



Die Kunst des Brotbackens

Die Vollkornbäckerei Effenberger Brotgarten

Ein Roggenbrot vom Effenberger Brotgarten braucht nicht viel. Vielleicht etwas Butter, Schnittlauch und Tomaten, und fertig ist eine wunderbare Mahlzeit nach dem Motto: „Die einfachen Genüsse des Lebens sind die besten“. Doch wahr ist auch, daß es eines Meisters bedarf, um die einfachen Dinge in Vollendung zu schaffen.

Thomas Effenberger (38) wurde das Brotbacken sozusagen in die Wiege gelegt. Sein



Vollkornbrot vom Feinsten: knackige Kruste und nachgiebiges, feinporiges Inneres.

Vater war Bäcker, und in dessen Backstube in Bremen lernte er das Handwerk von der Pike auf. Doch bereits nach einigen Lehrjahren konnte er seinen Vater von den Vorzügen des vollen Korns überzeugen. Die erste Vollkornbäckerei Norddeutschlands war geboren. Vor acht Jahren folgte dann der Schritt in die Selbstständigkeit. Effenberger eröffnete den Laden in der Hamburger Rutschbahn, der immer noch das Hauptgeschäft neben den mittlerweile drei Filialen darstellt. Mit der ihm eigenen Entschiedenheit begann er, die Qualität seiner Backwaren immer weiter zu verfeinern. Von der Auswahl der Getreidelieferanten bis zur Pflege des Klimas in der Backstube, damit der empfindliche Sauerteig seine Arbeit optimal leisten kann, von dem Vermahlen des Korns in den Osttiroler Getreidemühlen bis zur ständigen Weiterentwicklung der Rezepte - nichts blieb dem Zufall überlassen.

Doch das Maß für ein gesundes und wohlschmeckendes Brot ist der Mensch. Und so gehört es jeden Morgen zur Aufgabe eines der im Effenberger Brotgarten arbeitenden Bäckermeister, sich eine Scheibe von den frischen Broten abzuschneiden und herzhaft hineinzubeißen, um sicherzustellen, daß die einfachen Dinge auch an diesem Tag wieder zu den besten gehören.

Schritt für Schritt: Backwaren aus echtem Schrot und Korn



Ausgewähltes Getreide von Bio-Bauern stellt die wichtigste Zutat.



Das Korn wird direkt vor dem Backen schonend gemahlen.



Im frischen Vollkornmehl sind noch alle wichtigen Inhaltsstoffe.



Der Teig wird von Hand in Portionen geteilt und in die Formen gegeben.



Bei niedriger Temperatur gehen die Brote, bevor sie gebacken werden.



Eine freundliche Bedienung und eine reichhaltige Auswahl erwarten den Kunden.