

•• firmenportrait



Effenberger Vollkorn-Bäckerei

Backtradition seit 1956

Frisch gebackenes Brot, duftende Brötchen, verführerische Kuchenvariationen - das Angebot der Bäckerei Effenberger kann sich wirklich sehen lassen. Doch was man vielleicht nicht auf den ersten Blick erkennt: Alle Produkte bestehen aus 100 Prozent Vollkorn aus biologischem Anbau! Die Bremer Bäckerei kann auf eine lange Familientradition zurück blicken: 1956 machte sich Rudolf Effenberger in der Berliner Straße als Konditor und Bäckermeister selbständig. Seine Frau Irene arbeitete tatkräftig mit und im Laufe der Zeit bekam das Paar sechs Söhne. Eine Krankheit des Vaters machte es Anfang der 70er Jahre notwendig, die Ernährung der Familie umzustellen. Auch in der Bäckerei wurde fortan auf Zusätze in den Backwaren verzichtet. Damals keimte in der Bäckerfamilie erstmals die Idee, sich auf altbewährte, fast in Vergessenheit geratene Backtraditionen zu besinnen. Fünf der sechs Söhne entschieden sich schließlich selbst für das Bäckerhandwerk. So führt Thomas

Effenberger seit 1986 mit Erfolg eine eigene Vollkornbäckerei in Hamburg. Sein Bruder Robert übernahm 1991 die Backstube in Bremen. Hier setzte

er das vom Vater eingeführte Konzept weiter fort und stellt ausschließlich Vollkornprodukte her - selbstverständlich nach Bio-Richtlinien zertifiziert.

100 % Vollkorn + 100 % Bio = 100 % köstlich

In der Bremer Vollkornbäckerei wird der Einkauf der Rohstoffe streng überwacht: Robert Effenberger kennt jeden Bauern persönlich, der ihm Ware liefert. Denn er achtet genau darauf, dass die Rohstoffe alle aus regionalem, kontrolliert biologischem Anbau stammen. »Sie haben nicht so lange Transportwege und das spart nicht nur Kosten, sondern schont zusätzlich die Umwelt«, erklärt der Bäckermeister. Das angelieferte Korn wird mit den eigenen Steinmühlen traditionell geschrotet und frisch ver-

Gebäcken ein und nur Bio-Eier finden den Weg in die Backstube.

Robert Effenberger betont: »Es ist uns besonders wichtig, dass die Rohstoffe so verarbeitet werden, dass der höhere Wert für unsere Kunden erfahrbar ist. Unsere Produkte sind vollwertig, gesundheitlich wertvoll, besonders wohlschmeckend und haben einen optimalen Nutzen für kalorienbewusste Verbraucher und Allergiker.« Mit diesem hohen Anspruch an Qualität sei die Bäckerei einzigartig in Bremen und die Kunden honorierten diese



arbeitet, damit alle wichtigen Vitamine erhalten bleiben. Keine Frage, dass die Effenbergers dabei den Zusatz von chemischen Hilfsmitteln ablehnen. Als Süßmittel wird ausschließlich Honig verwendet, als Triebmittel nur Sauerteig oder Backferment; Hefe setzt man ausschließlich bei hefetyphischen

konsequente Arbeit mit ihrer Treue. Seine Frau Birgit ist für Robert Effenberger ein wichtiger Partner im Vier-Mann Betrieb. Sie ist überzeugt: »Bei uns wird noch ‚mit Liebe gebacken‘ und wir sind mit Spaß und Freude bei der Arbeit. Unser Brot soll für unsere Kunden nicht nur ein wichtiger

Daten und Fakten

● ● Adresse:

Effenberger Vollkorn-Bäckerei
Vor dem Steintor 42
28203 Bremen
Tel.: 0421/72 9 72
www.effenberger-bremen.de

● ● Kennzahlen:

Die Effenberger Vollkorn-Bäckerei hat ein vielseitiges Sortiment an Brot, Brötchen und Kuchen. Bei der Herstellung wird auf Zusätze verzichtet und es werden ausschließlich Zutaten aus regionalem, kontrolliert biologischem Anbau verwendet. Der Betrieb setzt seit Einführung des Umweltmanagementsystems QuB Umweltschutzmaßnahmen bei gleichzeitiger Kostensenkung um: Isolierte Fenstermodule wurden eingebaut, ein Flüssiggasfahrzeug angeschafft und die Isolierung der Kesselanlage und der Wärmeleitungen zum Backofen verbessert. Durch die Wärmerückgewinnungsanlage, wird die Backofenwärme zum Heizen und zur Warmwasserbereitung wiederverwendet, und somit der Energieverbrauch erheblich gesenkt. Beim Backen von Brot und Brötchen gelingt es mit moderner Technik, aus den Backschwaden bis zu 25 Prozent Wärme zurückzugewinnen. Geplant ist nun, den Einsatz des Ofens durch eine höhere Auslastung der Backofenfläche zu optimieren.



