

# Der Zeichensetzer

Der Hamburger Thomas Effenberger wirtschaftet nachhaltig – und das extrem konsequent. Er will „zeigen, was geht“.

Von Manfred Fischer

Die Bäckerei wirkt unscheinbar. Der Verkaufsladen misst keine zehn Quadratmeter. Eine enge Treppe führt in die Backstube im Keller. Zum Büro geht es nach oben, in den ersten Stock des Wohnhauses. So wenig Platz es gibt – an vielen Stellen in seinem Betrieb hat Thomas Effenberger gleichsam Zeichen gesetzt. Zeichen, die erklären, warum er in der Hansestadt als Kultbäcker gilt.

„Ich würde nie ein Ei aufschlagen, ohne es auszustreichen“, sagt der 55-Jährige. Er sagt das und lächelt, es ist seine Art zu erklären, worauf sein Kultstatus beruht: Nachhaltigkeit bis ins Detail. „Das ist Teil meines Lebens.“

Bald 26 Jahre ist es her, dass der gebürtige Bremer im „Grindel“, ein Viertel in Hamburg-Rotherbaum, seine Vollkorn-Bäckerei eröffnet hat. Heute hat er sechs Filialen, verkauft auf Wochenmärkten und beliefert Naturkostgeschäfte und Reformhäuser. Seine Backwaren sind zu hundert Prozent biologisch, das Korn – immer nur volles Korn – mahlt er selber.

Fünf hölzerne Mühlen stehen in der Backstube. Es sind sogenannte Tiroler Mühlen. Ihre Steinmahlwerke zerkleinern Tag für Tag die Getreidekörner für das frische Brot, unmittelbar bevor sich die Teigmacher an die Arbeit machen. Ein anderes markantes Zeichen Effenbergers: Es gibt fast keine Kältetechnik. Es wäre gegen seine Überzeugung, Teiglinge zu frosten. Allein einen winzigen Kühlraum hat er, darin bewahrt er Sauerteige auf. Brotteige führt er nach alter Tradition bei Plus-temperaturen. Bis zu 27 Stunden lässt er sie ruhen.

Dass er Kältetechnik ausspart, schlägt sich in einer ungewöhnlichen Energiebilanz nieder. 60 Prozent des Stroms in der Backstube verbrauchen die Mühlen, 40 Prozent die Backöfen und die übrige Technik. Alles in allem genügen Effenberger in der Produktion 67.000 Kilowattstunden im Jahr. Damit backt er rund 500.000 Brote.

Wie er mit Energie umgeht, ließe so manchen Energieberater staunen. Er spart, wo es nur möglich ist. Und er setzt auf in-



novative Lösungen. Ob LED-Beleuchtung in der Backstube oder Lieferwagen mit Elektroantrieb – Effenberger reizt die technischen Möglichkeiten aus, zuweilen schafft er sich neue. Dabei erweist er sich schon mal als Kultbäcker mit Kanten.

Vor sechs Jahren hat er eine Anlage zur Wärmerückgewinnung in der Bäckerei eingebaut. Anfangs steht ihm damals ein Ingenieur zur Seite. Doch der meint irgendwann, das, was Effenberger vorschwebt, sei nicht realisierbar. Effenberger schickt ihn nach Hause. „Ich habe das dann allein durchgezogen“, sagt er. Die Anlage läuft bald so, wie er sich das vorgestellt hat. Wie hat er das geschafft? „Ich habe Fachliteratur gelesen.“

Zeigen, was geht, auch auf die Gefahr hin, anzuecken – das hat Thomas Effenberger bereits

als ganz junger Handwerker getan. 16 Jahre ist er alt, als er sich nach eindreiviertel Jahre Lehrzeit in der elterlichen Bäckerei in Bremen zur Gesellenprüfung anmelden will. „Die Prüfungskommission wollte mich wegen der kurzen Lehrzeit nicht zulassen.“ Doch er lässt nicht locker, schafft die Prüfung – und gewinnt danach den praktischen Leistungswettbewerb. Über den Sieg freute er sich heute noch besonders.

