

griffig & glatt



HOCH STAPELN

Die Kunst des Sandwich



Liebe Leserinnen und Leser!

Es gibt wenige Speisen, die so gut, so befriedigend und so schnell gemacht sind wie ein Schinken-Käse-Toast. Das knusprig-flauschige Brot, der betörend schmelzende Käse, der zart-würzige Schinken vereinigen sich zu etwas, das weit mehr ist als die Summe seiner Teile, nicht bloß ein Snack, sondern im Idealfall großes kulinarisches Glück. Alles, was ich dann noch brauche für den perfekten Moment, ist gute Gesellschaft. Und eventuell eine Flasche Ketchup.

Ich glaube, es geht nicht nur mir als Bäcker so: So viele Kochbücher wir auch kaufen, so beliebt Kochshows im Fernsehen sind – das belegte Brot und das Sandwich gehören zu den meistgegessenen Essen der Welt. In den USA und in England etwa werden pro Kopf und Nase 200 Sandwiches pro Jahr gegessen.

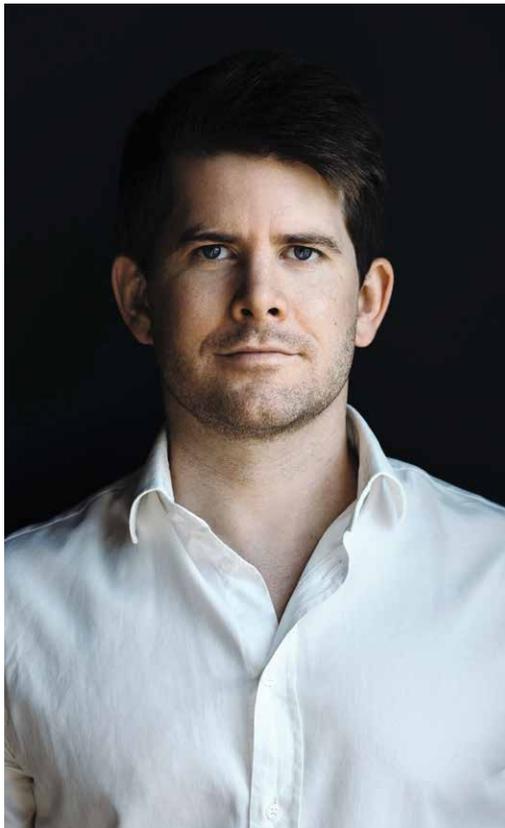


FOTO: LUKAS LORENZ

Und da sind die Burger noch gar nicht mitgezählt! Bei uns dürften es nur ein bisschen weniger sein.

Wir widmen daher unser Frühlingsheft dem Sandwich. Weil es köstlich ist, unglaublich vielfältig und uns gerade in der schönen Jahreshälfte erlaubt, auch im Freien und sonst überall zu essen, wo es uns und unseren Liebsten gerade besonders gut gefällt. Tipp: Auf Seite 43 können Sie genau dafür die beste Picknickdecke von überhaupt gewinnen.

Auf Seite 10 singen wir dem Sandwich ein Loblied, ab Seite 14 stellen wir einige seiner köstlichsten Vertreter vor. Gleich dahinter gibt es Tipps, welche unserer Ströck-Brote sich am besten womit belegen lassen, und auf Seite 34 nehmen wir Sie mit hinter die Kulissen und zeigen Ihnen, wie Ihr Lieblingsnack von Ströck liebevoll in Handarbeit belegt wird.

Weil wir (noch) kein Toastbrot im Sortiment haben, zeigt unser Entwicklungsbäcker Pierre Reboul auf Seite 44, wie er ganz unglaublich flauschigen Luxustost nach japanischer Art macht. Shokupan, so der Name, ist unter Kennern nicht zufällig der begehrteste Toast der Welt. Und weil Wiens bester Burger (manche sagen ja: der beste Europas) in einem Bun von Ströck serviert wird, schauen wir auf Seite 28 auch noch bei den Burgergrillern von XO Grill vorbei.

Ich hoffe, Sie bekommen bei all dem so richtig Appetit auf den Frühling, und wünsche Ihnen und Ihren Liebsten eine wunderschöne Sandwich-Saison!

Ihr Philipp Ströck

10

LOB DES SANDWICHES

Es ist Frühling und damit höchste Zeit, das Hohelied des Festmahls zwischen zwei Scheiben Brot zu singen.



INHALT

20

XO GRILL

Warum die Smashburger von Wiens heißester Burgerbude jetzt mit den Buns von Feierabend gemacht werden.



6

BÄCKER VON WELT

Pumpnickel: das Brot, das aus der Sauna kam.

10

DAS BROT, EIN FESTMAHL

Unsere Coverstory über das Sandwich als Essen mit langer Geschichte – und als Festmahl der Extraklasse!

14

DIE WELT INS BROT GEPACKT

Die Welt ist voll weltberühmter Sandwiches. Wir stellen sechs verschiedene vor.

18

FEIERABEND-REZEPT

Feierabend Croast mit Erbsenguacamole, pochiertem Ei, Sauce Mornay und Grana.

20

NA BUN!

Warum die coolen Burgerbräter von XO Grill auf die Buns von Ströck-Feierabend schwören.

26

SPORTLERINNEN-PORTRÄT

Laura Farese und Matthäus Zöchling segeln für Österreich – und für Ströck.

28

KANNST DU DAS BELEGEN?

Wir haben uns ideale Toppings für fünf klassische Ströck-Brote überlegt.

34

SANDWICH UNSER

So entstehen die viel begehrten Sandwiches von Ströck.

42

TISCH UND BETT ZUM MITNEHMEN

Warum es lohnt, in eine gute Picknickdecke zu investieren.

44

BACKEN MIT PIERRE

Shokupan – Toastbrot auf Japanisch.

48

IM ZEICHEN DER FREUDE

Michael Ludwig ehrte die „Powerfrauen“ Gabriele und Irene Ströck für ihr besonderes Engagement.

50

BÄCKERLATEIN – DAS ABC DER BACKKUNST

Diesmal: V wie vorgeschnittenes Brot.



