EFFENBERGER
VOLLKORN - BÄCKEREI

Effenberger Vollkornbrot:
regional – fair – nachhaltig – transparent

Biobauer Hans Hermann Meyer-Sahling und Bäckermeister Thomas Effenberger

„Hamburgs bester Biobäcker" – der von der Zeitschrift Feinschmecker seit 1995 ausgezeichnete Bäcker hat jetzt ein neues Geschäft in der Rindermarkthalle im Karoviertel eröffnet.

Herzhaftes Vollkornbrot, rein aus natürlichen Zutaten von regionalen Biobauern – nach dieser Maxime stellt die Effenberger Vollkornbäckerei in Hamburg seit 30 Jahren ihr vielfach ausgezeichnetes Brot her. Ebenso lange pflegt Inhaber Thomas Effenberger vertrauensvolle Partnerschaften zu „seinen" Bauern, die ihr Getreide wöchentlich direkt in der Backstube im Grindelviertel anliefern.

Das Korn, das nach den Richtlinien der Verbände Demeter, Bioland oder Biokreis angebaut wurde, wird unmittelbar vor der Teigbereitung auf den fünf Osttiroler Steinmühlen frisch vermahlen. Unter Zugabe von Wasser, Sauerteig und Meersalz werden in dreistufiger Teigführung in bis zu 27 Stunden alle wichtigen Vitalstoffe für den Körper aufgeschlossen. Für mildere Brote wird Backferment eingesetzt, für süße Gebäcke ein Weizensauer-Ferment, wie es auch in der italienischen Spezialität „Panettone" verwendet wird. Hefe, technische Enzyme und Backmittel finden keine Anwendung in der Effenberger Backstube. Als selbstentwickelte Spezialität bietet Effenberger das Essener-Keimlingsbrot an, ein Brot aus vorgekeimten Roggenkörnern und Dinkelvollkorn.

Gelernt hat Inhaber Thomas Effenberger sein Handwerk in der elterlichen Bäckerei in Bremen. Hier kam er zum ersten Mal mit Fertigmehl in Berührung. „Dort kam mir der Gedanke, daß Backen ohne chemische Hilfsstoffe auch möglich sein müsste, so wie es die Bäcker seit Jahrhunderten bereits getan hatten," erklärt Thomas Effenberger. Das war die Initialzündung in Richtung ökologisches Arbeiten, welche sein Denken und Handeln bis heute bestimmt. Von 1971 bis 1973 stellte er die väterliche Bäckerei auf ein Sortiment um, das nur noch aus Bio-Vollkorn-Backwaren besteht. Damit wurde Effenberger die erste Vollkornbäckerei Norddeutschlands.

Eine gute Ausbildung gehört für Effenberger zu den Kernanliegen seines Unternehmens. Ob jemand das traditionelle Backhandwerk mit Naturzutaten lernen will oder selbst eine Unternehmerlaufbahn anstrebt – bei der Effenberger Vollkornbäckerei wird er nach seinen persönlichen Stärken und Interessen individuell gefördert. Vier der zwanzig Mitarbeiter sind Meister und ebenso wie die Lehrlinge machen sie im Wechsel alle Arbeiten – von der Teigherstellung bis zum Verkauf. Selbständig organisieren sie ihre Arbeit im Team und nutzen die gestalterische Freiheit in ihren Verantwortungsbereichen. Ergebnis der guten Arbeitsbedingungen ist eine in der Bäckerbranche traumhaft niedrige Quote an Mitarbeiter-Fehltagen von 0,9 %.

Ebenso wichtig wie ein gutes Produkt ist für Effenberger ein ökologischer Produktionsprozess. Geringer Energieverbrauch, optimale Nutzung von Ressourcen und minimales Müllaufkommen kennzeichnen die Arbeitsweise des Betriebs. Durch mehrfache Abwärmenutzung wird das ganze Gebäude mit 500 qm Produktionsfläche, Büros und sechs Wohnungen zu 100 % mit eigener Wärme für Heizung und Warmwasser versorgt.

Die vier Lieferfahrzeuge bringen die fertigen Brote mit Ökostrom aus der eigenen Stromtankstelle aus der Backstube in der Rutschbahn in die Filialen – seit 29. Mai nun auch in die Rindermarkthalle im Karoviertel (Parkplätze stehen zur Verfügung). Für Interessenten öffnet Thomas Effenberger jeden letzten Sonnabend im Monat um 11:00 Uhr die Backstube in der Rutschbahn zu einer Betriebsführung, Anmeldung unter Tel. 455445. Gruppen ab 25 Personen erhalten auch extra Termine.

Die Zutaten: frisch gemahlenes Getreide, Sauerteig, Wasser, Meersalz