Alle Fotos: BackMedia

EFFENBERGER
VOLLKORN - BÄCKERE

Nachhaltigkeit, Gesundheit, VERANTWORTUNG

Thomas Effenberger geht in Hamburg mit seiner Vollkornbäckerei mit der Orientierung auf Bio und Vollkorn einen eigenen, gleichwohl recht erfolgreichen Weg ohne Kompromisse.

Geht seinen Weg – 100 % Vollkorn, 100 % Bio – seit 25 Jahren mit Konsequenz: Thomas Effenberger.

Wenn Thomas Effenberger seine Bäckerei beschreibt, dann nennt er nicht zuerst die heute im Bäckerhandwerk nach wie vor relativ ungewöhnliche Tatsache, dass er ausschließlich das selbst gemahlene volle Korn zu seinen Backwaren verarbeitet, auch nicht, dass er seit über 25 Jahren Bio-Bäcker ist und sich die Ressourcenschonung im Betrieb auf die Fahne schreibt. Für ihn ist eines besonders wichtig: „Wir machen Brot", sagt der Inhaber der wohl bekanntesten und laut Aussage des Feinschmeckers besten Bio-Bäckerei Hamburgs, der Effenberger Vollkornbäckerei. Etwa 10.000 Brote backt er pro Woche, steht dabei für kompromisslose Qualität beim Lebensmittel Nr. 1, das bei ihm etwa 80 % seines Gesamtumsatzes erzielt. „Für ein gutes Brot braucht es Begeisterung, Sensibilität und viel Zeit." Entsprechend dauert die Teigführung, in der die wichtigen Vitalstoffe für den Körper aufgeschlossen werden, 12 bis 27 Stunden. „Die Zutaten sind allein frisch geschrotetes Getreide, Sauerteig, Wasser, Meersalz und Liebe", so Effenberger.

Ganz und nachhaltig

Effenberger feiert in diesem Jahr das 25-jährige Bestehen seines Unternehmens, seit dieser Zeit stehen er und sein Unternehmen für Nachhaltigkeit und Gesundheit. Für ihn ist die Ausrichtung seiner Bäckerei eine Lebenseinstellung, was er macht und tut – er geht es zu 100 % an. 100 % Vollkorn, 100 % Öko, 100 % Zukunft schreibt er in seinen Prospekten und positioniert sein Unternehmen damit eindeutig. Es ist keine aufgesetzte Worthülse, wenn er von Nachhaltigkeit, Zukunft für die kommenden Generationen und Verantwortung spricht. Es geht ihm nicht darum, einen Wettbewerbsvorteil mit der Ausrichtung zu erzielen, sondern es ist die ehrliche Überzeugung, dass es nur so geht. Und da er – gern auch als Mann aus Schrot und Korn bezeichnet – mit seiner Meinung nicht hinter dem Berg hält,

Originelle Visitenkarte: Motive des Pixi-Buches entstanden in der Bäckerei Effenberger.

ORGANIGRAMM

Inhaber
Thomas Effenberger

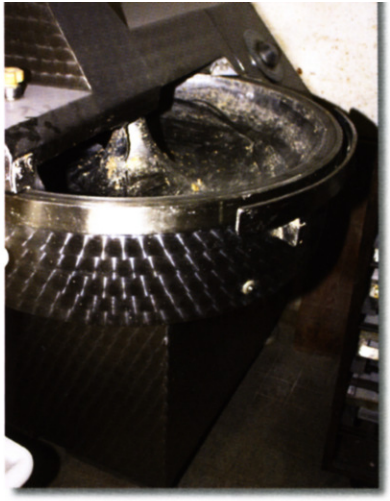
Leitung Produktion
Jochen Kleinfeld

Leitung Vertrieb
Stefanie Schulz

Betriebsleitung
Anne Südekum

Der Sauerteig wird klassisch in Kesseln geführt.

Spiralkneter sucht man vergeblich.



Anderer Ansatz: ein Cutter zum Herstellen von Vollkornteigen.

sie auch offensiv vertritt und damit zum begehrten Gesprächspartner der Medien nicht nur in Hamburg wurde, eckt er bisweilen bei seinen Kollegen auch an.