34

UNSER TÄGLICH BRÖTCHEN

Wir haben das Sandwich-Team von Ströck bei der Arbeit beobachtet.

IMPRESSUM

Herausgeber & Medieninhaber

Ströck Brot GmbH,
Johann-Ströck-Gasse 1, 1220 Wien

Chefredaktion

Severin Corti, Tobias Müller

Produktion

Butter aufs Brot OG,
www.butteraufsbrot.com

Artdirection

Magda Rawicka, www.magda-raw.com

Fotografie

Lukas Lorenz, Ströck, XO Grill,
Österreichischer Segelverband/
Dominik Matesa, Martin Fortmeier

Illustrationen

Carina Lindmeier, Olga Kawacińska

Lithografie

Farbpraxis, Studio für Fotografie,
Lithografie und Kunstdruck

Cover

Fotos: Lukas Lorenz
Foodstyling: Bernadette Wörndl

Lektorat

Angelika Hierzenberger-Gokesch

Druck

Print Alliance HAV Produktions GmbH,
Druckhausstraße 1, 2540 Bad Vöslau

Mit besonderem Dank
an Christoph Ströck

Alle Inhalte dieser
Ausgabe finden Sie
auch online!
stroeck.at/magazin



Gedruckt nach
der Richtlinie
„Druckerzeugnisse“
des Österreichischen
Umweltzeichens,
UW-Nr. 837



ZIEGEL BACKEN

Martin Fortmeier ist einer der letzten handwerklichen Pumpernickel-Bäcker Deutschlands. Mit viel Liebe, Zeit, niedriger Hitze und einem traditionellen Ofen bäckt er eines der seltsam köstlichsten Brote der Welt, dessen Name immerhin „fuzender Teufel“ bedeutet.

Text

TOBIAS MÜLLER

Menschen, die nicht mit Schwarzbrot aufgewachsen sind, haben sich historisch schwergetan mit Pumpernickel. „Sehet da das gotische Brot der Westfalen, ein unglaublicher Fraß, selbst für Bauer und Bettler kaum genießbar“, schrieb etwa Graf Fabio Chigi, der spätere Papst Alexander VII., 1648 von seiner Deutschlandreise zurück nach Rom. Der französische Universalgelehrte, Schriftsteller und Philosoph Voltaire nannte es etwas später kaum enthusiastischer „einen klebrigen schwarzen Stein“.

Laut Legende soll der Name daher kommen, dass Napoleons Soldaten das Brot als „bon pour Nickel“, also gut für das Pferd ihres Feldherrn bezeichneten. Das stimmt zwar sicher nicht, weil der Pumpernickel schon seit mindestens 450 Jahren so heißt, die wahrscheinliche historische Wahrheit ist aber kaum schmeichelhafter: Nickel ist ein volkstümlicher Begriff für den Teufel, und „pumpfern“ heißt im alten Westfälischen furzen. Das Brot ist eben ein reines Vollkornbrot und sehr ballaststoffreich.

Das alles kümmert Martin Fortmeier nicht. Für ihn ist Pumpernickel eine Herzensangelegenheit. Fortmeier ist einer der letzten handwerklichen Pumpernickelbäcker Deutschlands. Jeden Tag nach seiner regulären Arbeitsschicht als Angestellter einer großen westfälischen Bäckerei geht er in seine eigene Backstube – und bäckt Pumpernickel.

Ein deutsches Wiederbrot

Bereits einen Abend davor hat er die übrig gebliebenen Abschnitte der letzten Laibe eingeweicht, zusammen mit Zuckerrübensirup und etwas Vollkorn-Roggenschrot. Über Nacht hat der Teig dann ganz von selbst zu gären begonnen und all die Enzyme im Getreide haben ihre Arbeit angefangen. Nun kommen der restliche Schrot und etwas Hefe dazu und das Ganze wird ganz langsam und sanft eineinhalb Stunden lang gemischt. Der fertige, sehr weiche Teig wird in traditionelle Kastenformen gefüllt und fest mit einem Deckel verschlossen.

Während klassisches Holzofenbrot bei etwa 260 Grad eingeschossen wird, kommt Pumpernickel bei 110 Grad in den Ofen, eine Temperatur, die eher an eine Sauna erinnert – und bleibt dann 16 bis



Martin Fortmeier an seinem prächtigen alten Oppermann-Ofen. Bis zu 20 Stunden gart der Pumpernickel darin.

20 Stunden drin. Währenddessen dämpft er ganz sanft in seinem eigenen reichhaltigen Saft. Weil die Hitze nur langsam den Teig durchdringt, haben die Hefen und Enzyme stundenlang Zeit, den rohen Teig zu verwandeln, Stärke in Zucker umzubauen und Unmengen Geschmacksstoffe und Aminosäuren freizusetzen. Die Maillard-Reaktion lässt währenddessen den grauen Teig appetitlich dunkelbraun werden (den gleichen chemischen Prozessen verdanken auch knusprige Braten oder Steaks ihre köstliche Farbe). Erst am nächsten Morgen wird das Brot aus dem Ofen geholt, geschnitten und verpackt. Die Abschnitte dienen wieder als Starter für den nächsten Teig.

Das Ergebnis ist ein aromatisches Erlebnis und verhält sich geschmacklich zu einem Weißbrot oder Baguette wie ein Norddeutscher Herbststurm zu einem Pariser Frühlinglüfterl. Es schmeckt intensiv süß und herb und malzig, ganz zart sauer, tropenfruchtig und ein wenig nach Pilzen.

Weil seine Krume so dicht und feucht ist, hält es gut verpackt ewig, weil es so nachhaltig satt macht, ist es ideal, um aufs Feld oder auf Wanderungen mitgenommen und als mächtiger Energiespender gegessen zu werden. Nehmt euch in Acht, Müsliriegel! ►

► In Westfalen wird Pumpernickel aber nicht nur mit Käse oder dem Westfälischen Schinken gegessen, sondern auch für Süßspeisen verwendet: Für Westfälische Quarkspeise etwa wird er mit Topfen und Sauerkirschen wie ein Tiramisu in ein Glas geschichtet. Eine besondere Spezialität, „Mönch und Nonne“, verbindet das Beste aus zwei Welten: Käse und Schinken werden zwischen eine Scheibe Pumpernickel und eine Scheibe Weißbrot gepackt. Wer das nicht kennt: unbedingt einmal probieren!

