

Text: Hanjo Schlüter

Bäckerhandwerk pur

Vor dem Mehrfamilienhaus an der Rutschbahn stapeln sich Getreidesäcke auf Paletten: eine Ladung für Effenbergers Vollkornbäckerei im Keller des Hauses. Heute ist der Chef selbst draußen und inspiziert die Lieferung kritisch. Das Getreide kommt nämlich direkt von Bauernhöfen aus der Umgebung, da fährt schon mal ein blinder Passagier mit. Heute findet Thomas Effenberger nichts. Trotzdem: „Hievt mir ja keine Mäuse runter die Backstube, sonst haben wir viel Spaß.“

Doch die Mitarbeiter wissen Bescheid. Hier arbeiten nur gelernte Bäcker, selbst hinter der Theke stehen Gesellen und Meister. In der Vollkornbäckerei kann jeder alles. „Wer neu ist, wird in alle Betriebszweige eingearbeitet“, erzählt Thomas Effenberger, „und später wechseln wir wochenweise.“ So kommt Langeweile gar nicht erst auf, jeder kann schnell überall aushelfen und vor allem den Kunden genau Auskunft geben.

Altes Handwerk ...

Das Korn fährt inzwischen mit dem Lastenaufzug in den Keller. Hier schlägt das Herz der Bäckerei bei warmen 28 Grad: die Backstube. Es riecht nach Getreide, ein wenig auch nach frischem gehendem Teig. Die Vollkornbäckerei ist einer der wenigen Betriebe, die ihr Mehl noch selbst mahlen. Vier handgefertigte hölzerne Mühlen aus Tirol stehen in einem kleinen Raum. Sie arbeiten mit echten Mahlsteinen. „Die Steine zerreißen das Korn, das Mehl wird faserig, ‚griffig‘, wie wir sagen. Es lässt sich viel besser verarbeiten und gibt während der Fermentierung mehr Aroma frei.“ Niemals steht das Mehl vor dem Teigkneten länger als zwanzig Minuten. So gelangen alle Vitalstoffe, Enzyme, ungesättigte Fettsäuren, Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe und der ganze Geschmack in den Teig.

Thomas Effenberger greift ganz auf alte Handwerkskunst zurück. Angefangen hat alles in der elterlichen Bäckerei in Bremen: Schon der Lehrling überlegte sich, wie es wohl wäre, ohne chemische Hilfsmittel zu backen. Schließlich waren die Bäcker jahrhundertlang ohne Chemie ausgekommen. Dieser Gedanke wuchs und gab den ersten Anstoß zum ökologischen Backen. Seit 1985 backt Effenberger an der Rutschbahn als erster Vollkornbäcker Hamburgs. Seitdem sind fünf Filialen dazugekommen, zwei Verkaufswagen sind auf Hamburgs Märkten unterwegs.

Die Kapazität der Backstube reicht dafür – trotz der Größe – gerade so: „Wir schleusen hier den Teig nicht einfach durch die Produktion. Wir geben ihm Zeit.“ Der Brotteig – ob nun mit Sauerteig oder Backferment – braucht nun mal mindestens zwölf Stunden, damit die Enzyme alle Inhaltsstoffe erschließen können und so erst für den menschlichen Körper verwertbar machen. Beschleunigung mit Hefe kommt hier nicht in Frage: „Unser Hefeteig bekommt genauso viel Zeit.“

... trifft moderne Technik

Wenn das Brot dann durch mannshohe Edelstahltüren in einen der vier Öfen geschoben wird, lässt sich die moderne Technik auf den ersten Blick nicht erkennen, die Effenberger neben alten Handwerkskniffen auch einsetzt. „Diese Anlage hat der Ofenbauer für uns entwickelt, als Pilot-Projekt. Wir brauchen damit nur halb so viel Energie wie andere Betriebe.“ Ein großer Heizkessel mit hohem Wirkungsgrad – also guter Energieausnutzung – heizt nicht nur die Öfen, seine Abwärme sorgt auch für heißes Wasser in der Bäckerei und, nach dem geplanten Umbau, im ganzen Haus. Die Öfen sollen dann die Fernwärme ersetzen. Im Lager kühlt übrigens verdunstendes Grundwasser ganz natürlich. Im Vergleich zu ähnlichen Betrieben braucht die Vollkornbäckerei, alle Bereiche zusammengenommen, nur ein Drittel der Energie. „Ökologisches Backen ohne Energiesparen wäre

