

# Überzeugungstäter des Handwerks

Als Thomas Effenberger 1986 in Hamburg eine Bio-Vollkornbäckerei gründete, glaubte kaum jemand an seinen Erfolg. Sein Brot schmeckt den Hanseaten noch immer, mittlerweile kann auch der Zeitgeist Schritt halten.

Von Philipp Lagoda, Bäcker

**W**er der Effenberger Vollkornbäckerei einen Besuch abstattet, begibt sich in den Hamburger Stadtteil Rothenbaum. Einen Steinwurf entfernt liegt die Außenalster, links und rechts verrotten Häuserfassaden, dass es viel Geld kostet, hier zu wohnen. An der Rutschbahn 18 stoßen Neugierige dagegen auf ein funktionales Gebäude. Es setzt sich ab vom Glamour vieler Bauten in der Umgebung der Bäckerei. Deutschlands erster elektrischer Marktwagen hängt in der Einfahrt

an einer Steckdose, daneben steht eines von mehreren Lastenrädern des Betriebs. Das Lager dahinter wirkt wie eine geräumige Garage, an einer Wand stapeln sich ein paar Dutzend Getreidesäcke. Schwer fällt die Vorstellung, dass hierdurch jährlich 240 Tonnen Roggen, Dinkel, Weizen und Hafer ihren Weg in die Backstube finden. Kaum größer als ein durchschnittliches Wohnzimmer ist der schnörkellose Laden eine Tür weiter. Für Reformhausatmosphäre fehlt ihm nicht viel. Wer um den

Thomas Effenberger in seiner Backstube an der Rutschbahn 18 im Hamburger Stadtteil Rothenbaum. Seit 37 Jahren backt sein Betrieb nach ursprünglicher Tradition Brot. Nachhaltige Ansätze blieben dabei immer im Fokus des Unternehmens.



Ruf weiß, den das Unternehmen, dessen Produkte und sein Inhaber in der Hansestadt genießen, vermutet ein Understatement. Tatsächlich aber gehören Schlichtheit und gradlinige Konzepte zur Identität Effenbergers: Der Handwerksbetrieb versorgt die Hamburger mit ursprünglich gebackenem Brot und übernimmt für sein Wirtschaften die ökologische und soziale Verantwortung.

**Gradlinig strukturiert.** Rund 10.000 Brote wöchentlich werden von einem bunten Team aus Gesellen und Auszubildenden produziert, unter denen sich auch Geflüchtete und Quereinsteiger finden. Insgesamt 20 Mitarbeiter kümmern sich um Herstellung, Auslieferung und den Verkauf in fünf Filialen sowie an neun Marktständen. „Bei uns macht jeder alles“, erklärt Anne Effenberger, Frau von Gründer Thomas Effenberger und seit 2011 Geschäftsführerin des Unternehmens. „Bäcker gehen in den Verkauf und liefern aus. Wer keinen Führerschein besitzt, fährt mit dem Lastenrad. So kennt jeder jeden Arbeitsbereich und alle Kollegen.“ Der Betrieb besticht durch effiziente Strukturen und erwirtschaftet damit jährlich rund zwei Millionen Euro Umsatz. Früher habe die Bäckerei mehr Gewinn eingefahren, sagt sie. Damals sei ihr Mann in Produktion und Verkauf stärker hinterher gewesen. Der heute 67-Jährige wollte kürzertreten, dafür müsse er akzeptieren, dass



[1]

Foto: Effenberger Vollkornbäckerei 2023

sein hohes Anspruchsdenken gelegentlich fehle. Thomas Effenberger beschreibt die Situation wie folgt: „Nach unserem eigenen Maßstab ist die Produktqualität mittlerweile durchschnittlich, im Vergleich zu den Mitbewerbern aber immer noch top. Letzteres hat auch mit Alleinstellungsmerkmalen zu tun, denn es gibt regional niemanden außer uns, der beispielsweise hundertprozentiges Roggenvollkornbrot backt.“

**Ursprünglich und effizient.** Effenbergers Bio-Getreide stammt von regionalen Öko-Höfen und wird in Steinmühlen unmittelbar vor der Verarbeitung in der rund 150 Quadratmeter großen Backstube gemahlen. Außerdem kommen Wasser und Steinsalz in den Knetter. Die Lockerung erfolgt durch eigenen Sauerteig, höchstens ein