Doch Effenberger setzt seinen hohen Anspruch mit großer Konsequenz um, investiert z.B. auch dafür, dass seine Bäckerei mit einem Anteil von nur 1,3 % bei den Energiekosten einen Traumwert erzielt, während die durchschnittlichen Energiekosten eines „normalen" Bäckereibetriebs mittlerweile die 5 %-Marke übersteigen. „Vorausschauend investieren lohnt sich speziell im Bereich der Energiekosten", weiß Effenberger. „Egal, ob es um die Isolierung, die Wärmerückgewinnung oder die Beleuchtung geht."

Der weitgehende Verzicht auf Kälte, keine Ladenbacköfen und im Vergleich auch kürzere Öffnungszeiten der Verkaufsstellen sind neben der Nähe seiner Filialen zum Produktionsbetrieb und den somit niedrigen Lieferkosten die wichtigsten Gründe für diesen Niedrigwert. Aktuell beginnt er im Stammgeschäft an der Rutschbahn damit, seine Läden mit energiesparender LED-Beleuchtungstechnik auszurüsten.

Qualitätsverbund

Effenberger ist Mitglied beim Qualitätsverbund umweltbewusster Betriebe. Unternehmen, die sich diesem Verbund anschließen, handeln auf diesem Gebiet deutlich konsequenter als gesetzlich gefordert. Sie haben sich für die freiwillige Einführung und Umsetzung eines Umwelt-Managementsystems entschieden, minimieren weitest möglich die Umweltauswirkungen in ihrer Produktion, schulen dazu die Mitarbeiter und binden sie in ihre Maßnahmen ein, solche Maßnahmen wie sie etwa in den letzten Jahren umgesetzt wurden, Wärmerückgewinnung für die Warmwasserbereitung und Raumheizung, Einsatz von Strom aus regenerativen Quellen, Backaktionen an Hamburger Schulen. Ziele für die Zukunft sind die Berechnung des CO_2 Fußabdrucks

Effenberger schwört auf die Thermorollwagenöfen.

für die Backwaren, weiter sollen Elektrofahrzeuge für den Stadtlieferverkehr angeschafft werden und natürlich geht auch die Sensibilisierung für Ressourcenschutz und Ökologie durch Veranstaltungen im Haus weiter.

Effenberger verkauft seine Backwaren bewusst nur innerhalb der Stadtgrenzen der Hansestadt. Neben sieben eigenen Läden werden auch mehrere Wochenmärkte besucht. Seit 1999 gibt es Effenberger Backwaren bei Springer Bio-Backwerk, im Gegenzug verkauft Effenberger Bio-Ware aus Auszugsmehlen, her-

Derzeit werden alle Backformen überarbeitet. Das ist ressourcenschonender und kostengünstiger als ein Neukauf.

Bäckerei mit System: Ein Regalwagen – ein Ofen. Körbe als Liefereinheit.

In diesen Wannen, die ursprünglich aus der Molkerei stammen, werden Keimlinge gezogen. Neben Roggen- sorgen auch Weizensauerteige für Geschmack.

Anzeige

gestellt von Springer, Beispiel einer erfolgreichen regionalen Kooperation. Weite Transportwege lehnt der Bäckermeister ab, was auch und gerade für das Getreide gilt. Er bezieht es nur aus der Region und von Landwirten, die er kennt und regelmäßig aufsucht. Jede Woche wird der Betrieb von Bio-Bauern der Region beliefert, was insgesamt so manchen Kilometer Fahrstrecke überflüssig macht.

Seit 2006 hat er in seinem Unternehmen eine Reihe von Maßnahmen mit großer Konsequenz umgesetzt. Das komplette Gebäude mit Produktion, Büro und sechs Wohnungen versorgt sich im Wärmebereich dank Wärmerückgewinnung und einer guten Isolierung selbst. Eine Photovoltaikanlage zur Stromerzeugung wurde ebenfalls installiert. Sie spart ca. 65.000 kg CO_2 im Jahr. In drei großen Speichern im Keller werden 22.000 Liter Wasser durch Schwadenkondensation auf 50 °C gehalten. Bei angeforderten höheren Temperaturen heizt ein 2.800 l Wasserspeicher beheizt durch einen Rauchgaswärmetaucher zu. Auch das Müllaufkommen ist deutlich geringer als das anderer Betriebe vergleichbarer Größe.

