

„Die Menschen wollen wissen, was sie essen“

Der Hamburger **Bio-Vollkornbäcker Thomas Effenberger** feiert sein 25. Jubiläum und liebäugelt mit neuen Herausforderungen

VOLKER MESTER

HAMBURG :: Die fünf hölzernen Mühlen im Keller des eher unscheinbaren Hauses im Grindelviertel, unter dem Laden der Bio-Vollkornbäckerei Effenberger, machen den Unterschied zu einem konventionellen Betrieb deutlich: Erst unmittelbar vor der Teigzubereitung wird das Korn gemahlen – und das Getreide stammt aus der Region, von sieben Ökolandwirten, die Thomas Effenberger persönlich kennt. Vor nunmehr 25 Jahren hat er seinen Betrieb in Hamburg gegründet.

10 000 Brote pro Woche, mehr als zwei Millionen Euro Jahresumsatz

„Morgens stand ich in der Backstube, tagsüber habe ich die Brote verkauft“, erinnert sich Effenberger an die Anfänge. „Einmal habe ich 148 Stunden in der Woche gearbeitet – aber es hat

mir immer Spaß gemacht.“ Heute produziert die Firma wöchentlich 10 000 Brote, die in sechs Filialen und bei rund 30 Handelspartnern über den Ladentisch gehen. Im Jahr 2010 ist der Umsatz um zehn Prozent auf mehr als zwei Millionen Euro gestiegen: „Bisher war jedes neue Jahr das beste der Unternehmensgeschichte.“ Durch Lebensmittel-skandale wie jüngst die Dioxinfunde in Eiern fühlt sich Thomas Effenberger in seiner Produktphilosophie bestätigt: „Die Menschen wollen wissen, was sie essen. Das wird sich weiter ausbreiten.“ Er wendet sich gegen „beziehungsloses Wirtschaften“. Wenn man mit Lebensmitteln handele wie mit Schrauben, könne das auf Dauer nicht gut gehen.

Aus dem gleichen Grund ist ihm „qualitatives Wachstum“ wichtiger als steigende Umsätze: „Es geht darum, das Produkt runder zu machen.“ Dazu gehört für ihn eine möglichst umweltver-

trägliche Herstellung. Mittels Abwärmenutzung verbräuche das Unternehmen nur ein Drittel so viel Energie wie eine vergleichbare Bäckerei, auf dem Dach liegen Solarzellen: „Energie ist zu billig, aber das wird sich ändern.“

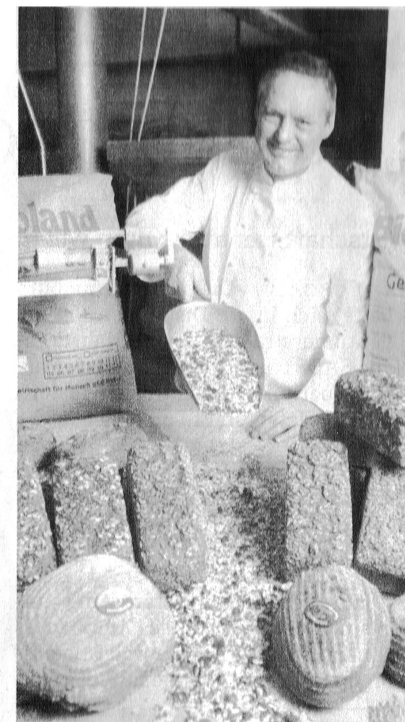
Eigentlich wollte Effenberger einen eigenen Bauernhof betreiben

Schon vor sieben Jahren hat Effenberger entschieden, seinen Betrieb überschaubar zu halten: „Die 20 Beschäftigten, darunter drei Auszubildende, arbeiten wechselweise an allen Aufgaben, von der Teigherstellung bis zum Verkauf.“ Drei seiner Mitarbeiter haben ihre Meisterprüfung absolviert, fünf weitere haben sich zu Betriebswirten weiterqualifiziert. Auch hierzu hat Effenberger spezielle Ansichten: „Führen heißt helfen“ – und das bedeutet für ihn nicht zuletzt, in seinen Beschäftigten den Unternehmergeist zu wecken. So

haben sich frühere Mitarbeiter unter anderem in Brasilien und in Schweden selbstständig gemacht.

Unternehmer wollte der gelernte Bäckermeister immer sein. Als klar wurde, dass er den Bäckereibetrieb des Vaters in Bremen nicht übernehmen konnte – „wir waren sechs Brüder“ –, war sein Ziel ein eigener Bauernhof: „Aber da haben mich die Banker ausgelacht.“ Schließlich fand er in Hamburg eine Bäckerei, die zum Verkauf stand, weil die Geschäfte schlecht liefen.

Auf den bisherigen Erfolgen will sich Effenberger nicht ausruhen. „Ich möchte auch noch etwas anderes machen“, sagt er und verrät, dass seine Lebenspartnerin mehr und mehr die operative Leitung übernimmt. Nur so viel lässt er über seine Pläne durchblicken: „Ich kann mir durchaus vorstellen, künftig mit 20 Geschäftsführern anstatt mit 20 Mitarbeitern zu sprechen.“



Thomas Effenberger, 54, in seiner Backstube Foto: Hernandez



Foto: Marcelo Hernandez