

Felzl macht Joseph Brot Konkurrenz



Christina Ostermayer legt auch selbst Hand an in der Backstube © Bild: KURIER/Gilbert Novy

Die ehemalige Do&Co-Restaurantleiterin Christina Ostermayer startet mit der Bäckerei Felzl neu durch.



Sobald sie reden und laufen konnte, wollte sie Wirtin werden. Vom harten Alltag im familieneigenen Wirtshaus in Feldkirchen nahe des Ossiacher Sees fühlte sich die Kärntnerin nie abgeschreckt. Am liebsten stand Christina Ostermayer damals mit ihrer Großmutter in der Küche und buk jeden Samstag drei bis vier Reindlinge.

"Bereits im Alter von zwei Jahren habe ich gelernt, was es heißt, wenn Germteig nicht aufgeht. Mit drei Jahren habe ich meine erste eigene Backform bekommen und jedes Wochenende meinen eigenen, kleinen Reindling gebacken."



Die Filiale der Bäckerei Felzl in der Lerchenfelder Straße 99-101, Wien-Neubau, am 01.11.2016 © Bild: KURIER/Gilbert Novy

48 Jahre später kehrt Ostermayer zu ihren Wurzeln zurück: Die Geschäftsfrau hat vor Kurzem die kleine Wiener Bäckerei Felzl mit ihren drei Filialen übernommen – heute, Mittwoch, eröffnet Felzl einen neuen Flagshipstore mit einem komplett neuen Design in der Wiener Innenstadt. Insider verwundert der Tatendrang der 51-Jährigen nicht, ist Ostermayer doch keine Unbekannte in der Branche: 27 Jahre lang hielt sie den Rücken von Attila Dogudan frei und leitete zuletzt in dessen Firmenimperium alle "Do&Co"-Restaurants sowie die K.u.K-Hofzuckerbäckerei Demel.

Platz für Brotautomaten wird gesucht



Die Backstube der Bäckerei Felzl in der Schottenfeldgasse 88, Wien-Neubau, am 01.11.2016 © Bild: KURIER/Gilbert Novy

Nachdem die Klessheim-Tourismusschul-Absolventin in den Achtzigern der Liebe wegen nach Wien gekommen war, absolvierte sie als erste Frau Österreichs den damals neu konzipierten Sommelier-Lehrgang am WIFI. Mit dem Diplom in der Tasche startete sie im damals neueröffneten Kaffeehaus im Haas-Haus: Und dann wuchs sie mit "Do&Co" mit, kletterte die Karriereleiter hinauf, wie sie es heute beschreibt: Die Jahre vergingen und die 60-Stunden-Wochen wurden zu Regel. Den Neuanfang wagte Ostermayer erst, als sie mehrmals schwer erkrankte und noch einmal etwas Neues im Leben wagen wollte: "Mir fehlte ein bisschen die Fantasie, zuerst dachte ich an einen Bauernhof. Schließlich war mein Vater Viehhändler: Eine artgerechte Tierhaltung und eine schonende Fleischverarbeitung haben mich immer sehr interessiert."



Die Backstube der Bäckerei Felzl in der Schottenfeldgasse 88, Wien-Neubau, am 01.11.2016 © Bild: KURIER/Gilbert Novy

Durch Zufall erfuhr sie nach ihrer Genesung von der Übernahme-Möglichkeit der Bäckerei Felzl. Ihr erster Gedanke: "Was soll ich mit einer Bäckerei, ich träume doch von einem Bauernhof." Nach Besuchen in der Backstube wusste sie: "Hier kann ich auch etwas bewegen. Wir wollen gutes Brot backen, ohne Beigabe von Enzymen oder Geschmacksverstärkern. Das haben wir immer schon gemacht, aber wir müssen es den Kunden erklären." Jetzt gehört die halbe Bäckerei und die volle Verantwortung ihr.

Die ersten Monate schaute sie Bäckermeister Horst Felzl und dessen rechter Hand, Peter Enzinger, über die Schulter: Die Rezepte will sie erhalten, aber Innovationen einführen. "Brot soll die Aufmerksamkeit bekommen, das es verdient. Wir wollen, dass der Kunde sieht, wie viel Arbeit und Wissenschaft in einem guten Brot steckt. Was mir auch wichtig ist: Wie können wir Lebensmittelverschwendung vermeiden? Mittlerweile gibt es zwei Brotautomaten (Anm: Schottenfeldgasse, Kaiserstraße), die wir nach Geschäftsschluss befüllen – künftig wird es bei jeder Filiale einen geben."

Und demnächst soll es in der Backstube in Neubau nach Reindling duften.

Info: Felzl, Helferstorferstraße 2, 1010 Wien, Bäckerei mit angeschlossenen Café, Montag bis Freitag 6:45 bis 19:30 Uhr, Samstag 8 bis 18 Uhr, Sonntag und Feiertag 8 bis 13 Uhr

