

*Bäckerei* Café & Bistro  
**Feneberg**



**Zurück zur  
Bäckertradition!**



# Wissen, was drin ist!

*Ich habe schon immer einen eigenen Sauerteig angesetzt und alte Familienrezepte verwendet. Die ein oder andere Backmischung hatte sich aber doch eingeschlichen. Nachdem ich mich im vergangenen Jahr intensiv mit deren Inhaltsstoffen auseinandergesetzt habe, ist damit jetzt Schluss! Denn ich finde: Der eigene Körper sollte nur Lebensmittel erhalten, die ihren Namen auch verdienen! Also: Fort mit den Fertigprodukten, hin zu ausgewählten Rohstoffen, speziellen Rezepten und traditioneller Handwerkskunst. Dazu gehören Know-how, Sorgfalt und etwas mehr Mühe – doch dafür können mein Team und ich hundertprozentig hinter unseren Produkten stehen.*  
Ihr Bäckermeister

Werner Feneberg

## Unser Reinheitsgebot

Wir garantieren:

- Fertigmischungen sind bei uns tabu. Wir stellen alle Backwaren nach eigenen Rezepturen selbst her.
- Wir setzen unseren eigenen Natursauerteig an, Vorteige und lange Teigreifezeiten sorgen auf natürliche Weise für aromatischen Geschmack.
- Wir stellen alle Füllungen für Plundergebäck und Kuchen selbst her und verwenden nur echte Aromen wie Jamaika-Rum, Zitronenöl oder echte Vanille.
- Wir verarbeiten kein Palmfett, stattdessen nehmen wir Sonnenblumenfett.
- Verzicht auf chemisch-synthetische Emulgatoren, chemisch modifizierte Stärken, Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker und auf gentechnisch veränderte Rohstoffe.



# Zutaten aus der Region

Unsere **Rohstoffe** kaufen wir bevorzugt von regionalen Lieferanten. Denn wir möchten lange Lieferwege vermeiden und gleichzeitig die Landwirte in unserer Region unterstützen.

Unser gesamtes **Mehl** beziehen wir von der Weissachmühle in Oberstaufen – die einzig verbliebene Mühle des Oberallgäus. Da hier kein Getreide angebaut wird, bezieht der Familienbetrieb sein Getreide aus anderen Regionen Bayerns, aber nie aus dem Ausland.

Unsere **Buttermilch** kaufen wir von der Bergkäserei Weizern, gerade mal 200 Meter von der Backstube entfernt. Auch ein Teil unserer Milch und der Quark kommen von dort. Durch die Haltung des Allgäuer Braunviehs auf saftigen, grünen Wiesen entsteht eine sehr gute Milchqualität.

Unser frisches **Obst** liefert der Fruchthof Stöckl aus Marktoberdorf, der das Obst bevorzugt saisonal aus der Region einkauft.

Unsere **Wurst** und das **Fleisch** für unsere Mittagsgerichte kommt von der Metzgerei Haller in Murnau. Der Familienbetrieb mit langer Tradition hat uns durch hervorragende Qualität überzeugt.

Belebtes **Wasser**: Mit dem System Wasser 2000 entsteht eine Quellwasserqualität.

Unser Salz für die Backwaren ist naturbelassenes **Steinsalz**, das den Körper mit Mineralstoffen versorgt.



Foto: A.Rochau/fotolia

## Feneberg Spezialkornbrot

Diese Kreation von Bäckermeister Werner Feneberg ist der Renner unter den Körnerbroten. Das Mehrkornbrot enthält hauseigenen Sauerteig sowie eine eigene Körnermischung, die für einen leicht nussigen Geschmack sorgt. Mit seiner saftigen und fluffigen Krume schmeckt das Brot der ganzen Familie. Probieren Sie es mal mit Frühstücksquark!



## Weizlar Buttermilchbrot

Durch die Zugabe von frischer Buttermilch der Bergkäserei Weizern erhält dieses helle Weizenmischbrot einen mild-aromatischen Geschmack. Unterstützt wird die Aromabildung durch eine extra lange Teigruhe. Wie alle unsere Brote wird es von Hand geformt. Besondere Kennzeichen: sehr lockere Porung und goldbraune, rustikale Kruste. Schmeckt besonders gut zur Brotzeit mit Wurst oder Käse!



## Dinkel-Gerste-Vollkornbrot

100 Prozent Dinkel und 100 Prozent Vollkorn – das Brot für Menschen, die auf Weizen verzichten wollen oder müssen und die sich gern gesund ernähren. Sonnenblumenkerne und Leinsaat runden den vollmundig-nussigen Geschmack ab. Das sehr saftige Brot gibt's wahlweise als Laib oder geschnitten und pasteurisiert – dann ist es wochenlang haltbar.



## Käsekuchen

Das traditionelle Rezept für diesen legendären Käsekuchen stammt vom Firmengründer Herrmann Feneberg. Eine dicke, cremige Schicht aus Quark unserer Bergkäserei, Milch, Zucker, Eiern und Butter wird von einem dünnen Boden aus Mürbteig gehalten. Abgeschmeckt mit echter Vanille und Zitronenschale und ohne Gelatine. Gibt's pur oder in den Varianten Käse-Kirsch und Käse-Mohn. Zergeht im Mund!

