



30 Jahre

Bäckerei Café & Bistro **Feneberg**



30 Jahre





LIEBE LESER, GÄSTE UND KUNDEN DER BÄCKEREI FENERBERG,

aus besonderem Anlass möchte ich Sie in meiner Backstube herzlich willkommen heißen. Die Bäckerei Feneberg hat allen Grund zu feiern. In unserem Jubiläumsmagazin lade ich Sie ein, sich mit mir auf eine Zeitreise in die 60-jährige Vergangenheit des Betriebes zu begeben. Vor 30 Jahren übernahm ich, Werner Feneberg, die Bäckerei von meinem Vater, die er seinerseits 30 Jahre zuvor gegründet hat. 60 Jahre sind ein langer Zeitraum und Grund genug, auf die Anfänge eines gewachsenen Unternehmens zurückzuschauen. Wie fing damals alles an? Was hat sich geändert?

Aus dem Einmannbetrieb der Gründungsjahre ist mittlerweile ein stattliches Unternehmen geworden. Mehr als 30 Mitarbeiter versorgen die Kunden sowohl hier im Hauptgeschäft in Weizern als auch in den sechs Filialen mit einer Vielzahl an frischen Produkten aus unserer Bäckerei. Dabei ist mir immer wichtig, dass die Qualität stimmt. Und – die schmecken Sie bei uns!

Dieses Magazin gewährt Ihnen auch einen Blick hinter die Kulissen der Bäckerei Feneberg. Sie erhalten Antworten auf viele Fragen: Wo und wie ent-



steht gutes Brot? Welche Zutaten verstecken sich im Feneberg Spezial? Wer alles verbirgt sich hinter dem „Team Feneberg“? Welche modernen Maschinen von heute ersetzen die Handarbeit von früher? Was geschieht alles in meiner Bäckerei, bevor Sie sich Semmeln, Brot und süßes Gebäck zum Frühstück schmecken lassen? Bevor Sie sich leckere Kuchenstücke zum Nachmittagskaffee nach Hause holen? Aber es gibt auch ein Team vor den Kulissen. Das sind Sie, unsere Kunden. Auf diesem Wege möchte ich mich nicht nur, aber ganz besonders bei unseren langjährigen Kunden für ihre Treue bedanken. Mein Dank gilt ebenso unseren Geschäftspartnern, die mit ihrer Werbung diese Jubiläumsschrift gestalten helfen. Nehmen Sie das Magazin zur Hand und vertiefen Sie sich in die Vergangenheit. Vielleicht bei einer guten Tasse Kaffee in einer unserer Filialen und einem Stückchen Kuchen oder einer Butterbrotze aus unserer Bäckerei?

Viel Spaß beim Lesen!

Ihr Werner Feneberg



DIE GESCHICHTE DER BÄCKEREI FENEBERG IN WEIZERN

DIE ERSTE BÄCKEREI FÄHRT ÜBER LAND

Die Geschichte unserer Bäckerei beginnt im Jahre 1954. Mein Vater, Hermann Feneberg, gebürtiger Kemptener, pachtet das Anwesen hier in Weizern. Dazu gehört auch eine kleine Landwirtschaft. Gemeinsam mit meiner Mutter Bernhardine fängt er an, sich eine Bäckerei mit einem Ladengeschäft aufzubauen. Verkauft werden die Backwaren jedoch nicht nur im Geschäft. Die Menschen hier leben in den verstreuten Weilern. Nur wenige besitzen ein Auto um diese Zeit. Um möglichst viele Kunden anzusprechen, muss die Bäckerei zu den Menschen kommen.



Bäckermeister Herrmann Feneberg lädt also sein Auto voll mit Backwaren. Dienstags fährt er nach Oberreuten und Eisenberg. Am Freitag führt ihn sein Weg nach Seeg-Schweinegg und Unterreuten. Allorts wird er schon sehnsüchtig erwartet. „Dr Bäck isch do!“, hört man es rufen. Schließlich entscheiden sich die Eltern, das Anwesen käuflich zu erwerben und die Landwirtschaft aufzugeben. Nur ein paar Schweine werden weiterhin gehalten.