[2]



[3]

Foto: BZ / Philipp Lagoda 2023

[1] Inhaber Thomas Effenberger in seinem Lager, unmittelbar in der rund 150 Quadratmeter großen Backstube. 240 Tonnen Getreide verarbeitet die Bäckerei jährlich, das Mahlen von Roggen, Dinkel, Weizen und Hafer übernehmen eigene Mühlen. [2+3] Provokant beworben: Dieses Lastenrad der Vollkornbäckerei wirbt für einen Studienplatz im Bäckerhandwerk — gemeint ist die Ausbildung. Gründer Thomas Effenberger ist die fehlende Gleichstellung zwischen Lehre und Universitätsausbildung ein Dorn im Auge.

Foto: BZ / Philipp Lagoda 2023



Foto: Jochen Kleinbild 2023



Foto: Effenberger Vollkornbäckerei 2023

**[4]** Mit diesem Schwadenkondensator gewinnt die Bäckerei seit 2011 Wärme aus Backvorgängen zurück. Unter anderem wird dadurch eine eigene Wohnung oberhalb der Bäckerei beheizt. Dort wohnen derzeit drei Mitarbeiter des Betriebs. **[5]** Mehl, Wasser, Salz und Handarbeit — die Vollkornbäckerei benötigt wenige Zutaten für hochwertiges Brot. Als Thomas Effenberger seinen Betrieb 1986 aus der Taufe hob, glaubte kaum jemand an seinen Erfolg. **[6]** Thomas Effenberger mit seiner Frau Anne. 2011 übernahm sie die Geschäftsführung des Unternehmens und bezeichnet sich als Übergangslösung, bis ein Nachfolger gefunden ist oder die Bäckerei ihre Tore schließt.

**Pioniergeist.** Ökologisches Wirtschaften stellt für Thomas Effenberger mehr dar als ein Lippenbekenntnis im Fahrwasser moderner Vermarktung. Meilensteine in Sachen Nachhaltigkeit geben Aufschluss darüber, dass seine Bäckerei dem Zeitgeist oftmals voraus war: Bereits zur Betriebsgründung 1986 knüpfte der Inhaber Bande zu lokalen Öko-Bauern, die ihm bis heute sein Getreide liefern — partnerschaftlich und ohne Verträge. 2004 zog der Bäckermeister Wärmedämmung in die Wände seines Betriebs ein und installierte Solarzellen auf dem Dach. Sieben Jahre später sorgten eine Wärmerückgewinnungsanlage und die Umstellung auf LED-Beleuchtung für mehr Effizienz. Im Folgejahr 2012 fuhr die Bäckerei ihre Produkte bereits mit Ökostrom-betriebenen Lieferfahrzeugen aus, seit 2021 ergänzt durch Deutschlands ersten elektrischen Marktwagen. Bis auf ein Ersatzfahrzeug wird der gesamte Fuhrpark von Ökostrom betrieben — oder die Angestellten treten in die Pedale. „Der nachhaltige Anspruch gründet unter anderem in meiner katholischen Erziehung“, sagt Thomas Effenberger. „Da gibt es ein Gleichnis, das ausdrückt, dass man nicht mehr nehmen

Poolish ergänzt gelegentlich die Zutatenliste. Zuchthefer verbannte die Vollkornbäckerei 2011 weitgehend aus der Produktion. In drei Stufen reift der gesäuerte Teig insgesamt für 27 Stunden. Um zwei Uhr geht in der Backstube das Licht an, um halb sechs verlassen die ersten Brote die Thermoöl-Wagenöfen von Daub. Nach dem Verkaufstag um 18 Uhr findet davon nur wenig den Weg zurück an die Rutschbahn. Bei drei Prozent liege die Retourquote, so die Geschäftsführerin. Grundlage dafür sei gewissenhafte Planung und die Tatsache, dass Effenbergers Vollkornbrote aufgrund langer Frischhaltung bis zu zwei Tage in den Regalen liegen können. Viele Produkte verwerte die Bäckerei zudem als Brotzutat wieder. Neben Vollkornbackwaren bespielt das Unternehmen zudem kaum Nebenschauplätze: Kaffee und Snacks sucht man bei Effenberger vergeblich. Um Backwaren auf Weißmehlbasis anzubieten, kooperiert die Bäckerei mit dem Springer Bio-Backwerk. Wegen des schlanken Konzepts und Partnern in regionaler Landwirtschaft, kam das Unternehmen gut durch die Coronajahre — obwohl die Gasrechnung zwischenzeitlich von 1.000 auf 9.000 Euro gestiegen sei, so Anne Effenberger.



