

HAMBURG


H

Effenberger Vollkornbäckerei

OT Rotherbaum, Rutschbahn 18

PLZ 20146, Tel. 040/45 54 45

www.effenberger-vollkornbaeckerei.de

Mo-Fr 10-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr  **BIO**

Aus Hamburgs renommiertester Biobäckerei kommen seit mehr als 25 Jahren Brot und Gebäck in bester Qualität. Das Getreide stammt von Ökolandwirten der Region, die Thomas Effenberger persönlich kennt, und wird erst direkt vor der Verarbeitung gemahlen. Zusammen mit Sauerteig, Wasser, Meersalz, viel Zeit und der Hilfe von gut 20 Mitarbeitern, entstehen Brote, Brötchen und



„Effenberger“: Betriebsleiterin Anne Südekum garantiert Qualität – vom Korn bis zum Brot

Kuchen. Mehr als 10 000 der saftigen Brote (13 Sorten) werden pro Woche verkauft und das, der Umwelt zuliebe, nur innerhalb der Stadtgrenzen in eigenen Filialen und Bioläden. Das Geheimnis der guten Qualität liegt nicht zuletzt in der extralangen Teigführung. „Gläserne Backstube“ am Dammtor-Bahnhof mit Dinkel-Spezialitäten.