keine runde Sache.“ Thomas Effenberger plant genau: „Von der Mühle bis zu den Öfen ist alles aufeinander abgestimmt.“ Eine Fuhre Mehl füllt einen Backtrog und später einen Ofen komplett: „Die Auslastung liegt also immer bei 100 %. Halbe Fuhren gibt es nicht.“ Die Hamburger Berenberg-Bank-Stiftung hat diese wirtschaftliche und umweltbewusste Arbeitsweise 1994 mit ihrem Umweltpreis belohnt. Und der Ofenbauer hat ähnliche Anlagen inzwischen auch in anderen Bäckereien installiert.

Endlich kommt das Brot aus dem Ofen. Heiß, dampfend, duftend. Es ist ausschließlich mit Vollkornmehl gebacken, aus Dinkel, Roggen, Weizen, Hafer oder Gerste. Chemische Zusatzstoffe sind tabu. Nicht einmal das Salz darf Rieselhilfe enthalten. Getreide und Eier stammen von Bioland-Höfen aus der Region, das spart Transportenergie und garantiert, dass die Zutaten den hohen Ansprüchen genügen: Thomas Effenberger kennt seine Lieferanten persönlich und besucht die Höfe regelmäßig. Langjährige Zusammenarbeit und Vertrauen sind hier keine hohlen Worte, sondern Garant für Qualität. Und auf die kommt es an: Das Brot ist gesund und schmeckt. Für Kunden, die sich gesund ernähren möchten, ist es ideal. Für Kunden, die in erster Linie auf Genuss setzen, auch.

Neben den fünfzehn Brotsorten gibt es Brötchen und nach Jahreszeit wechselnde Kuchen. Und wer nun gar keine Vollkornprodukte mag, findet in den Verkaufswagen auch Backwaren aus Auszugsmehl vom „Bio-Backwerk Springer“.

Das Team

Wenn Sie am Marktwagen oder an der Ladentheke stehen, haben Sie fast immer einen Bäckermeister oder -gesellen vor sich. Haben Sie eine Frage zum Brot? In der Vollkornbäckerei werden die Aufgaben jede Woche neu verteilt, es ist also gar nicht so unwahrscheinlich, dass Ihr Verkäufer letzte Woche selbst in der Backstube geschwitzt hat. So kann er – oder sie – Ihnen genau Auskunft geben, was auch immer Sie wissen möchten.

Mit einem „Paten“ an der Seite arbeiten neue Kollegen im gesamten Betrieb, bis sie alle Facetten der Bäckerei kennen. „Die Mitarbeiter organisieren ihre Arbeit selbst und übernehmen Verantwortung.“ In der Vollkornbäckerei ist jeder selbst für seine Tätigkeit verantwortlich: Wer in der Backstube arbeitet, weiß selbst am besten, welche Zutaten nachbestellt werden müssen; wer im Verkaufswagen steht, verkauft nicht nur, sondern dekoriert, plant, bestellt, rechnet ab, pflegt und putzt – genau wie die selbstständigen Marktkollegen. Und der Chef selbst? Hat Thomas Effenberger bei aller Planung noch Zeit, selbst am Backtrog zu stehen, ab und zu wenigstens? Der Bäcker lächelt. „Ja, ab und zu.“ Er zieht im Laden ein Brot aus dem Regal. „Doch falls hier mal etwas nicht stimmt, kann ich genau sagen, an welcher Stelle in der Backstube der Fehler passiert ist.“ Handwerkskunst, die nach mehr als dreißig Jahren ins Blut gegangen ist.

Kreativität

Warum denn immer nur nach alten Rezepten backen? Das Hafer-Sport-Brot hat Thomas Effenberger gemeinsam mit Hamburgs ältestem Sportverein HT16 kreiert, ein Brot, das dank seinem Rezept – viel Hafer, dazu Roggen und Dinkel, magnesiumreicher Sesam – für sportlich aktive Menschen besonders geeignet ist. Während des Michel-Aktionstages für Körper, Geist und Seele im Oktober 2001 haben Thomas Effenberger und Hauptpastor Helge Adolphsen das „Michelbrot“ aus der Taufe gehoben. Gebacken nach Angaben des Propheten Hesekiel bereichert es seitdem das Sortiment der Bäckerei.