Bäckerei Café & Bistro
Feneberg



DER ERSTE LEHRLING

Die kleine Landbäckerei floriert und wächst. Der erste Lehrling im Betrieb meines Vaters bin ich, Werner Feneberg. Mit 16 Jahren schließe ich die Realschule ab. In den Jahren 1976 bis 1978 absolviere ich die Bäckerlehre. Anschließend arbeite ich noch ein Jahr als Geselle bei meinem Vater in der heimischen Backstube. Danach sammle ich weitere Berufserfahrung in verschiedenen Bäckereien. 1983 besuche ich die Meisterschule in München-Lochham und verlasse sie mit der zweitbesten Meisterprüfung ganz Bayerns. Mittlerweile hilft meine Schwester Karin unserer Mutter im Ladenverkauf mit. Auch haben wir einen weiteren Abnehmer für unser Bauernbrot, die Semmeln und Stengel gefunden – den Sparmarkt in Füssen-West: unser erster „Großkunde“ mit einem eigenen Ladengeschäft.



ZOBEL

**Kälte –
Klima
GmbH**

– Kälte – Kühlmöbel – Klima
 – Kühlzellen – Wärmerückgewinnung

... damit Sie cool bleiben!

Albis 5a · 87477 Sulzberg

Telefon (08376) 9212-0 · Fax 9212-22

zobel@zobel-kaelte-klima.de · www.zobel-kaelte-klima.de

Martin Dorn

Sanitär - Heizung - Spenglerei

Rennboten 20 - 87637 Seeg - Tel. 08364/392 - Fax: 986006

RIEDEL

MALERBETRIEB

An der Leiten 1
Telefon (08364) 82 71
87637 EISENBERG

malerbetrieb-riedel@t-online.de
www.malerbetrieb-riedel.com



Bestes aus der Natur –
feinste Premium-Mehle



Nur wenige Betriebe im Allgäu verkörpern eine derart eindrucksvolle Tradition wie die Weissachmühle in Oberstaufen. Bereits im 18. Jahrhundert wird sie urkundlich erwähnt und seit dieser Zeit wissen unsere Kunden die zuverlässig hohe Qualität der Produkte aus dem Weissachtal zu schätzen.

Heute ist die Weissachmühle ein familiengeführtes, modernes, mittelständisches Unternehmen, welches nach traditioneller Handwerkskunst feinste Premium-Mehle herstellt.

Ganz herzlich gratulieren wir der Familie Feneberg zu Ihrem Jubiläum.



D-87534 Oberstaufen im Allgäu
www.weissachmuehle.de

Weissachmühle



Natur schmecken. Wohlfühlen. Leben.



*Wir verarbeiten
tagesfrische Heumilch
zu einzigartigen
Käsespezialitäten!*

Besuchen Sie uns in:

• Hopfen am See

Uferstraße 19
87629 Hopfen am See

• Steingaden

Füssener Str. 27
86989 Steingaden

• Schwangau

Unterdorf 1
87645 Schwangau

• Prem/Gründl

Lechbrucker Str. 18
86984 Prem/Gründl

www.schoenegger.com





WEIZERN ODER HONGKONG?

Nach Abschluss meiner Meisterprüfung lockt mich die weite Welt. Ich stecke in einem Dilemma und bin hin- und hergerissen. Für unser Unternehmen gibt es zwei Optionen: Mein Vater, mittlerweile 66 Jahre alt, gibt die Bäckerei auf oder aber ich übernehme sie.

Noch während des Meisterkurses wird mir ein verlockendes Angebot unterbreitet: Hotelbäcker in Hongkong. Das dort ansässige Sheraton-Hotel sucht Mitarbeiter für die hauseigene Bäckerei. Die „Headhunter“ sprechen mit uns angehenden Meistern und verlangen sowohl gute Noten als auch ein passables Englisch. Diese Aussichten erscheinen mir trotz hartem 16-Stundentag ausgesprochen attraktiv, die Bezahlung ist gut und mich lockt die Welt. Ich weiß: „Mit einer solchen Station im Lebenslauf stehen mir alle Türen offen!“



Doch die andere Möglichkeit beschäftigt mich eher noch mehr: „Was ist, wenn ich nach Jahren zurück will? Kann man einen alten Backofen, der einmal ausgegangen ist wieder erfolgreich anheizen?“ Damit meine ich die Wiederaufnahme des Betriebs. Es gilt, eine schnelle Entscheidung zu treffen. Schließlich entscheide ich mich jedoch für die Heimat, und übernehme am 1. Januar 1984 den elterlichen Betrieb. Meine Schwester und meine Mutter bleiben im Verkauf tätig, ich selbst arbeite in der Backstube. Die Geschichte meiner eigenen Bäckerei beginnt – noch immer als ein Mannbetrieb.