PRODUKTHIGHLIGHT

Früchtebrot

Hergestellt aus Weizen- und Roggenvollkornmehl, mit Aprikosen, Rosinen, Mandeln und Honig, gelockert mit Backferment und Hefe und im Kasten gebacken. Das 500 g Brot kostet 4,40 Euro.

Für sein Engagement wurden Effenberger bereits mehrere Preise verliehen, so 2006 der Top-Gründer-Preis im Handwerk, 2007 der Signal Iduna Umwelt- und Gesundheitspreis und 2008 der Bürgerpreis in der Kategorie Aktiver Mittelstand.

Produktion

Mit 16 Jahren war Effenberger, der aus einer Bäckerei in Bremen stammt, die heute sein Bruder betreibt, Bäckergeselle. Nach der Meisterprüfung und dem Abitur studierte er zunächst Landwirtschaft, bevor er einen Bäckereibetrieb zum Kauf suchte und sich schließlich 1986 an der Rutschbahn in Hamburg selbständig gemacht.

2004 entschied sich Effenberger das Wachstum zu begrenzen. Er hat heute mit 18 zehn Prozent weniger Mitarbeiter. In der Produktion arbeiten 2 bis 5 Leute. Die Mitarbeiter im Laden planen

sich selbst. Wichtig ist der Grundgedanke: Jeder macht alles. Vom Lehrling bis zum Meister übernehmen die Mitarbeiter im Wechsel alle Arbeiten, von der Teigherstellung bis zum Verkauf. Sie organisieren ihre Arbeit selbständig im Team und nutzen die gestalterische Freiheit in ihrem Verantwortungsbereich.

Bei den selbst gebauten Ladeneinrichtungen schwört Effenberger auf langlebige, natürliche Materialien wie Vollholz, Granit und Edelstahl.

Der Stil in den sieben Verkaufsstellen ist relativ einheitlich, was einen hohen Wiedererkennungswert schafft.

Entsprechend herrscht ein gutes Arbeitsklima im Betrieb mit einer sehr niedrigen Quote an Fehltagen.

Ein Umbau der Produktion mit Modernisierungsmaßnahmen ist aktuell im Gange. Möglichkeiten zur Erweiterung bestehen nicht mehr, dementsprechend müssen Lösungen gefunden werden, wie etwa eine Treppe, die angehoben werden kann und dann wertvollen Lagerraum bringt.

Effenberger setzt auf vereinfachte Arbeitsweisen. „Wir brauchen keine komplizierte Technik um ein gutes Brot herzustellen." Doch wenn es um die Gesundheit geht, setzt er durchaus auf Technik in Form einer Mehlstaubabsaugung. Der Produktionsstart liegt zwischen 2:00 und 3:00 Uhr, die Geschäfte öffnen erst um 11:00 Uhr.

Erst unmittelbar vor der Teigbereitung erfolgt das Mahlen des Getreides auf den insgesamt 7 Tiroler Mühlen mit Steinmahlwerk. Die Teigführungen dauern 12 bis hin zu 27 Stunden. „Wir backen ganz traditionell saftige, herzhafte Vollkornbrote, die je nach Sorte 1 bis 4 Wochen lang frisch bleiben." Die Roggenbrote werden mit einer klassischen 3-Stufen-Sauerteigführung über Kessel hergestellt.

Die Anforderungen an die Fähigkeiten der Bäcker sind sehr hoch. „Das bringt allein die Tatsache mit sich, dass wir Bio-Getreide von mehreren Landwirten beziehen, und das sorgt automatisch für gewisse Unterschiede. Es gibt keinerlei Backmittel und Backhilfsmittel, die eingesetzt werden können. „Man muss sich komplett auf die Rohstoffe einlassen."