Südlich der Pumpernickelgrenze

Fortmeier ist mehr zufällig zum Pumpernickel gekommen, in seinem Heimatdorf in der Gegend von Paderborn wird er kaum gegessen – erst etwas nördlich beginnt das Pumpernickelland –, er wollte

sich bloß unbedingt selbstständig machen. Als zehn Kilometer weiter, jenseits der Pumpernickelgrenze, ein alter Bäcker aufhörte, übernahm er den Betrieb – samt Pumpernickelofen und Rezept vom Großvater des alten Bäckers. Zunächst war es nur eines von vielen Fortmeier-Produkten – bald aber verliebte er sich in das seltsame Brot.

Er schätzt den einzigartigen Geschmack und dass es nur aus Roggen gemacht wird, dem traditionellen Getreide Nordeuropas. Er mag, dass es ewig frisch bleibt und dass er auch deshalb überhaupt nichts wegwerfen muss. Er liebt den alten Ofen von Oppermann, einem einst legendären Ofenmacher aus der Gegend. Früher buk jede Bäckerei des Kreises mit einem Oppermann Pumpernickel, heute ist Fortmeiers Ofen der letzte, der noch in Betrieb ist. Und auch der ungewöhnliche Backprozess macht ihm großen Spaß: „Ein Bäcker, der das noch nie gemacht hat, glaubt gar nicht, dass das ein schneidfähiges Brot wird“, sagt Fortmeier, „der Teig hat ja kaum eine Bindung.“

Als ihm und seiner Frau die Selbstständigkeit und die damit verbundenen Siebentagewochen vor ein paar Monaten doch zu viel wurden, schlossen sie den Laden und hörten mit den meisten Broten auf, Fortmeier suchte sich wieder einen normalen Bäckerjob. Nur vom Pumpernickel konnte er nicht lassen. Er bäckt ihn weiterhin und verkauft ihn an über 40 Bäckereien, Supermärkte und Bauernläden in der Gegend.

Pumpernickel soll im Mittelalter während einer Belagerung als Notnahrung entstanden sein. Lange war er vor allem Armeleuteessen für jene, die sich kein edles Weizenmehl, sondern nur Roggenschrot leisten konnten. Gebacken wurde er nach den feinen Broten in der Resthitze des Ofens. Mit steigendem Wohlstand drohte er im 20. Jahrhundert zu verschwinden. „Es war leider schon sehr in Richtung Alte-Leute-Brot abgedriftet“, sagt Fortmeier. Eine Pumpernickelbäckerei nach der anderen sperrte zu.

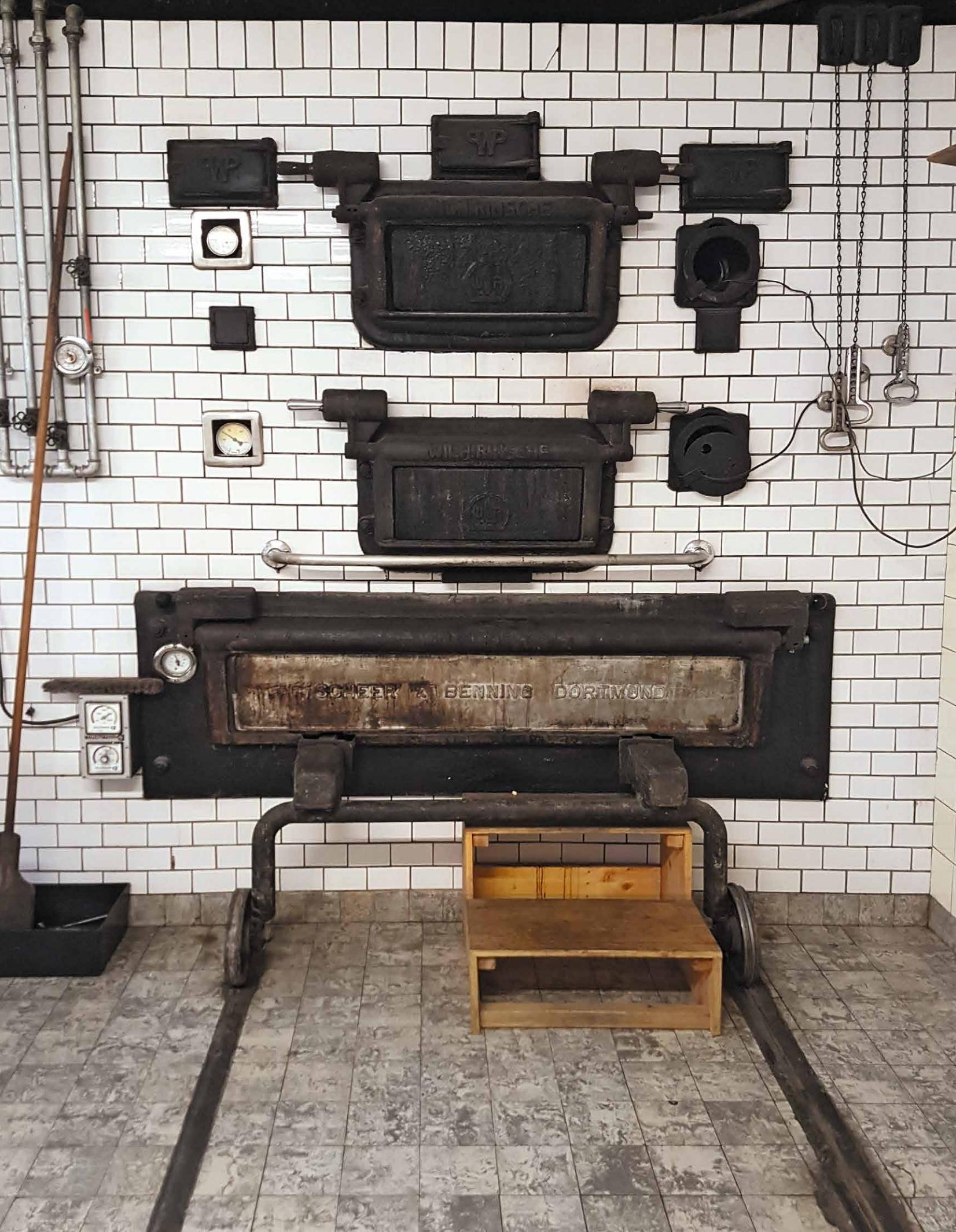
In den vergangenen Jahren aber hat sich der Trend gewandelt. „Die Leute interessieren sich wieder viel mehr für traditionelle regionale Produkte“, sagt Fortmeier. Das ging schon länger so, seit der Coronazeit verspürt er nun richtig starken Pumpernickelaufwind – und zwar einen ganz anderen als jenen, der dem Brot einst seinen Namen gab. 



