



## **Feneberg-Markenwelt**

Die Firma Feneberg steht für ein festes Qualitätsversprechen: Es geht um Frische und guten Geschmack. Über die Jahrzehnte hat sich dazu im Haus so viel Kompetenz angesammelt, dass Feneberg sie in eigenen Marken bündelt.

### **VonHier – So schmeckt's nur bei uns.**

In unserer Region gibt es klasse Bauern: Sie bewirtschaften mit Herz ihren Hof und stellen mit Leidenschaft gesunde Lebensmittel her. Gut 600 von ihnen hat die Firma Feneberg unter das „VonHier-Dach“ geholt: Kein Betrieb liegt weiter als 100 km Luftlinie von Kempten und dem Sitz der Firma Feneberg entfernt, und jeder ist Mitglied in einem ökologischen Anbauverband wie Bioland, Naturland und Demeter.

Über 400 verschiedene Produkte umfasst das VonHier-Programm derzeit – von A wie Apfel bis Z wie Ziegenkäse. Zum Sortiment gehören Obst und Gemüse, Milch und Käse, Fleisch und Wurst, Eier, Backwaren und vieles andere mehr. Fast den ganzen Einkauf an Lebensmitteln können Feneberg- und Kaufmarkt- Kunden mit regionalen Bio-Produkten abdecken. Seit 1998 steht die Marke für authentischen Bio-Genuss aus der Region.

### **FeBio – Die ganze Welt der Bio-Vielfalt**

FeBio steht für internationalen Bio-Genuss von ausgesuchter und kontrollierter Feneberg-Bio-Qualität: schwarzer Tee zum Beispiel, Orangensaft und Fairtrade-Bananen. Auch verschiedene Sorten Wein, hochwertige Speiseöle, Senf, Rohrohrzucker sowie Müsli bietet Feneberg als FeBio an. Derzeit sind es rund 250 unterschiedliche Produkte, die das gelb-grüne Logo tragen.

Eine besondere Aufgabe kommt FeBio im Wechselspiel mit der Feneberg-Marke VonHier zu. VonHier steht für streng kontrollierte Bio-Qualität aus unserer Region, erzeugt von Feneberg-Vertragspartnern. Kommt es vor, dass ein Produkt relevante Zutaten enthält, die nicht aus der VonHier-Region stammen, nimmt Feneberg das betreffende Lebensmittel in die FeBio-Familie auf.

Beispiel FeBio-Fruchtjoghurt: Die Milch wird regional erzeugt, auch die Molkerei hat ihren Sitz in der Region, nur die Pfirsiche und Himbeeren stammen aus anderen Gebieten. Da aber alle Zutaten den Feneberg-Bio-Kriterien entsprechen, bietet Feneberg seinen Kunden den Joghurt als FeBio-Produkt an.

### **Gourmella – Frisches aus der feinen Küche**

Gourmella, das ist die Feneberg-Marke für gutes Essen – und zwar für fertig zubereitetes, gutes Essen. Die Gourmella-Köche wählen die besten Zutaten aus, stimmen sorgfältig die Rezepte ab und gehen so schonend mit den Gerichten um, dass die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten bleiben und ihr Geschmack zur Geltung kommt.

Gourmella bietet viele Möglichkeiten, sich das passende Menü ganz nach Belieben selbst zusammen zu stellen. Zur Auswahl stehen fertige Frischgerichte, wie Rinderrouladen, Schweinebraten oder



Erseneintopf, verschiedene Suppen, Soßen und Pestos, Teigwaren wie Spätzle, Maultaschen oder Tortellini, sowie mehrere Knödel-Varianten. Hinzu kommen weitere Hauptgerichte und Beilagen – vom fertig gekochten Blaukraut bis hin zum panierten Schnitzel. Einige davon saisonal, einige in Bio-Qualität.

Hinter der hohen Qualität von Gourmella steht eine 49-köpfige, engagierte Mannschaft, zu der mehrere Diätköche, eine Ernährungswissenschaftlerin und einige Küchenmeister zählen. Sie verwenden ausgesuchte Zutaten wie frisches Feneberg-Markenfleisch, knackiges, heimisches Gemüse und sorgsam abgestimmte Gewürze.