Foto: Michael Zapf 2023

sollte als man auch zurückgeben kann. Mit anderen Worten: Achte darauf, dass du eine Nullnummer bist.“

**Lebensweg.** Das Bäckerhandwerk war für Thomas Effenberger genau genommen nur zweite Wahl, als er nach Wegen suchte, seine Ideen für nachhaltiges Wirtschaften umzusetzen. Zwar stammt er aus einer Bremer Bäckerfamilie, die seit 1973 als erste Vollkornbäckerei Norddeutschlands gilt und ihn damals ausbildete. Doch die Verwirklichung ökologischer Konzepte strebte er nach erworbenem Meisterbrief in der Landwirtschaft an, ihr widmete er sein erstes Universitätsstudium. 1984 scheiterte dieser Plan jedoch an der Finanzierung. Es folgte eine Anstellung beim Brotgarten in Kassel, 1986 dann die Selbstständigkeit in Hamburg. Mitte der Achtziger waren Backmittel in der Bäckerbranche fest verankert, die Idee einer ökologischen Vollkornbäckerei ungewöhnlich. „Damals ging ich mit einem Steuerberater, den mir die Innung empfahl, durch meinen neu eingerichteten Betrieb. Kein halbes Jahr gab er mir. Am Ende zählte ich zu seinen letzten Klienten“, erinnert sich Thomas Effenberger. Seine Frau formuliert es deutlicher: „Sie hielten ihn damals für einen Spinner.“

**In Eigenregie.** Zwecks Ausstattung benötigte Effenberger einen Kredit über 180.000 Mark. Mit klaren Vorstellungen, aber ohne Businessplan ging er zur Handwerkskammer, rechnete mit einem Betriebsberater vor Ort die einzelnen Posten zusammen und bekam die gewünschte Startfinanzierung von einer Bank — so stellt es Effenberger anekdotenhaft dar. Er verzichtete auf Ladenbauer, legte die Fliesen in seiner Bäckerei selbst und beauftragte einen Tischler, dessen langlebiges Konzept aus Stahl und Massivholz noch heute das Erscheinungsbild der Standorte prägt. Viele glaubten Mit-

te der Achtzigerjahre nicht an Effenbergers Öko-Idee. Dass er damit ab den Neunzigerjahren zunehmend Beachtung fand, Preise gewann und mit Ehrungen bedacht wurde, empfindet der Gründer nach eigener Aussage nicht als Genugtuung. Zu zeigen, dass nachhaltiges Wirtschaften funktioniert, sei der Anspruch gewesen, sagt das Ehepaar und bedauert vielmehr, dass Effenbergers Konzept kaum Nachahmer gefunden habe.

[7] Bei Effenberger kommen selbstgemahlenes Vollkornmehl, Wasser, Salz und Sauerteig zum Einsatz. Gelegentlich steht ein Poolish auf der Zutatenliste. [8] 240 Tonnen Getreide verarbeitet die Bäckerei jährlich. Gemahlen wird in eigenen Mühlen in der Backstube. [9] Deutschlands erster elektrischer Marktwagen fährt seit 2021 für die Effenberger Vollkornbäckerei. Bis auf ein Ersatzfahrzeug besteht der gesamte Fuhrpark aus E-Mobilen und Lastenrädern.



[7]

Foto: Effenberger Vollkornbäckerei 2023



[8]

Foto: BZ / Philipp Lagoda 2023



[9]

