Interview mit Thomas Effenberger
Vollkornbäckerei Effenberger

Die Vollkornbäckerei Effenberger im Uni-Viertel wurde im Februar 1986 eröffnet. Bäckermeister Thomas Effenberger verarbeitet ausschließlich Zutaten aus biologisch kontrolliertem Anbau zu Backwaren ohne jegliche chemische Zusätze. Begonnen wurde in der "Rutschbahn" - hier besteht auch bis heute die Backstube - , und von hier aus begann der Aufbau von Filialen im Hamburger Raum. Die Vollkornbäckerei Effenberger steht nicht nur für einen innovativen Handwerksbetrieb mit hohem Anspruch an die Qualität der Backwaren, sondern auch für sparsamen Verbrauch von Energie.
1994 erhielt sie den Umweltförderpreis der "Berenberg Bank Stiftung von 1990".

■ Was zeichnet Ihren Betrieb besonders aus, was ist das Besondere an Ihrem Brot?

Effenberger: Erst einmal schmeckt es hervorragend - das liegt an den Zutaten aus rein biologischem Anbau und natürlich auch unserer Art zu backen. Wir lassen uns das Mehl nicht liefern, sondern wir mahlen selbst. So haben wir immer frisch gemahlenes Mehl in genau der Menge, die wir zur Weiterverarbeitung benötigen. Außerdem verwenden wir keinerlei chemische Zusätze bei der Herstellung unserer Backwaren, und als Triebmittel werden nur Sauerteig und Backferment eingesetzt. Zum Süßen wird kein Zucker verwendet, sondern Honig. Selbst die Eier kommen von ausgesuchten Bioland– Bauernhöfen, und wir legen Wert auf eine artgerechte Tierhaltung. Damit wir die Qualität genau im Auge behalten können, sehe ich mir die Betriebe selbst an, nur die Qualitätsführer werden unsere Partner. Wir lassen uns deshalb auch direkt von den Bauern beliefern.

■ Produzieren Sie bei diesem hohen Qualitätsanspruch mit hohen Kosten nur für besonders anspruchsvolle Kunden, die bereit sind, auch einen hohen Preis zu zahlen?

Nein - wir wollen nicht nur für einen kleinen Kreis backen; wir wollen, daß sich ein breiter Kundenkreis unser Brot leisten kann. Das erreichen wir, indem wir extrem kostenbewußt produzieren. In unseren Betrieben ist alles ganz genau durchdacht, speziell entwickelt und optimiert: Wir verbrauchen deutlich weniger Energie als die Konkurrenz, denn wir haben uns eine Ofenanlage konzipieren lassen, die auf niedrigen Energieverbrauch hin optimiert

> ...wir wollen, daß sich ein breiter Kundenkreis unser Brot leisten kann. Das erreichen wir, indem wir extrem kostenbewußt produzieren.

ist. Sogar die Abwärme der Öfen können wir gut nutzen: Sie reicht bei uns vollkommen aus, um warmes Wasser zu erzeugen.

■ Wie entstand die Idee, eine Vollkornbäckerei in Hamburg zu gründen?

Das war eigentlich ein langer Weg. Ich komme zwar aus einer Bäckerfamilie, habe auch im heimischen Betrieb in Bremen das Handwerk gelernt und wurde zunächst auch Bäckermeister. Doch nachdem ich das Abitur auf einer Abendschule nachgeholt hatte, begann ich ein Agrarstudium, denn ich wollte einen eigenen Hof mit rein ökologischem Anbau. Ich war fast mit dem Studium fertig und suchte nicht nur einen Hof, sondern natürlich auch eine Bank, die bereit war, mich mit den entsprechenden Krediten zu versorgen. Der Hof war schon zu bekommen, die Bank aber leider nicht zu finden. Also gingen die Überlegungen weiter, wie ökologischer Anbau aus vielleicht anderer Richtung zu unterstützen sei. Da kam dann wieder meine Ausbildung hoch und ich entschloß mich, eine Bäckerei nur mit ökologischen Grundprodukten aufzubauen. Durch mein Studium war ich natürlich eine ganze Zeit raus aus der Praxis, und so fing ich erst einmal wieder an zu arbeiten, um mein handwerkliches Können auf den besten Stand zu bringen. Parallel suchte ich eine Bäckerei, die ich übernehmen könnte. Die fand ich dann in Hamburg, fing an, sie umzubauen und gründete schließlich meinen Betrieb.

