Hoffnungsträger im Unternehmerlager: Anfänger, Aufsteiger, Shooting-Stars

Wer sind die Männer und Frauen, die die Wirtschaft antreiben? Die mit Ideen und Sachverstand, mit Risiko und Kraft zu Unternehmern werden? Die Arbeitsplätze schaffen, statt sie zu vernichten? Die Nischen besetzen in einer Welt von immer größeren Konzernen? Die Wirtschaft braucht neue Orientierung, neuen Mut und dringender denn je den Mittelstand und neue Unternehmer. Wer sind die Hoffnungsträger? Das Abendblatt stellt sie in lockerer Folge vor. Heute: Der innovative Bäckermeister Thomas Effenberger.

Ein Öko-Bäcker mit Idealen

Von CLAUS GORGS

Hamburg – Nein, ein Idealist sei er nicht, sagt Thomas Effenberger, und hält das frischgebackene Brot dicht unter seine Nase, um den Geruch in sich aufzusaugen. „Ich bin Praktiker." Dabei hat der Bäckermeister zwei Studiengänge absolviert, erarbeitet gerade neue Ausbildungsrichtlinien für sein Handwerk und hält Vorträge über Solidarität in der modernen Gesellschaft.

Die Erfolgsgeschichte des 41jährigen begann mit einem Mißerfolg. Nach der Lehre in der Bäckerei des Vaters studierte Effenberger Landwirtschaft mit dem Ziel, einen Hof zu kaufen und Öko-Bauer zu werden. Doch der Plan scheiterte an der Finanzierung. „Die Banker haben mir überhaupt nicht zugehört", sagt Thomas Effenberger im Gespräch mit dem Hamburger Abendblatt.

So blieb er dem Bäckerhandwerk treu, übernahm den väterlichen Betrieb in Bremen und baute ihn zu einer Vollkornbäckerei um. 1985 kaufte er eine Bäckerei im Hamburger Univiertel, Rutschbahn 18. Auch hier arbeitet er nur mit Zutaten aus biologischem Anbau, chemische Zusätze wie Backtriebmittel sind tabu. Inzwischen hat die Vollkornbäckerei Thomas Effenberger neben dem Stammbetrieb fünf weitere Filialen in Hamburg und beschickt zehn Wochenmärkte mit ihren Verkaufswagen.

„Unser Brot macht glücklich"

Mit einem kräftigen Schwung wuchtet Effenberger den schweren Getreidesack hoch und läßt das Korn in die hölzerne Mühle rauschen. Sein Mehl mahlt er ausschließlich selber, das Getreide dazu kommt von ausgesuchten Bauern aus der Umgebung. „Wir behandeln unsere Zutaten so, daß alle Nährstoffe erhalten bleiben", sagt der Chef, der in seiner Backstube auch selbst mit anpackt. Daher schmeckten seine Brote nicht nur besser als andere, sie seien zudem bekömmlicher. „Dinkelbrot aktiviert zum Beispiel körpereigene Stoffe, die das Wohlbefinden steigern. Unser Brot macht glücklich!"

Effenberger selbst wirkt wie der lebende Beweis dieser Behauptung. „Es gibt nur zwei Möglichkeiten: Entweder Arbeit strengt an oder sie macht Spaß. Mir macht sie Spaß." Gerade für

Die Arbeit muß Sinn machen

einen Handwerker sei es wichtig, sich an seinem Produkt freuen zu können. „Damit ich zufrieden bin, muß ein Brot gut aussehen, gut riechen und natürlich gut schmecken", sagt der Bäcker, der sich sein Abitur, seinen Meistertitel und seinen Studienabschluß immer nach Feierabend erbüffelte. „Neben der wirtschaftlichen Bilanz muß auch die Spaßbilanz stimmen. Die Arbeit muß sich lohnen, muß Sinn machen."

Als Effenberger vor elf Jahren nach Hamburg kam, glaubte zunächst niemand daran, daß seine Ideen Sinn machten. „Die Vision einer Öko-Bäckerei erschien allen damals etwas abenteuerlich", erinnert sich Peter Wildgruber, Gründungsbeauftragter der Hamburger Handwerkskammer, gegenüber dem Abendblatt. „Außerdem legte er eine Kapitalbedarfsplanung vor, die so niedrig war, daß ihm keiner geglaubt hat." Doch Effenbergers Rechnung ging auf. Alle handwerklichen Arbeiten erledigte er mit Hilfe seiner Brüder selbst, die ersten Monate schlief er im Büro seiner Bäckerei – im Hochbett über dem Schreibtisch. „Der Mann hat mich überzeugt", sagt Wildgruber.