30 Jahre

BEI MIR GIBT ES KEINEN STILLSTAND

Achtzehn Monate nach der Betriebsübernahme plane ich den ersten Umbau der Bäckerei, da die Backstube zu klein geworden war. Die Nachfrage nach Frühstücksemmeln ist deutlich gewachsen, weil wir mittlerweile auch Pensionen und Hotels beliefern.

Ab Oktober 1985 räumen wir den Stadl der ehemaligen Landwirtschaft, der Bäckereibetrieb läuft währenddessen aber wie gewohnt weiter. Morgens Brötchen backen, nachmittags den Stadl ausräumen, um Platz für die Erweiterung der Backstube zu schaffen: Das ist mein damaliger Tagesablauf. Im Winter wird der Stadl zur Backstube ausgebaut, und ein moderner Backofen eingebaut. Am Samstag, den 1. Februar 1986 backe ich ein letztes Mal in der alten Backstube. Nach Ladenschluss und am Sonntag

ziehen wir mit der Knet- und Rührmaschine sowie allen anderen Gerätschaften in die neue Backstube um. Am 3. Februar 1986 backe ich die Brötchen, Brezen und Brote erstmals in der neuen Backstube. Auch bin ich nicht mehr allein. Ich habe einen Gehilfen eingestellt. Es ist mein erster Lehrling, den ich ausbilde. Meine Mutter verkauft jetzt allein im Laden, denn meine Schwester Karin übernimmt mit ihrem Mann das SPAR-Geschäft in Weissensee. Die Bäckerei hat wieder eine neue Lieferadresse erhalten. Hinzu kommen innerhalb kürzester Zeit noch weitere Märkte der Feneberg-Lebensmittelkette in Pfronten, Schwangau und in der Füssener Innenstadt. Im Laufe der Zeit kommen noch zwei Heißluftbacköfen dazu. Zur damaligen Zeit arbeiten vier Bäcker und eine Konditorin in unserer Backstube in Weizern.

1994 heirate ich meine Frau Cordula. In den folgenden Jahren werden unsere Söhne Christoph (1996) und Andreas (1997) geboren. 2012 beschließt Christoph ebenfalls das Bäckerhandwerk zu erlernen. Somit lernt nun mittlerweile die dritte Generation der Fenebergs Bäcker und auch meine Nachfolge ist geklärt.

Meine Frau Cordula ist heute im Betrieb für das Personalwesen und die Filialbetreuung zuständig.



So war es 1985, erstmal ausräumen, dann kann der Abbruch beginnen.
Nur der Dachstuhl bleibt stehen.



Der alte Laden vor dem Durchbruch ... Fenster raus und durchbrechen



Letzte Putzarbeiten,
dann darf gefeiert werden!



ERWEITERUNG VON LADEN, BACKSTUBE UND FILIALEN

600 QUADRATMETER PRODUKTIONSFLÄCHE

Unsere Bäckerei entwickelt sich in den 90er Jahren zügig weiter. Aus dem Einmannbetrieb des Jahres 1984 ist mittlerweile eine florierende Handwerksbäckerei mit 15 Angestellten geworden. 1992 errichten wir eine Doppelgarage, Personalwohnungen und einen Versandraum. Im Keller unterhalb dieses Bauabschnitts befindet sich seitdem das Mehlsilo, womit die schweren Zeiten des Sackschleppens der Vergangenheit angehören. Benötigen wir heute Mehl in der Backstube, so lässt sich dies unkompliziert per Computersteuerung durchführen. 1998



wird die Produktionsfläche der Bäckerei und der Konditorei vorläufig ein letztes Mal auf nunmehr 600 Quadratmeter erweitert und um ein neues Lager ergänzt. 2002 erweitern wir unser Ladengeschäft in Weizern auf die gegenwärtige Größe.



