20.9.1995

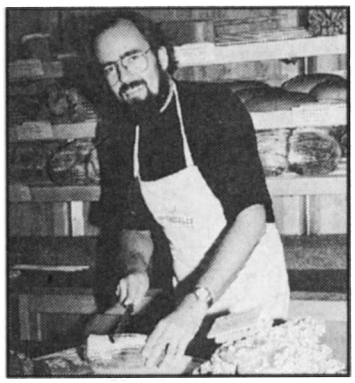
WOCHENBLATT

Aus der Geschäftswelt

Effenberger Vollkorn-Bäckerei

Gut Ding will Weile haben

Die „Vollkorn-Bäckerei Effenberger" in der Alsterdorfer Straße 17 öffnet montags bis freitags von 11 bis 18 Uhr und sonnabends von 10 bis 13 Uhr.



Frank Koschmieder von der „Vollkorn-Bäckerei Effenberger" berät seine Kunden eingehend und ausführlich. (Fotos: Maintz)

WINTERHUDE (MA). Gut Ding will Weile haben: 17 Stunden vergehen, bis der Sauerteig reif ist, aus dem die Vollkorn-Bäckerei „Effenberger" in der Alsterdorfer Straße 17 (Nähe Winterhuder Marktplatz) zum Beispiel schmackhaftes und gesundes Roggen- oder Ganzkornbrot backt. „In dieser langen Zeit entstehen Enzyme, die dem Körper die Aufnahme der im Teig enthaltenen Mineralstoffe und Vitamine erst ermöglichen", erklärt Frank Koschmieder, Leiter der neueröffneten Filiale in der Alsterdorfer Straße 17. Während des Reife-Prozesses kontrollieren seine Kollegen ständig den pH-Wert und achten auf die richtige Temperatur.

Auch beim Mahlen des Getreides achtet „Effenberger" penibel auf die Gesetze der Natur. Bestimmte Mineralstoffe im Korn reagieren nach dem Mahlen mit der Luft und gehen so verloren. Deshalb wandert das Korn bei Effenberger erst kurz vor der Teig-Bereitung in die Mühle. Ein gutes Dutzend hefefreier Brot-Sorten vom Sonnenblumen- (60 Prozent Weizen, 40 Prozent Roggen- und Sonnenblumenkerne) über das beliebte Berliner Landbrot bis zum Körner-Brot aus 70 Prozent Weizen, 30 Prozent Roggen, Leinsamen, Haselnüssen, Sonnenblumenkernen, Sesam, Buchweizen, Kürbiskernen und Haferflocken sind täglich frisch im Angebot.

Jeden Monat wandert das „Brot des Monats" besonders günstig über den Ladentisch: Bis Ende September trägt das Dinkel-Mischbrot diesen Titel. Ständig wechselt auch das Angebot an Obstkuchen, Süßbroten und Brötchen aus reinem Weizen-Vollkornmehl.