Gläserne Backstube – das Auge isst mit

Duftende Dinkelbrote, knackige Krusten. Am Montag öffnete im Dammtorbahnhof Hamburgs erste gläserne Vollkornbäckerei. Wer bei „Effenberger" Brot kauft, kann gleichzeitig die ganze Backstube beobachten. Hochmoderne Maschinen im Wert von rund 500 000 Euro auf nur 75 Quadratmetern. Getreidemühlen mahlen frisches Korn. In riesigen Backöfen dampfen knusprige Brote.

„Die Backstube ist mein Traum", sagt Bäckermeister Jens Gottschalk (37). Zusammen mit Firmenpartner Thomas Effenberger hat er sich auf ökologisches Backen spezialisiert. „Unsere Brote enthalten bis zu 80 Prozent Dinkel. Ein uraltes Korn. Viele Menschen vertragen das einfach besser. Die Nachfrage danach steigt gerade in Norddeutschland enorm an."

Wirtschaftssenator Gunnar Uldall (r.) zieht die Brote aus dem Ofen. Mit dabei: Bäckermeister Thomas Effenberger (l.), Jürgen Hogeforster von der Handwerkskammer.
FOTO: BODIG

Wie zur Bestätigung stehen die Kunden vor der gläsernen Bäckerei Schlange. 1500 Brote gingen schon am ersten Tag über den Ladentisch. Zur Eröffnung sagte Wirtschaftssenator Gunnar Uldall: „Hier kann jeder sehen, wie das Brot hergestellt wird. Nur eines bleibt ein Geheimnis: das Rezept." Und das verrät Jens Gottschalk nicht. „Wichtig ist, dass das Dinkelbrot außen knusprig und innen schön saftig ist", erklärt er. Sein Geheimtipp: „Gefühl. Eine gute Rezeptur braucht ganz viel Gefühl." (vltb)