Der Teig ist nach dem Mischen ziemlich weich und grau, erst das lange Backen und die Maillard-Reaktion färben ihn dunkelbraun.



Das fertige Brot wird geschnitten, verpackt und nochmals in der Packung erhitzt, damit es lange haltbar bleibt.







Das Brot, ein Festmahl

Wir alle kennen Sandwiches als grandiose Snacks.
Die Kombination aus gutem Brot und ebensolchen
Toppings hat aber das Zeug dazu, als wahres
Festmahl serviert zu werden.

Text

TOBIAS MÜLLER & SEVERIN CORTI

Es soll Menschen geben, die sich bei der Zubereitung von Roastbeef, Steak oder Brathendl am allermeisten auf die Sandwiches am Tag nach dem Festessen freuen. Ein Braten, frisch aus dem Rohr, schaut zwar vielleicht besser aus – geschmacklich aber hat ihm das Sandwich vom Tag danach meist einiges voraus.

Das Fleisch hat dann eine Nacht Zeit gehabt, sich aromatisch weiterzuentwickeln und noch zarter zu werden, es kann mit extra Schmelz in Form von Butter, feinem Öl oder Mayonnaise veredelt werden, es kann mit knackigem Gemüse (ob frisch oder gesäuert) aufgeladen werden. Und die gelierten Säfte, mit ins Brot gepackt, verleihen so einer Komposition eine geschmackliche Konzentration, die es mit fast jeder Kreation aus der feinen Küche aufnimmt. Ganz speziell gilt das natürlich, wenn das Brot oder das Weckerl, das da als Unterlage dienen darf, auch mit entsprechender Achtsamkeit gebacken wurde.

Während wir in Österreich uns, Stichwort Wurstsammel, vergleichsweise langsam mit der Idee anfreunden, belegtes Brot als vollwertiges Essen und großen Genuss zu erkennen, ist das Sandwich international längst zur Ikone zeitgemäßen Essens avanciert. (Nebstehend haben wir ein kleines Kompendium weltberühmter Sandwiches angelegt – ohne jeden Anspruch auf Vollständigkeit.)

Das Sandwich gehört zur wunderbaren Klasse der Gerichte, die ihr eigenes Geschirr und Besteck sind – es ist Essen, reduziert auf das Wesentliche, Minimalismus in seiner schönsten und besten Form. Keine störende Schicht Kultur, keine Zügel der Zivilisation, die sich da wichtig zwischen uns und das Objekt unserer Begierde schieben. Und das Beste: Es ist vollkommen in Ordnung, ein Sandwich mit den Fingern zu essen. Mit Messer und Gabel schmeckt es nicht einmal halb so gut. (Okay, die ausschweifend reichhaltig belegten Smørrebrøds der Skandinavien, bei denen die Scheibe Brot oftmals zu reinem

Vorwand für extravagante Topping-Kombinationen verkommt, lassen sich unmöglich mit der Hand genießen. Die sind auf eine Art elaboriert, dass man das feine Tafelsilber aus der Kiste holt.)

Wobei das ein wenig der Idee widerspricht. Eben weil es so fingerfreundlich im Verzehr ist, erlaubt uns das Sandwich, wirklich überall zu essen, wo wir wollen oder gerade sind. Im Garten hinterm Haus, auf der Lichtung beim Waldspaziergang, am Strand, am Steg eines Sees oder am Berg mit Blick über das ganze Land – das Sandwich ist dabei und schmeckt gleich doppelt so gut.

Neues Leben, neue Kombinationen

Ein Sandwich haucht allem, was man in es hineinpackt, wie durch ein Wunder neues Leben ein und macht aus seinen Zutaten – Fleisch, Fisch, Gemüse, Käse, Senf, Mayonnaise, Salat, was immer, sogar Obst – im Idealfall viel mehr als die Summe seiner Teile. Ganz abgesehen davon erlaubt es uns, Dinge zu kombinieren, die sonst nur selten zusammenfinden: Probieren Sie unbedingt mal ein Grilled Cheese mit Sauerkraut!

Entsprechend unüberschaubar ist die Liste großartiger Sandwiches rund um den Globus: Hamburger und Schnitzsemmel kennen wir alle, das vergleichsweise noble Steak-Sandwich ist schon etwas exotischer – obwohl es sich dabei, siehe oben, eigentlich auch nur um Resteverwertung vom Sonntagessen handelt.

Manches, wie das (im Gegensatz zum Hamburger) in Hamburg tatsächlich klassische Fischbrötchen, existiert unter demselben Namen in zwei völlig gegensätzlichen Darreichungen: einerseits mit Backfisch und Sauce tartare, andererseits aber auch mit in Essig gesäuertem Bismarckhering mit Zwiebel. Gut sind sie beide – wenn die Zutaten stimmen. Von da ist es nur geografisch kein weiter Weg bis zum dänischen Smørrebrød. Tatsächlich aber versteht sich dieses ganz zu Recht als elaboriertes Gericht,

oft mit aufsehenerregend opulenter Belegung und folgerichtig nur mit Messer und Gabel zu genießen – während sein deutsches Pendant nichts weiter als eine simple Stulle darstellt, einem schnell und zwichendurch verdrückten Semmel viel näher als dem geselligen dänischen Festmahl.

