

# „Unser Brot ist ein Kunstwerk“

Bäckermeister Thomas Effenberger war der erste Ökobäcker in der Stadt. Ein Gespräch über abgeflämmtes Marzipan, Osttiroler Getreidemühlen und warum ein saftiger Cheeseburger keine Alternative ist



Thomas Effenberger in seiner Ökobäckerei, im Hintergrund stehen Osttiroler Getreidemühlen

Im Jahr 1988 wechselte ich vom NDR nach Berlin in den amerikanischen Sektor. Ich baute verantwortlich für die Amerikaner einen Fernsehsender auf, RIAS-TV. Im Gepäck hatte ich ein Brot, dessen Geschmack ich nie vergessen werde: Das erste Ökobrot mit Natursauerteig und Dinkelkörnern. Ich ließ es mir in den folgenden Tagen schmecken, denn wie ich später feststellte gab es in Ost-Berlin, wo ich wohnte, überwiegend das vom SED-Staat subventionierte halbe Bäckerbrot für 0,55 Ostmark das Stück. Mein Ökobrot in Hamburg hatte Thomas Effenberger gebacken.

## THOMAS EFFENBERGER, BÄCKERMEISTER

Der gebürtige Bremer ging mit 14 Jahren bei seinem Vater in die Bäckerlehre. Mit 16 war er Geselle, danach besuchte er eine Berufsaufbauschule zum Maschinenbau, in der Abendschule machte er das Abitur nach und nebenher die Bäckermeisterprüfung. Sein Traum war, einen landwirtschaftlichen Hof mit Bäckerei zu betreiben. Dafür studierte er Landwirtschaft, dazu einige Semester Psychologie und machte noch eine betriebswirtschaftliche Ausbildung. 1985 pachtete er eine stillgelegte Bäckerei in Hamburg. Zu seinem Hauptgeschäft, weiterhin Rutschbahn 18, sind Läden und Marktstände dazugekommen. Einige seiner sieben Kinder haben ebenfalls Spaß am Bäckerhandwerk.

den ich nebenher bewirtschaftete. Ich werde mein Holz ökologisch vermarkten.

### Wie viele Mitarbeiter haben Sie?

20, darunter sind vier Bäckermeister und sechs Betriebswirte des Handwerks. Wir bilden unsere Mitarbeiter selber aus.

### Wie wichtig ist das Betriebsklima?

Es ist die Grundlage von allem. Es muss Spaß machen, zur Arbeit zu gehen.

### Ihr Unternehmen gilt als familienfreundlich ...

Ja, wir sind mehrfach mit Zertifikaten ausgezeichnet worden. Ich bin zufrieden, dass wir ein menschenfreundlicher Betrieb sind. Das bezieht auch die Lieferanten, Kunden und Nachbarn mit ein.

### Wie kommt es, dass Ihre Bäckermeister auch selbst das Brot verkaufen?

Weil wir nur Bäcker beschäftigen und jeder alles macht. Die Grundidee war, dass alle gut zusammenarbeiten, dadurch gibt es auch eine Wertschätzung dem anderen Job gegenüber.

### Wie steht es mit dem Nachwuchs?

Viele bewerben sich, weil man bei uns noch das Backen richtig lernen und sich direkt auf das Getreide einstellen kann. Woanders ist alles standardisiert. Bei uns kann jeder seinen Betriebswirt auf Firmenkosten machen.

### Was kostet Sie das?

Pro Person ein paar tausend Euro.

### Sie werden immer wieder als der beste Ökobäcker ausgezeichnet, ist das eine Last für Sie?

Nein, überhaupt nicht. Es ist eine Wertschätzung für mich. Wir bemühen uns, die besten Brote zu backen. Seit 15 Jahren stehen wir an der Spitze der Bäcker-Rangliste der Zeitschrift „Der Feinschmecker“.

### Wenn es für Bäcker auch Michelin-Sterne gäbe, wie viele hätten Sie?

Also mindestens zwei bis drei Sterne für alle meine Brotsorten. Am liebsten würde ich aber nur eine Brotsorte backen, weil ich mich darum am meisten kümmern könnte. Das habe ich mich damals aber nicht getraut.

### Warum eröffnen Sie dann nicht eine „Ein-Brot-Ökobäckerei“?

Das werde ich irgendwann einmal machen und zwar als Hobby. Dann verkaufe ich nur eine Brotsorte. Sie werden es kaum glauben, aber das reicht mir voll und ganz.

### Welche Sorte mögen Sie besonders?

Das ist egal. Für mich ist jedes Getreide gleich wertvoll.