Das Mehllager ist fast fertig, dann ist der Laden an der Reihe





Unsere erste Filiale eröffnen wir im Jahr 2000 in der ehemaligen Bäckerei Hurler in Pfronten-Weißbach. Dies erweist sich als sehr gute Entscheidung, kommen doch an der Kemptener Straße ortsaußwärts zahlreiche Pendler vorbei. Weitere Aktivitäten unseres Unternehmens folgen Zug um Zug: Ab Mai 2004 beliefern wir das Brotkörble in Eisenberg-Zell, das wir 2006 auch übernehmen. Das Brotkörble ist drei Stunden täglich geöffnet – Einheimische und Touristen bekommen dort unsere Backwaren oder genießen ihren Kaffee. Im Jahr 2005 pachten wir

die Bäckerfiliale in Hopfen am See, welche wir zuvor 20 Jahre belieferten. 2008 eröffnen wir in Füssen unsere Filiale im OBI-Baumarkt. Zwei Jahre später pachten wir in Trauchgau ein Ladengeschäft direkt an der B17 und bieten auch dort unseren Kunden das Komplettsortiment an. Ende 2012 eröffneten wir schließlich unsere jüngste Filiale – eine Bäckerei mit Café und Bistro in Füssen-West. Die im Westen angesiedelten großen Unternehmen sorgen dafür, dass gerade auch bei unseren Mittagsgerichten stets große Nachfrage herrscht.



30 Jahre



Weizern
Gde. Eisenberg
Kreis Ostallgäu



Zell
Gde. Eisenberg
Kreis Ostallgäu



DIE FILIALEN
DER BÄCKEREI
FENERBERG



Hopfen am See
Stadt Füssen
Kreis Ostallgäu





**Stadt
Füssen**
 Kreis Ostallgäu



Trauchgau
 Gde. Halblech
 Kreis Ostallgäu



**Pfronten-
Weißbach**
 Kreis Ostallgäu



BÄCKERLEHRE - EINE AUSBILDUNG MIT ZUKUNFT

Vor 30 Jahren übernehme ich die Bäckerei meines Vaters – eine Entscheidung, die ich niemals bereut habe. Auch wenn ich anfangs nur eines ganz sicher wusste: Ich wollte unbedingt in der Lebensmittelbranche arbeiten.

Als junger Bursche bessere ich mir mein Taschengeld als „Pommes Boy“ beim Gockelwirt in Eisenberg auf. Das beeinflusst meine Berufswahl nachhaltig. Bäcker oder Koch – das sind von nun an meine beiden beruflichen Alternativen. Schließlich entscheide ich mich fürs Bäckerhandwerk. Als junger Mann denke ich mir noch, dass ich diesen Beruf ja nicht bis zum Rentenalter ausüben müsse. Aber mittlerweile arbeite ich schon seit drei Jahrzehnten als Bäcker, ohne jemals die Freude an diesem Beruf verloren zu haben.

Immer wieder fragt man mich, ob ich überhaupt noch Auszubildende finde. Offensichtlich haben viele Menschen eine völlig falsche Vorstellung vom Beruf des Bäckers. Früh aufstehen müssen, abends nicht weggehen können, Mehlsäcke schleppen – all dies sind typische Vorurteile diesem attraktiven Beruf gegenüber.

Natürlich muss ein Bäcker früh aufstehen. Das aber gibt es in anderen Berufen auch. Während man dort aber die ganze Nacht über stets dieselben Handgriffe zu machen hat, gibt es in der Backstube sehr unterschiedliche Tätigkeiten. Außerdem: Teig ist etwas Lebendiges. Man sieht sofort was man geschaffen hat, sobald die Backwaren im Ofen aufgegangen sind. Und dazu dieser köstliche Duft frisch gebackenen Brots in der Backstube!

