

## Effenberger „Brotgarten“

## Vorbild für die Bäckerzunft?

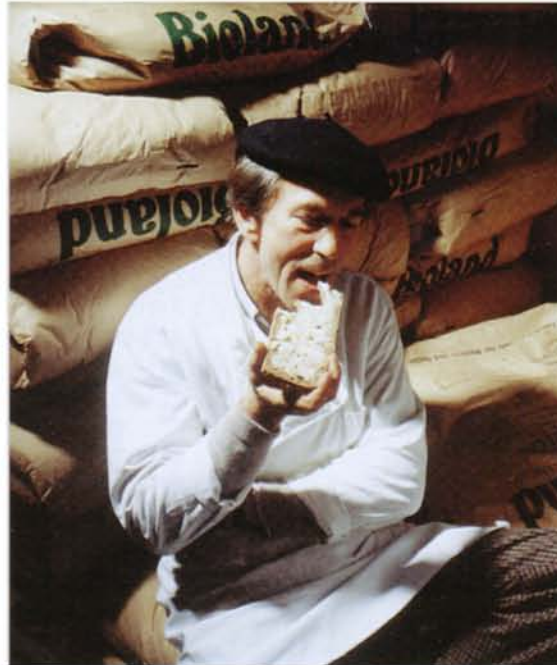
„Wir sind in 20 Jahren immer noch am Markt - und dann machen wir alle das, was wir heute tun.“ Davon ist der Hamburger Bäckermeister Thomas Effenberger fest überzeugt. Sein Backbetrieb im Hamburger Uni-Viertel hätte demnach eine Vorbild-Funktion für die gesamte Bäckerzunft der Hansestadt, die in einem raschen Konzentrations-Prozess begriffen ist. Der Erfolg seiner Geschäftsidee scheint ihm bisher recht zu geben: Wo andere über Umsatzeinbußen klagen, registriert Effenberger erstaunliche Wachstumssprünge.

Der Name „Brotgarten“ deutet schon auf das ökologische Engagement des Bäckermeisters hin. Er arbeitet mit frisch geschrotetem Getreide aus kontrolliert ökologischem Anbau. Seine Sauerteig-Brote bestehen nur aus Getreide, Wasser und Salz, aber auch alle anderen Produkte kommen ohne chemische Backhilfsmittel aus. „Bis auf den Rum kommen alle Rohstoffe aus biologischem Anbau“, versichert Effenberger.

Bei der Qualität seiner Erzeugnisse will er keine falschen Kompromisse machen, und er glaubt, daß die Verbraucher diese Haltung zunehmend honorieren. Aber nicht nur der Markterfolg, den er auch aus Verantwortung für seine 14 Mitarbeiter anstrebt, treibt ihn an. Er fühlt sich zutiefst der Umwelt verpflichtet, die durch eigenes Handeln zumindest nicht weiter geschädigt werden soll. „Das hat etwas mit dem Ausgleich von Geben und Nehmen zu tun und ist vielleicht sogar auf meine katholische Erziehung zurückzuführen“, überlegt der aus Bremen stammende Bäckermeister.

Der Sinn, den seine Arbeit ihm bietet, braucht er als Motivation. Das Geldverdienen allein würde nicht ausreichen. Deshalb setzt er in seinem Betrieb möglichst auf Energieeinsparung, wobei ihm seine technische Begabung zugute kommt. Das Brauchwasser wird beispielsweise durch Abluft gewärmt, Kühlung durch verdunstetes Grundwasser erzeugt. Diese Bemühungen fanden vergangenes Jahr durch Verleihung des Umweltförderpreises der Beerenberg Bank Stiftung Anerkennung.

Da sein Betrieb auf schrittweises, aber kontinuierliches Wachstum angelegt ist, braucht der Bäckermeister langfristig überschaubare



**Hans-Jürgen Gertz - Bäckermeister, Lebensmittel-technologie und Ernährungsberater bei der Qualitätskontrolle.**  
Foto H. Fischer

Rahmenbedingungen. Für den Backbetrieb und die bisher vier Verkaufsstellen strebt er möglichst langjährige Mietverträge an. Auch die Hamburger Behörden sollten ihm Planungssicherheit garantieren. Ansonsten aber setzt er auf Flexibilität - ständig gilt es, Produkte und Produktionsweise zu verbessern und die Produktivität zu erhöhen.

Da er für die Rohstoffe höhere Preise als andere Bäcker zu zahlen hat und jede Mechanisierung des Betriebes aus ökologischer Überzeugung heraus ablehnt, muß er die Kosten auf andere Weise senken.

Das fängt damit an, daß die Backverfahren und die Betriebsabläufe fortlaufend verbessert werden. „Wir haben hier unsere Bastelecke“, erklärt Effenberger dem Besucher. Ein anderer Faktor ist das eingeschränkte Sortiment von 30 bis 40 Produkten, das größere Stückzahlen erlaubt. Um dieses Prinzip noch besser nutzen und auch logistische Probleme lösen zu können, wäre ihm an einer

Kooperation mit anderen Kollegen gelegen.

Die Beschickung von Ökomärkten und weitere Verkaufs-Aktionen erlauben eine flexible Nutzung zusätzlicher Absatzchancen. Am wichtigsten ist ihm aber die Qualifikation seiner Mitarbeiter, die die Ziele des „Brotgartens“ verinnerlicht haben und „keinen Ausschuß produzieren“. Auch neu eingestellte Meister werden zunächst gründlich eingearbeitet, berufliche Weiterbildung wird nicht nur für den Chef großgeschrieben. Und im Team sorgt die Anwendung des Rotationsprinzips für mehr Beweglichkeit.

Thomas Effenberger wollte nach einem Agrarstudium zunächst Landwirt werden. Als aber der eigene Hof an Finanzierungsvorbehalten der Banken scheiterte, besann er sich auf den gelernten Beruf des Bäckermeisters zurück. In knapp zehn Jahren Selbständigkeit hat der 39jährige das erreicht, was er sich vorgenommen hat. Seine Zukunfts-Vision: „Ich will den Ruf des Brotspezialisten in Hamburg erwerben!“ Wobei er sich bewußt ist, daß er mit dem Wachstum seines Betriebes selbst Schritt halten muß.

Hans-Jürgen Schild/Nordhandwerk



Foto: Jochen Kleinfeld