Unkonventionell auch sein weiterer Berufsweg: Der junge Effenberger arbeitet zu Hause als Bäcker, daneben büffelt er. Er erwirbt den Meisterbrief und das Abitur. Dann studiert er Landwirtschaft. Das Diplom in der Tasche träumt er vom eigenen Bauernhof. Doch der Traum platzt. Zu wenig Kapital, bescheidet ihm die Bank.

Mit 20.000 Mark kommt er nach Hamburg, leiht sich Geld und übernimmt den Betrieb im Grindelviertel – die Bäckerei der Eltern übernimmt einer seiner Brüder. Er renoviert Laden und Backstube. Der Anfang ist hart. „Das war nicht einfach, einmal habe ich 148 Stunden in der Woche gearbeitet“, erzählt er. Egal, wie hart: „Es hat Spaß gemacht.“

Und es hat sich gelohnt. Das Geschäft läuft. Mehr als zwei Millionen Euro Umsatz hat Effenberger zuletzt erwirtschaftet. 20 Mitarbeiter beschäftigt er. Sein Sortiment umfasst 14 bis 16 Brotsorten, Dazu kommen Brötchen – auch mit Sauerteig hergestellt – und Feingebäck. Alles in allem 40 Artikel bietet er, darunter eine Hand voll, die er nur vertreibt. Sie stammen von einem Bio-Bäcker in der Stadt, mit dem er befreundet ist. Im Gegen-

zug verkauft dieser Bäcker die Brote von Effenberger.

Fragt man Thomas Effenberger nach seinen Umsatzzielen für die nächsten Jahre, zieht er die Brauen hoch und schüttelt leicht den Kopf. „Mir geht es um qualitatives Wachstum.“ Das bedeutet für ihn, nicht nur Vorbildliches im Unternehmen zu tun, sondern auch öffentlich Zeichen zu setzen. Er verkauft Kunden nicht nur sein Brot, sondern auch dessen immateriellen Zutaten. Gleich hinter der Ladentür etwa ist ein Poster an die Wand montiert, das zeigt, wie er Energie einspart und wie viel weniger Kohlendioxid deshalb in Luft geblasen wird. Neben der Theke hängt eine Liste mit den Namen der Bio-Bauern, die ihm das Getreide liefern, alle sind in der Region angesiedelt. Auch führt er immer wieder Kunden durch den Betrieb. „Ich bin offen, ich zeige jedem alles“, sagt er.

Nachhaltigkeit heißt für ihn in besonderem Maße „gesellschaftliches Engagement“. Effenberger bringt sich ehrenamtlich im Handwerk ein, er unterstützt ökologische und soziale Projekte. Und nicht zuletzt fördert er Mitarbeiter wie kaum ein anderer. Jedem bietet er die Chance, sich bei ihm zu entwickeln, zum Betriebswirt des Handwerks, zum Produktionsleiter oder auch zum Unternehmer. Backen, verkaufen, ausfahren – jeder Mitarbeiter macht alles, und sie sollen selber Entscheidungen treffen. „Ich versuche bei Mitarbeitern etwas anzuregen.“ Er „streut Ideen“ und freut sich, „wenn ich sie wachsen sehe“.

Auch was ihn selbst betrifft, ist Effenberger längst nicht am Ende damit, Zeichen zu setzen. Seit Herbst vergangenen Jahres ist er wieder Lehrling, Zimmerlehrling. Er hat ein kleines Waldstück erworben und ganz konkrete Pläne. Nachhaltige Pläne natürlich. „2100 Festmeter Holz wachsen dort, 1000 schlage ich ein. Damit baue ich vollökologische Holzhäuser.“

Anzeige

Läden zum Anbeißen

**SCHWEITZER**  
die ladenmanufaktur

Ginzkestrasse 29, A-4600 Wels  
Tel. 0043 (0)7242 238-0, www.schweitzer.at