Die Entdeckung der Langsamkeit in der Backstube

BÄCKER Familienunternehmen in Hamburg. Was sind ihre Stärken, wer steht dahinter? Die Abendblatt-Serie. Heute: Effenberger.

Bob Geisler
Hamburg

Süß und würzig ist der Duft, der aus der Backstube auf die Straße dringt. Schon auf der Treppe des Hauses fängt er den Besucher ein, führt ihn in den Keller, in dem fünf junge Männer Hunderte von Laibern Brot aus den Öfen schaufeln. Schweißtropfen rinnen über ihre Gesichter, die Haare werden von Netzen und weißen Mützen im Zaum gehalten. Es ist acht Uhr früh, Ende eines Arbeitstages in der Bäckerei Effenberger an der Rutschbahn im Uni-Viertel.

Thomas Effenberger (46) eröffnete 1985 die erste Vollkornbäckerei Hamburgs. Am Montag kommt nun das siebte Geschäft, die „gläserne Backstube" im Dammtorbahnhof, hinzu.

Mitten zwischen den Gesellen und Auszubildenden steht Elmar Petschke (34) und schüttet frisch gemahlenes Mehl in eine Knetmaschine, groß wie der Reifen eines Radladers. Eine weiße Wolke hüllt den Bäckermeister für einen Moment ein, während er den Sauerteig für den nächsten Tag ansetzt. Von jetzt an dauert es etwa 24 Stunden, bis sich auch diese blasse, lockere Masse in insgesamt 1200 Brote verwandelt hat.

„So lange braucht man für ein gutes Brot", sagt der Chef der Bäckerei, Thomas Effenberger. Aus dem Mund des 46-Jährigen klingt das ganz selbstverständlich, ist es aber nicht. Die Industrie ist heute in der Lage, ein Brot in drei Stunden herzustellen. „Das ist dann aber ein anderes Produkt", sagt Effenberger. Er hat sich hingegen zum Ziel gesetzt, das „beste Brot der Stadt" zu backen.

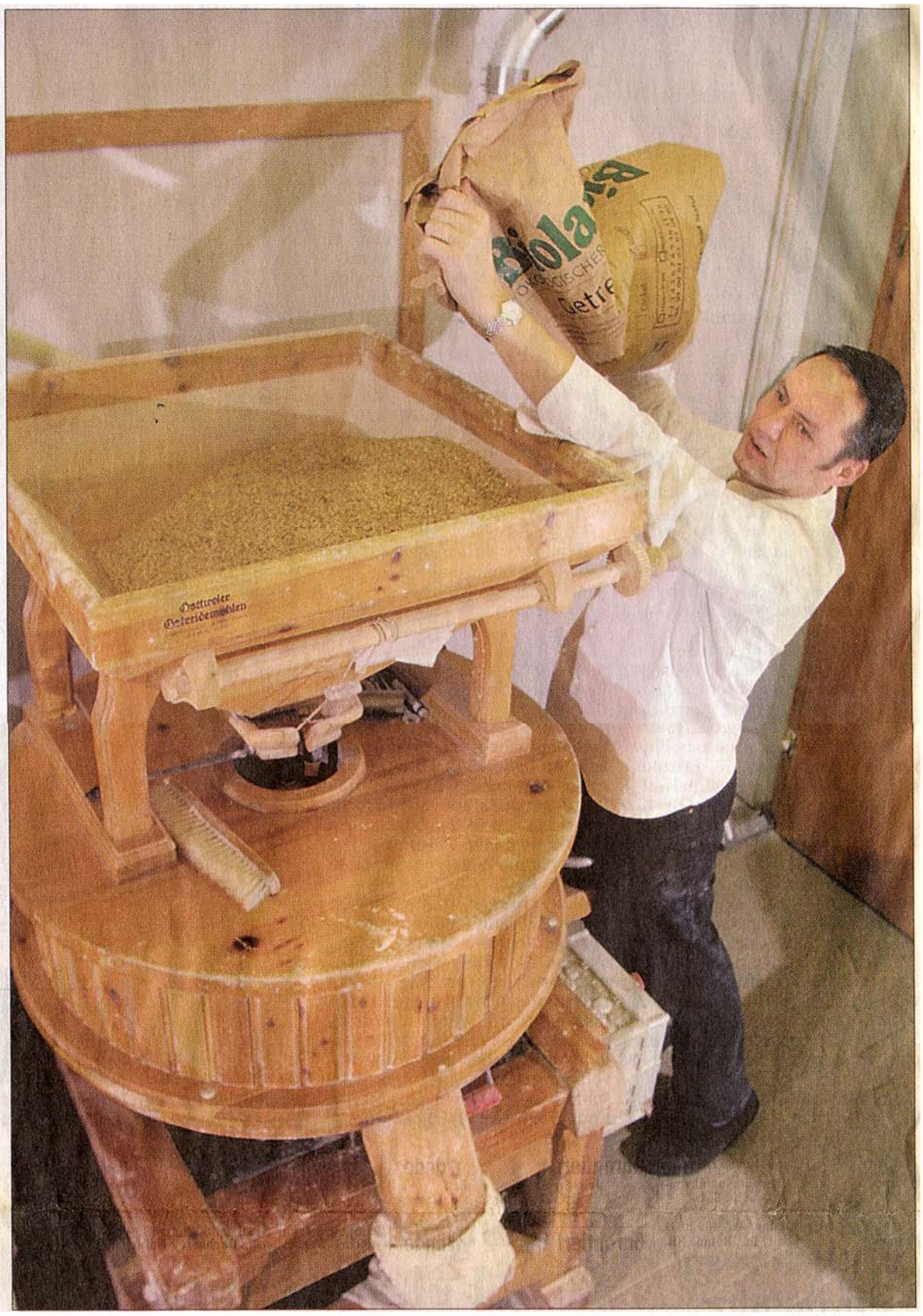
Und dazu nimmt er sich Zeit. Das fängt bei der Auswahl des Getreides an. Der Chef besucht in regelmäßigen Abständen selbst die drei Bauernhöfe in Norddeutschland, die seine Bäckerei beliefern. Das Getreide stammt ausschließlich aus ökologischem Anbau, der ohne synthetische Düngemittel auskommt. Gemahlen werden Gerste, Roggen und Dinkel direkt in der Backstube, erst kurz bevor das Mehl weiterverarbeitet wird. Besonders viel Zeit verwenden Effenbergs Mitarbeiter auf den Sauerteig. In drei Stufen vermehren sich darin so genannte Milchsäurestäbchen, die unter anderem für die richtige Säure des Brotes sorgen. „Das dreistufige Verfahren führt auch dazu, dass unser Brot ohne Zugabe von Hefe locker ist und länger frisch bleibt. Vor allem aber schmeckt es besser."

