

Thomas Effenberger
Rutschbahn 18
20146 Hamburg

Telefon 040.45 54 45

Fax: 040.45 49 01

www.effenberger-vollkornbaeckerei.de

In einem eher unscheinbaren Haus im Hamburger Grindelviertel hat die Effenberger Vollkorn-Bäckerei ihren Sitz – seit 25 Jahren. Fünf handgefertigte Tiroler Holzmöhlen im Keller unter dem Verkaufsladen mahlen das Korn hier täglich frisch. Niemals steht das Mehl vor dem Teigkneten länger als zwanzig Minuten. So gelangen alle Vitalstoffe, Enzyme, Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe und der ganze Geschmack in den Teig. Das Getreide liefern sieben regionale Bio-Landwirte aus der Umgebung von Hamburg. Thomas Effenberger, Gründer und Inhaber der Bäckerei, kennt sie alle persönlich.

Das Effenberger-Brot wird „nach alter Väter Art“ aus dem vollen Korn, Sauerteig, Wasser und Meersalz gebacken – ohne jegliche chemische Hilfsmittel. Für ein gutes Brot braucht es Begeisterung, Sensibilität und viel Zeit: zwölf bis siebenundzwanzig Stunden dauert die Teigführung, während der alle wichtigen Vitalstoffe für den Körper aufgeschlossen werden. Ergebnis ist ein herzhaftes, saftiges und bekömmliches Vollkornbrot, das problemlos je nach Sorte ein bis drei Wochen lang frisch hält. Neben den fünfzehn Brotsorten gibt es Brötchen und nach Jahreszeit wechselnde Kuchen. Auch diese werden mit milden Sauerteigen gelockert. Denn seit Juli 2011 verzichtet man bei Effenberger vollständig auf den Zusatz von Hefe.

Über zwanzig gut ausgebildete Mitarbeiter beschäftigt das Unternehmen heute. Vom Lehrling bis zum Meister übernehmen sie im Wechsel alle Arbeiten – egal ob Teigherstellung oder Verkauf. 10.000 Brote produziert die Bäckerei, die in den sechs Filialen und bei rund 30 Handelspartnern über den Ladentisch gehen.



64



2002 eröffnete der bei Effenberger gelernte Bäckermeister Jens Gottschalk die erste Dinkel-Vollkorn-Bäckerei Deutschlands im Dammtor-Bahnhof. In dieser „Effenberger Gläsernen Backstube“ kann der Kunde beim Backprozess zusehen und erhält sein Brot noch ofenwarm. Am Hauptsitz in der Rutschbahn 18 werden interessierte Kunden an jedem letzten Samstag im Monat durch die Backstube geführt.

Dabei erfahren sie zum Beispiel auch, wie optimal das Unternehmen alle Ressourcen nutzt. Dazu gehört die Minimierung des Energieverbrauchs ebenso wie die des Müllaufkommens. Ein großer Heizkessel heizt nicht nur die Öfen, seine Abwärme sorgt auch für heißes Wasser in der Bäckerei wie im ganzen Haus. Im Lager kühlt verdunstendes Grundwasser ganz natürlich. So braucht die Vollkornbäckerei im Vergleich zu ähnlichen Betrieben nur ein Drittel der Energie.

Denn 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. Seit 1995 erhält Effenberger regelmäßig von der Zeitschrift „Der Feinschmecker“ das Gütesiegel „Hamburgs bester Biobäcker“. Zahlreiche weitere Auszeichnungen und Mitgliedschaften gelten sowohl der Produktqualität der Effenberger Backwaren, als auch der Innovationsfreude von Thomas Effenberger sowie seinem Engagement für Umwelt und Mitarbeiter.

„Bisher war jedes neue Jahr das Beste der Unternehmensgeschichte.“

Filialen in Hamburg

• Winterhude
Mühlenkamp 37
Telefon 040.270 10 98

Alsterdorfer Str. 17
Telefon 040.480 30 24

Hudtwalckerstr. 35
Telefon 040.41 30 54 83

• Univiertel
Rutschbahn 18
Telefon 040.45 54 45

• Altona
Bahnenfelder Str. 115
Telefon 040.39 80 51 92

• Blankenese
Blankeneser Bahnhofstr. 16
Telefon 040.86 62 32 04

• Erste Dinkel-Vollkornbäckerei
Deutschlands
Dammtor-Bahnhof
Telefon 040.44 50 62 63

