

Wenn Kunst und Handwerk sich begegnen: Felzl lädt zur Vernissage mit regionaler Genussfusion nach Wien

Am 15. Oktober öffnet die Bäckerei Felzl ihre Pforten - mit Kunst von Emma Kling und kulinarischen Neuheiten aus ihrer Backstube und von Jumi.



Emma Kling stellt bei Felzl in der Kaiserstraße aus. © Sandra Blum,
Beigestellt

Eine Bühne für Gegenwartskunst und Geschmack

Am Mittwoch, dem 15. Oktober 2025, verwandelt sich die Filiale der **Wiener Handwerksbäckerei Felzl** in der Kaiserstraße in einen Ausstellungsraum. Von 18 bis 22 Uhr wird dort die Schau „**Comb the desert**“ der Künstlerin **Emma Kling** eröffnet, die Malerei, Skulptur und Installation verknüpft. Die Arbeiten sind bis 14. Dezember 2025 in der Kunstaffiliale zu besichtigen. Parallel

zum Kunstgenuss stehen an diesem Abend erstmals neue kulinarische Kombinationen auf dem Programm: Toastkreationen mit **Jumi-Käse** und hausgemachtem Felzl-Ketchup, pikante Schwedenknoten aus der Felzl-Backstube sowie Bio-Apfelsaft aus dem Waldviertel werden serviert.

Die Veranstaltungsreihe „**Kunst-Felzl**“ bietet jungen österreichischen und internationalen Talenten eine Plattform, sich einem breiteren Publikum im Rahmen eines kulinarischen Ambientes zu präsentieren.#

Emma Kling: Zwischen Wand, Objekt und Erzählung

Die Ausstellung Comb the desert zeigt hölzerne Kämme, die als Bildträger fungieren – mit feinen, gemalten Szenen, die die Holzstruktur ergänzen. Der Titel spielt auf eine filmische Szene an, in der riesige Kämme durch die Wüste ziehen, als bizarre Geste der Befolbung. Kling beschreibt ihren Prozess als ein Entflechten, Ordnen und Neuformen – ähnlich einem Zopf.

Geboren 1996 in Ungarn, lebt und arbeitet sie in Wien. Sie absolvierte Malerei und Animation an der Angewandten Wien sowie an der Kunstakademie Düsseldorf. Ihre Arbeiten wurden bereits international präsentiert, und sie war u. a. für Kunstpreise nominiert.



Szene-Koch Simon Kotvojs, hat für die Vernissage drei Toastvarianten mit Käse von Jumi kreiert, die später auch in allen Felzl-Filalen zu kaufen sind. © Beigestellt

Genussideen von Felzl und Jumi - regional gedacht

Die kulinarischen Ergänzungen gestalten sich bewusst lokal und innovativ: Der Koch und Produktentwickler **Simon Kotvojs**, bekannt etwa durch Engagements bei Mochi und Kikko Bā, hat drei Toastvarianten kreiert, die unterschiedlich interpretiertes Brot mit Käse von Jumi und Felzl-eigenem Ketchup vereinen.

In der Felzl-Backstube unter Leitung von Christoph Blamauer entstanden hingegen herzhafte Schwedenknoten — eine salzige Weiterentwicklung des süßen Klassikers. Dazu wird Bio-Apfelsaft aus dem Waldviertel gereicht.

Nach der Veranstaltung sollen alle vorgestellten Produkte in die regulären Felzl-Filialen übernommen werden, und ausgewählte Käsesorten von Jumi sind für das Handelssortiment vorgesehen.



Den köstlichen Bio-Apfelsaft zum Fest liefern Georg Oelschlägel & Co. vom Gut Mittelberg im Waldviertel. © Beigestellt

Felzl - Handwerk mit Nachhaltigkeitsanspruch

Felzl betreibt aktuell sechs Filialen in Wien und legt großen Wert auf Regionalität und Ressourcenschonung. Das Brot entsteht über Nacht in Handarbeit. Überschussgebäck gelangt über Brotautomaten zu reduzierten Preisen, um Abfall zu vermeiden – ein Teil der **Initiative „Wir lieben Brot“**. Außerdem setzt das Unternehmen regionale Getreidezulieferung und lange Ruhezeiten für Sauerteig ein.

Seit September 2023 übernimmt **Christoph Blamauer** auch die Leitung der Backstube, was die Kontinuität der handwerklichen Philosophie stärken soll.

Jumi: Schweizer Käse trifft Wiener Feinkost

Der **Käseladen Jumi** in der Wiener Lange Gasse (8. Bezirk) bringt Rohmilchkäse aus dem Emmenthal nach Wien. Das Sortiment zählt etwa 80 Sorten – von Hart- über Weichkäse bis hin zu Spezialitäten wie Belperknolle. Jumi betreibt auch einen Marktstand am **Brunnenmarkt**. Seit seiner Etablierung 2014 hat sich der Laden zu einem Insidertipp für Genussliebhaber entwickelt.

Für die Felzl-Veranstaltung sind die Jumi-Käseelemente zentral: Sie fungieren als Bindeglied zur lokalen Feinkostszene und bringen handwerkliche Käsek kompetenz in die Zusammenarbeit mit der Wiener Backkunst.

Inspiration für das österreichische Fachpublikum

Solche Kooperationen – zwischen Bäckerei, Käsefachhandel und bildender Kunst – sind ein gutes Beispiel dafür, wie Handwerk, Genuss und Kultur miteinander verschränkt werden können. Für Bäcker, Konditoren, Cafetiers und Lieferanten zeigt sich: Der Mehrwert entsteht oft an der Schnittstelle zwischen Kunst und regionaler Wertschöpfung.

Zugleich demonstriert Felzl hier, wie Markenaufbau über Erlebnisformate funktionieren kann – und wie man gleichzeitig die eigene Produktkompetenz in Szene setzt. Besonders für kleinere Betriebe könnte diese Herangehensweise Inspirationsquelle sein.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at