## Seelen

Bis zu 20 Stunden reift der Teig unserer Seelen, um viel Aroma zu bilden. Den sehr weichen Teig „brechen“ wir dann von Hand aus, um die lockeren, sehr saftigen Seelen sogleich direkt auf der Herdplatte zu backen. Die aromatischen Weizenstangen sind auch abends noch frisch. Es gibt sie in der Bäckerei Feneberg auch als belegten und überbackenen Snack – lecker!



## Baguette

Schmeckt wie in Frankreich! Das Geheimnis der lockeren Porung, des mild-aromatischen Geschmacks und der sensationellen Knusperkruste ist die extrem lange Teigführung. Das beginnt mit einem Vorteig, der über Nacht heranreift. Nach der Teigherstellung vergeht noch einmal ein ganzer Tag, bis die Baguettes in den Ofen kommen. Von außen eine wahre Pracht und durch die saftige Krume lange frisch.





# Unsere Geschichte

Die Geschichte unseres Familienbetriebes beginnt 1954, als Herrmann Feneberg gemeinsam mit seiner Frau Bernhardine damit beginnt, hier in Weizern eine Bäckerei aufzubauen. 1984 übernimmt sein Sohn Werner (inzwischen selbst Bäckermeister) den Betrieb – und die Backgeheimnisse. Aus dem Einmannbetrieb macht er einen florierenden Handwerksbetrieb, erweitert die Backstube, investiert in moderne Technik, und eröffnet sieben Filialen in der Region. Seine Frau Cordula kümmert sich um den Verkauf, um die Mitarbeiter und überhaupt um die gute Stimmung im Betrieb. Sohn Christoph sammelt derzeit als Bäckergeselle Erfahrungen in anderen Backstuben.



## Unsere Mannschaft

Familie Feneberg wird von 35 Mitarbeitern unterstützt. Dass etliche davon schon seit vielen Jahren dabei, freut uns besonders. Unsere Backstube ist fest in Männerhand: Bäckermeister und „Teigflüsterer“ Alfred Dodel, vier Gesellen und ein Azubi stehen voll hinter der traditionellen Backkunst. Die Stimmung ist super – auch in der Konditorei, die wiederum ganz in weiblicher Hand ist. Hier wirken Konditormeisterin Doris Walk und zwei Konditorinnen als gut eingespieltes Team. Währenddessen sorgen unsere sympatischen, freundlichen Verkäuferinnen für eine ebenso entspannte wie persönliche Atmosphäre beim Einkaufen.



## Cafékultur in Füßen

In unseren zwei großen Cafés in Füßen West und im Obi Füßen können Sie es sich gemütlich machen – bei schönem Wetter gerne auch auf der Terrasse. Lassen Sie sich mit einem Frühstücksteller verwöhnen, ob süß oder herzhaft. Als Brotzeit können wir Ihnen belegte Snacks, Wurstsalat, überbackene Seelen, Panini und verschiedenes mehr anbieten. Außerdem gibt es täglich ein warmes Mittagessen – von Kässpätzten bis zum Schweinebraten. Und was darf's zur Kaffeezeit für Sie sein? Selbst gemachter Apfelstrudel, Schokoladentorte, Fruchtroulade, Bienenstich mit lockerer Vanillecreme oder unser legendärer Käsekuchen? Alles nach Hausrezepten hergestellt wie bei Oma. Genießen Sie dazu unseren besonderen Kaffee. Guten Appetit!

## Kaffeeegenuss vom Feinsten

Weil unser Kuchen sooo gut ist, haben wir entschieden: Wir brauchen auch hervorragenden Kaffee! Deshalb haben wir echt italienischen Kaffee von einer kleinen Rösterei in der Altstadt von Varese ausgewählt. Die Rösterei Varesina Caffè liefert uns beste Bohnen mit unverkennbarem Aroma. Für die Kaffeespezialitäten in unseren zwei Cafés in Füßen werden sie frisch vermahlen und in einem Rolls Royce unter den Kaffeemaschinen von Hand zubereitet. In die feine Kunst des perfekten Kaffeebrühens hat uns der Deutsche Baristameister Matthias Lincke eingewiesen. Uns hat die Kaffeeleidenschaft gepackt – Sie auch?

# Bäckerei Café & Bistro Feneberg



## Frische Sonntagsbrötchen!

Knusprig und frisch aus dem Ofen: Gönnen Sie sich ein Sonntagsfrühstück mit unseren handwerklich hergestellten Semmeln und Brezeln, Plunderstückchen oder Croissants! Sie können sich auch gleich mit leckerem Kuchen für den Nachmittag versorgen. In Weizern, Trauchgau, Füssen West und Pfronten haben wir von 7 bis 10 Uhr geöffnet; in Hopfen am See zwischen Mai und Oktober zur selben Uhrzeit.

### Unser Hauptgeschäft

Bäckerei Feneberg | Weizern 4 | 87637 Eisenberg  
Tel. 08364 987001  
info@baeckerei-feneberg.de  
www.baeckerei-feneberg.de

### Unsere Fachgeschäfte

Eine Liste unserer Fachgeschäfte sowie deren Öffnungszeiten finden Sie im Internet auf unserer Webseite unter [www.baeckerei-feneberg.de](http://www.baeckerei-feneberg.de)