

# Grün und gut

Das alte Vorurteil, dass Bioprodukte wenig genussreich sind, widerlegt die Vollkornbäckerei Effenberger seit 20 Jahren.

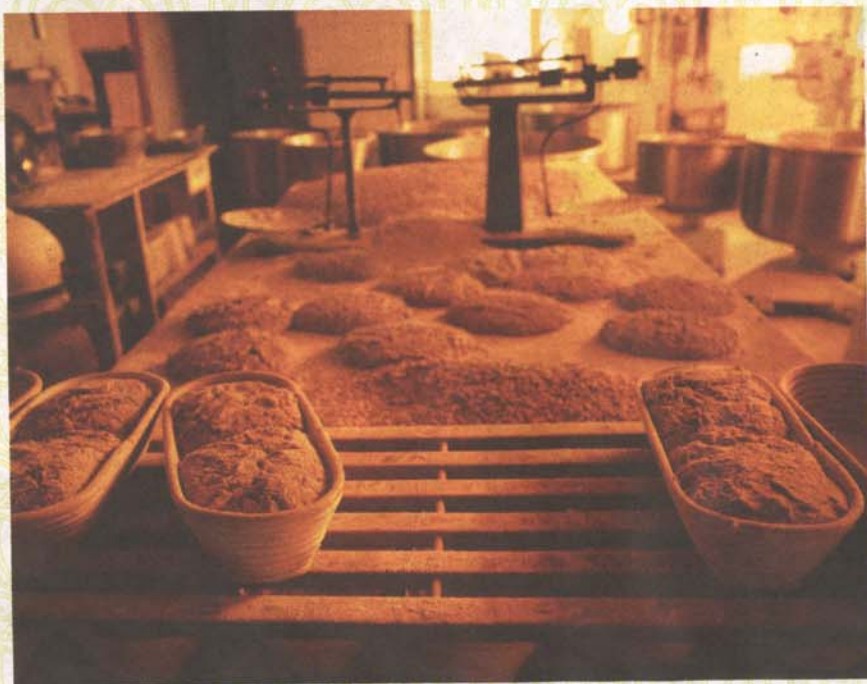
Das Zitat, „so wertvoll wie unser täglich Brot“, könnte eigens für Thomas Effenberger und seine Vollkornbäckerei in der Rutschbahn erfunden worden sein. Alle seine Backwaren sind bestens aufgehoben in unserer durch und durch grünen Ausgabe. Denn ausschließlich Getreide aus ökologischem Anbau wird in seiner modernen Backstube zu köstlichen Vollkornbackwaren verarbeitet.

Und diese Verarbeitung beginnt bereits mit dem Malen der Körner – und das unmittelbar vor der Weiterverarbeitung. „Wir kaufen kein Gramm Mehl für unsere Produktion“, so Thomas Effenberger, ganz überzeugt von seinem Vollkorn-Frischekonzept. Er ist nicht nur Bäcker, sondern auch Müller und vor allem Querdenker: Gleich fünf Bäckermeister sind beim ihm tätig, ebenso viele Auszubildende – aber keine Verkäuferinnen! Bei Effenberger werden Sie in den Geschäften ausschließlich von gelernten Bäckern beraten, die nach dem Rotationsprinzip mal im Verkauf, mal in der Backstube tätig sind. Ein Konzept, das sich gleich mehrfach bewährt: „Ohne Reibungsverluste kommen so die Kundenwünsche direkt bei den Bäckern an“, die dadurch das Produkt vom Mahlen bis zum Kassieren komplett betreuen und eigenständig

optimieren können. Außerdem kommen die ansonsten immer früh aufstehenden Bäcker so öfter mal in den Genuss, ausschlafen zu können.

Auch in puncto Brotsorten ist bei Effenberger so einiges anders. Ob Dinkel-, Roggen- oder Weizen-Brot: Thomas Effenberger ist Verfechter der Mono-Getreidebrote. Die gläserne Backstube im Dammtor-Bahnhof hat sich beispielsweise voll und ganz auf Dinkelprodukte spezialisiert. „Jedes Getreide hat seinen eignen, unverwechselbaren Geschmack. Ein Roggenvollkorn-Brot soll nach unserer Meinung auch nach Roggen schmecken.“ Diese Meinung teilen Thomas Effenbergers Kunden offenbar mit ihm. Denn jede Woche verkauft Effenberger in seinen mittlerweile sieben Geschäften über 10.000 Brote und darüber hinaus natürlich noch Vollkornbrötchen, -müslis und leckeren Vollkornkuchen.

Wenn wir Ihnen jetzt so richtig Appetit auf frisches Vollkornbrot aus dem Hause Effenberger gemacht haben, können Sie sich noch mehr darauf freuen, denn diese Woche gibt's beim Kauf eines Brotes als kleines Präsent on top das Hamburger Abendblatt kostenlos dazu.



## AUSGEZEICHNET!



Bezirksamtsleiter Dr. Jürgen Mantell, Thomas Effenberger und der Vorsitzende der HAG, Prof. Dr. Leonhard Hajen

Das Prädikat „Hamburgs bester Biobäcker“, das der „Feinschmecker“ jährlich vergibt, hat sich Effenberger zum 11. Mal in Folge verdient. Doch nicht nur bei den Produkten, sondern auch bei deren Herstellung wird auf die Gesundheit geachtet. Dies brachte Thomas Effenberger pünktlich zum 20-jährigen Firmenjubiläum die Ehrung der Hamburgischen Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e.V. (HAG) ein: der Hamburger Gesundheitspreis für Betriebe, Wirtschaft und Verwaltung 2005