### Probieren Sie auch mal Brot von der Öko-Konkurrenz?

Ja, aber ich probiere nur Brot, das auch gut aussieht. Sie können allerdings schwer schmecken, wie das Brot gemacht ist und was darin ist. Ich schmecke, ob es

nen Teil der Brote haben wir bei uns im Verkauf angeboten. Die Kunden haben dann gefragt, was das für ein besonderes Brot sei. Das Vollkornbrot kam gut an, die Ökobäckerei war geboren.

### Was unterscheidet Sie von den normalen Bäckern?

Im optimalen Fall nichts.

### Und im nicht optimalen Fall?

Viel.

### Das heißt das genau?

Ich bekomme von den Landwirten zum Teil seit 30 Jahren das Getreide, genauer gesagt nur heile Körner. Ich bin oft vor Ort und überprüfe den ökologischen Anbau. Bei einer normalen Bäckerei bekommen Sie ein standardisiertes, modifiziertes Mehl.

### Und was machen Sie als Ökobäcker anders?

Die Kunst ist, nur mit dem Getreide zu backen. Und das ist immer unterschiedlich.

### Haben Sie als Ökobäcker eine Marktlücke entdeckt?

Das Ökobrot ist das Traditionellste, was es gibt. Außerdem ist unser Ökobrot genau so teuer wie anderes Brot.

### Ich denke, Öko ist immer teurer als „normale“ Produkte?

Eben nicht. Gehen Sie mal in eine normale Bäckerei und kaufen ein Sonnenblumenbrot, dafür zahlen Sie mehr als bei uns. Dabei machen wir kein normales Brot. Unser Brot ist ein Kunstwerk, das wir zum Brotpreis abgeben. Jedes Brot von uns ist individuell gebacken.

### Was unterscheidet den Ökobäcker vom Ökobäcker?

Das Handwerk. Es gibt überall solche und solche Handwerker, und darüber hinaus welche, die es mit Liebe machen, wie wir es tun.

### Was heißt mit Liebe machen?

Bei mir ist alles transparent: Vom Acker bis in die Bäckerei. Ich weiß, wo die Hauptrohstoffe, das Getreide und zum Beispiel die Sonnenblumenkerne herkommen.

### Was ist denn in Ihrem Sauerteig genau drin?

Ein Rest vom letzten Sauerteig, Wasser, frisch geschrotetes Mehl. Mehr nicht.

### Woher kommt das Salz?

Aus dem Atlantik aus Portugal.

### Auf Sylt wird jetzt Salz gewonnen, wäre das nicht etwas für Sie?

Nein, die Nordsee ist ökologisch belasteter als der Atlantik.

### Wie lange hält Ihr Vollkornbrot bei mir zu Hause?

Je nach Sorte ein bis vier Wochen – wenn Sie es in der Papiertüte auf einem Holzrost lagern.

### Mahlen Sie das Mehl selbst?

Ja, alles. Wir kaufen nur Körner und mahlen mit fünf Osttiroler Getreidemühlen. Die bestehen aus Zirbelkieferholz mit einem natürlichen Insektizid darin.

### Wie wichtig sind die Mahlsteine?

Es sind behauene Mahlsteine. Sie zerreiben das Mehl, dadurch wird es faseriger, griffiger und die Teigbildung besser.

### Mit dem Blick von heute, macht die Arbeit noch Spaß?

Ich habe im Alter von 14 Jahren angefangen, das Bäckerhandwerk zu lernen. Mit 16 Jahren war ich schon Geselle. Ich habe als Lehrgangsbester bestanden, und es bringt mir bis heute noch Spaß.

### Haben Sie nebenbei irgendwelche Hobbys?

Ich habe nebenher in den vergangenen zwei Jahren Zimmermann gelernt und zusätzlich Landwirtschaft studiert. Im Mai 2013 habe ich einen landwirtschaftlichen Betrieb gegründet.

### Dann sind Sie jetzt auch Bauer und können selbst ernten?

Ja, das war und ist mein Ziel. Ich baue alles ökologisch an und beliebere mich dann auch selbst.

### Und wozu haben Sie auch noch Zimmermann gelernt?

Um etwas von Holz zu verstehen. Ich habe einen 320 Hektar großen Wald geschenkt bekommen, einen Forstbetrieb,

Weizen, Hafer oder Roggen ist, Dinkel bedingt. Es gibt aber auch Ökobäcker, die besser sind als wir.

