

Vom Ökokorn zum Ökobrot

Gabriela Kepés – Am 24. Februar besichtigten 25 Mitglieder des Bürgerverein Dammtor die Effenberger-Vollkornbäckerei in der Rutschbahn 18. Einführend erläuterte Thomas Effenberger die verschiedenen Anbauarten in der Landwirtschaft: den konventionellen (chemotechnischen) Anbau, den kontrollierten Anbau, den integrierten Anbau und den ökologischen – kontrollierten biologischen Anbau. Nach kurzer Diskussion wurde uns klar: Nur der biologische Landbau ist sinnvoll.

oder verarbeitet (Bäcker, Mühlen usw.), muss sich eine in seinem Bundesland (EU-Land) zugelassene qualifizierte Kontrollstelle suchen. Die ökologischen Produkte muss er beim Wirtschaftsministerium (in Hamburg Wirtschafts-senator) anmelden. Die Kontrollstelle prüft einmal jährlich die Eingangs- und Ausgangsrechnungen, bei Verarbeitern unter Berücksichtigung der Rezepturen, ob die Mengen zueinander passen. Außerdem werden weitere, spontane Kontrollen im unregelmäßigen Rhythmus durch-

Sauerteig sorgt außerdem für eine lange Frischhaltung, für ein rundes Aroma und wirkt als Schimmelschutz.

Bei der Verkostung schmeckten die Brote einfach toll. Nicht umsonst wird die Effenberger Vollkornbäckerei seit 1995 regelmäßig von der Zeitschrift „Der Feinschmecker“ als eine der besten Bäckereien Deutschlands ausgezeichnet. Ökologisches Brot auf ökologische Weise herstellen heißt auch, mit den Ressourcen sorgsam umzugehen. Hier ist die besichtigte Bäckerei beispielhaft: Obwohl das Korn hier selbst gemahlen wird, verbraucht die Bäckerei nur ein Drittel der Energie von Betrieben gleicher Größenordnung. Unter anderem auch dafür erhielt Thomas Effenberger 1994 den Umweltförderpreis der Behrenberg-Bank-Stiftung.

Für Interessenten gibt es regelmäßig jeden letzten Sonntag im Monat um 11 Uhr Führungen. Eine telefonische Anmeldung ist unter 040/ 45 54 45 ist erforderlich.



Die Mitglieder des Bürgerverein Dammtor mit ihrem Vorsitzenden Günther Holst. Foto: Gudrun Reher

Die biologisch-wirtschaftlichen Bauern der Effenberger Vollkornbäckerei liefern ihr Getreide persönlich an.

Thomas Effenberger, der Landwirtschaft studiert hat, besucht jeden Ökobauernhof, bevor er Getreide von dort bezieht. Er überzeugt sich davon, dass der Hof neben den gesetzlichen – auch seinen persönlichen – Anforderungen entspricht. Auch alle anderen Rohstoffe wie Butter, Honig, Rosinen, Feigen, Hefe, Sonnenblumenkerne usw. stammen aus biologisch kontrollierter Landwirtschaft. Die gesetzlichen Vorgaben, die notwendig sind, damit ein Produkt als biologisch bezeichnet werden darf, führte Thomas Effenberger wie folgt aus: Jeder Betrieb der biologische Produkte herstellt (Bauer)

geführt. Da bei Effenberger nur ökologische Rohstoffe lagern und ökologische Backwaren hergestellt werden, sind die Kontrollen leicht durchführbar.

Das frische Getreide wird bei Effenberger unmittelbar vor der Sauerteigbereitung auf den vier eigenen Steinmühlen vermahlen. Das Brot besteht aus Sauerteig, frisch geschrotetem Getreide, Wasser und Meersalz. Die Sauerteigbereitung dauert für jedes Brot mindestens 12 Stunden. Danach ist im Vorteig das Phytin soweit abgebaut, dass die Spuren- und Mengenelemente wie Eisen, Magnesium usw. für den menschlichen Körper verfügbar sind. Ohne Vorteigführung, beim sogenannten „schnellen Brot“, bleiben diese Stoffe zum größten Teil für den Körper verschlossen. Der