

KGS trifft ...

Thomas Effenberger

Als ich mich mit Thomas Effenberger zum Interview verabreden will, habe ich eigentlich Urlaub. „Das kenne ich“, sagt der Bäcker zu mir am Telefon, „wissen Sie, was ich während meiner Selbstständigkeit regelmäßig gemacht habe? Ich bin einfach für einige Tage nach Amrum gefahren, habe mich dort entspannt und mir immer mal wieder ein neues Lebenskonzept gemacht.“ Ein selbst gebackenes Lebenskonzept mit frischer Nordseeluft – klingt spannend. Spannend war auch 1985 seine Idee, eine Vollkornbäckerei zu eröffnen, die ausschließlich mit Zutaten aus biologischem Anbau und ohne chemische Zusätze, umweltgerechten Produktionsweisen und mit für das Bäckerhandwerk moderaten Arbeitszeiten arbeitet. Mittlerweile hat Thomas Effenberger fünf weitere Filialen in Hamburg eröffnet und ist mit Verkaufswagen auf zehn Wochenmärkten vertreten.

Als ich im Stammbetrieb in der Rutschbahn auf ihn warte, unterhalte ich mich mit einer Verkäuferin, die geschickt Brötchen und Kuchen auf die Bleche legt. Sie erzählt mir, dass heute ihr dritter Tag als Bäckerlehrling im Verkauf ist und bei Effenberger jeder alles macht: backen, verkaufen, sauber machen. Später erfahre ich, dass die junge Frau Effenbergers Tochter ist und auch sein Sohn, der uns die ganze Zeit während des Interviews konzentriert zuhört, demnächst hier seine Bäcker-Ausbildung beginnt.

War Bio-Bäcker schon immer Thomas Effenbergers Traumberuf? „Das hat sich so ergeben. Mir war es als Bäcker und auch für meine eigene Ernährung immer wichtig, dass das Getreide zu 100 Prozent aus Vollkorn besteht. Ich denke, es ist egal, was ich mache. Man kann an allem Spaß finden, alles kann man individuell und auf die eigene Art machen.“ Neben der Bäckerlehre hat er auch Landwirtschaft und Psychologie studiert. Denn er wollte wissen, warum er immer Dinge neu beginnt und diese auch funktionieren und warum andere das erst gar



Biobauer Hans Hermann Meyer-Sahling und Bäckermeister Thomas Effenberger

Foto: Henning Angerer

nicht probieren. Und warum einige Menschen zufriedener sind als andere. Das Psychologiestudium beendete er, als er die Antwort fand: „Eigentlich banal“, sagt der 55-Jährige, „das liegt an der Kontrollüberzeugung. Wenn ich glaube, dass ich etwas kann, dann ist die Wahrscheinlichkeit, dass ich es auch verwirkliche, sehr hoch. Dann probiere ich so lange, bis ich einen Weg gefunden habe.“

Wichtig sei es, ein lohnendes Ziel zu haben, und Effenbergers Ziel war und ist es, eins der besten Brote zu backen. Das ist ihm auch gelungen, zahlreiche Preise hängen an den Wänden, wie der Top-Gründer-Preis oder der Signal Iduna Umwelt- und Gesundheitspreis. „Ich brauche keine Preise“, versichert der Bio-Bäcker. Der höchste Preis, den er bekomme, sei die Wertschätzung, die ihm die meisten Menschen entgegenbringen. Und er wundere sich, dass es Leute gäbe, die nicht verstehen, dass man auch weiterkommen und erfolgreich sein kann, ohne zu intrigieren. Dabei Sorge ein sinnvolles Leben

doch dafür, dass man im Kopf gesund bleibt. „Sinnvoll war für mich immer, wenn ich nicht mehr genommen als gegeben habe. Jeder Mensch hat seine Anlagen zu verwirklichen, jeder kann etwas gut und muss das entwickeln. Das ist seine Lebensaufgabe. Was meine ist, weiß ich nicht. Das ändert sich immer.“

Thomas Effenberger ist katholisch erzogen worden, aber dass Gott oben im Himmel sitzt und ihm zuguckt, glaubt er heute nicht mehr. Eher, dass gute Handlungen belohnt werden. Ethisches Verhalten zahlt sich aus, davon ist er überzeugt. Und er glaubt an positive Energie: „Wir lernen zu wenig über Energiearbeit mit dem Körper. Das habe ich mir aus Büchern selber zusammengesucht und es funktioniert. Je klarer mein Ziel ist, das ich erreichen und wie ich leben möchte, umso unmöglicher ist es, es zu verfehlen.“

Gutes Brot zu backen ist immer noch sein Ziel, aber ausschließlich Bäcker sein wäre langweilig. Thomas Effenberger will sich entwickeln und deswegen beginnt er jetzt noch mal eine Lehre als Zimmerer, mit 55! „Das gönne ich mir, das ist wie eine Belohnung für ein gut gelebtes Leben.“ Es sei schön, in der Ökologie zu arbeiten und dafür Geld zu bekommen.

Zur Zeit sucht er nach Konzepten, wie man das Energieproblem in der Welt lösen kann.

Britta Beckmann
(www.britta-beckmann.de)

Informationen:
www.effenberger-vollkornbaeckerei.de

KGS HAMBURG 10/2011



Handarbeit mit
Fingerspitzengefühl