### Was machen die besser?

Diese Frage entscheidet sich am Ergebnis. Ich habe schon oft von Kollegen etwas dazugelernt, beispielsweise wie man noch mehr Aroma ins Brot bekommt, und wie man es haltbarer macht.

### Haben Sie ein Lieblingsbrot?

Ich esse Brot generell sehr gerne. Mein Favorit ist zurzeit das Landbrot aus meiner Dinkel- und Roggenbäckerei am Dammtor. Dort wird das Getreide

ganz fein geschrotet. Es erscheint fast wie ein Ciabatta, also grobe Porung, ganz weicher Teig, ganz viel Aroma.

### Wann waren Sie das letzte Mal bei McDonalds?

Daran kann ich mich nicht erinnern. Nein.

### Sie mögen keinen saftigen Cheeseburger?

Was ist das?

Norbert Vojta ist Journalist und Honorarprofessor an der Hochschule für Musik und Theater in Hamburg

VON NORBERT VOJTA

## WELT AM SONNTAG: Herr Effenberger, was muss ein guter Ökobäcker können?

THOMAS EFFENBERGER: Das ist die Liebe zum Beruf des Bäckers. Bei mir bewerben sich viele Leute. Wenn ich die Frage, ob sie gerne backen, dann sagen fast alle ja. Wenn ich aber frage, Sie haben 1000 Gramm Mehl und sollen davon Brötchen machen, was soll noch mit rein und in welcher Menge, dann kommt da oft nichts.

### Warum?

Es heißt zum Schluss, ich habe immer nur nach Rezept gebacken. Dann muss ich den Leuten absagen.

### Weil ein Ökobäcker aus dem Bauch heraus backt?

Nein, er muss Lust haben, sich mit der Materie des Ökobäckens auseinanderzusetzen.

### Wie war das bei Ihnen?

Ich bin in Bremen in der Bäckerei meiner Eltern aufgewachsen und habe den klassischen Beruf eines Bäckers erlernt.

### Wie sind Sie dann auf den Öko-Trip gekommen?

Während meiner Ausbildung 1971 bis 1973 ist die Bäckerei umgestellt worden.

### Das heißt?

Wir hatten in Bremen die größte Marzipanbrennerei, die Konfekt herstellte. Dafür wird das Marzipan an der Oberfläche abgeflammt. Brot haben meine Eltern, meine fünf Brüder und ich damals nur nebenbei gebacken. Später haben wir daraus die wahrscheinlich erste Vollkornbäckerei Deutschlands gemacht.

### Warum ausgerechnet eine Vollkornbäckerei?

Mein Vater wurde krank und musste seine Essgewohnheiten ändern. Ich sollte ihm ein besonderes Brot backen. In einen Backkessel können Sie aber nicht nur ein Brot geben.

### Was haben Sie gemacht?

Ich habe rund 20 Brote hineingetan. Ei-

Vojta fragt nach



ANZEIGE



## Das schwedische Wirtschaftswunder.

**Der Volvo V40 Cross Country D2. Nur 3,8 l/100 km und 99 g/km CO<sub>2</sub>\*.**

**JETZT AB 149 €**

MONATLICHE LEASINGRATE



Abb. zeigt Sonderausstattung.

Der Volvo V40 Cross Country mit D2 Dieselmotor ist ein echtes schwedisches Wirtschaftswunder. Erfreulich niedrige Verbrauchs- und Emissionswerte sowie ein hochattraktives Angebot sorgen dafür, dass Ihrer Abenteuerlust nichts mehr im Weg steht. Erleben Sie jetzt eines der effizientesten Autos der Kompaktklasse bei einer Probefahrt. **Wir freuen uns auf Sie.**

<b>*Leasingangebot für den Volvo V40 Cross Country D2 Kinetic, 84 kW (115 PS)</b>	
Sonderzahlung	6.945,- Euro
Laufzeit	36 Monate
Gesamtfahrleistung	45.000 km

---

**149,- Euro monatliche Leasingrate**

(Ein Angebot der Volvo Car Financial Services, ein Service der Santander Consumer Leasing GmbH, Santander-Platz 1, 41061 Mönchengladbach, gültig bis 31.03.2014.)

Kraftstoffverbrauch (in l/100km): 4,2 (innerorts), 3,5 (außerorts), 3,8 (kombiniert). CO<sub>2</sub>-Emissionen (kombiniert): 99 g/km (gem. vorgeschriebenem Messverfahren). \*Angaben im kombinierten Testzyklus



**AutoNova GmbH**  
Biedenkamp 27  
21509 Glinde  
Tel. 040 - 7118280  
[www.auto-nova.de](http://www.auto-nova.de)