



Der Biobäcker in der Rindermarkthalle

Die Effenberger Vollkornbäckerei hat in St. Pauli ihre siebte Filiale eröffnet und zeigt: Bio lohnt sich.

Hamburg. In der 1951 erbauten ehemaligen Rindermarkthalle, in direkter Nachbarschaft zum Stadion des FC St. Pauli, ist auf 4.000 Quadratmetern ein lebendiger Branchenmix entstanden aus Kneipen, Läden, Imbiss- und Marktständen. Das Konzept setzt dabei ausschließlich auf regionale Anbieter, ohne Fastfood-Ketten und Coffee-Shops. Genau passend also für die Effenberger Vollkorn-Bäckerei, die hier Ende Mai ihre siebte Filiale eröffnet hat. „Eigentlich wollten wir schon gleich zu Anfang hier einziehen“, so Thomas Effenberger. „Aber der uns zuerst angebotene Platz in Randlage war weniger attraktiv. Der jetzige Standort liegt mittendrin, und man steuert vom Eingang direkt darauf zu.“ Der aus Bremen stammende Bäckermeister Thomas Effenberger ist so etwas wie ein Öko-Unternehmer der ersten Stunde. 1986 übernahm er die kleine, alteingesessene Bäckerei an der Rutschbahn im Hamburger Grindelviertel. Er richtete sie umgehend als ökologische Vollkornbäckerei

ein. Für seine betrieblichen Investitionen orientiert er sich seitdem stets an den neuesten Erkenntnissen von Ökologie und Nachhaltigkeit – und das mit positiven Auswirkungen auch auf die Ökonomie. Beispielsweise verbesserte Effenberger die Energiebilanz der Bäckerei durch Einsparungen und mehrfache Energieausnutzung. Und mit unerschöpflicher Energie gestaltet er auch sein Umfeld nach ökologischen Kriterien: von der ressourcenoptimierten Produktion über die umfassende Ausbildung junger Menschen bis hin zu mobilen Lieferfahrzeugen.

Zu den Biobauern, die für ihn das Getreide anbauen, pflegt Effenberger eine enge Beziehung. Wöchentlich liefern sie das Korn an, wo es unmittelbar vor der Teigbereitung auf den betriebseigenen Steinmühlen vermahlen wird. „Dadurch fermentiert es besser“, weiß der Bäckermeister. „In diesem Prozess werden alle wichtigen Mineralstoffe für den Körper aufgeschlossen.“ Dabei ist Zeit ein wichtiger Faktor: Die

Teige bei Effenberger bekommen deshalb 15 bis 24 Stunden, bis sie optimal gereift und backfertig sind. Als Triebmittel nutzt er nur noch Sauerteig und verschiedene Fermente: „Früher haben wir manche Teige auch mit Hefe gebacken, aber es gibt immer mehr Menschen, die darauf empfindlich reagieren.“ Auch bei den übrigen Zutaten wie Nüssen, Samen, Trockenfrüchten und Butter setzt er auf Qualität von langjährig bekannten Partnern: „Rund 95 Prozent unserer

verwendeten Zutaten stammen aus der Region und alles aus Bio-Produktion.“

Sein vorbildliches Nachhaltigkeitskonzept wurde bereits mit zahlreichen Auszeichnungen gewürdigt. Beispielsweise wurde die Vollkorn-Bäckerei 2012 mit dem Internorga-Zukunftspreis ausgezeichnet. Weiter wachsen möchte Effenberger nicht: „Sieben Filialen sind genug. Diese Größe ist noch gut überschaubar, mehr wäre zu viel.“

fkö



Eröffnung des siebten Standbeins in der Rindermarkthalle St. Pauli: Thomas Effenberger mit Ehefrau Anne (links) und Bäckerin Paula Mercedes Benavides.

Goldener Baumkuchen für die Reise um die Welt

Anita Schleifer und Svenja Alm gewinnen die Nachwuchswettbewerbe der Hamburger Konditoren.

Hamburg. Der traditionsreiche Konditoren-Nachwuchswettbewerb um den „Goldenen Baumkuchen“ wurde in diesem Frühjahr erneut ausgetragen, und das bereits zum 43. Mal. Zum 12. Mal veranstaltet wurde parallel der Schaufenster-Wettbewerb für angehende Konditorei-Fachverkäuferinnen. Veranstalter des „Goldenen Baumkuchens“ ist die Gewerbeschule G 3, in Zusammenarbeit mit der Konditoren-Innung Hamburg.

Die jungen Nachwuchskräfte der „süßen Zunft“ starteten ihren Wettbewerb morgens früh mit der Herstellung ihrer Formtorten nach eigenen Entwürfen beziehungsweise der Gestaltung ihrer Schaufenster. Gerade einmal vier Stunden hatten sie Zeit, um

ihre Werke bis Mittags fertigzustellen. Am Nachmittag wurden die fertigen Torten sowie die dekorierten Schaufenster in der Aula der Gewerbeschule ausgestellt und die Sieger des Wettbewerbs von Abteilungsleiter Jürgen Wünneker sowie Schulleiterin Wilma Elsing und der neuen Vorsitzende der Konditoren-Innung Thomas Horn gekürt. Strahlende Gewinnerin des 43. Goldenen Baumkuchens ist Anita Schleifer, Auszubildende in Emmas Konditorei. Sie hatte eine doppelstöckige Torte mit Koffer und Erdhalbkugel gestaltet zum Thema „Reise um die Welt“. Den 2. Platz belegte Munkhzaya Bolomaa, Auszubildende in der Bäckerei und Konditorei „Dat Backhus“, den 3. Platz Dana-Ma-

ria Meyer-Rochow, Auszubildende in der Konditorei Itjen.

Den gleichzeitig ausgetragenen Schaufenster-Wettbewerb für Konditorei-Fachverkäuferinnen gewann Svenja Alm, Auszubildende in der Konditorei Steidl im dritten Ausbildungsjahr, mit einem Fenster zum hanseatischen Thema „Maritimer Abendgenuss“. Den 2. Platz belegte Nicole Beckmann, Auszubildende in der Konditorei Larbig, den 3. Platz Nele Martens, Auszubildende in Karens Konditorei.

Und was geschah mit den leckeren Torten? Sie gingen an den gemeinnützigen Verein Hilfspunkt e.V., der bedürftige Menschen mit Sachspenden unterstützt.

fkö



Strahlende Gewinnerin: Anita Schleifer, Auszubildende in Emmas Konditorei.