### **Feneberg-Bäckerei – Na,Pur. Wir backen Klartext.**

Die Feneberg-Bäckerei in Durach am südlichen Ortsrand von Kempten gehört zu den modernsten Bäckereien im Allgäu. Hier arbeiten rund 150 Mitarbeiter, darunter neun Bäcker- und zwei Konditormeister. Täglich backen sie etwa 14 Tonnen frische Brote und Kleingebäck – wie Semmeln, Brezn, Krustis – dazu Kuchen und Süßgebäck. Damit beliefert die Bäckerei das gesamte Feneberg-Verbreitungsgebiet.

Seit 2011 verzichten die Feneberg-Bäcker auf industrielle Backhilfsmittel und arbeiten ohne künstliche Zusatz- oder Hilfsstoffe wie Emulgatoren und Phosphate. „Na,Pur!“, heißt ihr Motto: „Wir backen Klartext!“. Für ihre Backwaren verwenden sie nur natürliche Zutaten wie Mehl, Wasser, Hefe, Sauerteig, Salz und Gewürze.

Wer wie sie mit traditionellen Zutaten arbeitet, muss auch sein Handwerk traditionell beherrschen: Die Bäcker kennen ihre Teige genau und wissen, wie die Zutaten ineinander spielen, ebenso wie das Backwerk auf veränderte Temperaturen reagiert oder was bei erhöhter Luftfeuchtigkeit passiert. Wo vorher Backhilfsmittel regulierend eingriffen, kommt es jetzt auf das Können der Bäcker an.

Auf dieses Können sind die Bäcker stolz und es inspiriert sie. Jede neue Produktentwicklung folgt dem Na,Pur-Konzept.



## **Feneberg-Metzgerei – Alles Gute aus der Feneberg-Metzgerei**

1959 gegründet und bereits mit 30 Bundesehrenpreisen ausgezeichnet, gehört die Feneberg-Metzgerei zu den Spitzenadressen in Deutschland. Ihr Ziel ist seit je her die konsequent hohe Qualität bei Fleisch- und Wurstwaren. Deshalb arbeitet die Metzgerei auch eng und langfristig mit ausgesuchten Vertragslandwirten aus dem Feneberg-Verbreitungsgebiet zusammen.

Sie alle richten sich nach strengen Standards, die von Siegeln wie Qualität und Sicherheit (QS) für Lebensmittel oder QZBW (Qualitätszeichen Baden-Württemberg) definiert sind. Zu den Metzgerei-Lieferanten gehören außerdem die Landwirte, die Rinder für unsere Marke PrimaRind halten, und viele Öko-Bauern aus der Region, die Kriterien von Verbänden wie Naturland, Bioland oder Demeter erfüllen. Schon seit den 1990er-Jahren stellt die Metzgerei auch Bio-Produkte her.

Die hohe Kompetenz, die hier seit Jahrzehnten zusammenfließt, wirkt sich auf viele Aspekte der Herstellung aus. Vor allem wissen alle Beteiligten, dass wirklich gutes Fleisch schon beim Futter und bei der Tierhaltung anfängt und, dass sich wahre Qualität nicht nur am Geschmack messen lässt. Genauso elementar sind eine umweltverträgliche Landwirtschaft, kurze Wege, langfristige Verträge mit den Lieferanten, zuverlässige Kontrollen sowie die lückenlose Rückverfolgbarkeit bis zu Stall und Acker. All das kann die Feneberg-Metzgerei mit ihren Hausmarken garantieren: mit PrimaRind, PrimaKalb, PrimaSchwein, PrimaHuhn, PrimaPute, PrimaEnte und PrimaRind-Weideochs.

Mit dem Neubau der Metzgerei in der Ursulasrieder Straße in Kempten entsteht derzeit eine der modernsten Metzgereien Deutschlands. Bereits heute zählt sie ca. 260 Mitarbeiter.

---

### **Pressekontakt**

Feneberg Lebensmittel GmbH  
Sonja Kehr  
Leitung Kommunikation  
Ursulasrieder Straße 2  
87437 Kempten

Tel.: 0831/5717-427  
E-Mail: [Sonja.Kehr@feneberg.de](mailto:Sonja.Kehr@feneberg.de)