

WORD RAP

Beim FIW-After-Work-Treffen „Brot & Wein“ in der Bäckerei Felber in Hollabrunn stellte Doris Felber ihr vielfältiges Brotsortiment vor. Vom gschmackigen Bio-Alpenlaib über den knusprigen Kürbistraum bis zu veganen Köstlichkeiten ...

REDAKTION: Angelica Pral-Haidbauer
FOTO: Edward Zögl

Doris Felber, Jahrgang 1962, ist in einer Landwirts- und Bäckerfamilie in Groß-Enzersdorf aufgewachsen. Sie absolvierte eine kaufmännische Ausbildung und arbeitete zwölf Jahre bei ihrer Tante in der Bäckerei Müller & Gartner. In dieser Zeit baute sie das Unternehmen Resch & Frisch in Niederösterreich auf. In den 1990er-Jahren stieg sie in das Unternehmen ihres Ehemannes Franz Felber ein und ist Mehrheitseigentümerin der Großbäckerei Felber mit 45 Filialen und 420 Mitarbeitern.

„Felber – bäckt selber“, heißt ... mein Mann hat über alle Felber-Produkte ein Auge und keine Rezeptur darf ohne seine Zustimmung verändert werden. Bis vor zwei Jahren hat er noch selbst gebacken.

Groß-Enzersdorf bedeutet für mich ... Heimat.

Ein Besuch bei Willi Dungal brachte mir ... meinen Mann Franz. Bekannte erzählten mir, dass ein Bäckerkollege kommen würde, den ich aber noch nicht



MIT HERZ UND HAND.

„Tradition und Innovation müssen kein Widerspruch sein.“

kannte – und das war Franz. Beim gemeinsamen Fahrradfahren sprang der Funke über.

Einst hatte ich den Wunsch, Bürgermeisterin zu werden, weil ... mir der direkte Kontakt zu den Menschen sehr am Herzen liegt. Die Möglichkeit, direkt mit den Bürgern zu sprechen und ihre Anliegen zu verstehen, ist für mich von großer Bedeutung.

Der Duft frischer New York Croissants ... ist eine neue Innovation im Hause Felber. Unsere Sorten Strawberry Sensation, Pistacchio Paradiso und Bueno Bueno verführen mit ihrem unwiderstehlichen Aroma.

Am Hauptplatz in Tulln ... haben wir im Jänner 2024 unsere neueste Felber-Filiale eröffnet.

Die Felberbrot-Standorte in Niederösterreich, habe ich aufgebaut, weil ... mir Niederösterreich sehr am Herzen liegt. Als gebürtige Niederösterreicherin sehe ich, dass es immer weniger Bäcker gibt, und möchte dem Aussterben unseres Handwerks entgegenwirken.

Meine weibliche Handschrift im Unternehmen erkennt man ... an den herzlichen, engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und dem gemütlichen, einladenden Ambiente in unseren Filialen.

Schicksalsschläge haben mich ... gestärkt.

Ausgleich finde ich ... beim Morgenlauf um sechs Uhr, im täglichen Eiswasserbad und im Sommer in der erfrischenden Kältekammer. Diese Rituale geben mir Kraft und innere Ruhe.

Ein guter Tag beginnt für mich ... mit einem aromatischen Felberkaffee, einem frisch gebackenen Salzstangerl mit zarter Butter und einer verführerischen Topfengolatsche.

Meine vier Kinder ... sind mein Ein und Alles.

Die Übergabe des Betriebes ... erfolgt bereits in kleinen, gut durchdachten Schritten. Mit jeder Etappe wächst meine Zuversicht, dass die nächste Generation bald größere und bedeutendere Verantwortung übernehmen wird.