

Die besondere Manufaktur: Effenberger aus Hamburg

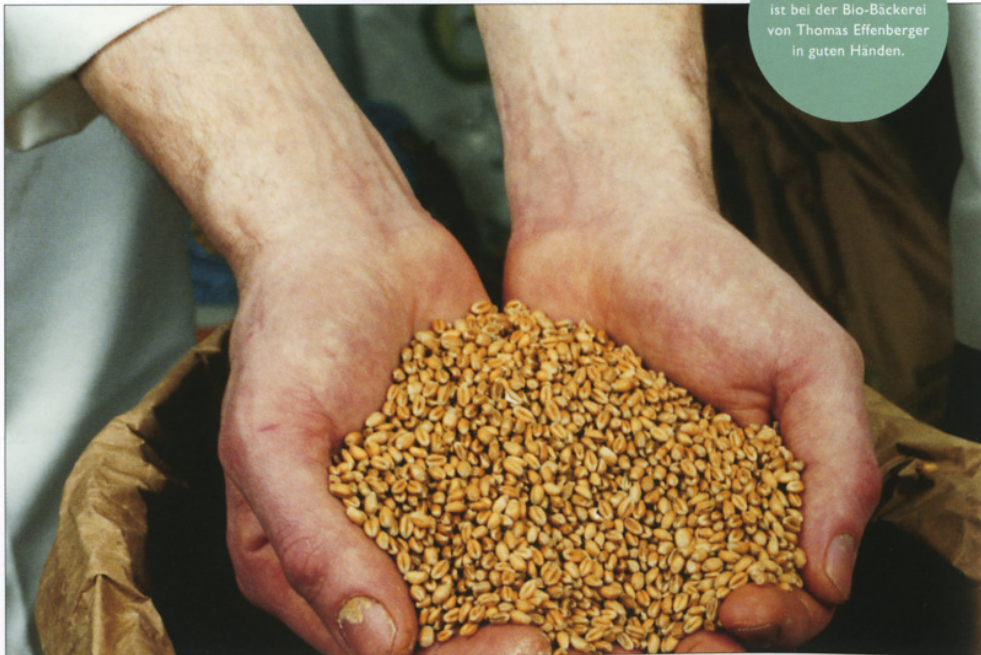
Probieren Sie das
Dinkel-Sesambrot zum Frühstück.
Mit Bio-Butter und unserer
Morgemmuffel-Marmelade starten
Sie gut in den Tag!

Nicht nur Bio, sondern lecker muss es sein. Die Brote, Brötchen und Leckereien der Bäckerei Effenberger gehören zu den besten in ganz Norddeutschland. Die Gourmet-Zeitschrift „Der Feinschmecker“ zeichnete Inhaber Thomas Effenberger schon unzählige Male als „Hamburgs besten Bio-Bäcker“ aus. Kein Wunder also, dass auch Mutterland die Qualitäts-Manufaktur als einen von drei Bio-Bäckern ausgewählt hat.

Hamburgs ersten Bio-Bäcker gibt es seit 1985. Schon als Lehrling in der elterlichen Bäckerei dachte Thomas Effenberger über ein Verfahren nach, das sämtliche Vitalstoffe, Ballaststoffe und vor allem den Geschmack erhält. Und so griff er auf alte Handwerkskunst zurück und kombinierte sie mit moderner Technik. Dabei ist der Produktionsprozess für die Kunden transparent und nachvollziehbar. Hin und wieder steht sogar der Chef persönlich noch am Backofen.

Seine Bauern kennt Effenberger persönlich, gebacken wird nach „Alter Väter Art“ aus vollem Korn, Sauerteig, Wasser und Meersalz. Optimale Ressourcennutzung, geringer Energieverbrauch und minimales Müllaufkommen: Eben lecker und bio. So, wie es sein muss.

Das volle Korn
ist bei der Bio-Bäckerei
von Thomas Effenberger
in guten Händen.



Handgemachtes
Brot vom Bio-Bäcker:
Das riecht man,
schmeckt man und
kann man täglich
frisch im Stammhaus
bekommen.



Hier steht nicht nur Bio drauf,
hier ist auch Bio drin.
Die Brote von Effenberger
werden noch nach
„Alter Väter Art“ gebacken.