Foto: BZ / Philipp Lagoda 2023

**Soziale Verantwortung.** Auch beim Thema Personal begeht die Effenberger Vollkornbäckerei eigene Wege. Die Bäckerei wähle ihre Mitarbeiter nach klaren Kriterien, so Anne Effenberger. „Wer bei uns arbeiten will, muss begeistert sein für unsere Idee. Wir suchen grundsätzlich nur Auszubildende für die Backstube, stellen also keine fertigen Bäckergehilfen ein.“ Personalmangel sei kein Thema. Das Unternehmen kann sich seine Ansprüche leisten, es genießt einen guten Ruf und wurde 2013 als einer der besten Arbeitgeber Hamburgs ausgezeichnet. „Mit Preiserhöhungen führen wir auch Gehaltserhöhungen für unsere Mitarbeiter durch. In der Regel während der Sommerferien alle zwei Jahre“, beschreibt die Geschäftsführerin. Wegen der Energiekrise sei dieser Rhythmus jedoch aus dem Tritt geraten. Wären Strom und Gasrechnung der Maßstab, hätte die Bäckerei die Preise zuletzt mehrfach anziehen müssen. Doch davon sah Thomas Effenberger zugunsten seiner Kunden ab, verzichtet auf Gewinn und knabbert stattdessen Ersparnisse an.

**Nachfolge.** Nicht nur bei Klima, Getreideanbau und Backwarenherstellung stellt sich für die Bäckerei die Frage nach der Zukunft. Thomas Effenberger sucht bereits seit über 15 Jahren einen Nachfolger. Fachwissen, die Qualitäten eines Machers und Begeisterung für nachhaltiges Produzieren gehören zu den Eigenschaften, die für die Nachfolge in der Bäckerei günstig wären. Wenn sich keiner für diese Aufgabe findet und niemand den Betrieb kaufen will, schließe er die Türen seiner Bäckerei, so Effenberger. Emotional sei das für ihn kein

# FACTS



**Effenberger Vollkornbäckerei**  
**Rutschbahn 18**  
**20146 Hamburg**

Tel.: +49 (0)40 45 54 45  
 Fax: +49 (0)40 45 49 01  
 Internet: www.effenberger-vollkornbaeckerei.de

Inhaber: Thomas Effenberger  
 Geschäftsführerin: Anne Effenberger  
 Gründungsjahr: 1986  
 Anzahl der Filialen: fünf, neun Marktstände



Foto: BZ/Philipp Lagoda 2023

Jahresumsatz  
 2022: 2 Mio.

**Öffnungszeiten**  
**Hauptgeschäft:**  
 Mo.-Fr.: 9.00-18.00 Uhr  
 Sa.: 9.00-13.00 Uhr

Anzahl Mitarbeiter: 20  
 Produktionsfläche: 150 m<sup>2</sup>

**Preise ausgesuchter Produkte, in EUR**

Roggenbrot, 1 kg	6,30
Sonnenblumenkernbrot, 1 kg	7,20
Weizenvollkornbrot, 750 g	5,00
Dinkel-Mischbrot, 750 g	7,50
Berliner Landbrot, 500 g	4,70
Dinkelbaguette, 500 g	6,50
Hafer Klassik, 1 kg	7,20

Problem. „Ich hatte immer Spaß am Gestalten und möchte möglichst viel weitergeben. Das empfinde ich als unsere Verantwortung gegenüber der Gemeinschaft. Ich hänge aber nicht an meiner Arbeit.“ Dafür hat der Bremer genügend andere Interessen. Mit 42 Jahren studierte er Psychologie — sein drittes Studium nach dem Betriebswirt des Handwerks. Zudem ließ er sich als Auszubildender die Grundlagen des Zimmererhandwerks beibringen, bewirtschaftet 317 Hektar Forstfläche und besitzt eine Rinderherde. Positionen in Gremien und Verbänden lehnt er teilweise ab. Doch bei aller Regsamkeit und der Fähigkeit loszulassen: Gibt es außer dem Beweis der Machbarkeit nicht noch etwas anderes, das Thomas Effenberger aus seinem Lebenswerk an die nächste Generation weitergeben will? Der Bäckermeister lacht. „In der Backstube befindet sich eine handgeschnittene Spekulationsform, sie geht auf meinen elterlichen Betrieb in Bremen zurück. Ich stelle mir eine Zukunft vor, in der meine Kinder und Enkelkinder damit Spekulationen backen.“

**[10]** Eine von mehreren Wänden mit Ehrungen und Urkunden. Anfangs hielten Marktbegleiter Gründer Thomas Effenberger mit seinem Konzept für einen Spinner, sagt seine Frau Anne. Er entgegnete: „Solange sie uns für Spinner halten, genießen wir Narrenfreiheit.“



[10]

Foto: BZ/Philipp Lagoda 2023