

## Die Liebe zum neuen, alten Holzofen



Brot aus einer der ersten Chargen in Ströcks Holzofen in Kittsee: Bis Bäcker, Brot und Ofen perfekt zusammenspielen, dauert es mitunter ein bisschen. Alex Halada

27.09.2024 um 11:57

von **Bernadette Bayrhammer**



---

Im Stammhaus der Ströck-Familie in Kittsee bäckt Pierre Reboul große Brotlaibe im Holzofen. Und lässt sich auch von der Implosion des historischen Ofens nicht aufhalten.

Wien/Kittsee. Pierre Reboul ist an sich kein einsilbiger Typ. Aber jetzt gerade ist er recht schweigsam: Breitbeinig steht er vor dem 300 Grad heißen Ofen und schießt einen Brotlaib nach dem anderen ein.

Er wirft eine Handvoll Kleie aufs Holzbrett vor der Ofentüre, schupft jeweils zwei Teiglinge aus ihrem Gärkorb heraus, schneidet mit einem Bäckermesser Rauten hinein - und hinein in die Hitze. Weiter geht es: Die nächsten zwei Laibe sind dran.

„Man muss sich konzentrieren und so schnell wie möglich sein“, sagt Reboul, als er die Ofentüre geschlossen hat und sich den Schweiß von der Stirn wischt. „Alle Etappen beim Brotbacken sind scheinbar simpel. Aber jede einzelne ist wichtig.“ Und die Etappe des Backens ist im Holzofen etwas herausfordernder - vor allem, wenn der neu ist. Denn den Ofen, der bisher an dieser Stelle stand, hatte Ströck-Entwicklungsbäcker Reboul mit etwas zu viel Enthusiasmus vor einem halben Jahr zur Implosion gebracht.

## **Dieser Artikel ist ein Geschenk. Sie möchten auch per Mail immer auf dem neusten Stand sein?**

Das gesamte „Presse“-Portfolio als Newsletter.

Jetzt auswählen

### **Eine Herausforderung**

Doch von vorn. Reboul ist an diesem Tag noch vor Sonnenaufgang nach Kittsee gefahren, ein burgenländisches Nest knapp vor der slowakischen Grenze. Hier hat Firmenchef Gerhard Ströck in den vergangenen Jahren mit viel Aufwand ein altes Barockhaus renoviert - inklusive eines uralten Holzbackofens. Warum hier? In Kittsee beginnt die Geschichte der Bäckerei Ströck 1857 mit einem deutschen Bäckermeister namens Johann Michael Hüttlinger, dem Ururgroßvater von Gerhard und seinem Bruder Robert Ströck.

Während die beiden in Wien das Ströck-Imperium mit inzwischen mehr als 75 Filialen aufbauten - ihr Vater Johann Ströck war 1970 nach familiären Differenzen in die Hauptstadt gegangen und hatte in der Langobardenstraße eine Bäckerei aufgesperrt -, war der Ofen in Kittsee über Jahrzehnte hinweg kalt geblieben. Bis Gerhard Ströck das Haus kaufte, das zuletzt Verwandte besaßen, und Pierre Reboul ihn vor rund zwei Jahren wieder anwarf.

Seitdem bäckt Reboul hier ein Sauerteigbrot mit französischem Touch: aus frisch vermahlenem burgenländischem Weizen, im Zwei-Kilo-Format, mit einer kräftigen, dunklen Rinde und einer saftigen, grobporigen Krume. „Das ist eigentlich genau das, was hier keiner mag“, sagt er und schmunzelt: Weizen, unpraktisch große Laibe, Löcher im Teig. Aber er ist eben nicht umsonst Entwicklungsbäcker. Er darf und soll experimentieren, er wird auch nicht sofort zurückgepfiffen, wenn er einmal etwas Verrücktes macht. Und er mag die Herausforderung.

An den Samstagen steht er höchstpersönlich am Karmelitermarkt, um dort das Kittseer Brot zu verkaufen - und den Kunden zu erklären, was dahinter steckt. Auch an die Feierabend-Filialen und an die Gastronomie geht ein Teil des Brots, das im Burgenland gebacken wird. Rund 200 Laibe sind das jede Woche, ein sehr überschaubarer Sidekick für ein Bäckereiunternehmen, das täglich rund 80.000 Menschen in und um Wien mit Backwaren versorgt. Aber auch einer mit Charme. Und einer, der dem Firmenchef offensichtlich am Herzen liegt: wohl aus einer Mischung aus Nostalgie und Traditionsbewusstsein heraus.

### **Eine Zwangspause**

„Für meinen Seelenfrieden war es mir wichtig, dass dieser historische Ursprungsort der Bäckerei Ströck für die Zukunft bewahrt und wieder mit Leben erfüllt wird“, sagte Gerhard Ströck beim Zehn-Jahr-Jubiläum des Feierabendkonzepts vergangenes Jahr über seine Motivation. Als der alte Brotofen im Frühjahr während einer besonders intensiven Backsession implodierte, war daher auch nicht Schluss. Sondern es ging nach einer mehrmonatigen Zwangspause weiter.

Über den Sommer bauten die erfahrenen Ofenbaumeister Hubert Ratz, Harald Müller und Markus Neyer das zwölf Tonnen schwere und mehr als drei Meter tiefe Ding wieder auf: sehr ähnlich wie zuvor, mit ein paar zusätzlichen Verbesserungen, etwas bequemerer Höhe zum

Beispiel. Neyer ist an diesem Vormittag auch in Kittsee, obwohl er eigentlich schon längst zu Hause in Vorarlberg sein sollte. Sein Ziel: den Holzofen so zu heizen, dass Reboul zufrieden ist.

Es ist eine überraschend lange Prozedur, bis Bäcker, Teig und Feuer zusammenspielen, wie sie sollten. „Am Anfang war’s schwierig“, sagt Neyer. Neun Mal hat er inzwischen angeheizt, mal mit mehr Holz, mal mit weniger, mal gröber, mal kleiner gehackt, jede Variante hat er samt Ergebnis penibel auf einem Block notiert. Zu 80 Prozent war Reboul mit der letzten Charge an Brot an jenem Tag zufrieden. Immerhin: „Gestern waren wir bei zehn.“

Nun, drei Wochen und zahlreiche Backsessions später, haben sich Bäcker, Brot und Ofen schon ganz gut aneinander gewöhnt. Eine Nachjustierung beim Kamin steht dieser Tage noch an, sagt Pierre Reboul. Dann sollte auch die Kruste perfekt sein.



Ströck-Entwicklungsbäcker Pierre Reboul in Kittsee. Alex Halada

Lesen Sie mehr zu diesen Themen:

- **Gourmet**
- **Schaufenster**
- **Wien**
- **Chronik**