

## Nicht selten ist ein Erfolgsweg mit zahlreichen Steinen gepflastert. Was letztlich zählt sind: Wille und Ausdauer, ein Ziel zu erreichen



Im Gespräch mit  
Horst Felzl (re.).

Letztendlich hat er ja dann doch sein Glück gefunden (erst sein privates, später auch sein berufliches), aber einfach wurde ihm zumindest Letzteres nicht gemacht. Und ganz sicher machte er es sich auch selbst nicht leicht.

Fotos:  
www.slupetzky.com

Bild unten:  
Der Shop im  
Restaurant (und  
umgekehrt).

Horst Felzls Werdegang ist ein recht spannender, der sich während der ersten Berufsjahre in den Achtzigern in der Wiener Bäckerei Schrott – noch beim Vater des heutigen Innungsmeisters – als unspektakulär erwies.

In den Jahren, in welchen Felzl bei Josef Elias – „...dem Bäcker schlechthin!“ (Zitat) – arbeitete, absolvierte er die Meisterprüfung und blieb bis zur Schließung dieser am Fleischmarkt niedergelassenen Bäckerei im Jahre 1993.

Nun sollte Felzl in Bälde die Lehrwerkstätte eines großen industriell backenden Betriebes leiten, dem er dafür empfohlen wurde. Der Arbeitsvertrag war unterfertigt, doch bis zum Dienstantritt blieb noch Zeit. So verbrachte er diese in Skandinavien zusammen mit einer Schwedin, die er kennengelernt hatte. Zurückgekehrt fand Felzl aber ein Schreiben vor, in welchem ihm lapidar mitgeteilt wurde, dass man es sich „...wegen Umstrukturierungsmaßnahmen“ nun doch anders überlegt habe.

Einer dreitägigen Stippvisite in einer größeren Bäckerei folgte ein halbjähriges Engagement als Betriebsleiter-Stellvertreter in einem Backwaren-Großbetrieb. Immer in Familienbetrieben mit vorwiegend handwerklicher Tätigkeit beschäftigt, konnte sich Horst Felzl jedoch nicht so weiterentwickeln und verwirklichen, wie ihm das vorgeschwebt hatte.

Das gute Betriebsklima in diesem Unternehmen, die auch an sich posi-

tiven Arbeitsbedingungen und der gute Ruf des Arbeitgebers wie auch dessen Unternehmens selbst konnten ihn dennoch nicht halten, und so entschloss sich Felzl, mit seiner Freundin und auf deren Anraten hin nach Schweden zu gehen.

Das Angebot eines Bäckers aus Varberg, 80 Kilometer südlich von Göteborg, für die deutschen und vorwiegend dänischen Touristen der Falkenberg-Küste Brot nach deutscher Art zu backen, nahm der damals Dreißigjährige schließlich an.

Zwar kam Felzls Brot gut an, doch glitt Schweden damals in eine wirtschaftliche Krise und über den sehr niedrigen Kollektivvertrag (etwas mehr als die Hälfte dessen, was Felzl in Österreich erhalten hatte) hinaus gab es nun keine Entlohnungen mehr. Zu wenig also, um zum weiteren Verweilen zu motivieren.

Æ

Die Tante seiner Freundin wohnte in der Wiener Zieglergasse und war mit der Inhaberin der Bäckerei Hartmann befreundet. Die Unternehmerin wollte sich scheiden lassen und war somit auf der Suche nach einem tüchtigen Bäcker, dem sie auch gerne freie Hand lassen und sich selbst nur noch um die Administrativa kümmern wollte.

Doch aus rein rechtlichen Gründen mussten Hartmann und Felzl noch zuwarten, bis der Bäckermeister seine neue Arbeit aufnehmen konnte. Als Übergang verbrachte Felzl nun sechs Wochen in der Firma Manner und noch heute erinnert er sich gerne an dieses „...sehr gute Unternehmen!“

Endlich war es soweit. Aber Horst Felzl sollte es anfangs nicht leicht haben, denn für Irmgard Hartmann war die Backstube weitgehend unbekanntes Terrain. Felzl krepelte erst mal ganz alleine die Ärmel auf, nahm dann die Hilfe einiger befreundeter Kollegen an und nach drei Monaten konnte der Betrieb einen Lehrling aufnehmen.

Das ging fünf Jahre so, bis Felzl sein eigentliches Ziel, sich selbstständig zu machen, 2000 mit der



Übernahme der Bäckerei in der Schottenfeldgasse 88 erreicht hatte.



Nun stellte der Jungunternehmer Überlegungen an, wie er sich mit seinen qualitativ hochwertigen, handwerklichen Backwaren abheben und etablieren könne und schoss sich schließlich auf die gehobene Gastronomie ein. 90 Prozent seiner Erzeugnisse gingen in den Wiederverkauf. Aber bald schon musste Felzl, der ja aus keiner Unternehmerfamilie stammt und somit auch über keine – schlechten – Erfahrungen verfügte, die ihn hätten vorsichtig agieren lassen, im Verlaufe der folgenden sieben Jahre letztendlich einsehen, dass es mit der berühmten Handschlagqualität seiner Großabnehmer nicht allzu weit her war.

