

**Bio-Bäcker in Hamburg**

# DAS BUTTERBROT IST WIEDER DA

**Einst Henkersmahlzeit im mittelalterlichen Hamburg, bis das Butterbrot aus unerklärlichen Gründen plötzlich verschwand. Kaum zurückgekehrt, entzückt es nun die „Haute Cuisine“.**

**B**ertoldus Botterbroth war ein rechter Bösewicht. Seine „ärgerlichen Vergehen“ häuften sich, bis er 1534 in Hamburg ein „gestandenes Mannsbild zu Tode würgte“. Der Missetäter endete am Strang. Doch zuvor wurde ihm seine Henkersmahlzeit gereicht – wegen seines Namens „Botterbroth“ symbolträchtig eine „Putterpomme“, eine Butterstulle.

Das Butterbrot, so scheint es, hat Geschichte geschrieben. Würde es nach McDonald's gehen, dann wäre diese Spezies bereits ausgestorben. In einer Werbekampagne erklärte die saft- und kraftlose Whopper-Fabrik das Butterbrot für „tot“. Ein Trauerfall ist allerdings nicht bekannt geworden. Im Gegenteil.

Ursprüngliches Brot und unverfälschte Butter – zusammen entzücken sie inzwischen die „Haute Cuisine“. Ein erfreuliches Duo trotz der industriellen Massen-Fertigung. Fließbänder sind out, duftende Gaumenkitzel aus vollem Bio-Korn und gediegener Bio-Butter aus dem Süden sind in.

Als die Grünen noch tapfer gegen die Atomkraftwerke aufbegehrt, den ersten Bio-Bauern noch konsequent aus dem Weg gingen, da konzentrierte sich Thomas Effenberger bereits auf das volle Korn. 1971 war das.

Effenberger hat den Ur-Ur-Weizen, das Dinkel-Getreide, wieder entdeckt. Es begrüßt den Gaumen intensiv kraftvoll, ist



**Thomas Effenberger: setzt auf volles Korn**

leicht verdaulich und hat die Menschen im Altertum unverweilt begeistert. Durchweg Bio-Butter, generell Meersalz und statt Zucker ausnahmslos Honig (!).

Mit Effenbergers Vollkorn-Wonnen lassen sich heimische Brotkisten in mediterrane Brotkörbe verwandeln. Doch ohne Butter?

Thomas Effenberger hat die tiefen Geheimnisse der Butter ergründet:

Das Butter-Machen ähnelt der Wein-Erzeugung. Der Butter-Geschmack wird durch die Rasse der Kuh (sprich: Rebsorte) und der Weide (sprich: Weinberg) entschieden. Hinzu kommt das Klima.

Massenware mag den Hygienevorschriften genügen, freilich fehlt ihr durchschlagendes Aroma. Winter-Butter ist blaß und fest, Sommer-Butter hingegen gelb, geschmeidig und absolut aromatisch. Da der Verbraucher blasse Butter einfach nicht kaufen will, wird die Winter-Butter halt „sommerlich“ eingefärbt: mit Beta-Carotin.

Tja, welche Butter ist nun „echt“?

Der Riechtest kann helfen: Werden Nuancen zwischen neutral über frisch-sahnig bis käsig oder karamelisiert erkennbar, dann handelt es sich in der Tat um eine sich wohlfühlende Butter.

Merkwürdig: Während Olivenöl-Produzenten mittlerweile Kultstatus genießen, zeigen selbst Gourmets für die Herkunft der Butter null Interesse. Das will Effenberger ändern. Beispiel: Ist die offene Butter im Faß, die als Höhepunkt eines jeden Butter-Geschmacks verstanden wird, wirklich ohne Makel? Kein Gedanke.

Das Butterfett wird durch den Lichteinfluß oxydationsanfällig. Schlimmer noch: es nimmt im Sauseschritt fremde Gerüche an. Der frische Geschmack bleibt nur dann er-



**Mit Effenbergers Vollkorn-Wonnen verwandeln sich heimische Brotkisten in mediterrane Brotkörbe**

## Bio-Bäcker in Hamburg



In Speck und Knoblauch gebratene Schnecken auf Dinkel-Brot – umwerfend. Ausnahmsweise aber ohne Butter

halten, wenn die Butter konsequent kühl gelagert und in vergrabener Finsternis aufbewahrt wird.

Auf welche Bio-Butter ist Verlaß? Welche gerät auf Dinkel-Brot geradezu in Ekstase?

Die Sauerrahm-Butter von „Bayernland“, die Alpenbutter von „Meggle“, die von „Weihenstephan“, die italienische „Occelli“-Butter, die französische Rohmilch-Butter „Isigny“ und, zu guter Letzt, die irische „Kerrygold“.

Genußmenschen gewinnen Effenbergers Vollkorn-Sortiment noch weitere schöne Seiten ab: In Speck und Knoblauch gebratene Schnecken auf Dinkel-Brot – umwerfend, aber bitte ohne Butter. Was gehört auf's Hefebrot? Schnittlauch und – Butter. Zum Berliner Landbrot? Klar: Oliven, getrocknete Tomaten, Pilze und – Butter. Schließlich das Körnerbrot, ein schieres Erlebnis mit einer durchgebratenen Aubergine und einigen Tröpflein Balsamico, jedoch – ohne Butter.

Probiert's aus, liebe Leut'.

### BIO-VOLLKORN-BÄCKEREI EFFENBERGER

finden Sie in

**WINTERHUDE:**  
Mühlenkamp 37  
Alsterdorfer Str. 17

**UNI-VIERTEL:**  
Rutschbahn 18, Grindelallee 88

**SCHANZENVIERTEL:**  
Altonaer Str. 70

**ALTONA:**  
Bahrenfelder Str. 115

**CITY:**  
Landesbank Galerie &  
im Dammtor-Bahnhof  
(schräg gegenüber vom Cinemaxx)



Oliven-Chiabatta mit einigen Tröpflein Balsamico – unvergeßlich