

Text: Simone Walter

Transparenz

vom Acker bis auf den Küchentisch

„Wir sind nicht zufrieden damit, zu behaupten, unser Brot wäre gut,“ erklärt Thomas Effenberger bestimmt. „Bei uns können Sie genau nachvollziehen, wie jedes Brot, das Sie bei uns kaufen, hergestellt wird.“

Effenberger setzt auf Transparenz: Er kennt die Bauern persönlich, bei denen er das ökologisch erzeugte Getreide einkauft. Nach „alter Väter Art“ stellt er aus dem frisch gemahlene Korn, Sauerteig, Wasser und Meersalz saftige Vollkornbrote her – „mehr braucht ein gutes Brot nicht.“

Die Fertigkeiten dieser fast vergessenen Handwerkskunst hat Thomas Effenberger sich gezielt angeeignet. „Ich bin zu den Bäckern hingegangen, deren Brot mir geschmeckt hat und habe gefragt, ob ich bei ihnen lernen kann.“ Die Geheimnisse dieser Backstuben sind eingeflossen in Effenbergers eigene Bäckerei, die er dann 1986 in der Rutschbahn eröffnete.

Seitdem hat sich das Effenberger Vollkornbrot einen festen Platz auf dem Tisch von Hamburgs Genießern und unter den Preisträgern des guten Geschmacks erobert. Seit 1995 erhält er von der Gourmet-Zeitschrift „Der Feinschmecker“ jährlich das Gütesiegel „Hamburgs bester Biobäcker“.

Konsequent im Sinne einer transparenten Produktion ist die Eröffnung der Effenberger Gläsernen Backstube 2002 im Dammtor-Bahnhof. In dieser ersten Dinkel-Vollkornbäckerei Deutschlands kann der Kunde jeden Tag zwischen 8 und 20 Uhr zuschauen, wie gebacken wird – und erhält sein Brot noch ofenwarm.

Aber zur Herstellung eines Effenberger-Brottes gehört noch mehr: Eine optimale Ressourcennutzung, geringer Energieverbrauch und minimales Müllaufkommen sind Eckpunkte eines nachhaltigen Wirtschaftskonzepts. So sollen Produktion und Wohnbereiche des Gebäudes in der Rutschbahn 18 demnächst durch mehrfache Abwärmenutzung zu 100% mit eigener Wärme versorgt werden. Mit seinen innovativen Konzepten hat Effenberger auch produktionstechnisch Maßstäbe gesetzt und wurde für sein Engagement vielfach ausgezeichnet.

Rund wird das Bild schließlich durch die Menschen, die bei Effenberger arbeiten: Gut ausgebildet, motiviert und kompetent in allen Arbeitsbereichen. Vom Lehrling bis zum Meister 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.

Das soziale Engagement und die ausgezeichneten Maßnahmen für Gesundheit und Arbeitsschutz zahlen sich für den Betrieb aus – mit einer in der Bäckerbranche traumhaft niedrige Quote an Mitarbeiter-Fehltagen.