

Effenberger-Vollkornbäckerei erhält Auszeichnung

Eimsbüttel (us). "Trotz des Preisdruckes durch erfahrbare Qualität konkurrenzfähig bleiben", gratulierte Bezirksamtsleiter Dr. Jürgen Mantell der Vollkornbäckerei "Effenberger" anlässlich der Verleihung des Gesundheitspreises 2005 durch die Hamburgische Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e.V. (HAG). Der Hamburger Gesundheitspreis für Betriebe, Wirtschaft und Verwaltung wird alle zwei Jahre ausgelobt. In der Gruppe der Kleinbetriebe ging er in diesem Jahr an die Eimsbütteler Vollkornbäckerei. "Neben dem guten Betriebsklima, einem vorbildlichen Arbeitszeitmodell, den hervorragenden Produkten, bei denen keine schädlichen Inhaltsstoffe verwendet werden zeichnet sich der Traditionsbetrieb durch konsequente Staubvermeidung aus", betont Prof. Dr. Leonhard Hajen, Vorsitzender der HAG. Thomas Effenberger, der Inhaber der Vollkornbäckerei, freute sich darüber hinaus über sein 20-jähriges Jubiläum an der

Rutschbahn und hatte zu einem kleinen Umtrunk geladen. Vor 50 Jahren begann Rudolf Effenberger in Bremen zu backen. Schon 1973

stellte der Familienbetrieb auf Öko und Vollkorn um und war damit eine der ersten Vollkornbäckereien Norddeutschlands. Das

wöchentlich frisch angelieferte Getreide wird vor Ort gemahlen und dann weiterverarbeitet. Bei einem Rundgang durch den Betrieb bekamen die Gäste einen Einblick in den Bäckereialltag und durften im Anschluss Kostproben des Handwerks genießen. "Wenn ich mich nach der Arbeit belohnen möchte, dann gehe ich zu Effenberger und kaufe mir ein Fruchtebrötchen", gesteht Hajen. Der "Janker" nach leckeren Vollkornprodukten sei ganz natürlich, beruhigte Thomas Effenberger, den durch die Art der Zubereitung würden beim Verzehr Glückshormone freigesetzt und wünscht guten Appetit!



Bezirksamtsleiter Dr. Jürgen Mantell und Prof. Dr. Leonhard Hajen, Vorsitzender der Hamburgischen Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung gratulieren Thomas Effenberger zum Gesundheitspreis 2005 (v.l.).