

Von täglichen Freuden. Bäckerei Fuchs. In Kapfenberg.

Bei der Bäckerei Fuchs stammen die Backwaren noch von meisterhaften Bäckershänden und auch der Sauerteig darf sich noch so richtig Zeit lassen. Deshalb sorgt der unvergleichlich echte Geschmack ihrer Backwaren für tägliche Freuden: beim Frühstück und bei der Jause am Abend.

Was bietet die Bäckerei Fuchs an?

Julian-Brot: ein reines Roggenbrot ohne Hefe, aber mit viel Geschmack. Der kommt zustande, weil man dem Sauerteig viel Zeit fürs Reifen zugesteht. Er rastet fünf Tage lang und dann wird daraus das Julian-Brot gebacken. „So baut sich der Geschmack langsam auf und bleibt lange am Gaumen hängen“, erklärt Andreas Fuchs. Das **Julian-Brot**, das von seinem Sohn Julian entwickelt wurde, ist unschlagbar als Unterlage für die steirische Jause: belegt mit Speck oder Käse oder frischen Radieschen. Wer es lieber kernig mag, dem sei das **südsteirische Roggenbrot** empfohlen: „Es heißt so, weil mir die Rezeptur bei einem südsteirischen Buschenschank eingefallen ist“, verrät Fuchs, „und weil das Vollkornbrot einen südlichen Geschmack hat: es wird mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen im Steinplattenofen gebacken.“

Backwaren fürs Brauchtum: Man lebt vom Brot. Aber besser noch nicht nur allein. Deshalb gibt es bei der Bäckerei Fuchs auch Backwaren, die nach Jahreszeit wechseln. Für die Fastenbrezen hat man eine eigene Salzmischung kreiert und die Osterpinzen haben es so richtig in sich: Genug Eidotter und feinste Margarine lassen die Fastenzeit schnell vergessen. Sich selbst vergessen geht auch ganz leicht: Dafür braucht man sich nur die Herzen für den Muttertag oder die Glücksschweinchen rund um Silvester in den Mund stecken: sie werden aus einem Topfen-Hefe-Teig gebacken, der sie besonders locker und mürb macht und abschließend noch in einer Zimt-Zucker-Mischung gewendet.

Noch mehr süße Sachen. „So bodenständig wir in der Bäckerei sind, so bodenständig backen wir auch in der Konditorei“, erklärt Andreas Fuchs, „bei uns gibt es noch richtig feine Kuchen, traditionelle Rouladen oder den guten alten Rehrücken, aber natürlich auch Kekse und Torten in vielen Varianten.“

Wofür steht die Bäckerei Fuchs?

Für Backwaren, die alle durch Bäckershände gegangen sind: Nicht nur die Zutaten, sondern vor allem die menschliche Hand bringt Backwaren wirklich guten Geschmack. Deshalb steht die Bäckerei Fuchs noch für **echtes Handwerk**, auf das die Familie Fuchs und ihre Mitarbeiter stolz sind und auch gerne herzeigen. In der Backstube sind Schulen, aber auch andere angemeldete Gäste stets willkommen.

Bäckerei Fuchs. Das Unternehmen.

Vor über 100 Jahren hat Juliane, die Urgroßmutter von Andreas Fuchs, mit der Backstube begonnen. Seine Mutter Judith hat den Betrieb mit seinem Vater Alois weiter ausgebaut und Andreas Fuchs hat 1995 mit seiner Frau Helga und seinem Bruder Thomas übernommen. Heute leitet er die Backstube in Hafendorf bei Kapfenberg und 8 Filialen in Kindberg, Bruck an der Mur, Mitterdorf und Leoben, wo er 49 Mitarbeiter, darunter 3 Meister, beschäftigt.

Kontakt

Bäckerei J. Fuchs GesmbH, Bäckermeister Andreas Fuchs, T: 03862 / 312 69, F: DW 10
fuchs-andreas@aon.at, www.baeckerei-fuchs.at. Backstube: Hafendorf 3, 8605 Kapfenberg

Filialen in: Kapfenberg (Hugo-Wolfstraße, Frechenerplatz, Werk-VI-Straße), Bruck an der Mur (Theodor-Körnerstraße, Herzog-Ernst-Gasse), Kindberg (Hauptstraße), Mitterdorf (Hauptplatz) und in Leoben (Vordernbergerstraße).

Die Bäckerei Fuchs ist Mitglied der **Meisterwelten Steiermark**. Sie sind die erste Genossenschaft für Handwerk und ihre Mitglieder Unternehmer, die traditionsbewusst und zugleich zukunftsorientiert und kreativ agieren. Aber nur wer Meisterqualität liefert, kann auch Mitglied der Meisterwelten sein, www.meisterwelten.at