

EFFENBERGER VOLLKORNBÄCKEREI

Stopp der verantwortungslosen Raffgier

Klatschmohn ist zur Seltenheit geworden, da auf deutschen Äckern Glyphosat und andere Insektizide nach wie vor großzügig verspritzt werden und Wildwuchs vernichten. © pixabay

Was denken Sie, wenn Sie Digitalisierung, künstliche Intelligenz, Automatisierung oder auch Internet der Dinge hören?

Beziehungslosigkeit! Die Zukunft erscheint noch entfremdeter, unpersönlicher, weniger Egobefriedigend und ein Zuwachs an Burnout.

Hat das einen Bezug zu Ihrem Leben oder zu Ihrer Arbeit in Zukunft?

Kaum.

Werden die Bäcker, die auf Automatisierung und Backmischungen setzen eher eine Zukunft haben als Biobäcker?

Über 10 Prozent der Hamburger Bäcker sind Biobäcker, von den Innungsmitgliedern sind es 15 Prozent. Was in den letzten vier Jahrzehnten in der Landwirtschaft und in der Lebensmittelproduktion passiert ist, ist schöpfungsverachtend, Lebensgrundlagen zerstörend.

Wie wird das Backhandwerk in 20 Jahren aussehen?

Mein Lieblingsprodukt Brot werden Sie weiter bei einem Bäcker kaufen müssen. Solches Brot wie wir backen: persönlich nachvollziehbar über den Landwirt auf seinem Acker, 100 Prozent Vollkorn, frisch vermahlen, nur mit Vorteigen versäuert und gelockert, auch alle anderen Produkte und alles ohne jegliches Backmittel oder technische Enzyme, kann doch heute schon fast keiner mehr backen.



Anne und Thomas Effenberger. © Effenberger

Wir werden überrannt von jungen Menschen, die das lernen wollen, von den Bäckern von morgen. (ohne Phytate, ohne Glyphosat, Fodmaps siehe Kasten...)

Was muss dringend in Sachen Artenschutz und Nachhaltigkeit getan werden?

Wir müssen uns so verhalten, daß zukünftigen Generationen ein Leben auf dieser Erde möglich bleibt. Verbrechen gegen zukünftige Generationen gehören unter Strafe gestellt, das sind die weitreichendsten Verbrechen, nicht aus Not, sondern aus verantwortungsloser, grenzenloser Raffgier.

Was sind Ihre Erkenntnisse aus 30 Jahren Handwerk?

Jeder, der sich um sein Handwerk kümmert, es liebt, nicht profitorientiert ist, reist heute und in Zukunft mit goldenem Werkzeug. Er und Sie sind einzigartig und haben die Möglichkeit zu echter Zufriedenheit und zwar in allen traditionellen Gewerken.

Wird es den Meisterbrief in 20 Jahren noch geben?

Um die duale Ausbildung werden wir auf der ganzen Welt und mittlerweile auch in den Ländern der EU beneidet. Der Meister ist der zweit höchste Abschluß im Handwerk, gekrönt vom Betriebswirt HWO. Es wäre bedauerlich, wenn er dem Regulierungswahn von Akademikern zum Opfer fiele. Er ermöglicht Menschen mit niedriger Einstiegsqualifikation den sozialen Aufstieg und die Studienberechtigung. Sein Bestand ist eine Frage des Wollens und des Engagements der Innungen und der Kammern.

Das kleinste gemeinsame Vielfache innerhalb der EU ist in diesem Fall eine Anpassung nach unten. Unsere stabil anhaltende Vollbeschäftigung ist unserer beruflichen Ausbildungsstruktur, einschließlich des Meisterbriefes zu verdanken.



HINTERGRUND

Die Landessaatzuchtanstalt Weizen der Uni Hohenheim schreibt zu **Fodmaps** (engl.: fermentable oligo-, di- and monosaccharides and polyols): Das ist eine Gruppe von Kohlehydraten sowie mehrwertigen Alkoholen, die auch für die Weizensensitivität verantwortlich sein könnten. Diese Gruppe an Stoffen kommt bei zahlreichen Lebensmitteln wie auch dem Weizen vor. Der wissenschaftliche Beweis, dass FODMAPs die Weizensensitivität auslösen fehlt bisher aber ganz.

Unumstritten ist, dass FODMAPs bei Patienten mit Blähungen, diese durchaus erhöhen können (bei Reizdarmpatienten). Die veränderte Backtechnik im Vergleich zu früher sollte als ein Grund für die Weizensensitivität diskutiert und wissenschaftlich beleuchtet werden. Im Vergleich zu früher, werden Teige heute weitaus schneller produziert ohne längere Teigruhezeiten, in denen im Brotteig Stoffumwandlungen stattfinden können. Zusammen mit **Prof. Dr. Dr. h.c. Reinhold Carle** wurde gezeigt, dass eine längere Teigführung die FODMAP-Gehalte in Brot fast gänzlich reduzieren kann. Darüber hinaus werden immer mehr Zusatzstoffe, Enzyme und Zuckerersatzstoffe beim professionellen Backen eingesetzt. Hier ist mehr Forschung im Bereich der Weizensensitivität notwendig.