



Bäckerei Felber setzt auf Bio-Waldstaudenroggen im Brotkorb

Pressemappe anlässlich der Produktpräsentation des neuen Bio-Waldroggenbrotes der Bäckerei Felber am Mittwoch, den 23. Jänner 2013

Es sprechen:

- **Doris und Franz Felber**, Inhaber und Geschäftsführer der Bäckerei Felber
- **Walter Stockenhuber**, Bio-Bauer aus Niederösterreich, Lieferant Bio-Waldstaudenroggen
- **Wolfgang Pelzelmayer**, Betriebsleiter der Bäckerei Felber
- **Peter Rapp**, Moderator und Entertainer



Facts & Figures

Unternehmen:	Franz Felber & Co Ges.m.b.H.
Adresse:	1220 Wien, Dassanowskyweg 11
Geschäftsführung:	Doris Felber Franz Felber
Gründungsjahr:	1957
Anzahl Filialen:	50, Wien und Umgebung
Produkte:	Weißbäckerei, Brotbäckerei, Feinbäckerei
Segmente:	BIO, laktosefrei, ohne Zuckerzusatz, ohne Hefezusatz, weizenfrei
Produkt:	Bio-Waldroggenbrot
Verkauf ab:	25. Jänner 2013
Kornsorte:	Waldstaudenroggen
Weitere Namen:	Waldstaudenkorn, Johannisroggen oder Ur-Roggen
Eigenschaften:	mehrjährige Roggenart, biologischer und umweltschonender Anbau
Verarbeitung:	schonendes Mahl-Verfahren in der hauseigenen Steinmühle, mit Natursauerteig händisch verarbeitet
Geschmack:	intensiver, leicht süßer Geschmack
Inhaltsstoffe:	50 Prozent höherer Ballaststoffgehalt, vitaminreich
Medien-Downloads:	http://presse.leisuregroup.at/echo/felber/waldroggen
Medien-Kontakt:	leisure communications Barbara Millonig Tel.: +43 664 8563004 eMail: bmillonig@leisure.at



Presseinformation

Mittwoch, 23. Jänner 2013

Wien/Handel/Lebensmittel/Brot/Produkte/Nachhaltigkeit/Bio

Bäckerei Felber setzt auf Bio-Waldstaudenroggen im Brotkorb - BILD

Utl.: Wiener Bäckerei Felber setzt auf biologische Nachhaltigkeit und präsentiert exklusives Bio-Waldstaudenroggenbrot aus nachhaltigem Anbau auf heimischen Äckern =

Wien (LCG) - „Als mehrfach ausgezeichneter Handwerksbetrieb sehen wir es als unsere Verantwortung, wertvolles und nachhaltiges Brot zu machen und alte Handwerkstradition hoch zu halten. Dazu gehören auch kurze Transportwege und Rohstoffe aus der direkten Umgebung von Wien“, unterstrich Geschäftsführerin **Doris Felber** Mittwochmittag bei der Präsentation der neuen Brotsorte, die ab sofort in den über 50 Filialen des Wiener Traditionssunternehmens erhältlich ist. Die Wiener Bäckerei steht seit über 50 Jahren für traditionelle Handwerkskunst in Verbindung mit innovativen Produkten und setzt diese Linie auch mit ihrem neuen Bio-Waldroggenbrot um. Neben rein biologischem Anbau des Waldstaudenroggens, einer wenig bekannten Ur-Form des heutigen Roggens, setzt Felber auf schonende Verarbeitung und natürliche Zubereitung ohne künstliche Zusätze. Großen Wert legt sie auf die traditionelle Fertigung der Brotlaibe mit der Hand. „Die alte Tradition des Backens wurde mir in die Wiege gelegt. Es ist mir wichtig, die Tradition und Ursprünglichkeit in einer zunehmend automatisierten Welt zu erhalten“, erklärte **Franz Felber** den konsequenten und zugleich innovativen Weg des Familienunternehmens.

Zwtl.: Ur-Roggen steht für Tradition, Innovation und Nachhaltigkeit

Anders als beim üblichen Roggen, der im Lebensmittelbereich verarbeitet wird, stellt der Waldstaudenroggen eine besonders anspruchsvolle Roggenart in der Lebensmittelverarbeitung dar. Der auch als Ur-Roggen oder Johannisroggen bekannte Waldstaudenroggen, der früher auch im Futtermittelbereich geschätzt wurde, zählt zu den mehrjährigen Roggenarten. Dadurch ist der Ertrag um 50 Prozent geringer als beim



klassischen Roggen. Der Ur-Roggen ist im Anbau eine äußerst genügsame Pflanze, die auf kargen Böden gedeiht, jedoch auch spezielle Anforderungen voraussetzt: Da Waldstaudenroggen ausschließlich ohne Zusatz von chemischen Substanzen gedeihen kann, stellt er ein Vorzeigeprodukt in Sachen ökologischer Nachhaltigkeit und gesunder Ernährung dar. „Es ist keine Fruchtfolge nötig. Das Feld kann im Herbst von Schafen und Rindern beweidet werden“, erläuterte Bio-Bauer **Walter Stockenhuber**. Waldstaudenroggen steht somit für eine gesunde Ernährung und die nachhaltige Bewirtschaftung der Felder sowie einen verantwortungsvollen Umgang mit den natürlichen Ressourcen. Der Anbau im benachbarten Niederösterreich garantiert durch die kurzen Transportwege geringe CO2-Emissionen und Wertschöpfung in der Region.

Zwtl.: **Felber mahlt selber**

„Die Körner des Waldstaudenroggens sind kleiner als die uns bekannten Roggenkörner. Sie erfordern ein spezielles Mahlverfahren“, erläuterte Bäckereieigentümerin Felber die Verarbeitungsprozesse der speziellen Roggensorte. Das Korn wird unverarbeitet aus Niederösterreich angeliefert und kurz vor der Zubereitung des Teiges auf der eigenen Steinmühle mit Keim-, Samen- und Fruchtschale gemahlen. So bleiben die wichtigen Vitamine und Mineralien, die im Waldstaudenroggenkorn stecken, mit ihrer vollen Kraft im Brot erhalten. Waldstaudenroggen beinhaltet einen um 50 Prozent höheren Ballaststoffgehalt als andere Roggenarten und ist somit äußerst reichhaltig an Nährstoffen und Vitaminen. Der leicht süßliche und intensive Geschmack sowie die gute Verträglichkeit zeichnen den Ur-Roggen aus, der in Handarbeit mit Natursauerteig verarbeitet und im Steinofen zu einem wohlschmeckenden und gesunden Bio-Brot gebacken wird.

Zwtl.: Über die Bäckerei Felber

Die Bäckerei Felber wurde im Jahr 1957 im 16. Wiener Gemeindebezirk gegründet und konnte ihr Filialnetz auf mittlerweile über 50 Filialen im Raum Wien und Umgebung ausweiten. Das Stammhaus der Bäckerei besticht durch innovative und moderne Technik und hat sich der ursprünglichen handwerklichen Backwerkstradition verschrieben. 2012 wurde die Bäckerei Felber von der Agrar Markt Austria mit dem AMA Handwerk-Siegel für meisterliche Verarbeitung und regionale Herkunft ausgezeichnet. 80 Prozent der Mitarbeiter sind ausgebildete Fachkräfte. Weitere Informationen zum Unternehmen online unter <http://www.felberbrot.at>.