Aus echtem Schrot und Korn

Zu Besuch in Effenbergers Vollkorn-Backstube

GRINDEL. Am Anfang war der Flop: Von 150 wurde er nur 55 Brote los. Heute, 25 Jahre später, verkauft er mit einem 18-köpfigen Team wöchentlich 10.000 Vollkornbrote aus seiner Bakkstube an der Rutschbahn: in sieben Läden und auf zehn Hamburger Wochenmärkten, Tendenz steigend. „Man muss die Kunden eben sensibilisieren, damit sie wissen, was sie mit ihrem täglichen Brot verzehren", weiß Thomas Effenberger (54). Inzwischen wurde er mehrfach ausgezeichnet als „Hamburgs bester Biobäcker". Bei der Betriebsbesichtigung führt Thomas Effenberger durch seine Backstube, steht 30 großen und etlichen kleinen Besuchern ausführlich Rede und Antwort. Tochter Anna-Catharina (15) assistiert. Hier kann man zugleich riechen, fühlen und schmecken, wie Vollkornbrot gemacht wird. Denn der Bio-Bäcker von echtem Schrot und Korn will nicht belehren, sondern seine Passion weitergeben.



Spannende Backstubenführung: Thomas Effenberger steht Rede und Antwort. *Foto: Haas*

Vor den gestapelten Kornsäcken geht es los: Roggen, Weizen, Hafer und Dinkel stammen von persönlich bekannten Biobauern aus der Region. Der im elterlichen Betrieb in Bremen ausgebildete Bäckermeister kennt sich bestens aus im ökologischen Landbau. Nach dem Abi im Abendgymnasium studiert er Agrarwissenschaften. Zunächst gibt es jetzt Kostproben aus den Kornsäcken. Gut 400 Tonnen Getreide werden hier pro Jahr zu Brot verarbeitet. Erst kurz vor der Teigzubereitung wird das Korn gemahlen. Dafür stehen fünf Tiroler Mühlen mit Steinmahlwerk bereit. Vor den schmucken Holzmühlen lagern die Teigwannen in Regalen. Hier werden Teige mit Roggen „geführt": In mindestens zwölf Stunden entsteht so der klassische Sauerteig „nach alter Väter Sitte". Andere Brote und Brötchen werden gelockert mit natürlichen Backfermenten ohne chemische Zusätze oder mit Hefe. Die Hitze des mit Gas geheizten Backofens geht nicht verloren: Über eine Wärmerückgewinnung dient sie der Heizung von Räumen und Warmwasser im ganzen Haus. Was frisch aus dem Ofen kommt, können die Gäste gleich kosten: leckere Gemüse-Pizzastücke, Vollkorn-Apfelkuchen oder Vollkornstuten.

Effenbergers Erfolgsrezept: „Als sozial denkender Arbeitgeber muss man vor allem die Menschen im Betrieb fördern." Seine 18 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind - von den Meistern bis zu den Lehrlingen - in allen Bereichen tätig und übernehmen Verantwortung: in der Backstube, im Laden ebenso wie beim Brotausfahren. Und sie teilen seine handwerkliche Passion. „Denn nur was man gerne macht, wird richtig gut!" sagt Thomas Effenberger, der beizeiten die Betriebsnachfolge regeln und sich anderen Aufgaben widmen möchte. Lebenspartnerin Anne Südekum übernimmt als studierte Betriebswirtin bald die Geschaftsführung.

Mehr Info: www.effenberger-vollkornbaeckerei.de (wh)

Info

Betriebsführung durch die Backstube

Jeden letzten Sonnabend im Monat erklärt Thomas Effenberger sämtliche Finessen der ökologischen Vollkornbäckerei: bei einer Führung durch die Backstube in der Rutschbahn 18. Gruppen ab 25 Personen erhalten auch separate Termine. Anmeldung: ☎ 45 54 45; Kostenbeitrag: 5 Euro.