■ Warum mußten Sie umbauen - konnten Sie Ihre Backwaren nicht in der bestehenden Bäckerei herstellen?

Nein, meine Vorstellung von Vollkornbackwaren geht ja über die Verwendung von Zutaten aus ökologischem Anbau hinaus: Ich wollte kein maschinell hergestelltes Brot; es sollte mit Liebe und nach alterprobten Regeln hergestellt werden. Ich wollte eine Produktion mit einem deutlich geringeren Energieverbrauch als in herkömmlichen Bäckereien. Dazu mußte ich umbauen, neue Öfen mußten installiert und die Backstube nach unseren Bedürfnissen umgestaltet werden. So sparen wir nicht nur Geld durch den geringeren Energieverbrauch, sondern wir haben auch einen wesentlich höheren Nutzungsgrad als andere. Da wir nur frische Zutaten verwenden, brauchen wir auch nicht den üblichen Froster - uns reicht der Keller mit seiner natürlichen Kühlung

■ Wie finanzierten Sie die Bäckerei?

Über Banken und ERP-Mittel.

■ Wurden Sie bei den Gesprächen mit der Bank unterstützt?

Ich kannte mich noch nicht besonders gut aus in Hamburg und wandte mich an die Handwerkskammer, von der ich hervorragend beraten wurde. Mein Investitionsplan war plausibel und überzeugte auch die Bank. Ich glaube, man braucht gute Leute als Berater, die die eigenen Ideen reflektieren und offene Fragen stellen. Nur so kann man diese Ideen weiterentwickeln.

■ Sie hatten ja nicht gleich mehrere Filialen in Hamburg. Wie kam es dazu?

Nach den ersten Jahren wurde klar, daß wir mit nur einer Bäckerei und einem Verkaufsraum nicht überstehen können. Wir mußten uns vergrößern, neue Filialen als Verkaufsräume aufmachen. So haben wir eine Größe erreicht, mit der wir rentabel arbeiten können.

■ Wie groß war Ihr persönlicher Einsatz in der Gründungsphase – oder, anders gefragt, wie viele Stunden mußten Sie am Tage arbeiten, um Ihre Bäckerei aufzubauen?

(Schmunzelnd:) Ich beantworte das lieber mal anders herum: Ich hatte so drei bis vier Stunden Schlaf pro Nacht. Ich habe in einem Zimmer direkt neben der Bäckerei geschlafen, eigentlich habe ich in der Bäckerei gelebt. Das hat mir nebenbei zu einem großen Kundenstamm verholfen - ich war ja immer da. Wenn ich im Sommer eine Pause machte, saß ich an einem Tisch vor dem Geschäft, so kamen viele Kontakte zu den Nachbarn zustande: Wir tranken und aßen etwas, wir lernten uns kennen. Viele dieser Nachbarn kaufen immer bei mir.

Ich wollte immer hoch motivierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die genau so viel Spaß an der Arbeit haben wie ich selbst. Wir haben viel darüber nachgedacht, wie alle hier zufrieden sein können und auch auf die Gesundheit des Einzelnen geachtet werden kann.

■ Ihren eigenen hohen Qualitätsanspruch und Ihren persönlichen Einsatz haben wir jetzt kennengelernt. Mit dem Wachstum Ihres Betriebes waren zunehmend mehr Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter einzubeziehen. Wir konnten Sie die für Ihre Ziele gewinnen?

Ich wollte immer hoch motivierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die genau so viel Spaß an der Arbeit haben wie ich selbst. Wir haben viel darüber nachgedacht, wie alle hier zufrieden sein können und auch auf die Gesundheit des Einzelnen geachtet werden kann. Bei uns wird nicht zu den Schlafzeiten der Menschen gebacken, deshalb öffnen wir auch erst etwas später. Unter anderem dadurch erreichen wir eine hohe Zufriedenheit und Motivation. Und: bei und gibt es nicht den Meister, der in der Backstube steht und die anderen scheucht; bei uns fühlen sich alle für die unterschiedlichsten Tätigkeiten verantwortlich, und sie sind es auch. Wir erreichen das durch Job-Rotation: Jede Funktion kann von jedem ausgeübt werden. Jeder und jede kennt damit den Gesamtablauf und kann Verantwortung übernehmen.

Wir danken Ihnen für dies Gespräch.