

Herr Effenberger, gibt's in 20 Jahren noch Toastbrot?



Thomas Effenberger (54) in der „gläsernen Backstube“ im Bahnhof Dammtor

Zum 9. „N Klub“: Der Biobäcker (54) über die Zukunft von Öko-Brötchen und Billig-Stullen

Das Interview führte
ERIK TRÜMLER

Heute Abend trifft sich wieder Hamburgs Öko-Elite zum „N Klub“, diskutiert über nachhaltigeres Handeln. Einer der Vordenker der Szene: Bäcker Thomas Effenberger (54). Er feierte in diesem Jahr 25-jähriges Jubiläum seines Unternehmens. Die MOPO, die den „N Klub“ präsentiert, sprach mit ihm über Energie, Bio und Toastbrot.

MOPO: Sie produzieren seit 25 Jahren Vollkorn-Brot. Haben Sie schon immer gewusst, wo die Reise hingeht?
Effenberger: Nein. Damals habe ich gesagt, dass Landbau mit Einsatz von Chemie in 20 Jahren verboten ist. Das war zu optimistisch. Es dauert noch

weitere 20. Liegen Sie dann richtig? Daran geht kein Weg vorbei. Der Welternährungsrat sagt klar: ortstypische Sorten und biologischer Anbau sind notwendig, die Bodenerosion zu stoppen und die Welt zu ernähren.
Wie bewerten Sie den Bio-Boom im Supermarkt?

i Der „N Klub“

Der „N Klub“ („N“ für Nachhaltigkeit) trifft sich heute zum neunten Mal. Die geschlossene Veranstaltung wird von der MOPO präsentiert. Persönlichkeiten tauschen sich auf Einladung der Agentur „Preventas Hamburg“ und der Gastgeber Tobias Schlegl (Moderator und MOPO-Kolumnist), Greenpeace-Energy-Vorstand Robert Werner und Viva-con-Agua-Gründer Benny Adrion über Klimaschutz sowie nachhaltige Politik aus.

N Klub

Die Einführung des Bio-Siegels war die Genehmigung zum beziehungslosen Handeln. Früher musste man nachweisen, woher das Korn kommt. Jetzt guckt der Verbraucher drauf, sieht das Siegel und sagt: Klar, nehme ich.
Wie lange geht das gut?

Bis es die ersten Skandale gibt. Man darf mit Lebensmitteln nicht handeln wie mit Schrauben. Dafür müssen wir ein Bewusstsein schaffen.

Erschrecken Sie manchmal angesichts des mangelhaften Wissens über gutes Brot und Brötchen. Wenn ich etwas erkläre, bewegt das nicht. Ich muss die Zuhörer

probieren lassen. Ein gut gemachtes Brot schmeckt einfach. Und es hält bis zu vier Wochen. Wenn mich jemand fragt: Ist das Brot gut? Dann antworte ich: Das kann ich Ihnen in einer Woche sagen.
Ist das Toastbrot in 20 Jahren vom Markt verschwunden?

Nein, weil wir etwa 20 Prozent der Bevölkerung nicht erreichen. Wir werden aber aus Vernunftgründen in Zukunft zu 100 Prozent ökologischem Landbau kommen müssen.

Wie viel Prozent nimmt der bisher ein?
Drei bis fünf. Früher waren es mal ein Halbes.
Wie halten Sie den Preis?
Indem wir über Ressourcen nachdenken. Ein normaler

Bäckereibetrieb hat Energiekosten zwischen drei und fünf Prozent. Ich liege bei 1,3. Ich stelle mir immer die Frage: Ist mein Handeln sinnvoll und nachhaltig?
Haben Sie sich in dem Bereich weiterentwickelt?

Wir kondensieren Wasserdampf, der aus dem Brot beim Backen entweicht, und versorgen damit das Gebäude an der Rutschbahn, mit Heizung und Warmwasser. Außerdem haben wir begonnen, unsere Läden mit LED-Lampen auszurüsten.

Warum machen das nicht alle so?
Die Energie ist zu billig. Man würde sich Gedanken machen, wenn sie viel teurer wäre. Und das wird sie.

„Aus Vernunftgründen werden wir in Zukunft 100 Prozent Öko-Landbau haben“