Das Fischsandwich der Türken ist Balik Ekmek mit über Holzkohle gegrilltem Fisch und knackigem Gemüse, jenes der New Yorker der klassische Lox Bagel mit Räucherlachs, Kapern, Zwiebel und Cream Cheese. Weil wir beim Käse sind: Das britische Grilled Cheese, ein Sauerteigsandwich mit viel geriebenem Qualitätskäse zwischen den Brotscheiben, im Kontaktgriller zu fettgleißend Fäden ziehender Unvernunft perfektioniert, räumt mit der Mär auf, dass die Briten nicht wüssten, was wirklich gut ist. Die französische Café-Ikone Croque Monsieur – nur echt mit nicht geräuchertem Kochschinken, Käse und gratinierter Béchamelsauce obenauf, ist in Wahrheit schon eine vollwertige Mahlzeit, während das Croque Monsieur der Venezianer, ein in Olivenöl gebratener Schinken-Käse-Toast mit einer Idee Dijonsenf in der Fülle, nur halb so groß und auch sonst viel leichtfüßiger erscheint.

Von BLT bis Toast Hawaii

Fast als gesund lässt sich auch der US-Klassiker BLT beschreiben: Bacon, Lettuce, Tomato – knuspriger Speck, knackiger Salat und eine Tomatenscheibe, mittels Mayonnaise zur ewig gültigen Einheit verbunden. Bleiben wir gleich beim Gemüse: Das frugal-köstliche Cucumber Sandwich englischer Garden Parties (nur Gurke und viel Butter zwischen superweichem, entrindetem Toastbrot) ist pure Eleganz, aristokratisches Understatement und schmeckt nur, wenn die wenigen Zutaten wirklich Topqualität haben. Gilt natürlich auch für die legendären Tramezzini italienischer Caffè-Bars. Ein bisserl eine glorreiche Verirrung muss aber auch sein, schließlich kann und darf Sandwich alles. Also: Toast Hawaii! Oder, damit

es richtig weh tut, lieber gleich Elvis Presleys Leibgericht aus gebratener Banane, Speck, Traubengelee und Erdnussbutter zwischen zwei Toastscheiben: Die Möglichkeiten, köstliche Gemeinheiten zwischen zwei Brotscheiben zu packen und damit nachhaltig glücklich zu werden, sind endlos.

Die Einzigen, denen es einfällt, so etwas wie ein Patent auf das Sandwich zu beanspruchen, sind die Engländer. Sie werden nicht müde, zu betonen, dass das gefüllte Brötchen auf John Montagu, vierten Earl of Sandwich, zurückgehen soll, der angeblich als erster Mensch im 18. Jahrhundert auf die Idee kam, kaltes Fleisch zwischen zwei Brotscheiben zu legen – knappe 10.000 Jahre nach Beginn der Backgeschichte.

Das kann nur stimmen, wenn man von einer sehr engen Sandwich-Definition (Pökelfleisch zwischen zwei Scheiben Brot) ausgeht – oder der fixen Weltsicht nachhängt, dass man leicht exzentrisch und Mitglied des englischen Hochadels sein muss, um als Erfinder einer Selbstverständlichkeit in die Weltgeschichte einzugehen. Eines muss man Lord Sandwich freilich lassen: Er hat es verstanden, dem belegten Brot seinen Namen aufzudrücken – und zwar weltweit.

Dabei soll bereits der jüdische Weise Hillel der Ältere laut dem Talmud schon vor mehr als 2.000 Jahren Lammfleisch und „bittere Kräuter“ zwischen zwei Matzen gepackt und gegessen haben – er hatte Lord Sandwich damit auch geschmacklich einiges voraus. Juden essen bis heute zu Pessach ein Koresh oder, wie es auch genannt wird, Hillel-Sandwich.

Im Gegensatz zum Earl war das bei Weitem nicht die einzige nachhaltige kulturelle Leistung des Mannes. Hillel soll auch als erster westlicher Philosoph die vielleicht berühmteste Regel der Ethik formuliert haben: „Was dir nicht lieb ist, das tu auch deinem Nächsten nicht.“ Im Umkehrschluss heißt das: Tu für andere, was du dir selbst für dich wünschst. Oder anders formuliert: Wer gerne selbst Sandwiches isst, der sollte auch seinen Liebsten welche machen. In diesem Sinne: Worauf warten Sie also noch? 

DIE WELT INS BROT GEPACKT

Illustrationen

CARINA LINDMEIER

**Von Japan bis Südfrankreich, von New York bis Hanoi:
Sag mir, welches Sandwich du isst, und ich sage dir, wer du bist.
Die Idee des belegten Brots ist global erfolgreich – die
Interpretationen aber sind so vielfältig wie die Welt selbst.**

Döner

ist angeblich eine deutsche Erfindung – und doch ein prächtiges Zeugnis der großartigen gastronomischen Kultur der Türkei: Im Original wird knusprig gegrilltes Rindfleisch mit Schafmilchjoghurt und diversem Salat in ein hauchdünnes Fladenbrot, Dürüm genannt, geschichtet. Im Idealfall ist ein Dönerstand, wie eine Pizzeria, der Beweis dafür, dass Restaurants dann am allerbesten sind, wenn sie nur ein Gericht servieren – das dafür in Perfektion. Das kann aber nicht darüber hinwegtäuschen, dass Döner, wie auch Pizza, sehr oft nicht sehr gut schmeckt.



Pan bagnat

ist das Sandwich des provenzalischen Südens, quasi eine Salade niçoise im Brot – und der ideale Proviant für ein sommerliches Picknick am See: ein Fladenbrot vom Typ Lepinja oder auch ein Wachauer aushöhlen und dünn mit Dijonsenf ausstreichen. Für die Füllung diverses sommerliches Gemüse wie Radieschen, Stangenzeller, Saubohnen, Rucola, Tomaten und Jungzwiebeln in feine Streifen schneiden und mit Thunfisch aus der Dose, Sardellenfilets sowie einem hart gekochten Ei vermengen und abschmecken. Damit die Sandwiches befüllen und in Butterbrotpapier packen. Wird durch vorheriges Marinieren (zum Beispiel auf dem Weg ins Bad!) nur noch besser.