● ● Mitarbeiter:

Die Bäckerei Effenberger ist ein familiärer Vier-Mann-Betrieb.

● ● Kontakt für Umweltfragen:

Robert Effenberger
info@effenberger-bremen.de

Baustein ihrer bewussten Ernährung sein, sondern ihnen natürlich auch richtig gut schmecken. Uns ist ebenso wichtig, dass sich jeder unsere Produkte leisten kann!«

Viele Zutaten brauche ein Brot nicht - wichtig sei die richtige Herstellung, erklärt Birgit Effenberger weiter: »Unser Natursauerteig wird in drei Stufen über zwölf Stunden geführt, weitere Zutaten sind nur Meersalz, Wasser und Bio-Getreide - sonst

nichts.«

Einen Schwerpunkt legt Familie Effenberger auf die volle Deklaration der Zutaten sowohl im Geschäft als auch auf den Tüten. Dies ist besonders für allergiegeplagte Kunden von Vorteil. Für sie werden sortenreine Brote aus 100 Prozent Dinkel, Roggen oder Weizen hergestellt. Um absolute Reinheit garantieren zu können, wird für jede Getreidesorte sogar eine separate Mühle eingesetzt.

Wenn der Backofen zur Heizung wird...

Aber nicht nur eine gesunde Ernährung liegt den Effenbergers sehr am Herzen, sondern auch Ressourcen zu schonen und den Energieverbrauch zu senken - nicht zuletzt mit Hilfe des Umweltmanagementsystems QuB.

Robert Effenberger: "Wir waren in Bremen mit einer der ersten Betriebe, die nach den Bio-Richtlinien zertifiziert wurden. Und wir bemühen uns, die in unseren Möglichkeiten liegenden Umweltschutzmaßnahmen immer mehr zu verbessern. Deshalb sind wir in letzter Konsequenz der 'partnerschaft umwelt unternehmen' beigetreten.« Dass das nicht nur leere Worte sind, sondern der Bäckermeister auch Taten folgen lässt, wird schnell deutlich: In der Backstube wurden optimal isolierte Fenstermodule eingebaut und es kommt ausschließlich Recyclingpapier zum Einsatz. Auch moderne Umwelttechnik hielt Einzug.

»Durch eine Wärmerückgewinnungsanlage nutzen wir die eingesetzte Energie effizienter als bisher, indem die Abwärme der Backöfen nicht verpufft, sondern für die Warmwasseraufbereitung und den Heizbetrieb des gesamten Hauses genutzt wird. Unser

Heizkessel konnte auf diese Weise ganz erheblich entlastet werden.« Der Backofen der Effenbergers funktioniert genauso umweltfreundlich und ressourcenschonend wie ein Brennwärtekessel: Die Energie, mit der man den Ofen heizt, wird durch die moderne Anlage mit einem Wirkungsgrad von 98 Prozent zurück gewonnen und kann dadurch ein zweites Mal verwendet werden - zum Heizen und zur Warmwasserversorgung. Die heißen Abgase der Ofen-Brenner und der Thermoölkessel werden zusätzlich zur Wärmerückgewinnung genutzt - mit einem Wirkungsgrad von bis zu 20 Prozent. Beim Backen von Brot und Brötchen lässt sich aus den Backschwaden mit speziellen Schwadenkondensatoren sogar noch mehr Wärme zurückgewinnen. So liegt die Wärmeleistung eines Schwadenkondensators bei etwa 25 Prozent der Brennerleistung. Bei dieser positiven Energiebilanz in der Backstube ist die Anschaffung eines mit Autogas betriebenen Fahrzeuges durch die Effenberger Vollkorn-Bäckerei im Sommer 2008 nur das berühmte I-Tüpfelchen in Sachen Umweltschutz.