



Ostermayer revolutioniert Felzl Bäckerei

von Tamara Schramek

auf 01 Dezember 2016

GAGGENAU



Öffnet sich die Glastür in der Helferstorfergasse 2 im ersten Wiener Gemeindebezirk, steigt einem sofort der verführerische Duft von frisch gebackenem Brot, süßen Mehlspeisen und Kaffee in die Nase. Hier hat Christina Ostermayer die vierte Filiale der Bäckerei Felzl eröffnet.

Seit Anfang des Jahres ist sie die stolze Eigentümerin des Unternehmens. Nach 27 Jahren als Restaurantleiterin des Do&Co wollte Ostermayer endlich eigene Wege gehen und sich selbst verwirklichen. Eigentlich sollte es ein Bauernhof werden, nur durch Zufall erfuhr sie, dass Horst Felzl einen neuen Besitzer für seine Bäckerei sucht. Schon nach dem ersten Besuch der Backstube war für Christina Ostermayer klar: hier kann sie sich entfalten, hier kann sie etwas bewegen und Bewusstsein für nachhaltiges Essen mit regionalen Produkten schaffen.



Alles regional

Das Mehl für Brot und Gebäck liefert der langjährige Familienbetrieb Langermühle, die Brüder Lehner zeichnen sich für die Bio-Eier verantwortlich (jedes Ei stammt von österreichischen Hühnern aus Freilandhaltung), Milch und Milchprodukte stammen von Hiegesberger, Familie Leeb ist der Apfelpartner, der für Strudel und vieles mehr sein Obst zur Verfügung stellt und der Schinken kommt von Thum.



Nur für das französische Baguette muss es auch original französisches Mehl sein – doch der Import lohnt sich, denn man kann mit Fug und Recht behaupten: das Felzl-Baguette ist eines der besten Baguettes außerhalb Frankreichs. Neben alten Felzl-Rezepturen kreieren Christina Ostermayer und ihr Backteam rund um Backstubeleiter Peter Enzinger auch selbst immer wieder neue Mehlspeisen, wie etwa das Mandel-Croissant.



Nachhaltigkeit wird großgeschrieben

In der Wegwerfgesellschaft von heute liegt Ostermayer das Thema Nachhaltigkeit besonders am Herzen. In der Bäckerei Felzl wird nichts weggeworfen. Übriggebliebenes Brot wird zu Felzolini Brotchips oder Brotbrösel verarbeitet oder nach Ladenschluss in einen der bisher zwei Brotautomaten gefüllt und ist dort zu jeder Zeit zu einem günstigeren Preis zu kaufen. Für den Andraschko-Kaffee wurde sogar extra ein Milchportionierer für einen Zehn-Liter-Kanister Milch entwickelt, um Müll zu vermeiden. Die Kaffeemaschine wird ausschließlich von Barista geschulten Mitarbeitern bedient.



Volkstheater-Kooperation

Apropos Mitarbeiter: hier hat sich Frau Ostermayer etwas ganz Spezielles überlegt. In einer Kooperation mit dem Volkstheater stehen ihre Mitarbeiter auch täglich auf der Bühne, um so auch den Umgang mit den Kunden zu lernen. „Es ist schön zu lernen, auf der Bühne zu stehen und mit den Kunden zu kommunizieren. Deshalb bekommen wir Theaterunterricht vom Volkstheater“, erklärte Ostermayer bei der Eröffnung ihres neuen Flagshipstores.



Für die Zukunft hat sie ebenfalls bereits große Pläne. Bei Felzl soll man bald auch per App (Blue Code) bezahlen können. Außerdem soll mit Filiale vier noch nicht Schluss sein. Ein bis zwei weitere Geschäfte sollen noch in Angriff genommen werden und auch den Brotautomaten soll es an jedem Felzl-Standort geben.

Filialen:

- 1010 Wien Helferstorferstraße 2
- 1070 Wien Lerchenfelderstraße 99-101
- 1070 Wien Kaiserstraße 51-53
- 1050 Wien Pilgramgasse 24

Backstube:

- 1070 Wien Schottenfeldgasse 88

Brotautomaten:

- 1070 Wien Schottenfeldgasse 88
- 1070 Wien Kaiserstraße 51-53

