



FREIZEIT ESSEN & TRINKEN

24.04.2020

Mehr Brot: 5. Felzl-Filiale eröffnet am Karmelitermarkt

Mit dem ersten Geschäft des neuen "I love Brot"-Shop-Konzepts setzt man auf Nachhaltigkeit und den Mehrweg-Gedanken.

von Ingrid Teufel



Mehrwegprozesse fördern – das steht im Zentrum der neuen Strategie von Felzl-Inhaberin Christina Ostermayer. Neben den schon bei einigen anderen Filialen installierten "Brot-Automaten", wo zwischen 19.30 und 6 Uhr früh das am Tag übrig gebliebene Brot zu einem günstigeren Preis verkauft wird, soll nun auch Plastik schrittweise reduziert werden. Das Sortiment wird noch nachhaltiger aufgebaut.



Brotautomat © Bild: Kurier/Gilbert Novy

Keine Avocados mehr

Dazu kommen neue Akzente im Sortiment durch Alternativprodukte, die ebenfalls aus österreichischer Landwirtschaft kommen werden.

Mit einem Sortiment neuer Alternativprodukte aus österreichischer Landwirtschaft verzichtet man in der neuen Filiale auch auf Rohwaren, die zwar beliebt sind, aber eine hohe CO₂-Bilanz aufweisen, etwa Avocados, Thunfisch oder Lachs. Als Alternative für Avocado gibt es zum Beispiel ein Erbsen-Humus Brot.

Schon jetzt stammt der Großteil der Rohwaren von nachhaltig wirtschaftenden Familienbetrieben aus Österreich (Mehl, Eier, Milch und Milchprodukte, Äpfel, Schinken, Fleisch, Kürbiskerne, etc.).