Eine gute Idee zur Qualitätsverbesserung ist die Sauerstoffanreicherung der Teige. Dabei geht er aber keinesfalls den teuren Weg des Einblasens von CO_2 aus der Flasche in den Kneter, sondern hatte seine eigene Idee. Zufällig bekam er nämlich Kontakt zu einem Medizinbedarf, der Krankenhäuser mit Apparaturen zur Sauerstoffherstellung versorgt und setzt seitdem eine entsprechende, relativ preisgünstige Lösung zur Sauerstoffanreicherung des Teiges ein. In der Vollkornbäckerei arbeitet ausschließlich gut ausgebildetes Fachpersonal, auf Grund dieser Arbeitsweise sind Ausbildungsplätze begehrt, denn selbstverständlich nimmt Effenberger seine Verantwortung wahr und bildet aus. In jedem Jahr haben Schüler Möglichkeiten, sich in seinem Betrieb auf den Beruf vorzubereiten.

Er ist auch im Gesellen- und Meisterprüfungsausschuss tätig, Innungsmitglied ist er allerdings mit dem Hauptbetrieb nicht mehr. Viele seiner Mitarbeiter wagten nach Abschluss ihrer Ausbildung den Weg

MEINUNG

Immer Bio und immer Vollkorn ist sein Thema. Da ist er auch nicht kompromissbereit, muss er auch nicht sein, denn Thomas Effenberger ist mit seinem konsequent gelebten Konzept seit jetzt 25 Jahren erfolgreich. Die Menschen wollen wissen, was sie essen, sagt er und lebt davon, macht nur das, wovon er überzeugt ist. Einst als Öko-Bäcker belächelt, ist er heute derjenige, der gut lachen hat. Schließlich ist er Hamburgs erfolgreichster Vollkornbäcker. Zum Erfolgskonzept gehört neben der Qualität seiner Produkte auch sein unternehmerischer Idealismus und sein Ideenreichtum. Er beschreitet gerne eigene Wege, egal ob bei Finanzierung, Energiekonzept, Einkauf oder Personal. Engagiertes Personal denkt mit, fühlt sich verantwortlich und trägt zur Umsetzung des Konzepts bei. Kompromisslos ist er in seiner Haltung zu Gesundheit und Genuss. In der Überzeugung, dass Qualität sich durchsetzt, wird an den ersten Eröffnungstagen einer Filiale Brot verschenkt. Der Effekt: Die Kunden sind „angefüttert" und wollen mehr.

Hermann Kleinemeier

2002 eröffnete Jens Gottschalk, der an der Rutschbahn die Kenntnisse des Vollkornbackens erlernt hatte, gemeinsam mit seinem ehemaligen Arbeitgeber Deutschlands erste 100-prozentige Dinkelbackstube, eine Dinkel-Vollkornbäckerei im Dammtor Bahnhof mit einer gläsernen Backstube. Auch hier wird das Getreide stets frisch vermahlen.

in die Selbständigkeit, in den USA, Norwegen oder auch in München. 2002 eröffnete Jens Gottschalk, der an der Rutschbahn die Kenntnisse des Vollkornbackens erlernt hatte, gemeinsam mit seinem ehemaligen Arbeitgeber Deutschlands erste 100-prozentige Dinkelbackstube, eine Dinkel-Vollkornbäckerei im Dammtor Bahnhof mit einer gläsernen Backstube. Der Kunde kann bei der Herstellung und dem Backprozess zusehen und direkt kaufen.

Zum Effenberger Wirtschaftskonzept gehört eine optimale Ressourcennutzung mit geringem Energieverbrauch und minimalem Müllaufkommen, der Energieeinsparung zum Schutz der Umwelt dient auch die gute Auslastung der Thermorollöfen.

Der Preis der Backwaren ist nicht höher als bei anderen Bäckern, obwohl die Rohstoffe oft doppelt so teuer sind. Retouren gibt es keine, das, was von den eigenen Wagen und Ständen zurückkommt, wird verwertet. Und es ist nur konsequent, dass den Kunden mitgeteilt wird, dass sich gutes Brot auch weitaus länger als zwei oder drei Tage hält und „auch dann noch ein Genuss ist."