Diese nervige Abhängigkeit, der ewige Preisdruck und die erzwungenen Retouren, das alles musste ein Ende finden. Für einen Shop sollte ein anderer, besserer Standort gefunden und ein Konzept entwickelt werden.

Walter Mayr, ein Freund, stellte den Kontakt zu Hannes Zieher, einem Einrichtungs-Spezialisten her, der in Graz „Illy Kaffee“ eingeführt und u. a. die Mangold-Restaurants konzipiert hatte. Mit diesem saß Felzl ein halbes Jahr lang und vier Mal die Woche beim Brainstorming zusammen, bis die weitere Vorgehensweise feststand. Und als in der Kaisergasse endlich auch ein für das Vorhaben geeignetes Gebäude gefunden war, dessen Eigentümerin aus einer Bäckerfamilie stammte und deren Wunsch es war, einen Handwerksbetrieb zu beherbergen, konnte an die Umsetzung des Konzeptes herangegangen werden.

Ein Selbstbedienungsrestaurant mit Shop – vice versa – entstand. Mediterrane Küche und Spezialitäten dieser Region zusammen mit der Wiener Backtradition aus dem 19. Jahrhundert wurden dem Wiener Publikum angeboten. Und es funktionierte von Anfang an.

Das war 2008. Nun aber sollte auch der ursprüngliche Standort in der Schottenfeldgasse entsprechend adaptiert und eine weitere Filiale an der Ecke Kaiserstraße/Westbahnstraße eröffnet werden.



Ein bisschen Lehrgeld musste Felzl, der sich nun auf Erfolgskurs befand, dennoch einstecken; hatte er doch po-





**MEIKO**  
Die saubere Lösung

## Professionelle Spültechnik für den Bäcker

**MEIKO-Spültechnik.** Noch perfekter in Hygiene, Sicherheit, Wirtschaftlichkeit und Ökologie.

MEIKO AUSTRIA GmbH [www.meiko.at](http://www.meiko.at)

**atmos**<sup>®</sup>  
We create atmosphere.

**MIT UNS KÖNNEN SIE AUFATMEN**

**CEO**  
Dipl. Ing. A. Reichenbach  
+49 171 771 4219

**SALES**  
Ing. B. Koletzko  
+49 151 172 777 72

**ATMOS ANLAGENBAU GMBH**  
Fichtenstr. 12, D-58640 Iserlohn  
info@atmos-phere.de  
atmos-phere.de

Bild rechts:  
Standort Lerchenfelderstraße/Ecke Schottenfeldgasse.

Foto:  
www.slupetzky.com

BACKWERK

larisiert, indem er ausschließlich auf die Nichtraucher unter seinen Gästen gesetzt hatte. „Wir hatten den Leuten quasi ihr ‚Wohnzimmer‘ weggenommen“, gesteht er uns ein und greift zum Telefon, welches bellt.

Ja, Sie lesen richtig, es bellt. Statt eines Klingeltones hat der Judo-Leistungssportler und erklärte Tierfreund Felzl, dessen Stimmlage ein wenig an jene von Peter Alexander erinnert, sein Mobiltelefon mit dem Bellen seines Mischlingshundes versehen. Nach Beendigung des Telefonates darauf angesprochen, erzählt er, woher seine Tierliebe stammt – vom Großvater. Der im Weinviertel einen kleinen „Zoo“ unterhielt. Bis ihm eines Tages ein Löwe den Garaus gemacht hatte. Das aber hat Felzls Liebe zu allem, was so kreucht und fleucht, keinen Abbruch getan und er setzt unser Gespräch lachend fort.

2010 kam dann eine Filiale in der Pilgramgasse hinzu. Hätte sich der Standort durch drei dort befindliche Bus-Haltestellen nicht als interessant, weil stark frequentiert erwiesen, hätte der agile und sympathische Bäckermeister eine weitere Sockelsanierung eines Hauses, für dessen Fassadengestaltung es sage und schreibe 18 (!) Unterschriften der Vollmachtgeber gleicher Anzahl – einer davon musste in Amerika angeschrieben werden – und der Überwindung zahlreicher Behördenhürden bedurfte, wohl nicht einmal angedacht.

Æ

Ich könnte nun noch über einige an Felzls „Berg- und Talfahrten“ – erstere haben ja gottlob überwogen – berichten, das aber würde den Rahmen dieses Berichtes sprengen; so beschränke ich mich auf die jüngste Station dieser recht durchwachsenen Erfolgsgeschichte, doch frage ich mich manchmal: „Ist (immer) der Weg das Ziel?“

Nun: Am 5. März des heurigen Jahres eröffnete Felzl ein weiteres Lokal an der Lerchenfelderstraße/Ecke Schottenfeldgasse, in dem wir uns für dieses Gespräch getroffen hatten.

Auch wenn ich überzeugt bin, dass Felzls Wachstumsambitionen noch kein Ende gefunden haben, so meine ich doch: Ende gut, alles gut!

Freundlichst Ihr

mws

