



## Wirtschaft Oberösterreich



Stefan Faschinger und Oliver Raferzeder (gr. Bild/v. l.) geben Gas. Das tut auch Franz Fenzl (o.).

Heimische Bäcker bauen auf Kreativität, Ehrlichkeit und Wohlfühl-Atmosphäre

# Mehr als Semmerln und Brot

In Linz sind Knott und Hofmann schon länger Geschichte, Aichberger in Enns schlitterte in die Pleite, auch Schmitzberger aus Braunau trat 2018 den Gang zum Konkursgericht an. Kriegen's die Bäcker nicht gebacken? Der Druck auf die Betriebe ist groß, aber Brot vom Bäcker des Vertrauens kommt nicht aus der Mode.

Das Baguette namens Brigitte, ein Brot namens Nora Nuss – mit kreativen Namen für ihre Produkte bringen Stefan Faschinger und Oliver Raferzeder seit Mai 2016 mit „Brotsüchtig“ frischen Wind in die oberösterreichische Bäckerszene.

Ohne Weizen kommen die Linzer aus, setzen auf echtes Handwerk, verzichten auf Backmischungen – diese Kombi kommt gut an. Das Duo ist nur ein Beispiel dafür, wie viel Innovationsgeist in der Branche steckt. Ob die Holzofenbäckerei Schaupp in Maria Neustift, die Feinbäckerei Eichler in Linz-Urfahr, die Kremstaler Hofbäckerei aus Wartberg an der Krems oder Brandl aus Linz – sie alle halten die

Fahnen in einer Zeit hoch, in der der Wind auch aufgrund der Konkurrenz durch den Lebensmittelhandel rau

Reinhard Honeder ist mit seiner Naturbackstube weiterhin auf Expansionskurs.



weht. Dazu kommt die Last der Bürokratie, manchmal fehlt auch ein Nachfolger.

„Mir tut das Herz weh, wenn wo der kleine Bäcker zusperren muss – da geht ein Stück Kultur verloren“, seufzt Bäcker Reinhard Honeder, der von Engerwitzdorf aus mittlerweile 21 Filialen versorgt. „Der

Markt für gutes Brot und gute Backwaren ist da“, sagt Honeder. So sieht's auch der Linzer Bäckermeister Franz Fenzl, der seine Filialen wieder verstärkt in die Köpfe der Nachbarn bringen will: „Wir wollen eine Atmosphäre schaffen, in der sich die Kunden heimelig fühlen und es ihnen schmeckt.“ Kneid-



Frisches Gebäck sorgt für Genussmomente