

Text: Simone Walter

Qualität und Gesundheit

Eine Frage der Ähre

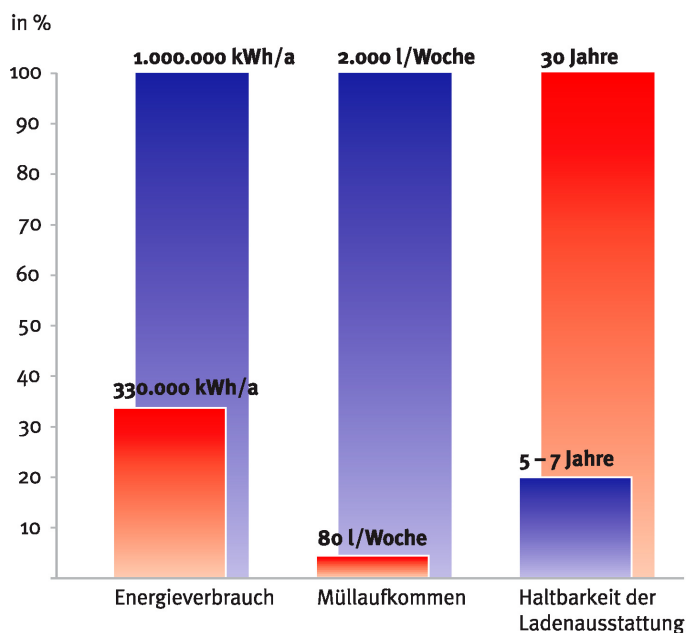
Seit zwanzig Jahren versorgt die Effenberger Vollkornbäckerei Hamburger Genießer mit Vollkornbrot aus ökologischer Herstellung. Nach „alter Väter Art“ werden bei Effenberger ausschließlich frische Zutaten verwendet. Das wöchentlich vom Bauern angelieferte Getreide wird unmittelbar vor der Teigbereitung frisch vermahlen. Dazu kommen und Sauerteig, Wasser und Meersalz. Übliche Zusatzstoffe aus konventioneller Brotfertigung sind bei Effenberger tabu. Besonders wichtig bei der handwerklichen Brotherstellung ist der Faktor Zeit: Durch die mindestens zwölfstündige Teigführung werden alle wichtigen Vitalstoffe für den Körper aufgeschlossen.

Das Brot aus Effenbergers Backstube wurde bereits vielfach ausgezeichnet: Seit 1995 erhält er von der Gourmet-Zeitschrift „Der Feinschmecker“ jährlich das Gütesiegel „Hamburgs bester Biobäcker“, zum selben Urteil kommt die Bild-Zeitung. Zahlreiche Preise und Anerkennungen für nachhaltiges Wirtschaften, Arbeitsschutz und Gesundheit ergänzen das Bild von einem Betrieb mit einem umfassenden Konzept von menschen- und umweltgerechter Produktion. Für sein Engagement wurde Effenberger jüngst mit dem „Hamburger Gesundheitspreis 2005“ ausgezeichnet.

Gut ausgebildete Bäcker sind das Rückgrat des Unternehmens. Vier der achtzehn Mitarbeiter sind Meister und ebenso wie die Lehrlinge machen sie im Wechsel alle Arbeiten – von der Teigherstellung bis zum Verkauf. Selbständig organisieren sie ihre Arbeit im Team und nutzen die gestalterische Freiheit in ihren Verantwortungsbereichen. Ergebnis der guten Arbeitsbedingungen ist eine in der Bäckerbranche traumhaft niedrige Quote an Mitarbeiter-Fehltagen von 0,9 %.

Vergleichswerte

■ Effenberger
■ konventionelle Bäckereibetriebe



Nachhaltiges Wirtschaften bedeutet für Effenberger auch umfassender Umweltschutz. Zum Beispiel verbraucht der Betrieb durch zahlreiche ausgeklügelte Energiespar-Maßnahmen weniger als ein Drittel der Energie vergleichbarer Bäckereibetriebe, das Müllaufkommen liegt bei unter einem Zwanzigstel. Die solide Ladeneinrichtung ist auf eine Nutzungsdauer von 30 Jahren ausgelegt – gegenüber sieben Jahren bei herkömmlichen Betrieben, und vieles mehr.

Weitergehende Maßnahmen sind bereits in Arbeit: Produktion und Wohnbereiche des Gebäudes in der Rutschbahn 18 werden durch mehrfache Abwärmenutzung demnächst zu 100% mit eigener Wärme versorgt. So wird z.B. der beim Backen aus dem Teig entweichende Wasserdampf direkt zum Heizen benutzt. Auf diese Weise hilft der Vorzeigebetrieb weitere

65.000 kg CO₂/Jahr für ein gutes Klima einzusparen.