T-Shirt-Wetter und nachmittags frei

Wer an einer Führung durch unseren Betrieb teilnimmt, gewinnt einen neuen Blick auf diesen Beruf. Wir beginnen früh. Dafür ist aber schon am Vormittag Schluss. Jetzt kann man ausruhen oder seinem Hobby nachgehen. Ich beispielsweise bin begeisterter Sportler

– egal, ob Skifahren, Radeln oder zum Baden gehen. Das können nur Wenige! Und während manch anderer Berufstätige Wind und Wetter ausgesetzt ist, herrscht bei uns in der Backstube immer T-Shirt-Wetter. Hierbei sorgt unsere Absauganlage in der Backstube für ein prima Klima und für gute Luft im Betrieb. Zahlreiche Maschinen nehmen uns die schwersten Arbeiten ab. Das Schleppen von schweren Säcken gehört längst der Vergangenheit an. Unser Mehl kommt über eine Rohrleitung direkt in die Backstube. Große Knetmaschinen kneten unsere Rohstoffe zu fertigen Teigen, außerdem sorgen Maschinen dafür, dass immer die gleiche Menge Teig für Breze oder Brötchen auf dem Tisch liegen. Schließlich garantieren unsere computergesteuerten Backprogramme, dass unsere Backwaren immer gleich lange und gleich gut gebacken werden.

Das Bäckerhandwerk ist ein attraktiver Ausbildungsberuf. Wir führen in unserer Bäckerei unterschiedliche Aktionen durch, wie etwa die Nacht der offenen Backstube oder Führungen durch unsere Bäckerei.





**Herzlichen Glückwunsch
zu 30 Jahre
Bäckerei Feneberg!**

*Die Brauerei Zötler durfte
von Anfang an als
Getränkeliieferant dabei sein.
Dafür bedanken wir uns ganz besonders
und freuen uns auf die weitere
Zusammenarbeit.
Ihre Familien-Brauerei Zötler*

**GROWI, die schnellen
Holzspalter!**

**Wir gratulieren der Bäckerei
Feneberg zum 30-jährigen Jubiläum!**



Nachspalten vom Bedienpult aus möglich!
Extreme Spaltgeschwindigkeit!



Bündelgerät



Senkrechtspalter
mit hyd. Seilwinde



25 mm
Spannbänder

GROWI Güllemixer



Mixer bis 10 m Länge für
offene Gruben und Lagunen
Einschwenkmixer mit
hydraulischer Einschwenkung
Ringkanalmixer für Güllekeller

GROWI Maschinenbau
Tel. 0049 8377 / 619
www.growi-maschinenbau.de

**Herzlichen
Glückwunsch**

der Bäckerei Feneberg
zum 30-jährigen
Jubiläum!



Am Schorendorf 1
87659 Hopferau
Tel. (0 83 64) 98 48 70
Fax (0 83 64) 98 48 71
eMail baugeschaefte@bauass-koepf.de

**Zum
30-jährigen
Jubiläum
gratuliert**



- ⊗ Energie optimal nutzen
- ⊗ Sparpotential erkennen
- ⊗ Möglichkeiten umsetzen



www.jeditech.de/energiemessung

JediTech - Wolfgang Jedrzejczyk
Eisenberg - 0 83 64 / 985 39 76

30 Jahre

Metzgerei Ludwig Haller GmbH



**Produktion
& Großverkauf**

Straßacker 5
82418 Murnau

Tel.: 0 88 41 / 61 67 - 0

**Stammhaus
& Fachgeschäft**

Untermarkt 8
82418 Murnau

Tel.: 0 88 41 / 4 70 79

info@haller-metzgerei.de • www.haller-metzgerei.de

Parkett Stechele

- Beratung • Verlegung • Verkauf
- staubfreies Schleifen aller Parkettböden

www.parkett-stechele.de

Alpenblickstr 29 • 87659 Hopferau

Mobil: 0175 - 179 423 0

**ZIMMEREI
BRENNER**
ZIMMERMEISTER
BAUTECHNIKER

Telefon 083 64/16 39 / Eisenberg
www.zimmereibrenner.de

► Alles aus einer Hand

► Registrier - Computer - iPad - Kassensysteme

► Elektronische Getränkechankanlagen

► Schanktechnik - Thekenbau - Kältetechnik

► Warenwirtschaft

Viel Erfolg!

DIEBOLD



Ihr Partner für Qualität & Service!

