



■ Tanken per Stromkabel: Bäckermeister Thomas Effenberger kann seine vier E-Mobile direkt vor der Tür aufladen. Info-Veranstaltungen gehören mit zum Alltag in der Vollkornbäckerei. Fotos: Fischer

Öko? Logisch!

Die Effenberger Vollkornbäckerei in Hamburg setzt auf „e-mobile Brotverteilung“. Die Transporter DucatoE fahren abgasfrei und fast lautlos.

Von Angelika Fischer

Man muss nicht darüber reden, sondern etwas machen!“ Nach dieser selbst gewählten Maxime hat Bäckermeister Thomas Effenberger, Inhaber der Effenberger Vollkornbäckerei im Hamburger Stadtteil Eimsbüttel, jüngst seinen Fuhrpark erneuert: Sämtliche Lieferfahrzeuge werden ab jetzt mit Ökostrom betrieben. „E-Mobile mit Ökostrom-Antrieb stellen die derzeit umweltfreundlichste Art der automobilen Fortbewegung dar“, so Thomas Effenberger, „als innovativer Handwerksbetrieb möchten wir in der Diskussion um alternative Kraftstoffe ein weiteres Zeichen für verantwortliches Unternehmertum setzen. Denn Ökonomie und Ökologie sind keine Gegensätze, sie gehören zusammen!“

Wie Effenberger weiter erläutert, ist gerade auf den kurzen Strecken im Stadtverkehr der Elektroantrieb in mehrfacher Hinsicht im Vorteil gegenüber fossilen Kraftstoffen oder auch dem so genannten Biosprit: „Der abgasfreie Antrieb entlastet die

Luft, und der Strom kostet lediglich zehn Prozent vom Benzin, so dass wir rund 90 Prozent laufende Energiekosten einsparen. Zwar ist der Anschaffungspreis drei Mal so hoch, doch wird der Kauf eines E-Mobils derzeit noch von der Bundesregierung gefördert. Auch verläuft der Werteverlust beim E-Mobil wesentlich langsamer, so dass sein Wert bei Ablauf des Leasingvertrags nach vier Jahren immer noch rund die Hälfte des Neupreises beträgt.“

Tankstelle vor der Tür

Für die deutschlandweit tätige Hamburger Firma Karabag, die mit ihrem Programm an Leasingfahrzeugen Vorreiter in Sachen Elektromobilität ist, stellte die Lieferung an die Vollkornbäckerei Effenberger eine Premiere dar: Zum ersten Mal lieferte sie Transporter vom Typ DucatoE an einen Hamburger Handwerksbetrieb aus. Thomas Effenberger bestellte gleich vier Stück, mit denen er seine sechs Filialen und die Wiederverkäufer im Raum Hamburg beliefert. „Wenn wir mit unseren neuen, leisen Elektro-Brotflitzern vorgehen, sind die Kunden stets neugierig“, weiß Effenberger, „dazu trägt natürlich auch die werbewirksame Beschriftung unserer Transporter bei: ‚e-mobile Brotverteilung – natürlich ökologisch.‘“ Übrigens: Betanken kann Effenberger seine Fahrzeuge direkt vor der Haustür, denn eine eigene Stromtankstelle wurde gleich mit installiert. Dazu nötig ist lediglich ein Drehstromanschluss.

Der gebürtige Bremer Bäckermeister Thomas Effenberger ist

so etwas wie ein Öko-Unternehmer der ersten Stunde. 1986 übernahm er die kleine, alteingesessene Bäckerei an der Rutschbahn im Hamburger Grindelviertel. Er richtete sie umgehend als ökologische Vollkornbäckerei ein. Für seine betrieblichen Investitionen orientiert er sich seitdem stets an den neuesten Erkenntnissen von Ökologie und Nachhaltigkeit – und das mit positiven Auswirkungen auch auf die Ökonomie. Beispielsweise verbesserte Effenberger die Energiebilanz der Bäckerei durch Einsparungen und mehrfache Energieausnutzung. Und mit unerschöpflicher Energie gestaltet er auch sein Umfeld nach ökologischen Kriterien: von der ressourcenoptimierten Produktion über die umfassende Ausbildung junger Menschen bis hin zur aktiven Partnerschaft mit Biobauern.

Zutaten aus der Region

Zu den Biobauern, die für ihn das Getreide anbauen, pflegt Effenberger eine enge Beziehung. Wöchentlich liefern sie das Korn an, wo es unmittelbar vor der Teigbereitung auf fünf Osttiroler Steinmühlen vermahlen wird. „Dadurch fermentiert es besser“, weiß der Bäckermeister, „in diesem Prozess werden alle wichtigen Mineralstoffe für den Körper aufgeschlossen.“ Dabei ist ausreichend Zeit ein wichtiger Faktor: Die Teige bei Effenberger bekommen deshalb 15 bis 24 Stunden Zeit, bis sie optimal gereift und backfertig sind. Als Triebmittel nutzt er nur noch Sauerteig und verschiedene Fermentteige: „Früher haben wir manche Teige auch mit Hefe gebacken,

aber es gibt immer mehr Menschen, die darauf empfindlich reagieren.“ Auch bei den übrigen Zutaten setzt er auf Qualität von langjährig bekannten Partnern: „Rund 95 Prozent unserer verwendeten Zutaten stammen aus der Region und alles aus Bio-Produktion“, unterstreicht Effenberger.

Dieses kontinuierliche Engagement wurde bereits mit zahlreichen Auszeichnungen gewürdigt. Zuletzt wurde die Effenberger Vollkornbäckerei auf der Internorga 2012 mit dem Zukunftspreis in der Kategorie „Top Runner Anwendung“ ausgezeichnet. Die Jury überzeugte dabei insbesondere das vorbildliche Nachhaltigkeitskonzept des Bäckereibetriebs.

„Die vier neuen e-mobilen Lieferfahrzeuge sind ein weiterer Schritt bei der Optimierung der Energieeffizienz unseres Handwerksbetriebs“, so Effenberger, „als rollende Markenzeichen setzen die Fahrzeuge ein deutliches Signal für eine umweltbewusste und menschenfreundlichere Stadt.“

Technik & Daten

Als Deutschlands Elektroauto-Pionier und Marktführer in diesem Segment hat die Hamburger Karabag GmbH mit dem DucatoE auf Fiat-Basis den zur Zeit günstigsten elektrisch betriebenen Transporter im Programm.

► Technische Daten:

Antrieb:	elektrisch
Leistung Batterie:	31 kWh
Motorleistung:	30 kW
Ladezeit 400 V:	ca. 5 Std.
Max. Reichweite:	90 – 100 km
Max. Geschwindigkeit:	90 km/h
Länge Laderaum:	2,67 m
Breite Laderaum:	1,87 m
Nutzlast:	1,298 to
Gesamtgewicht:	3,500 to
Ladevolumen:	8 m ³

► Leasingangebot:

Monatsrate*:	599 €
Anzahlung:	keine
Restwert:	11.999 €
Laufzeit:	48 Mon.

*zzgl. MwSt. und Transportkosten, keine Kilometerbegrenzung, inkl. Garantiversicherung

► www.elektroauto.karabag.de

Daten & Fakten

► Firma:

Effenberger Vollkornbäckerei
Rutschbahn 18
20146 Hamburg
Inhaber: Thomas Effenberger

► Mitarbeiter:

Gesamt: 20

► Besonderheiten:

Vollkorn-Backwaren aus ökologisch angebauten Rohstoffen