Über die Schulter gucken ...

Den ganzen Tag über können Sie in der „Gläsernen Backstube“ im Dammtorbahnhof zugucken, doch die Bäcker lassen sich auch an der Rutschbahn gern über die Schulter blicken. Hier steht Ihnen die Tür zur Backstube jeden letzten Sonnabend im Monat offen (bitte telefonisch anmelden unter 45 54 45), Gruppen ab zwanzig Personen auch zu anderen Zeiten nach Absprache.

Ob Schulklasse, Fortbildung, Verein, Betriebsausflug oder interessierter Kunde: Thomas Effenberger zeigt Ihnen, wie er backt, vom Mahlen übers Teigkneten bis hin zum fertigen Backwerk frisch aus dem Ofen.

Entwurfsskizze

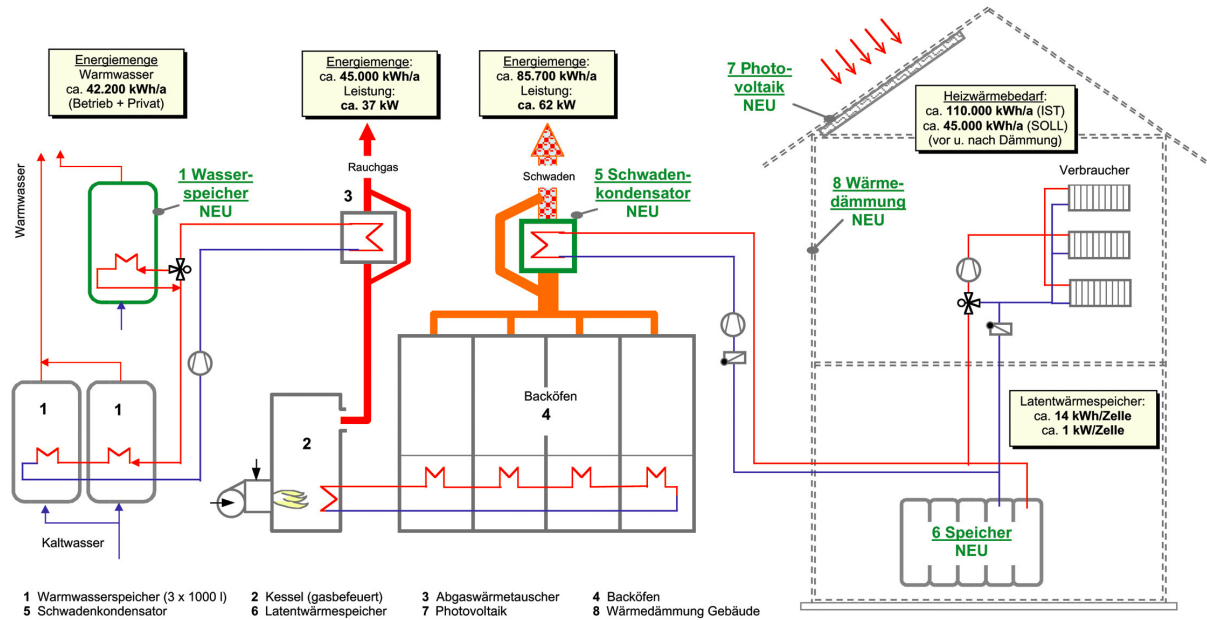
CO₂-Einsparungen: **gesamt ca. 65 Tonnen** (nach Anlagenumbau)

Soll: 18 t (durch Rauchgasnutzung für Betrieb u. Privat)

Soll: 19 t (durch Schwadennutzung)

Soll: 28 t (durch Dämmung)

Ist: 14 t (durch Rauchgasnutzung für Betrieb)



Projekt:

„Kosten- und Umweltmeister“

(Olaf Welter vom Ingenieurbüro Welter)

2004 hat Thomas Effenberger das Wohnhaus über der Bäckerei so isoliert (8), dass ca. 2/3 Heizenergie künftig eingespart werden. Eine neu installierte Photovoltaikanlage (7) liefert ca. 4000 kWh Strom per anno.

2007 plant er, das Haus (5)(6) mit dem Wasserdampf zu heizen, der beim Backprozess aus dem Brot entweicht. Außerdem wird die Abwärme für die Erzeugung von Warmwasser genutzt werden (1)(3).