THOMAS GLEICH
Brennstoffe

● Premium Heizöl

● HEIZÖL

● Kohlen / Brikett



Tel. 0 83 62 - 82 45

87645 Schwangau · Welfenweg 2

**WIE WO WAS
weiß**

OBI

OBI Markt Füssen

Moosangerweg 22 • 87629 Füssen

Tel. 08362 9155-0 • E-Mail: fuessen@obi.de

Mo - Sa 8 - 20 Uhr



QUALITÄT IST MIR WICHTIG

Fertigmischungen vereinfachen den Herstellungsprozess von Backwaren – allerdings oft zu Lasten der Qualität. Da wir Ihnen jedoch höchstmögliche Qualität liefern wollen, verzichten wir in unserer Bäckerei weitgehend auf Fertigmischungen. Zum Beispiel bei unserer Buttercreme: Zuerst wird ein Vanillepudding gekocht, der anschließend mit der schaumig gerührten Butter vermischt wird. Wer diese Buttercreme einmal probiert hat, der wird keine andere mehr wollen. Die meisten unserer Brotspezialitäten werden nach alten Rezepturen hergestellt. Ganz besonders freue ich mich dabei über die positive Resonanz auf unsere Spezialbrote, wie etwa

Bäckerteam 2014

unser Feneberg Spezialkornbrot oder auf den Weizlar Bauernlaib mit Buttermilch aus der Sennerei Weizern. Für unsere Brote verwenden wir unseren täglich neu angesetzten Natursauerteig, verfeinert mit Gewürzen und Saaten, die das Ganze zu einem besonderen Genuss macht. Viele unserer Rezepte wurden noch von meinem Vater oder auch von mir selbst entwickelt – so auch beim Feneberg Spezial. Dieses ausgesprochen beliebte Brot ist ein Mehrkornbrot mit hohem Roggenanteil und verschiedenen Saaten, zum Beispiel Roggenmalzflocken, Hirse, Dinkel, Sonnenblumenkernen und Leinsaat.



30 Jahre



**FÜLLEN SIE
IHRE RESERVEN
WIEDER AUF**

AVIA Motorenöl hier im Shop.

www.avia.de

Inh. Christian Martin
Hauptstrasse 28
87659 Hopferau
Hermann Pöschelhop

AVIA

Ehrlich gut.

ADAM
FLIESEN-FACHGESCHÄFT

Fliesen Natursteine Mosaik

Meisterbetrieb seit 1972

Inh. Hans-Jörg Adam
Abt-Hafner-Straße 3a
87629 Füssen

Telefon: 0 83 62 / 63 65
Telefax: 0 83 62 / 93 05 439
Mobil: 0151 / 184 14 113

info@fliesen-adam.de • www.fliesen-adam.de

EBERL PRINT

MENSCHEN & WERTE

Kommunikation ist unsere Aufgabe. Werte sind unser Fundament. Mit Engagement und Herz fertigen wir für Sie anspruchsvolle Printmedien – in unserer Allgäuer Heimat.



Foto: Susanne Milla

KIRCHPLATZ 6 – 87509 IMMENSTADT – DEUTSCHLAND
TEL +49 8323 802 200 – FAX +49 8323 802 210
info@eberl.de – www.eberl-print.de

*Herzlichen Glückwunsch
zum Jubiläum !*

MARVIN
Edition

*clevere Software
für schlaue Bäcker*

www.goecom.de

**GOE
COM**



ITALIENISCHE KAFFEETRADITION

DIE MAGIE DES KAFFEES IM BISTRO FENEBERG

Kennen Sie den Unterschied zwischen den Vorzügen eines frisch gebrühten Kaffees aus einer Siebträgermaschine und Kaffee aus einem herkömmlichen Vollautomaten? Nach einem Baristakurs weiß ich diesen Unterschied zu schätzen.

In meinen beiden Filialen in Füssen benutze ich für die Kaffeezubereitung modernste Siebträgermaschinen. Wer den auf diese Weise zubereiteten Kaffee einmal probiert hat, wird mir Recht geben: Das ist echter Kaffeegenuss! Und noch ein Highlight: Bei der Premiere mit dieser Siebträgermaschine in unserer Filiale im OBI-Markt erhielten wir mit dem Deutschen Barista-Meister Matthias Linke tatkräftige und professionelle Unterstützung.