Die Geschäfte des „Öko ohne Wollsocken" (Effenberger über Effenberger) laufen gut. In sechs Läden verkauft er heute seine Produkte. Das siebte Geschäft eröffnet der Chef zusammen mit einem Teilhaber am Montag im Dammtorbahnhof. In einer „gläsernen Backstube" können die Kunden die Bäcker direkt bei der Arbeit beobachten.

Der Umsatz des Familienunternehmens nimmt pro Jahr um fünf Prozent zu. 2001 lag er bei 1,5 Millionen Euro, die Rendite „etwas über dem Branchendurchschnitt von drei Prozent". So profitabel war die Firma nicht immer. 1985, als Effenberger aus Bremen nach Hamburg kam, um die erste Vollkornbäckerei an der Elbe zu eröffnen, belächelten ihn die Kollegen mitleidig. Kaum mehr als ein Idealist in einem Keller war er da, der in einer Kammer neben der Backstube schlief. Wenn er nicht in der backte, demonstrierte Effenberger in Brokdorf gegen die Atomindustrie – und war kurz darauf als Jungunternehmer beim Bürgermeister eingeladen.

„Es ging mir darum zu beweisen, dass Ökologie und Ökonomie keine Gegensätze sein müssen", sagt Effenberger. Das hat der Bäckermeister und Betriebswirt des Handwerks geschafft. Kosten reduzierte er da, wo es nicht um die Qualität des Produktes ging. So heizen die Backöfen auch das Wasser, mit dem die Angestellten duschen. Effenberger kennt zudem den Bedarf der Kunden so genau, dass nur etwa drei Prozent der Brote an einem Tag nicht verkauft werden.

Nach der Versöhnung von Ökologie und Ökonomie ist Effenbergers Ziel für die Zukunft eher bescheiden: „Ich will, dass wir in zwanzig Jahren noch immer am Markt sind."



Effenberger mahlt das Getreide für seine Brote erst, wenn es weiterverarbeitet werden soll. Dabei bleiben wichtige Vitamine, die vor allem in der Schale der Körner sitzen, erhalten. FOTOS: INGO RÖHRBEIN

BÄCKEREIEN IN DEUTSCHLAND: HANDWERK SEIT DEM MITTELALTER

Die Zahl der Bäckereien in Hamburg ist seit Jahren rückläufig. Waren es 1995 noch 160 Betriebe, so wurden 2000 lediglich noch 136 gezählt. In ihnen wurden etwa 4100 Menschen beschäftigt. Die Betriebe erzielten einen Umsatz von gut 190 Millionen Euro. Insgesamt sind bundesweit 185 450 Bäcker in 20 604 Betrieben tätig. Vollkornbäcker machen nur eine verschwindend kleine Minderheit unter den Betrieben aus. In Hamburg sind es gerade einmal drei Unternehmen, die sich auf diesen Bereich spezialisiert haben. Die Ausbildung in dem Handwerk dauert drei Jahre. Abiturienten können sich in vier Jahren zum technischen Betriebswirt des Ernährungshandwerks ausbilden lassen. Junge Gesellen verdienen zwischen 1600 und 1800 Euro, Meister und erfahrene Gesellen 2300 Euro. Hinzu kommen Zuschläge für Nachtarbeit.

Das Backgewerbe ist Jahrtausende alt. In Ägypten wurde schon vor 5000 Jahren gebacken, im alten Rom teilte man die Bäcker um 100 nach Christus in einen eigenen Erwerbszweig ein. 300 Jahre später gab es in Rom schon mehr als 250 Bäckereien. In Deutschland arbeiteten die ersten Berufsbäcker vor 1400 Jahren, die ältesten Innungen stammen aus dem Mittelalter. Die erste deutsche Großbäckerei nahm 1844 in Berlin ihre Arbeit auf. *(bob)*