.

Der 47-Jährige ist Experte für Ökologie und biologische Vollkornprodukte und gilt als erfolgreicher Vorzeige-Bäcker der Hansestadt. Erst kürzlich trat Thomas Effenberger auch dem Bündnis der Umweltpartnerschaft bei, weil er unter anderem nur ein Drittel der Energie eines herkömmlichen Bäckereibetriebs braucht und weitere Maßnahmen geplant oder bereits begonnen sind.

Dabei schert er sich gar nicht um Auszeichnungen und öffentlichkeitswirksame Präsentationen. Er ist lieber im Hintergrund aktiv, an der wirklichen Front – im Dienst der Sache. Gerade hat er eine neue Offensive eingeleitet, die in diesen Tagen begonnen hat. Mit dem

Wasserdampf, der beim Backen entsteht, soll künftig der Warmwasser- und Raumwärmebedarf des gesamten Hauses gedeckt werden, das neben der Bäckerei, Büro und Laden auch acht Wohneinheiten umfasst. Wärmerückgewinnung ist das Prinzip, in das Effenberger zusammen mit weiteren Maßnahmen rund 400 000 Euro investiert.

Er zieht eine Zeichnung aus einem prall gefüllten Ordner und erklärt fast mit Herzblut das System, das der Bäcker auch dem Ingenieur zuerst verständlich machen musste. Das Projekt ist Neuland hier zu Lande und Effenberger ein Pionier, der oft auf unbekanntem Wege an sein Ziel gelangt.

Früher ist er dafür belächelt worden, heute wagt das niemand mehr. Fast 20 Jahre ist es her, als er aus Bremen nach Hamburg kam und hier die erste Vollkornbäckerei eröffnete. 1985 hat er im Keller den ersten Teig angesetzt und nachts in einer Kammer neben der Backstube geschlafen. Heute arbeitet der Betrieb so professionell wie kaum ein anderer in der Republik.

„Kurz nachdem ich angefangen hatte, kam ein Konditor vom Schlump und wollte sehen, was ich mache“, erinnert er sich. Der Kollege beäugte skeptisch, was Effenberger angefangen hatte und nahm ein Brot zum Probieren mit. „Am Tag darauf kam er wieder, und ich hatte meinen ersten Wiederverkäufer“, erzählt Effenberger und lächelt, weil er sich heute noch über solche Überzeugungstaten freut. „Über kurz oder lang setzen sich die guten Dinge eben durch.“

Für einen Idealisten hielt man ihn, für einen Träumer, und noch heute will ihm mancher eine „Nische“ attestieren. Dann schmunzelt Effenberger, obwohl das The-

ma eigentlich ein ernstes ist. „Ich backe Brot noch selbst“, sagt er, „bezeichnend, wenn das mancher eine Nische nennt.“ Viele glaubten auch, das sei nicht wirtschaftlich, was er da mache, dabei ist gerade das eins seiner größten Anliegen. „Die Wirtschaftlichkeit muss immer gegeben sein“, sagt er und will beweisen, dass Ökologie und Ökonomie keine Gegensätze sind. „Öko allein bringt schließlich auch keinen wirtschaftlichen Erfolg“, weiß er und doziert es fast.

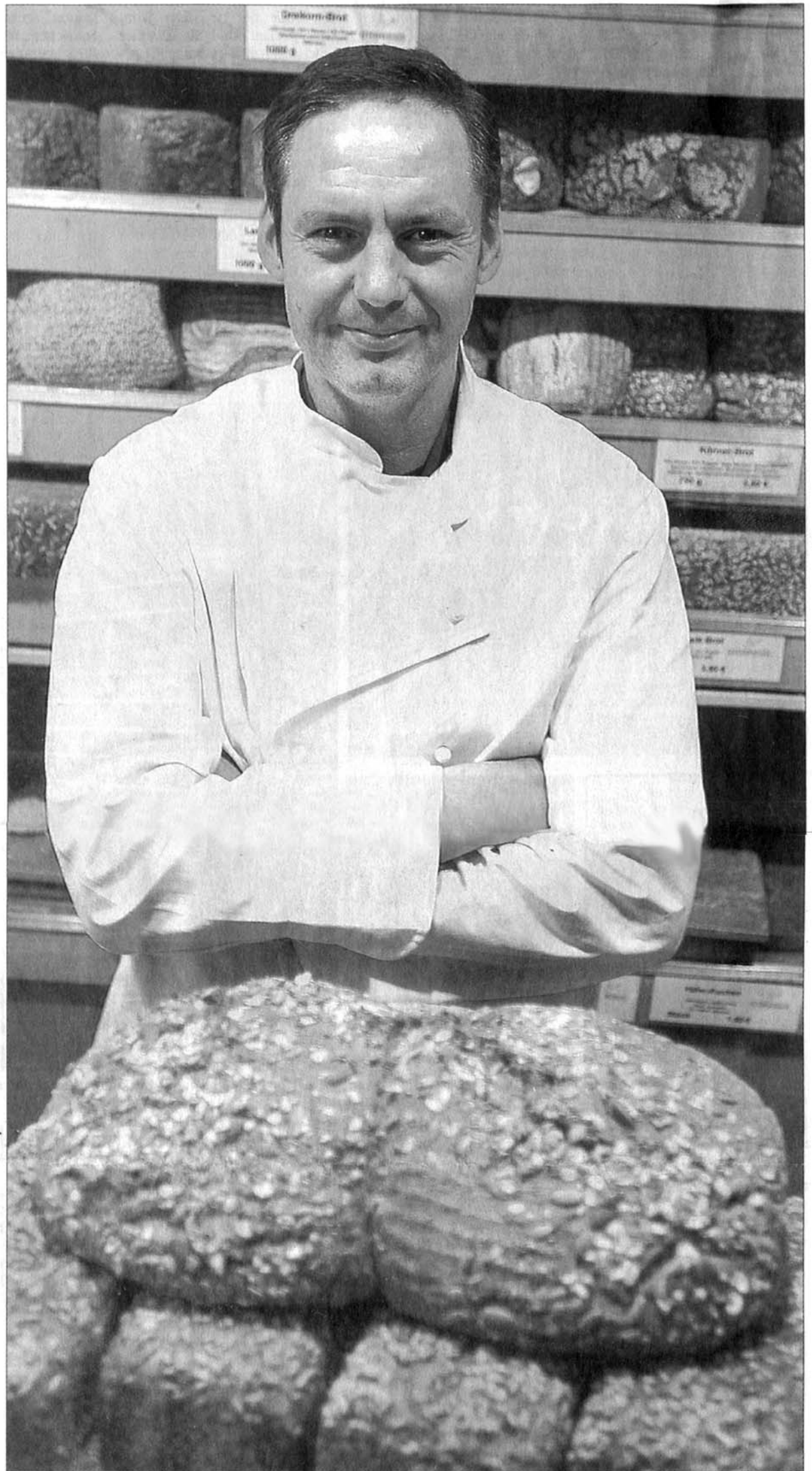
Effenberger hat seine Lektion gelernt. „Man muss manchmal zunächst Kompromisse eingehen“, sagt er, „das heißt aber nicht, dass man sinnvolle Dinge am Ende nicht doch realisieren kann.“ Er rennt nicht mehr mit dem Kopf durch die Wand. Früher war das vielleicht manchmal so, aber heute weiß er, dass man sich dabei empfindliche Schmerzen einhandeln kann. Freundliche Hartnäckigkeit ist sein Erfolgsprinzip. Und der feste Glaube daran, dass die Vernunft am Ende siegt.

