

Ein süßes Märchen aus dem Joglland Schokoladen-Manufaktur Felber. In Birkfeld

Was haben Adam und Eva, Papageno und Papagena, Lavendel, Maiwipferl, Edelweiß und die Schlüsselblume, ja sogar Rittermärchen und die Osterhasenschule gemeinsam? Stefan Felber hat sie mit seinem Team in Schokolade gebannt und wurde dafür vielfach ausgezeichnet.

Was bietet Stefan Felber mit seiner Schokoladen-Manufaktur an?

Die größte Sammlung aus verschiedenen Schokoladenformen in Europa – ob Geige, Fußball, Fahrrad, Flugzeug oder Helm: „Man kann Schokolade in so gut wie jeder Form verarbeiten“, sagt Stefan Felber. Rund **4.000 verschiedene Formen** warten in Birkfeld auf ihren Einsatz, ist die gewünschte Form nicht dabei, wird sie hergestellt: „Wir können alles machen“, bestätigt er, „sogar kleine Motoren haben wir schon für ein Unternehmen in Schoko gegossen.“ Einzigartig sind auch die Spezial-Schokoladen aus mitgebrachten Zutaten. „Ein Winzer ließ seinen Wein in Schoko gießen und verkauft ihn nun als zusätzliches Produkt“, erzählt Stefan Felber. Auch Privatpersonen bringen Zutaten, die sie in Schokolade verwandeln lassen: „Selbst eingekochte Marmelade von Erdbeeren aus dem eigenen Garten zum Beispiel oder kroatische Oliven aus dem Urlaub.“ Möglich ist so gut wie alles, einzige Bedingung: 70 Tafeln muss man abnehmen. Diese kleine Charge macht die **Spezial-Schokoladen** von Felber als Geschenkidee auch für kleine Unternehmen und Privatpersonen interessant. Um die 23 Tonnen Schokolade verkauft man bei Felber jährlich – viel stammt dabei aus dem bestehenden Sortiment. Die Edelweiß-schlüsselblumenschokolade, die Maiwipferl-Schokolade und die preisgekrönte Lavendelfee sind besonders beliebt. Und die Märchenschokoladen rund um Ritter, Osterhasenschulen und Eisprinzessinnen bieten neben dem süßen Genuss auch noch märchenhaftes Lesevergnügen.

Wofür steht Stefan Felber mit seiner Schokoladen-Manufaktur?

Fürs Joglland: Die Kräuter und Blumen für die Schokoladen stammen aus Fischbach, der Roggen fürs Hoamatbrot aus der dazu gehörigen Bäckerei kommt von noch näher: „Er wächst auf den Feldern meines Schwiegervaters in Waisenegg“, sagt Stefan Felber, „wir versuchen, mit dem zu arbeiten, was die Region bietet. **Dafür stehe und kämpfe ich.**“ Er redet nicht nur von Regionalität, sondern setzt sie täglich um – ein Motto, das zu seiner ganzen Arbeit passt: „Ich überlege nicht lange, sondern probiere meine Ideen am liebsten gleich aus.“ Dass sie gut sind, beweisen 1 goldene, 2 silberne und 2 bronzene Medaillen beim letzten Fachwettbewerb.

Felber Schokoladen. Das Unternehmen.

Seit 1770 gibt es am Firmenstandort, dem Oberen Markt in Birkfeld, eine Bäckerei, seit 1922 ist sie in Hand der Familie Felber. Seit 2004 werden Schokoladen produziert. 2010 hat Stefan Felber das Unternehmen übernommen. Er beschäftigt 30 Mitarbeiter, darunter 2 Meister und 3 Lehrlinge. Neben der Konditorei und Bäckerei am Oberen Markt gibt es auch die Schokoladen-Manufaktur in der Gasener Straße – mit Führungen und Verkostungen nach Anmeldung.

Kontakt

Bäckerei & Konditorei: Oberer Markt 2, 8190 Birkfeld, Mo-Sa 5-20 Uhr,
Schoko-Schauproduktion: Gasener Straße 4, 8190 Birkfeld – Führungen nach Vereinbarung
03174/4546, office@felber-schokoladen.at, www.felber-schokoladen.at

Die Schokoladen-Manufaktur Felber 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