Mit seiner Idee vom Öko-Brot traf er Mitte der achtziger Jahre den Nerv der Zeit. Heute kommen längst nicht mehr nur Naturschützer und Allergiker in Effenbergers „Brotgarten", sondern auch die ganz normale Laufkundschaft. Stand er anfangs noch allein zuerst in der Backstube und dann hinter der Ladentheke, hat er heute 19 Mitarbeiter, davon vier Auszubildende. Von 252 000 Mark im ersten vollen Geschäftsjahr 1986 schraubte Effenberger seinen Umsatz Jahr für Jahr nach oben. Im vergangenen Jahr verließen Backwaren im Wert von 2,5 Millionen Mark seine Öfen. Effenbergers Hausbank, die Hamburger Sparkasse, ist voll des Lobes: „Der Mann ist sicher ein Aushängeschild für Hamburg."

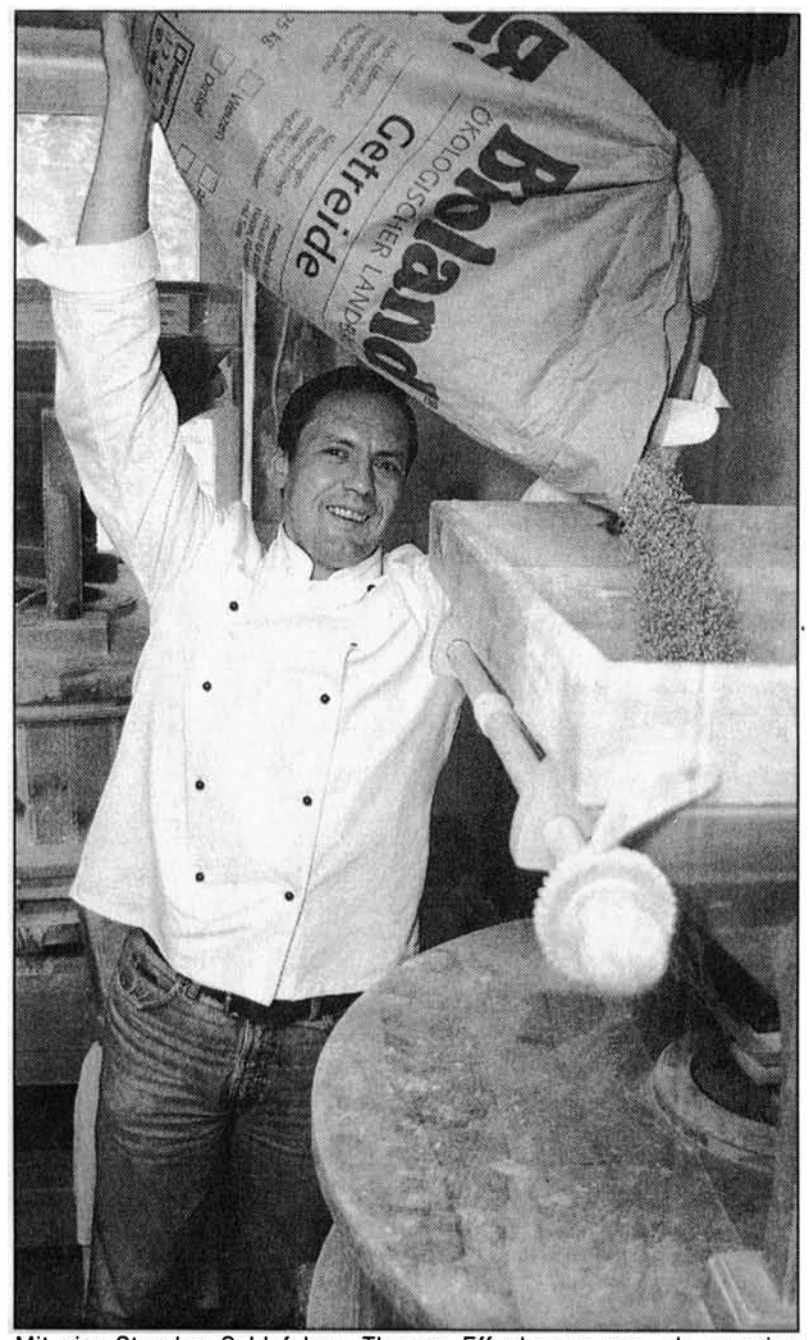
Doch über betriebliche Kennzahlen will Effenberger seinen Erfolg nicht gern beurteilt wissen. „Wenn wir in 20 Jahren noch am Markt sind, dann waren wir erfolgreich", sagt er. „Mir ist es lieber, wenn wir uns langsam entwickeln, aber dafür nachhaltig." Mehr als zwanzig Prozent Umsatzzuwachs in einem Jahr hält er nicht für gesund. „Dann leidet meist die Qualität." Seit der Gründung hat der Unternehmer seine Gewinne fast ausschließlich wieder in den Betrieb gesteckt. Sich selbst zahlt er ein Nettogehalt von 1800 Mark im Monat.