Tramezzini

sind die italienische Form des englischen Sandwiches mit speziell flauschigem, sorgfältig entrindetem Toastbrot, mit Mayonnaise für Extrasaftigkeit und mit besonders großzügiger Fülle. Die wird, damit man sich auch ja nicht die feine Garderobe anpatzt, ausschließlich in der Mitte platziert, sodass bei höchster Großzügigkeit dennoch nichts herausquellen kann. Klassisch sind Füllungen mit Eiersalat, mit Kochschinken (ungeräuchert!), mit Thunfisch oder Mozzarella und Tomate. Überaus elegant zum Aperitivo, aber durchaus auch zum Frühstück „al banco“ mit frisch gepresstem Orangensaft oder Espresso ein Gedicht. Ach, Italien!



Japanisches Fruchtsando

Sando ist die Kurzform von „sandoitchi“ oder das, was dabei herauskommt, wenn man Sandwich mit japanischem Akzent ausspricht. Zwar kam Brot erstmals im 16. Jahrhundert mit den Portugiesen nach Japan, so richtig durchsetzen konnte es sich aber erst nach dem Zweiten Weltkrieg während der amerikanischen Besatzung. Wie so viele andere einst ausländische Speisen – Steaks, Curry, Ramen – kopierten die Japaner das Sandwich nicht bloß, sondern drückten ihm nachhaltig ihren Stempel auf. Heute steht in jeder japanischen U-Bahn-Station ein Sando-Automat, und Frucht-Sandos gehören zu den beliebtesten Varianten. Früchte, oft Erdbeeren, Kiwis und Mangos, werden mit einer Mischung aus Schlagobers und Mascarpone zwischen zwei superweiche japanische Toastbrotstücken gepackt. Das schaut umwerfend gut aus und schmeckt überraschenderweise auch so.



Cheeseburger

ist als amerikanische Idee des Sandwiches, wie es sich gehört, ein klein bisschen vulgär: Hauptsache, viel Fleisch, mit ordentlich Fett und kraftvoll gegrillt, darauf Schmelzkäse und Salzgurken, Zwiebel und Ketchup, Senf oder Mayonnaise. Alles andere, ob Speck, Tomate oder sonst etwas, ist fakultatives Beiwerk. Dem Bun kommt im Wesentlichen nur die Pflicht zu, als Klammer und Griffschutz für die dazwischen liegende Herrlichkeit zu dienen, und es sollte sich geschmacklich nicht vordrängen. Burger-Experten erwarten sich deshalb vom Brot, dass es, einmal im Mund, „möglichst verschwinde“ und den anderen Zutaten auch konsistenzmäßig den Vortritt lasse.





Bánh mì

ist das, was herauskommt, wenn zwei kulinarisch fortgeschrittene Völker wie das vietnamesische und das französische aufeinandertreffen – was in diesem Fall dem Frontalunfall der Geschichte namens Kolonialismus geschuldet ist. Jedenfalls: ein grandioses Sandwich mit dem Besten beider Welten. Die Franzosen brachten einerseits das Baguette nach Südostasien, andererseits die Pâté de campagne, eine Art grober Leberpastete. Die Vietnamesen interpretierten damit ein Sandwich nach ihrer Fassung – und das ist deutlich größer als die Summe seiner Teile: federleichtes (weil auch mit Reismehl gebackenes), knuspriges Baguette, Leberpastete, dazu gebratenes Schweinefleisch, exotische Kräuter, Gemüse und, natürlich, ein bisschen Chili und Fischsauce für den speziellen Kick.

FEIERABEND CROAST

mit Erbsenguacamole, pochiertem Ei,
Sauce Mornay und Grana

Ströck-Feierabend-Rezept

CHRISTOPHER SCHRAMEK

(Gastronomieleiter Ströck)

ZUTATEN (für 4 Personen)

4 Feierabend-Croissants

(am besten vom Vortag)

4 Eier

100 g gemischter Salat

Olivenöl, Essig, Salz, Pfeffer

Parmesan (zum Garnieren)

Für die Erbsenguacamole

250 g Erbsen (am besten TK, weil frische erst blanchiert werden müssen)

15 ml Zitronensaft

10 ml weißer Balsamico

30 ml Olivenöl

1 Knoblauchzehe

10 g Honig oder Ahornsirup

50 g Butter

Salz, Pfeffer, frisch gemahlene

Koriandersamen, Chili,

Muskatnuss

Für die Sauce Mornay

20 g Butter

20 g Mehl

250 ml Milch

1 Dotter

50 g geriebener Emmentaler

Salz, geriebene Muskatnuss

ZUBEREITUNG

1. Für die Erbsenguacamole die Butter in einer Pfanne auf mittlerer Hitze braun werden lassen, bis sie nussig duftet. Dann alle Zutaten im Mixer fein pürieren.

2. Für die Sauce Mornay die Butter zergehen lassen und das Mehl einrühren. Kurz anschwitzen, ohne Farbe nehmen zu lassen, dann die Milch unter ständigem Rühren zugießen. Mit Salz und Muskatnuss würzen. Fünf Minuten sanft köcheln lassen. Von der Hitze nehmen, fünf Minuten auskühlen lassen und Dotter und Emmentaler einrühren.

3. Die Eier pochieren. Wasser zum Sieden bringen. Eier einzeln auf einen Schaumlöffel schlagen, das überschüssige Weiß abtropfen lassen und sanft ins heiße Wasser setzen. Drei Minuten garen.

4. Den Salat marinieren.

5. Die Croissants flach drücken und auf beiden Seiten toasten – in der Pfanne, im Paninigrill oder im Toaster – alles ist möglich.