Für einen Barista stehen die fünf großen M's im Zentrum: Die **Magie** des Kaffees und damit die Philosophie ihn zu brühen, die optimale **Maschine**, die beste **Mischung**, der **Mensch** und die Art, den Kaffee zu **mahlen**. Wir vertrauen dabei ganz auf die kleine italienische Traditionsrösterei Varesina, von der wir unsere Kaffeebohnen beziehen. Die Bohnen dieses Unternehmens werden speziell für Siebträgermaschinen geröstet – so kommt stets optimale Qualität in Ihre Kaffeetasche.

Unsere Kunden wissen, was wirklicher Genuss ist. Das zeigt sich auch am gestiegenen Kaffeeverkauf in unseren Filialen seit dem Einsatz der neuen Siebträgermaschinen. Ein Unterschied, den man einfach schmeckt!

Mein persönlicher Tipp: Probieren Sie unseren Cappuccino unbedingt ohne Zucker! Warum? Unsere Baristas kochen die Milch nicht, sie wird nur auf 70 Grad aufgeschäumt. Auf diese Weise verbrennt der Milchzucker nicht und süßt Ihren Kaffee ganz von selbst. Auch beachtenswert: Die hübschen Muster im Milchschaum – das Auge genießt bekanntlich mit.



architekten martin+brenner

froschenseestr. 47 87629 füssen
fon +49(0)8362.8190-0
fax +49(0)8362.8190-20
info@brenner-martin.de
www.brenner-martin.de

Pleier

Phone 08364 253



Autohaus e. Pleier GmbH • 87637 Eisenberg • Pröbstener Str. 39
www.autohaus-pleier.de

- NEU / EU Fahrzeuge
- Fabrikate aller Art
- TÜV / AU jeden Dienstag & Donnerstag
- Inspektion nach Herstellervorgaben
- Reifen Service
- Unfallinstandsetzung

ÖFFNUNGSZEITEN Mo-Do 7:30 - 18:00 Uhr Mittag
Freitag 7:30 - 16:00 Uhr 12:00 - 13:00 Uhr
Samstag Termin nach Vereinbarung

Besuchen Sie unsere Referenz-Galerie:



www.maler-baur.de

... und was können wir für Sie tun?

MALER BAUR

Malerhandwerk
und Farbdesign

Inh.: Markus Baur

Tegelbergstraße 8
D-87669 Rieden a. F.
Telefon: (08362) 7285
Telefax: (08362) 39810
E-Mail: info@maler-baur.de
Internet: www.maler-baur.de

Herzlichen Glückwunsch
zum Jubiläum
und für die Zukunft viel Erfolg!

E C+C großmarkt

Ihr leistungsstarker Partner für

- Gastronomie
- Großverbraucher
- Einzelhandel

Füssen

Hiebelerstraße 41
Telefon (083 62) 93 86-0
Telefon (083 62) 93 86-21
E-Mail: cuc.fuessen@edeka.de

Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 7.30-19.00 Uhr
Sa. 7.30-14.00 Uhr

Herzlichen Glückwunsch
zum Jubiläum

Der Bärengarten

elementarer Kräuter- & Gemüsegarten
Spannende Führungen & Kurse finden Sie
in unserem neuen Gartenkalender 2014.
Kräuterpflanzen, Tomaten & Chili
ab sofort im Verkauf



87637 Eisenberg/Zell-Tel.: 08363/5011

Sparkassen-Finanzgruppe

Die Mitarbeiter der Sparkasse Allgäu
gratulieren zum Jubiläum.



Sparkasse. Gut für das Allgäu. Mit unseren Filialen im Allgäu sind wir immer in Ihrer Nähe. Unsere Berater sind von hier – deshalb kennen sie ihre Kunden und die Region. Diese örtliche Verankerung verbinden wir mit der Leistungsfähigkeit der Sparkassen-Finanzgruppe. 120.000 Kunden haben uns bereits ihr Vertrauen geschenkt. Wann gehören Sie dazu? www.sparkasse-allgaeu.de. Wenn's um Geld geht – Sparkasse.



