

Bio-Bäckerei Effenberger: Jetzt gibt es eine eigene Filiale in Bergedorf

Bergedorf (fra). Frisch geschrotetes Biokorn von Landwirten aus der Region wie Weizen, Dinkel, Roggen oder Hafer, dazu Sauerteig, Wasser und Meersalz – das ist alles. Thomas Effenberger kommt ganz ohne Backhilfsmittel aus. Dafür darf der Teig wegen der Fermentierung, die dafür sorgt, dass die Mineralstoffe verfügbar werden, zwölf Stunden gehen, bevor er gebacken wird: „Hamburgs bester Bio-Bäcker“ (Der Feinschmecker) backt sein Brot noch wie vor hundert Jahren.

Das gesamte Sortiment in der Alten Holstenstraße 70

Wie gut das Brot schmeckt, das bei ihm aus dem Ofen kommt, wissen die Bergedorfer schon länger, die es bisher bei der Springer-Bäckerei in der Alten Holstenstraße kaufen. Dort gibt es die guten Backwaren auch weiterhin. Jetzt haben Thomas und seine Frau Anne Effenberger ein paar Hundert Meter entfernt zusätzlich eine neue Filiale eröffnet. Nun können die Kunden immer werktags von 11 bis 18 Uhr und samstags von 9 bis 14 Uhr das gesamte Sortiment kaufen, zu dem auch Brötchen und Kuchen wie Rosinen-Mandel-Stuten, Obstkuchen und Walnusspralinen oder auch Gemüsepizza gehören. Übrigens: Effenbergers Brote sind nicht nur besonders aromatisch, sie halten sich dank der langen Teigführung trocken und luftig gelagert bis zu



Thomas und Anne Effenberger haben am Montag das Geschäft für Bio-Backwaren in der Alten Holstenstraße 70 eröffnet. Foto: Klotz

drei Wochen und enthalten besonders viele Vitamine und Mineralstoffe. Auch die Bergedorfer Filiale ist ganz im Stil des Unternehmens mit Vollholztresen, Edelstahl und Granit eingerichtet und wird mit Ökostrom betrieben. Und na-

türlich wird sie, wie alle anderen Filialen, mit Autos beliefert, die mit Ökostrom fahren. Denn das Thema „Energiesparen“ wird in der Effenberger Vollkornbäckerei ganz groß geschrieben. www.effenberger-vollkornbaeckerei.de