„Die Menschen müssen mehr Wertschätzung für gutes Brot haben." Um zu zeigen, wie gutes Brot hergestellt wird, gibt es regelmäßige Kundenführungen, die Effenberger als wichtiges Instrument zur Kundenbindung sieht. „Die Menschen suchen heute Transparenz, wollen wissen, wie ihr Lebensmittel hergestellt wird, und diesem Wunsch kommen wir konsequent nach, in jeder Beziehung."

In der kleinen Produktion/Verkaufsstelle im Dammtor Bahnhof muss ein Wagen als Brotregal herhalten.

Der Kostenbeitrag liegt bei 5 Euro pro Person. Dafür gibt es neben einer Betriebsführung auch Kostproben zum Mitnehmen.

Läden

Insgesamt sieben Verkaufsstellen betreibt Effenberger, inklusive sei-

FACTS

Thomas Effenberger Einzelfirma
Rutschbahn 18
20146 Hamburg
Tel: 040 45 54 45
www.effenberger-vollkornbaeckerei.de

Inhaber:	*Thomas Effenberger*
Gegründet:	*1986*
Verkaufsstellen:	*7*
Mitarbeiter:	*18*
Produktion:	*3-5*

Sortiment (Sorten):

Brot:	*15*	*Brötchen:*	*12*
Feingebäck:	*4*		

Preisniveau (eigene Einschätzung): mittel

Preise (Euro):

Weizenbrötchen:	*0,60*	*Mischbrot 1 kg:*	*3,90*
Spezialbrot 750 g:	*4,10*	*Haferkuchen:*	*1,60*

100 % Vollkorn, 100 % Bio

Umsatz: k. A.

ner Beteiligung an der Dammtor Dinkel-Bäckerei. Alle Läden sind vom Stil her identisch, was nicht zuletzt auf die Tatsache zurückzuführen ist, dass sie alle selbst mit Hilfe eine Schreiners hergestellt sind und immer die gleichen ursprünglichen Materialien Verwendung finden: Granit, Vollholz und Edelstahl. „Meine Ladeneinrichtungen sind auf eine Lebensdauer von 30 bis 40 Jahren ausgelegt und die ist damit deutlich höher als der sonst zugrunde gelegte Schnitt von sieben bis zehn Jahren Haltbarkeit für eine Einrichtung." Und selbstverständlich erfahren die Kunden in den Läden auch viel darüber, wie in der Bäckerei gearbeitet wird und welchen Stellenwert die Ressourcenschonung nicht nur in der Produktion hat.

Engagiert

Effenberger ist kein einfacher Mensch, im Gegenteil, er scheut nicht die Auseinandersetzung, ist kritisch, kritisch zunächst mit sich selbst, natürlich aber auch mit allem, was in seiner Umgebung vor sich geht, insbesondere der Umweltpolitik und sozialen Fragen. Er ist sozial engagiert, u.a. für Terre des hommes und trägt mit Stolz den Sticker „Die Kinder haften für ihre Eltern", mit dem eine intakte Umwelt für Kinder in aller Welt gefordert wird. Natürlich ist er Mitglied im Verein Slow Food. Anlässlich des Firmenjubiläums im Februar dieses Jahres sponserte er die Restaurierung eines 1915 entstandenen Glaskunst-Fensters für die Schlachter- und Bäcker-Innung des Künstlers Karl-Otto Czeschka für die Handwerkskammer Hamburg. Als durchaus sozial lässt sich auch die Beziehung zu den Lieferanten charakterisieren. „Wir leben Beziehungen und machen keine Geschäfte", fasst er diese Grundhaltung zusammen. Dementsprechend langfristig sind die meisten dieser Lieferbeziehungen, die auch deshalb Bestand haben, weil in Zeiten von hohen oder niedrigen Rohstoffpreisen beide Seiten Zugeständnisse an den anderen machen.

Hermann Kleinemeier/
kleinemeier@backmedia.info/0234-9019932

Anzeige