

■ Interview: Thomas Effenberger (53)

„Bio-Essen für alle? Das ist kein Problem“

Hamburgs erster Öko-Bäcker über Billig-Brot, Meere ohne Fische und klimaschädliche Steaks

Es ist wieder so weit: Heute Abend trifft sich im „Parlament“ erneut der „N-Klub“ – der Szene-Treff der aufstrebenden Hamburger Öko-Branche. Mit von der Partie ist Thomas Effenberger. Er gründete vor 24 Jahren im Grindelviertel die erste Bio-Backstube Hamburgs. Heute produziert der Betrieb jede Woche 10.000 Brote – und das auch noch klimaschonend. Dank ausgeklügelter Technik und dem Verzicht auf Tiefkühlprodukte verbraucht er nur ein Drittel der Energie einer normalen Backstube. Doch hat Handarbeit in Zeiten von

Discounter-Bio überhaupt noch eine Chance? Die MOPO fragte nach.

MOPO: Ich kaufe manchmal Discounter-Toast für 29 Cent die Packung. Ist das schlimm?
Effenberger: Nein. Sie können essen, was Sie wollen.

MOPO: Ihnen dreht sich bei dem Gedanken nicht der Magen um?

Effenberger: Ich esse generell nur Dinge, die nach was schmecken. Aber ich kann verstehen, dass für jemanden Essen nichts wert ist. Das ist sogar typisch deutsch. Gehen Sie mal nach Frankreich. Die geben drei Mal mehr Geld für Essen aus. Es ist wirklich schwierig, dort schlecht zu essen.

MOPO: Wie haben die Leute vor 24 Jahren auf Sie reagiert? Der ist doch bekloppt?

Effenberger: Das Produkt stimmte und hat überzeugt. Seitdem haben wir jedes Jahr das beste Jahr. Ökonomie und

„Das Problem der Industrie ist: Sie behandelt Brot wie Schrauben“

Ökologie gehören für mich zusammen.

MOPO: Wo ist denn der Unterschied zwischen Ihrem Brot und dem vom Billig-Bäcker?

Effenberger: Auch die Industrie kann gute Brote backen. Aber wir machen alles frisch, das ist der große Unterschied.

MOPO: Aber Bio für alle, ist das überhaupt machbar?

Effenberger: Kein Problem.

MOPO: Und was ist mit dem Preis?

Effenberger: Bald wird sich jemand für sein Steak genauso rechtfertigen müssen wie jemand, der mit einem Jeep durch Hamburg rauscht. Fleisch braucht 8 bis 22 Mal so viele Ressourcen wie Getreide. Es ist für jeden in Deutschland möglich, sich ökologisch zu ernähren. Aber nicht, wenn es jeden Tag ein Steak geben soll. Außerdem haben wir keine andere Wahl. Nur ein Beispiel: In den Uferbereichen der Ostsee gibt es kaum noch Fische. Grund ist die Überdüngung, dadurch fehlt im Wasser Sauerstoff. Wir können nicht weitermachen wie bisher.

MOPO: Bei Discountern gibt es immer mehr Bio-Produkte, ist das die Zukunft?

Effenberger: Das Problem der Industrie ist: Sie behandelt Brot wie Schrauben, da haben Betriebswirte das Sagen. Wir dagegen haben eine Beziehung zu unserem Produkt.

MOPO: Warum gibt es Ihr Brot dann nicht im Supermarkt um die Ecke?

Effenberger: Ich kooperiere mit kleinen Betrieben. Mit den großen Ketten gab es Gespräche, aber die sind nicht bereit, auf Augenhöhe zu verhandeln. Also haben wir das gelassen.

DAS INTERVIEW FÜHRTE
MATHIS NEUBURGER



So entsteht ein Bio-Brot: Die Körner werden bei Effenberger erst in der Bäckerei frisch gemahlen. Das sorgt für ein besseres Aroma. Viel Handarbeit ist im Spiel, bevor die Brote im Ofen und auf dem Tisch landen.



Glücklicher Bio-Bäcker: Thomas Effenberger (53) in seiner Backstube.

i Der „N-Klub“

Der „N-Klub“ („N“ für Nachhaltigkeit) trifft sich heute zum vierten Mal im „Parlament“ im Rathaus.

Die geschlossene Veranstaltung wird von der MOPO präsentiert.

Hamburger Persönlichkeiten tauschen sich auf Einladung der Agentur PPreventas über Klimaschutz und nachhalti-

ge Politik in der Hansestadt aus. Zudem stellen Öko-Pioniere ihre neuesten Ideen vor. Gastgeber des

Abends sind der Buchautor, Moderator und MOPO-Kolumnist Tobias

Schlegl, der Greenpeace-Energy-Vorstand Robert Werner und „Viva con Agua“-Gründer Benny Adrien.

N Klub