6. Mit Erbsenguacamole bestreichen und das pochierte Ei daraufsetzen. Das Ei mit der Sauce Mornay übergießen und mit mariniertem Salat belegen. Parmesan nach Geschmack darüberreiben.





NA BUN!

Flauschig weich und trotzdem mit ordentlich Biss und Geschmack: Die neuen Burger-Buns von XO Grill befördern den Smashburger dort endgültig in eine eigene Liga. Sie werden nicht wie so viele andere aus den USA importiert, sondern in Wien-Donaustadt gebacken, mit Kartoffeln und Sauerteig statt Zusatzstoffen. Typisch Ströck halt.

Text

TOBIAS MÜLLER

Nicht einmal mit seiner Lesebrille konnte Ströck-Entwicklungsbäcker Pierre Reboul die ewig lange Zutatenliste auf der Packung entziffern. Er machte schließlich ein Foto mit seiner Handykamera und zoomte hinein, bis er die Buchstaben erkennen konnte. „Ihr seid so stolz auf euer Fleisch, und dann überlegt ihr wirklich, es in so ein Bun zu packen?“, fragte er verwundert. Das war der Anfang der neuen XO-Grill-Burger-Buns von Ströck.

XO Grill gehört Ben Hofer und Robert Weishuber, zwei Schulfreunden aus Oberösterreich. Der Burger hier ist ziemlich sicher der beste der Stadt (laut einer amerikanischen Reisewebsite ist er sogar der beste Europas), die beiden XO-Grill-Lokale, eines in der Kettenbrückengasse, eines an der Ecke Neubaugasse/Burggasse, sind zu jeder Zeit ziemlich voll von Fans jeglichen Geschlechts und Alters, die hier mit auffällig seligem Lächeln auf den Lippen mampfen, nicht nur Burger und hausgemachte Fries, sondern auch andere, uramerikanisch köstliche Schweinereien wie Philly Cheesesteak und Reuben Sandwich.

(Überraschend oft trinken sie auch ganz unamerikanisch eine gute Flasche Wein dazu. Die gibt's hier nämlich auch, zum Selber-aus-dem-Kühlschrank-Nehmen und zu sehr moderaten Preisen, und manche Naturweinfans und Winzer sollen sogar vor allem wegen dem Wein herkommen, aber das ist eine andere Geschichte).

Das Geheimnis des Erfolgs? Erstens: Als einer der Ersten der Stadt setzte XO auf Smashburger, für die die Fleischladerl ordentlich auf die Grillplatte gedrückt werden, sodass sie außen und am Rand fast so knusprig wie Chips werden und ordentlich Röstaromen entwickeln. Innen bleiben sie im Idealfall dabei weiterhin saftig-rosa. ▶

Da lacht das Burgerliebhaberherz:
Ströck-Potato-Buns mit XO-Grill-Logo.





Nach dem Erfolg der Buns kommt nun alles Brot im XO Grill von Ströck – nicht nur jenes für die Smashburger (r. und M.), sondern auch das für das Reuben und für das Philly Cheesesteak Sandwich.

► Zweitens, und das ist noch viel wichtiger: Das Fleisch, das hier gebraten wird, kommt nicht von irgendwoher, sondern ausschließlich von alten, österreichischen Milchkühen, die ein schönes, langes Leben lang reifen durften – das XO im Namen steht nämlich für „Xtra Old“. Es hat einen intensiven, tiefen Geschmack, den jüngere Tiere und klassisches Rindfleisch nie haben werden und den Steakliebhaber und Spitzenköche schon lange schätzen.

Schon vor XO Grill betrieben Hofer und Weishuber gemeinsam XO Beef, eine Fleischerei, die auf alte Milchkühe spezialisiert war. Die Steak-Cuts landen seit vielen Jahren in zahlreichen der besten Restaurants des Landes und in einigen ausgewählten Geschäften. Als während der Covid-19-Pandemie das Gastrogeschäft fast völlig zusammenbrach, sperrten die beiden kurzerhand ein eigenes Burger-Pop-up auf. Der Erfolg war so überwältigend, dass aus

dem spontanen Experiment schnell ein dauerhaftes Projekt wurde.

Für die Burger verwenden die beiden jene Cuts, die sich nicht so gut zum Kurzbraten eignen. Sie sind etwas zäher, haben dafür aber noch einmal mehr Geschmack. Das Fleisch wird jeden Tag in aller Herrgottsfrüh frisch in der Vorbereitungsküche faschiert, die Saucen und selbst das Kimchi für die Kimchimayo werden ebenfalls hausgemacht. Das garantiert eine Qualität, wie sie sonst kaum ein Burgergrill bietet.

Frisch aus den USA

Und die Buns? Kamen stets von österreichischen Bäckereien, dann tauchten aber plötzlich Martin's Famous Potato Rolls auf dem Markt und in einigen Wiener Burgerläden auf. Sie auch für XO Grill zu verwenden, schien zunächst logisch: Martin's genießen



XO-Grill-Chef Ben Hofer (l.) und Ströck-Entwicklungsbäcker Pierre Reboul tüftelten mehrere Monate gemeinsam am perfekten Burger-Bun.

Kultstatus in den USA und werden unter anderem von Shake Shack verwendet, einer legendären New Yorker Burgerkette. Gefroren sind sie auch in Europa zu kaufen.

„Martin’s ist geschmacklich tadellos“, sagt Hofer, „aber schnell haben wir uns gedacht: ‚Das ist doch absurd, dass wir Burger-Buns aus den USA importieren.‘“ Also luden sie Pierre Reboul zum Kosten und Brainstormen ein. Sie gaben ihm eine Packung Martin’s Buns und fragten, ob er nicht auch so was machen könnte. Das war der Moment, als der zur Handykamera griff.

„Ich hab ihnen gesagt: ‚Sorry, das kann ich nicht‘“, sagt Reboul. „Da sind so unglaublich viele Zusatzstoffe drin. Enzyme, Stabilisatoren, Konservierungsmittel, die Liste ist ewig: Eisensulfat, Niacin, Thiamin, Riboflavin, Natriumstearoyllactylat, Monocalciumphosphat, rekonstituierte Kartoffeln, und das

ist nur ein Auszug. So was machen wir bei Ströck nicht.“ Nach kurzem Schweigen bot er den beiden an, ihnen stattdessen ein richtiges Potato Bun ganz ohne seltsame Zutaten zu entwickeln.

