

# „Gesund und schmeckt!“

## Ein guter Start in den (Arbeits-)Tag



„Was unser Brot so gesund UND lecker macht?“ – Im Grunde ist das Erfolgsrezept der Effenberger Vollkornbäckerei kein Geheimnis und jeder Interessierte kann sich bei einer Betriebsbesichtigung hautnahen Einblick in diesen Prozess verschaffen. „Im Kern sind es vier Grundsätze, die wir fürs Brotbacken beherzigen“, erklärt Thomas Effenberger.

**Konsequent 100% Vollkorn**  
Sämtliche Backwaren, auch Baguette, Kleingebäck und Kuchen werden ausschließlich aus 100% Vollkorn hergestellt. Denn das ganze Getreidekorn enthält alle lebenswichtigen Stoffe – Eiweiße, Kohlenhydrate, hochwertige Fettsäuren, Vitamine, Mineralstoffe und Ballaststoffe – in physiologisch optimaler Zusammensetzung.

„An der Natur kann man nichts verbessern“, stellt der passionierte Bäckermeister fest, „deshalb nutzen wir natürliche Prozesse, um unser Brot noch gehaltvoller zu machen.“ So hat Effenberger mit dem Keimlingsbrot Essener-vita-plus-x<sup>2</sup> ein Produkt entwickelt, das den natürlichen Vitamingehalt nochmal deutlich erhöht: Hierfür werden Roggenkörner vorgekeimt und vor dem Backen auf Spezialmühlen vermahlen.

**Nur frisch vermahlene Getreide**  
wird für die Brotherstellung verwendet. Große Tiroler Steinmühlen schroteten das Korn unmittelbar vor der Teigbereitung. So bleibt die zersetzende Einwirkung des Sauerstoffs auf die wertvollen Vitamine minimal.



**Brotherstellung wie vor 1000 Jahren**  
Mit denselben Zutaten – Getreide, Wasser, Sauerteig, Salz – wie seit Urzeiten wird bei Effenberger auch heute Brot gebacken. Zu der dreistufigen Teigführung gehören viel handwerkliche Erfahrung und Fingerspitzengefühl. In bis zu 27 Stunden wird dabei das im Korn enthaltene Phytin abgebaut, was das Brot bekömmlicher macht, und alle wichtigen Inhaltsstoffe werden optimal für den Körper abgeschlossen.



**Korn von regionalen Biohöfen**  
Die persönliche Beziehung zu den Erzeugern seiner Grundzutat ist Effenberger wichtig. Wöchentlich liefern die Biobauern, mit denen er eng zusammenarbeitet, ihr Getreide in der Backstube an. „Wir verfolgen den Weg des



Getreides von der Aussaat über Wachstum, Ernte, Reinigung und Lagerung bis zur Anlieferung“, erläutert Thomas Effenberger. „Denn – wie das Korn, so das Brot.“ Durch die kurzen Wege wird darüber hinaus die Umwelt geschont.

Dass die Kunden das konsequente Engagement schätzen und weiterempfehlen, konnte Effenberger schon inkognito erleben. Kürzlich im ICE zwischen Bremen und Hamburg erklärte ein Pendler seinem Kollegen, als der sein Hörnchen von einer Bahnhofsbäckerei auspackte: „Ich hol’ mir mein Frühstück gleich bei Effenberger in Hamburg. Das ist nicht nur gesund, das schmeckt sogar.“

Thomas Effenberger teilt gern sein Geheimnis, wie er gesundes UND leckeres Brot backt. In der Praxis kommt es dann auf Erfahrung und Fingerspitzengefühl seiner gutausgebildeten Mitarbeiter an.



**EFFENBERGER**  
VOLLKORN - BÄCKEREI

### INFOS UND KONTAKTE

<b>Firma:</b>	Effenberger Vollkornbäckerei	
<b>Sitz:</b>	Rutschbahn 18	20146 Hamburg
<b>Kontakt:</b>	Telefon 040 / 45 54 45	Fax 040 / 45 49 01
<b>Internet:</b>	www.effenberger-vollkornbaeckerei.de	
<b>Gründung:</b>	1986	
<b>Geschäftsführer:</b>	Thomas Effenberger	
<b>Mitarbeiter:</b>	20	
<b>Geschäftsfeld:</b>	Grobbackerei	
<b>Produkte:</b>	Vollkorn-Backwaren aus ökologischen Rohstoffen	