Neben einer möglichst umweltgerechten Produktionsweise – die Vollkorn-Bäckerei kommt mit einem Drittel der Energie herkömmlicher Backstuben aus, der Chef fährt einen Mercedes mit Salatölmotor – liegt Effenberger besonders die Ausbildung am Herzen. „Das wichtigste ist die Sozialisation ins Berufsleben", sagt der Praktiker Effenberger. Er will seinen Lehrlingen vor allem „Kreativität vermitteln und ihren Mut anregen". In seinem Betrieb bekommt jeder Auszubildende vom ersten Tag an einen eigenen Verantwortungsbereich und muß im Laufe seiner Lehre in alle Betriebsbereiche reingeschnuppert haben. Sein Ziel: „Wir brauchen wieder besser ausgebildete Leute."

Daß in seiner Innung derzeit über das genaue Gegenteil, nämlich eine Absenkung der Ausbildungsstandards diskutiert wird, wurmt ihn. „Wenn die Schulen die jungen Menschen schlechter ausbilden als früher, wie immer behauptet wird, dann können wir doch nicht als Reaktion unsere Anforderungen senken. Das ist doch absurd, das geht doch gegen unsere Berufsehre." Effenberger plädiert statt dessen dafür, die Ausbildung stärker zu differenzieren, vor allem kaufmännisch begabten Lehrlingen auch die Möglichkeit zu bieten, sich in der Lehrzeit betriebswirtschaftlich weiterzubilden. Ein entsprechendes Ausbildungskonzept, das er auf der nächsten Innungsversammlung vorstellen will, hat er bereits erarbeitet.

Seine Umtriebigkeit hat den quirligen Unternehmer, der im Gespräch wie selbstverständlich Tucholsky zitiert, in Hamburg und darüber hinaus bekannt gemacht. Aus dem ganzen Bundesgebiet fragen ihn Bäcker um Rat, die ebenfalls ökologisch backen wollen. Die Handwerkskammer lädt ihn immer wieder zu Vorträgen ein, das letzte Mal zum Thema Solidarität. „Da mußte ich mich erstmal einlesen", sagt Effenberger lachend.

Für die Zukunft hat sich der Bäckermeister noch viel vorgenommen. Was genau, verrät er nicht. „Nur soviel: Ich werde niemals aufhören zu arbeiten." Und irgendwann, da ist sich Effenberger sicher, wird er sich doch noch seinen Traum vom Bio-Hof erfüllen. „Ich werde als Bauer sterben, das weiß ich."



Mit vier Stunden Schlaf kam Thomas Effenberger aus, als er seine Backstube noch ganz allein betrieb. Heute hat er fast 20 Mitarbeiter, aber kaum mehr Zeit. Seine Hobbys sind Steppen und Gesellschaftstanz. Die Wochenenden verbringt der innovative Bäckermeister häufig in Berlin: Dort leben seine Frau, die ein Ausbildungszentrum für sozial Benachteiligte leitet, und seine Kinder Sonja (6) und Steffen (2). Foto: PIEL