

## WENN NEUE IDEEN NOCH TIEFER WURZELN SCHLAGEN

Birkfeld, März 2019

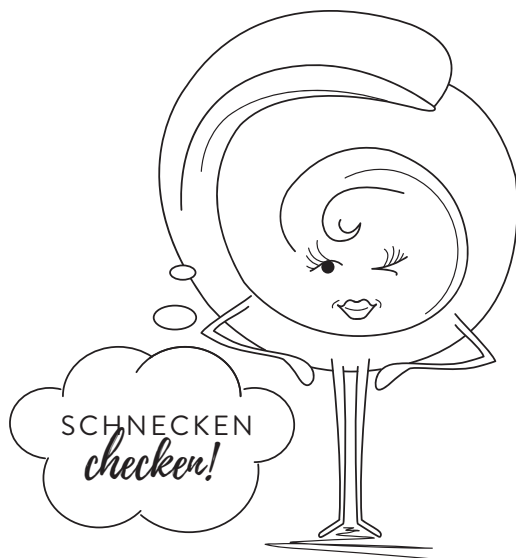
### BÄCKEREI & SCHOKOLADENMANUFAKTUR FELBER IN BIRKFELD.

1770 gründet ein Bäckermeister in Birkfeld eine Backstube. 1922 wurde diese von Familie Felber übernommen. Heute führt diese Stefan Felber mit seiner Frau Julia in dritter Generation. Das innovative Paar erweiterte den Traditionsbetrieb um eine Schokoladenmanufaktur, die weit über das steirische Joglland hinaus als Paradies für alle „Schokoholics“ gilt: Beste, Großteils regionale Zutaten, meisterliche Handarbeit und viel Liebe zum Detail, gepaart mit innovativen Ideen.

Das gilt in jeder Hinsicht auch für den Bäckereibetrieb. Wo anderenorts über Umsatzrückgang und das große Bäckerei-Sterben gejammert wird, freut man sich in Birkfeld über einen großartigen und innovativen Bäcker, der das Backen nicht als Broterwerb sieht, sondern darin seine Leidenschaft gefunden hat. Oder besser gesagt: Diese wurde ihm in die Wiege gelegt, blickt Familie Felber auf eine jahrzehntelange Familientradition zurück. Aber Stefan Felber hatte auch Glück. Das größte

Glück liegt wohl in seiner Frau Julia, die diese Leidenschaft teilt, oder sogar noch verstärkt. Beide sind tief in der Region verwurzelt, kein Wunder also, dass es ihnen eine Herzensangelegenheit ist, die unmittelbare Umwelt und alle ihre Akteure zu stärken und zu unterstützen. Und dabei etwas Neues und Innovatives schaffen. Für Stefan Felber stehen traditionelles Handwerk und innovative Hilfsmittel in keinerlei Widerspruch, nein, er schafft daraus noch Größeres, noch Feineres, noch Einzig-

artigeres. So wird der Natursauerteig noch natürlich angesetzt und seine Basis wird von Generation an Generation weitergegeben. Fertige und industrielle Backmischungen werden dabei nicht verwendet. Qualitativ hochwertigstes Handwerk in der Kunst der Bäckerei - das war der Motor, der schon die Vorfahren angetrieben hat und bis heute in der Familie Felber Gültigkeit hat. Und darum sind auch die Felber Brot und Backwaren weit über Birkfeld hinaus bekannt und begehrt.



### NACHHALTIGKEIT UND REGIONALITÄT

Wirtschaften und arbeiten im Einklang mit der Natur, Nachhaltigkeit und die Förderung regionaler Produzenten sind ein wichtiges Anliegen. Diese Philosophie steckt in allen Produkten und das schmeckt man. Ob Getreide vom eigenen Feld, Mehl aus der regionalen Mühle, Honig vom Imker ums Eck oder Beeren von engagierten Landwirten - in jedem einzelnen Produkt steckt viel Heimat und die Liebe zum Beruf. „Gemeinsam wollen wir die Region stark lassen, die Natur schützen, die Traditionen wahren, damit wir unseren Kindern eine gesunde Welt hin-

terlassen können“, erklärt Stefan Felber und lächelt verschmitzt. Bäckereien im ländlichen Raum haben zudem die Herausforderung, dass sie mit Billigketten und Diskontern konkurrieren müssen, die wesentlich billiger anbieten können. Dass oft die Qualität darunter leidet, liegt auf der Hand. Dem sieht die Traditionsbäckerei gelassen entgegen: Mit den richtigen Produkten, nachhaltiger Produktion und Aufklärungsarbeit wird erfolgreich entgegengehalten. Wer einmal eine Semmel von Felber gekostet hat, für den gibt es keine Kompromisse.