Der Erfolg, der auch in schlechteren Zeiten andauert, hat Effenberger Achtung auch von denen eingebracht, die anfangs über ihn gelächelt haben. Spitznamen wie „Öko ohne Wollsocken“ sind längst Geschichte, und heute wünscht sich mancher, er hätte Gespür und Scharfsinn des Kollegen aus der Rutschbahn auch schon früher selbst gehabt.

Er kennt viele, die in Schwierigkeiten sind und etliche, die in den nächsten Monaten schließen werden. „Ein Bäcker muss sein eigenes Profil haben“, sagt Effenberger, „und jene, die das haben oder rechtzeitig entwickeln, werden auch in Zukunft bleiben.“ Er hat seins längst gefunden, und seine Kunden honorieren das: Die Effenberger-Stammkunden gehören zu den treuesten überhaupt.

Auch deshalb denkt der Chef jetzt wieder über ganz neue Wege der Finanzierung seines Projekts nach und überlegt, den Kunden die Möglichkeit zu geben, sich einbinden zu lassen. Beteiligung gegen Brotgutscheine wäre eine Idee, die noch nicht ausgegoren ist. „Aber eine Lösung gibt es immer.“

Nicht auf Kosten des Produkts allerdings, an das auch seine Kunden hohe Ansprüche stellen. „Die wissen, wie Brot schmecken muss“, sagt er und verwendet in seinem Betrieb ganz besondere Sorgfalt auf die Zubereitung. Das Getreide wie vor allem Dinkel und Roggen stammt aus kontrolliert biologischer Erzeugung und von Betrieben, die Effenberger persönlich kennt. Es wird in der Backstube gemahlen, unmittelbar bevor es verarbeitet wird. Mindestens zwölf Stunden dauert die Teigführung, weshalb alle wichtigen Vitalstoffe im Brot für den Körper aufgeschlossen sind. In drei Stufen wird der Sauerteig dabei aus natürlichen Zutaten hergestellt und sorgt dafür, dass Brot und Brötchen auch ohne Hefe locker sind, außerdem aromatischer und länger frisch als Industrieprodukte. „Das hält acht Tage und lässt sich dann nicht nur schneiden, sondern schmeckt auch noch“, lobt Effenberger sein Produkt. Was anderes käme bei ihm ohnehin nicht in die Geschäfte. Keine Kompromisse, was den Genuss angeht.



Erfolg mit Vollkornbrot: Thomas Effenberger gilt als ökologischer Vorzegebäcker der Hansestadt

FOTO: KATRIN NEUHAUSER

„Über kurz
oder lang
setzen sich die
guten Dinge
durch.“

Thomas Effenberger

Gesunder Genuss aus der Vollkornbäckerei

Der Betrieb: In der Zentrale an der Rutschbahn ist auch die Vollkorn-Bäckerei angesiedelt, die alle sechs weiteren eigenen Geschäfte und die Stände auf den Wochenmärkten bestückt. Mit einem Partner betreibt Thomas Effenberger am Dammtorbahnhof seit 2002 die „Gläserne Backstube“.

Das Brot: Das Getreide kommt aus ökologischem Anbau, die Höfe besucht Effenberger regelmäßig. Es wird erst direkt vor der Verarbeitung in der Backstube gemahlen. In einem dreistufigen Verfahren sorgt der Sauerteig dafür, dass die Brote gesund, locker, ohne Hefe haltbarer und aromatischer sind.

Die Adressen: Die Zentrale ist in der Rutschbahn 18. Geschäfte: Mühlenkamp 37, Alsterdorfer Straße 17, Grindelallee 88, Altonaer Straße 70, Bahnenfelder Straße 115, Landesbank Galerie. Öko-Wochenmärkte: Schenefeld, Blankenese, Ottensen, Harburg, Rahlstedt, Eimsbüttel, Nienstedten, Winterhude, Niendorf.