



☉ Sonja Mayritsch ist für die herrlichen Krapfen zuständig: „Wir backen mit Liebe!“

Im Famoos freut man sich natürlich sehr und im Team über den fulminanten Sieg. ☉



Fotos: Jürgen Radspieler

Ein famo(o)ser Sieger

Abgesehen davon, dass ihre süßen, runden Kugeln die Jury restlos überzeugt haben – das Famoos in Mooskirchen ist auch ein Sieger der Herzen. Weil es so ein tolles Projekt ist.

Warum sind eure Krapfen so gut?, wollten wir von der Backexpertin Sonja Mayritsch wissen. „Weil wir alles, auch unsere Torten, mit viel Liebe und Achtsamkeit zubereiten“, kommt es wie aus der Pistole geschossen. „Und nur mit allerbesten Zutaten.

Mit Freilandeiern, wenn möglich Produkten aus der Region.“ Einen Geheimtipp für die Krapfen verrät sie: „Herausgebacken werden sie bei uns in Erdnussöl. Vielleicht macht das gerade noch das Tüpfel auf dem i aus.“ Und sie betont, dass sie dort gelernt hat, wo man

auch für Krapfen und Torten mehr als bekannt ist: „Beim Philipp in Graz. Wie ich das dort gelernt habe, mache ich es hier auch weiter.“

Eine tolle Sache. Denn die Konditorei Famoos in Mooskirchen, die im Jahr 1999 eröffnet worden ist, ist ein Integrationsprojekt der Lebenshilfe und zeichnet sich auch dadurch aus: 20 Menschen mit einem Handicap arbeiten Hand in Hand mit qualifizierten Fachkräften in den Berei-

chen Service und Backstube. Neben den köstlichen Krapfen, wunderschönen Torten und erstklassigen Mehlspeisen zieht auch das hausgemachte Eis Kunden sogar von weither an. „Das freut uns sehr“, sagt Geschäftsführerin Cornelia Frühwirth.

Einen Famoos-Standort gibt es übrigens auch in Graz – in der Schererstraße 5.

Christa Blümel

Infos: www.famoos.at



☉ Das Famoos in Mooskirchen zieht mit Köstlichkeiten Kunden von weither an.

☉ Nur beste Zutaten, vorzugsweise aus der Region, kommen in den Teig.