

**Version:** 12. Juni 2023  
**Pressegespräch:** 14. Juni 2023, 9.30 Uhr  
Felzl-Filiale Lerchenfelder Straße 99–101, 1070 Wien  
**Pressematerial:** [what1f.com](http://what1f.com)  
[felzl.at](http://felzl.at)

**Social Media**  
[@felzlderbaecker](https://www.instagram.com/felzlderbaecker)  
[@felzl](https://www.instagram.com/felzl)  
[@gutmittelberg](https://www.instagram.com/gutmittelberg)

## »FELZL«

### HANDWERKSBÄCKEREI IM HERZEN WIENS

#### Zum Unternehmen

Felzl ist eine von Wiens letzten Handwerksbäckereien mit Produktion im Herzen der Stadt. Die Filialfamilie des von Georg Oelschlägel und Team geführten Unternehmens umfasst sechs Bäckereifilialen im 1., 2., 5., 7. und 9. Bezirk, beide Standorte im Heimatbezirk Neubau sowie jener am Alsergrund verfügen außerdem über einen Brotautomaten, an dem außerhalb der Filialöffnungszeiten vergünstigte Backwaren aus dem Tagesverkauf angeboten werden. Die Backstube von Felzl befindet sich in der Schottenfeldgasse. Nach dem Pensionsantritt von Peter Enzminger wird sie ab September 2023 von Bäcker- und Konditormeister Christoph Blamauer geleitet.

Die Philosophie der Qualitätsbäckerei Felzl gründet auf dem respektvollen Umgang mit regionalen Rohstoffen sowie einer zweiten Chance für unverkaufte Lebensmittel. Gebacken wird mit Getreide aus nachhaltiger Landwirtschaft – per Hand, in der Nacht und somit täglich frisch. Hauseigene Vor- und Sauerteige ruhen bis zu 18 Stunden, wodurch sich Aromen bestmöglich entfalten und Brotspezialitäten mit langer Haltbarkeit entstehen. Für sämtliche dunklen Backwaren wird zudem Brot vom Vortag mit der Restwärme des Ringrohrdampfbackofens zu Bröseln verarbeitet und im Teig für neue Brote wiederverwendet.

Genauso wie unverkauftes Brot werden bei Felzl etwa auch Croissants, die am Vortag übrig geblieben sind, als neue Produkte – als marzipansüße Mandelcroissants – wiedergeboren. Teil der Nachhaltigkeitsstrategie »I love Brot!« sind zudem per Ofenrestwärme geröstete Semmelbrösel, Bäckermüsli, die Felzolini Brotchips sowie in Europa hergestellte, kompostierbare Einwegbecher. Ganz im Sinne der Sensibilisierung für Müllvermeidung werden letztere seit 2022 im Unterschied zu Kaffee im Mehrwegbecher oder zur Konsumation vor Ort zum Aufpreis von 10 Cent angeboten.

Nicht bloß durch die Nähe der Filialen zur Backstube ist Felzl eine Bäckerei der kurzen Wege. Auch werden die hochwertigen Rohstoffe zum überwiegenden Teil aus der unmittelbaren Region bezogen: Roggen- und Dinkelmehl kommen aus dem Waldviertel, Weizenmehl aus dem Weinviertel und dem Wiener Becken (Assmann Mühlen). Zu den Zuliefernden zählen lokale Betriebe wie STAUD'S aus dem benachbarten 16. Bezirk, die Wiener Schinkenmanufaktur Thum, der Apfelgarten von Familie Leeb aus dem burgenländischen Seewinkel, die familiengeführte Milchproduktion Hiegesberger aus Niederösterreich, der Kürbiskernbauer Markus Maier-Paar sowie Bioimker aus der Steiermark.

Sämtliche Felzl-Filialen verfügen überdies über eine eigene Kühlung, wodurch frische Teiglinge aus der nahegelegenen Backstube bei Bedarf auch direkt vor Ort gebacken werden können.

Felzl ist 2000 aus einem Bäckereibetrieb in der Schottenfeldgasse hervorgegangen, seit Anfang 2023 fungiert Georg Oelschlägel als Alleingeschäftsführer des Unternehmens.

Felzl-Geschäftsführer  
Georg Oelschlägel  
© Felzl/Niko Havranek



## Zur Person

Georg Oelschlägel ist Unternehmer von Welt und Biobauer im Waldviertel. Er liebt feine Düfte, ehrliches Brothandwerk und das Dolce Vita. Die Hinneigung zu den schönen Dingen des Lebens geht gleichsam auf seine Biografie als Teil des familiengeführten Wiener Kosmetikunternehmens Nägele&Strubell sowie auf einen Studienaufenthalt in Rom zurück.

Nach mehrjähriger gemeinsamer Tätigkeit mit Christina Ostermayer-Petrich ab 2020 übernahm Georg Oelschlägel Anfang 2023 die Funktion des Alleingeschäftsführers der Handwerksbäckerei Felzl. Ostermayer-Petrich (†) war dem Unternehmen von 2016 bis 2023 vorgestanden.

Bereits seit 2014 fungiert Georg Oelschlägel zudem als Co-Geschäftsführer des 1880 gegründeten und einst von seinem Vater Erich Oelschlägel übernommenen Wiener Traditionshauses Nägele&Strubell. In dieser Funktion ist es dem 1979 geborenen gelernten Juristen Georg Oelschlägel ein vordringliches Anliegen, seine Expertise und seine Netzwerke in der Welt der Duftbesonderheiten fortwährend auszuweiten. Mit der Übernahme von Deutschlands ältestem Onlineshop im Sektor der Nischendüfte Aus Liebe zum Duft (2016) sowie der Baseler Parfümerie Hyazinth

(2017) überträgt sich die Philosophie von Nägele&Strubell nunmehr etwa auf die gesamte DACH-Region.

Seit 2019 führt Georg Oelschlägel überdies den Waldviertler Biobetrieb Gut Mittelberg. Sein Faible für das Landleben gründet auf Kindheitserinnerungen am großmütterlichen Bauernhof im Alpenvorland sowie der Zeit im Haus der anderen Familienseite in Krems und den damit verbundenen oftmaligen Ausflügen ins Waldviertel. Mit dem Erwerb eines eigenen Bauernhauses aus dem 17. Jahrhundert und der Sanierung desselben wurde Oelschlägel schließlich selbst landwirtschaftlich tätig. Unter der Prämisse, auch hier Erzeugnisse höchster Güte hervorzubringen, kultiviert er Äpfel (erstes Produkt: Apfelsaft), Birnen, Zwetschgen, Kirschen, Ribiseln und Honig – ohne Spritzmittel, ohne Dünger, dafür mit der über allem stehenden Wertschätzung für die Natur.

Ehrliche Passion in Kombination mit einem ausgeprägten Qualitäts- und Serviceversprechen steht auch im Fokus von Oelschlägels Engagement als Alleingeschäftsführer der Wiener Handwerksbäckerei Felzl.