Wochenblatt, 29.3.1995

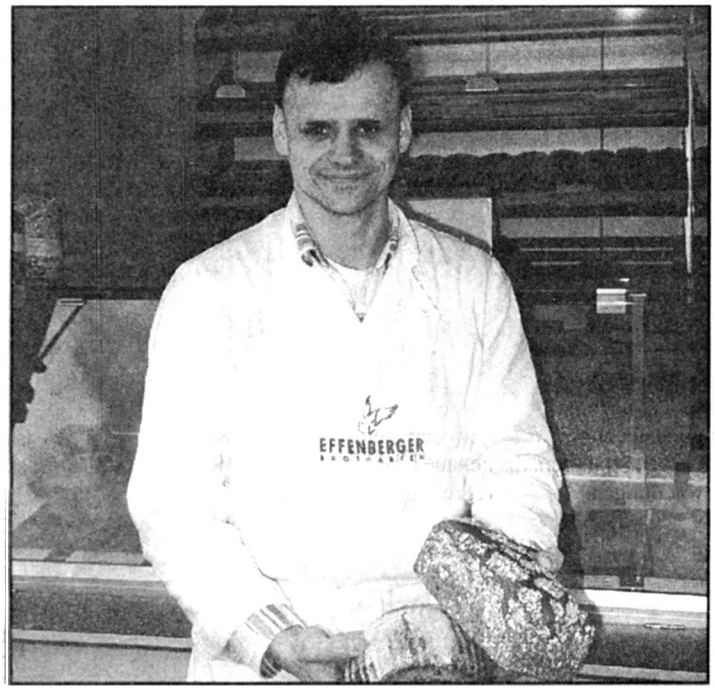
»Vollkornbäckerei Effenberger Brotgarten«:

Die Kunst des Brotbackens

Dienstags und donnerstags können Besucher des Wandsbeker Wochenmarktes am Quarree sich etwas Besonderes kaufen: Das Brot der „Vollkornbäckerei Effenberger Brotgarten".

Um ein Roggenbrot zu bestreichen, braucht man nicht viel: vielleicht etwas Butter, Schnittlauch und Tomaten – und fertig ist eine wunderbare Mahlzeit nach dem Motto „Die einfachen Genüsse des Lebens sind die besten".

Eines Meisters bedarf es jedoch, um das Brot in Vollendung zu backen. Thomas Effenberger wurde das Brotbacken sozusagen in die Wiege gelegt. Sein Vater war Bäcker, und in dessen Backstube lernte er das Handwerk von der Pike auf. Doch bereits nach einigen Lehrjahren konnte er seinen Vater von den Vorzügen des vollen Korns überzeugen. Die erste Vollkornbäckerei Norddeutschlands war geboren.



Dienstags und donnerstags können die Besucher des Wandsbeker Wochenmarktes am Quarree frisches und köstliches Vollkornbrot der „Vollkornbäckerei Effenberger Brotgarten" kaufen.
(Foto: Risch)

Vor acht Jahren machte er sich selbständig und eröffnete einen Laden in der Hamburger Rutschbahn, der immer noch das Hauptgeschäft neben drei Filialen ist.

Mit der ihm eigenen Entschiedenheit begann Thomas Effenberger, die Qualität seiner Backwaren weiter zu verfeinern. Von der Auswahl der Getreidelieferanten bis zur Pflege des Klimas in der Backstube, damit der empfindliche Sauerteig seine Arbeit optimal leisten kann, von dem Vermahlen des Korns in den Osttiroler Getreidemühlen bis zur ständigen Weiterentwicklung der Rezepte – nichts blieb dem Zufall überlassen.

Zu den Aufgaben eines seiner Bäckermeister gehört es, sich täglich eine Scheibe von den frischen Broten abzuschneiden und herzhaft hineinzubeißen, um sicherzustellen, daß die einfachen Dinge auch an diesem Tag wieder zu den besten gehören. (Ri)