

nahmslos jeder äußert sich
hoherfreut über die Neueröff-
nung der Effenberger Vollkorn

terlich vertraut er auf den Er-
folg seiner Produkte: "Wer so
ein Brot einmal selbst gebak-

schutz, Ökologie und Ge-
schmack wurde die Effenber-
ger-Vollkornbäckerei bereits
mehrfach ausgezeichnet. Im
Februar gab es z.B. den Ham-
burger Gesundheitspreis, der
alle 2 Jahre durch die Hambur-
gische Arbeitsgemeinschaft für
Gesundheitsförderung e.V. an
Betriebe, Wirtschaft und Ver-
waltung verliehen wird. Und
weitere Preise werden fast
zwangsläufig folgen, denn Tho-
mas Effenberger ist unermüd-
lich, wenn er etwas als sinnvoll
erkannt hat. Das Thema Müll-
vermeidung zum Beispiel: Sein
Betrieb kommt mit einer ein-
zigen 80-Liter-Mülltonne in der
Woche aus. Das ist ein Zwan-
zigstel des Müllaufkommens
vergleichbarer Betriebe. Oder
den Komplex Energieeinspar-
ung durch optimale Nutzung:
In der Effenberger Vollkorn
Bäckerei wird nur ein knappes
Drittel der Energie verbraucht,
die gleich große Bäckereien
benötigen – und das, obwohl
bei ihm noch selbst gemahlen
wird. Sein nächster Coup: Er
will die Energie des Wasser-
dampfes, der beim Backen ent-
steht, zurückgewinnen und in
Paraffin-Wärmespeichern im
Keller quasi zwischengelagern.
Damit soll dann der gesamte
Warmwasser- und Heizbedarf
des Stammhauses an der
Rutschbahn 18 gedeckt werden,
das neben der Bäckerei,
Büro und Laden auch acht
Wohneinheiten umfasst. Vor
dem Hintergrund seines Erfol-
ges wäre es für Effenberger ein
Leichtes, weiter zu expandie-
ren. Aber das will er nicht:
"Bäckereien sind regionale
Einrichtungen. Man muss einen
Bezug zu seinen Kunden und
Lieferanten haben. Ich habe 20
tolle Mitarbeiter und hochzu-
friedene Kunden – mehr möch-
te ich zurzeit nicht."



Thomas Effenberger ist ein Überzeugungstäter in Sachen Vollkornbäckerei. Wenn er unerkannt in seinem Blankeneser Laden steht und lauscht, wie die Kunden schwärmen, freut er sich: "Die wissen eben, wie Brot schmecken muss". Bäckermeisterin Monika Krüger ist seit acht Jahren in dem erfolgreichen Öko-Unternehmen angestellt und sehr zufrieden mit Chef und Arbeit.

„Ich mache nur, wovon ich überzeugt bin!“

Das sagt Thomas Effenberger – und schon nach kurzem Gespräch weiß man: Bei ihm ist das keine Floskel – er meint das auch so! Es gab Zeiten, da ist er als Öko-Bäcker belächelt worden – heute ist er derjenige, der gut Lachen hat, gilt als Hamburgs erfolgreichster Vollkorn-Bäcker. Mehr als 20 Jahre ist es her, seit er aus Bremen nach Hamburg kam und hier die erste Vollkornbäckerei eröffnete. Heute arbeitet sein Betrieb mit acht Filialen und Ständen auf elf Hamburger Öko-Wochenmärkten so professionell wie kaum ein anderer in der Republik. Der Erfolg ist so groß, dass Effenberger regelmäßige Führungen durch den Betrieb für Kunden und Mitbewerber anbietet. Gerade hat er sein neuestes Geschäft in der Blankeneser Bahnhofstraße 16 eröffnet. Dort steht der 49-Jährige nun – inkognito, auf der Kundenseite des Treppens, hinter dem eine Bäckermeisterin sein Brot verkauft – und fordert verschmitzt dazu auf, einfach einmal aus dem Hintergrund zu lauschen, wenn Kunden den Laden betreten. Und tatsächlich: Obwohl in Blankenese an Bäckereien wirklich kein Mangel herrscht, geben sich die Kunden die Klinke in die Hand und aus-

Bäckerei! "Es macht einfach Spaß, vorne zu sein" – und vorn ist Thomas Effenberger mit vielem was er tut. Weil er Überzeugungstäter ist. "Ich mache, was mir Spaß macht. Und das mache ich gut." 24 Stunden braucht ein gutes Brot bei ihm, die Industrie kann einen Laib innerhalb von drei Stunden produzieren. Zu seinem Erfolgsrezept gehört – neben der exzellenten Qualität seiner Produkte – sein unternehmerischer Idealismus und sein innovativer Ideenreichtum. Egal ob bei Finanzierung, Energiekonzept, Einkauf oder Personal – Thomas Effenberger beschreitet gern eigene Wege. So beschäftigt er in seinen Filialen nur fest angestelltes Fachpersonal, keine Aushilfen. Das ist teurer – aber nur auf den ersten Blick, denn engagiertes Personal denkt mit, fühlt sich verantwortlich und trägt so zur glaubhaften Umsetzung des Unternehmerkonzepts bei. Die meisten Kunden wissen, was sie wollen – und die, die es nicht genau wissen, werden perfekt beraten. "Ein Kunde, der das Produkt genau kennt, den werden wir nicht wieder los", sagt Effenberger – und hat Brotkäufer und auch Mitbewerber schon mehrfach sprachlos gemacht, indem er z.B. seine Backrezepte verrät. Unerschüt-

ken hat, der weiß dessen Wert zu schätzen". Recht hat er. Wer hier sein Brot kauft, ist so wie der Chef: kompromisslos, was Gesundheit und Genuss betrifft. In seiner Überzeugung davon, dass Qualität sich durchsetzt, wurde an den ersten Öffnungstagen der Blankeneser Filiale Brot verschenkt! Und nun? Das Geschäft brummt! Die Effenberger-Stammkunden gehören zu den treuesten überhaupt. "Die wissen, wie Brot schmecken muss", sagt der Firmeninhaber und verwendet in seinem Betrieb ganz besondere Sorgfalt auf die Zubereitung. Das Getreide – vor allem Dinkel und Roggen – stammt aus kontrolliert biologischer Erzeugung und von kleinen Betrieben, die Effenberger persönlich kennt. Es wird in der Backstube gemahlen, unmittelbar bevor es verarbeitet wird. Mindestens zwölf Stunden dauert die Teigführung, weshalb alle wichtigen Vitalstoffe im Brot für den Körper aufgeschlossen sind. In drei Stufen wird der Sauerteig dabei aus natürlichen Zutaten hergestellt und sorgt dafür, dass Brot und Brötchen auch ohne Hefe locker sind, außerdem aromatischer und länger frisch als Industrieprodukte. Für ihre Leistungen im Bereich Umwelt, Gesundheits-