FITNESSRIEGEL - BÄCKEREI UND SPORT

Sport ist für mich idealer Ausgleich zu meinem Beruf. Ich fahre Alpin- und Wasserski, radle gerne und spiele Golf. So kam ich auch auf die Idee, einen idealen Sportsnack zu kreieren. Ergebnis: der Feneberg Fitness-Riegel. Dieser Riegel ist eine gelungene Kombination aus einer eigens hergestellten Körnermischung, ergänzt um beste Zutaten – ideal für den kleinen Hunger zwischendurch oder als Pausensnack bei sportlicher Betätigung. Bei professionellen sportlichen Aktivitäten gibt's den Feneberg Fitness-Riegel sogar umsonst! Wo? Als Startgeschenk des Bayerischen Skiverbands



beim alljährlichen Nachwuchsrennen in Oberjoch. Die Förderung des Sportnachwuchses ist mir als Sportbegeisterter immer schon ein besonderes Anliegen. Die Bäckerei Feneberg ist auch einer der Hauptsponsoren beim jährlichen Golfturnier des Bayerischen Skiverbands auf der Gsteig in Lechbruck. Bei der Einkleidung von 450 Nachwuchssportlern des Bayerischen Skiverbands übernahm die Bäckerei Feneberg das Catering. Zusammen mit der Firma Getränke Zimmermann wurde die Bewirtung komplett gesponsert.



30 Jahre



IHR ZUVERLÄSSIGER PARTNER
FÜR FRISCHES OBST UND GEMÜSE.

FRUCHTHAUS STÖCKL

DAS HAUS DER GUTEN QUALITÄT



Marktoberdorf
☎ 08342-2435

H S
Heizung Sanitär

Hermann Städele

- Heizungsbau
- Sanitäre Anlagen
- Solaranlagen
- Holzheizsysteme
- Kundendienst
- Wärmepumpen

Burgweg 8 • 87637 Eisenberg/Zell
Tel.: 08363 / 92 78 20 • Fax: 08363 / 92 78 60
Mobil: 0171 / 85 00 939

*Ihr zuverlässiger Partner
für Bäckerei- und
Konditoreiverpackungen.*

BAGMAN

**Zum Jubiläum
wünschen wir alles Gute!**

Weitere Infos erhalten Sie unter:
www.bagman.de

Bagman GmbH • Gewerbepark 26 A • 83052 Bruckmühl • Tel.: +49 (0)8062/72 95 90

**Alles Gute
zum Jubiläum!**

In der Region, für die Region - das sind wir!

Vertrauenswürdig, sympathisch und persönlich vor Ort.
Das sind unsere Stärken.

Profitieren Sie von der Kompetenz langjähriger Mitarbeiter:
Von Anlageprodukten bis hin zu Baufinanzierungen,
Versicherungen und Immobilien - mit unseren Spezialisten
sind Sie bestens beraten. Und zusammen bilden wir ein
starkes Team!



www.vrbank-kt-ost.de

Mehr Bank.

VR Bank
Kaufbeuren-Ostallgäu eG



Autohaus
Haeberlen



Kemptener Straße 69 a
87629 Füssen

Tel.: 08362 / 91 07-0
Fax: 08362 / 91 07-29

www.haeberlen-automobile.de



Wir lieben Autos.

IMPRESSUM

BÄCKEREI FENEBERG

Bäckerei Feneberg
Werner GmbH
Weizern 4
87637 Eisenberg



Telefon: +49 (0) 8364 / 987001
Telefax: +49 (0) 8364 / 987002

E-Mail: info@baeckerei-feneberg.de
Internet: www.baeckerei-feneberg.de

HERAUSGEBER:

NALLMAG
Hiebelerstr. 5a
87629 Füssen



Telefon: +49 (0) 8362 / 7517
Telefax: +49 (0) 8362 / 5054611

E-Mail: info@nallmag.de
Internet: www.nallmag.de

Projekt- u. Redaktionsleitung: Michele Neumann;
Gestaltung/Layout: Wanja Riemann;
Texte: Oliver Sommer, Werner Feneberg;
Fotorechte: Bäckerei Feneberg, Oliver Sommer;

Nachdruck nur mit vorheriger schriftlicher
Genehmigung von NALLMAG. Stand Juli 2014





Bäckerei Café & Bistro Feneberg