BÄCKEREI ERICH FELBER GMBH, FELBER SCHOKOLADEN GMBH & CO. KG

Oberer Markt 2, 8190 Birkfeld, office@felber-schokoladen.at, www.felber-schokoladen.at  
T.: +43 3174 4546, Fax: DW 4

## HOAMATBROT – MEHR ALS NUR EIN BROT

Stellvertretend für die vielen Brot- und Backwaren aus der Felberschen Backstube setzt Stefan Felber mit dem Hoamatbrot ein starkes Zeichen für nachhaltige Lebensmittelproduktion in der Region.

Ins Hoamatbrot kommen nur Roggen, Dinkel, Natursalz, Grander-Wasser, Natursauerteig aus eigener Zucht - und sonst nichts. Dunkel, kräftig und schmackhaft, trocknet es nicht so schnell aus und bleibt lange saftig; besonders die Rinde ist ein Genuss. Als Roggenbrot ist es zudem besonders bekömmlich.



*So schmeckt die Heimat!*



Der hochwertige Speiseroggen wird vom Schwiegervater Franz Tiefengraber aus Waisenegg - unter besten Voraussetzungen und sorgfältiger Pflege - angebaut. Direkt von den drei Feldern gelangt der Roggen an die Schaflermühle in Gersdorf an der Feistritz, wo es vom Müller Markus Schafler in einem Silo gelagert und nach Bedarf stets frisch vermahlen wird. Dies dient der Stärkung der Region schafft Arbeitsplätze für Fachkräfte.

## KRESLAUFWIRTSCHAFT IN DER BACKSTUBE

Mit der Tatsache, dass Brot nach 24 Stunden meist als „alt“ bezeichnet wird und entweder zum halben Preis verschleudert oder überhaupt entsorgt wird, hat sich Stefan Felber ganz besonders auseinandergesetzt. „Altes“ Ho-

amatbrot wird weiterverwendet, denn dieses wird zu schmackhaften Brotchips verarbeitet – entweder mit Chili geschärft oder mit Kräutern gewürzt. Suchtpotenzial garantiert!

## KÖSTLICH SÜSSE VERSUCHUNGEN AUS DER SCHOKOLADENMANUFAKTUR

Die Kreativität von Stefan Felber kennt keine Grenzen, vor rund 15 Jahren hat er sich einen süßen Traum erfüllt und die Schokoladenmanufaktur in Birkfeld gegründet. In liebevoller Handarbeit werden seit 15 Jahren unzählige Sorten feinsten Schokoladen erzeugt, verfeinert mit regionalen Spezialitäten und Zutaten. Pro Jahr werden 23 Tonnen an Rohmasse verarbeitet.

Bei seiner Arbeit lässt er sich gerne über die Schulter blicken, dies gelingt bei einer Erlebnis-Führung. Auf dem Rundgang durch die Manufaktur erfährt man viel Wissenswertes über die „Speise der Götter“. Nach einer kurzweiligen Info-Show dampft der Schokoladenzug mit frisch gefertigten Kostproben vorbei. Für alle Naschkatzen sprudelt der Felber-Schokobrunnen mit lauwarmer Schokolade & frischen Früchten. Ein Ausflugstipp für die ganze Familie und alle Liebhaber süßer Freuden.

**BÄCKEREI ERICH FELBER GMBH, FELBER SCHOKOLADEN GMBH & CO. KG**

Oberer Markt 2, 8190 Birkfeld, office@felber-schokoladen.at, www.felber-schokoladen.at  
T.: +43 3174 4546, Fax: DW 4