Ganz einfach war es nicht. Erst passte die Farbe nicht, dann die Konsistenz. Reboul bohrte irgendwann eigenhändig Löcher in die Backbleche, damit die Buns unten weniger feucht und mehr gebacken waren. Nach mehreren Monaten Entwicklungszeit, Backstubenbesuchen, viel Probebacken, gemeinsamem Verkosten war es dann endlich so weit: Seit Herbst 2024 wird das Ströck-XO-Burger-Bun bei XO Grill serviert.

„Es ist weniger süß als Martin’s, hat mehr Struktur, einen besseren Biss und viel mehr Geschmack“, sagt Hofer. „Wenn du den Burger isst, dann verschwindet es nicht komplett hinter dem Fleisch, sondern ist auch noch präsent.“



Die Buns werden bei Ströck von Hand geformt, die vegane Version bekommt ein eigenes Sesamtopping, damit sie leichter zu erkennen ist. Bei XO Grill werden sie dann vor dem Servieren mit dem Brandeisens verziert.

► Potato Buns und ähnliche Brote wurden einst aus der Not heraus entwickelt: Brot mit Kartoffeln zu strecken war immer schon ein Mittel, teuren Weizen zu sparen und mehr Wasser ins Brot zu bekommen, was es schwerer und kurzfristig sättigender macht. Irgendwann entdeckten Burgerbrater aber, dass die Saftig- und Flaumigkeit und die Elastizität von Potato Buns perfekt waren, um Fleischlabeled dazwischen zu betten. In den USA sind Erdäpfel in den Burgerbrötchen – und nicht nur neben den Burgern als Fries – mittlerweile der Goldstandard.

Mehl, Wasser, Kartoffeln und sonst nix

Reboul's Buns bestehen aus Mehl, Hefe, Wasser, Sauerteig und Kartoffeln. Ein Hauch Zucker und ein klein wenig Butter unterstützen die Flauschig-

keit. Die Buns werden in der Ströck-Bäckerei fertig gebacken und gefroren, bei XO im Lokal werden sie dann je nach Bedarf aufgetaut und vor dem Servieren kurz angegrillt. Das garantiert optimale Frische und Geschmack.

Weil die Buns so gut geworden sind, wurde nach und nach das gesamte XO-Grill-Menü auf Ströck umgestellt. Das Philly Cheesesteak etwa wird bereits in einem ebenfalls eigens entwickelten Hot-Dog-Bun serviert, für das Reuben Sandwich verwendet XO das Bio-Feierabend-Bauernciabatta.

Aktuell gibt es die Ströck-Potato-Buns exklusiv und ausschließlich im XO Grill. Im Sommer aber, wenn die Grillsaison startet, werden sie auch in ausgewählten Filialen erhältlich sein. Für alle, die ihre selbst gegrillten Burger gern in ein richtig gutes, völlig zusatzstoffreies Brötchen packen wollen. 

ME/CFS HÄLT DICH GEFANGEN.

JEDE SPENDE HILFT BETROFFENE ZU BEFREIEN.

ME/CFS ist eine somatische, chronische Multi-systemerkrankung, die in Österreich nach Schätzungen bis zu 80.000 überwiegend junge Menschen betrifft und häufig nach viralen Infekten auftritt.

Schwerbetroffene liegen aufgrund ihrer Reizempfindlichkeit gegen Licht und Geräusche häufig in abgedunkelten Räumen und benötigen rund um die Uhr Pflege. Sie leiden vor allem unter extremer Belastungsintoleranz, die selbst kleine Aktivitäten wie Zähneputzen zur Tortur macht.

Derzeit gibt es keine anerkannten Therapien oder Heilung. Daher setzen wir uns für Anerkennung, Aufklärung und Forschung ein und möchten mit Ihrer Spende ein Lichtblick im Schattenreich der Krankheit sein.



weandmecfs.org

Spendenkonto: AT95 2011 1842 5439 4200

SPORTLERINNEN-PORTRÄT

FARESE & ZÖCHLING

Disziplin: Nacra 17 – Olympic Mixed Multihull

Verein: Union Yacht Club Neusiedlersee

Verband: Österreichischer Segel-Verband



AutoFrey
Wir tun mehr.

Canada
SAIL

ERFOLGE

	TEILNAHME
Youth Olympic Games 2018	U23-WELTMEISTER
2020 – Nacra 17	
Weltmeisterschaft 2021 – Nacra 17	11. PLATZ
Weltcup Almere 2022 – Nacra 17	3. PLATZ
Olympic Qualifier 2023 – Nacra 17	12. PLATZ
Europameisterschaft 2024 – Nacra 17	4. PLATZ

LAURA FARESE

GEBURTSDATUM

7. 8. 2000, Stockerau

MOTTO

„Hard work will always
pay off.“

LIEBLINGSPRODUKT VON STRÖCK

Dachsteinbrot

MATTHÄUS ZÖCHLING

GEBURTSDATUM

25. 5. 2000, Korneuburg

MOTTO

„A smooth sea never made
a skilled sailor.“

LIEBLINGSPRODUKT VON STRÖCK

Omas Kipferl



Mehr zum Segelteam Farese/Zöchling:
stroeck.at/teamstroeck



KANNST DU DAS BELEGEN?

**Wir haben uns ideale
Toppings für fünf klassische
Ströck-Brote überlegt.**

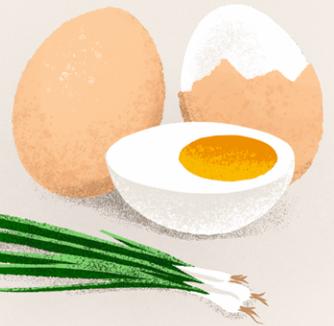
Illustrationen

OLGA KAWACIŃSKA



GERÄUCHERTE
MAKRELE

SCHNITTLAUCH

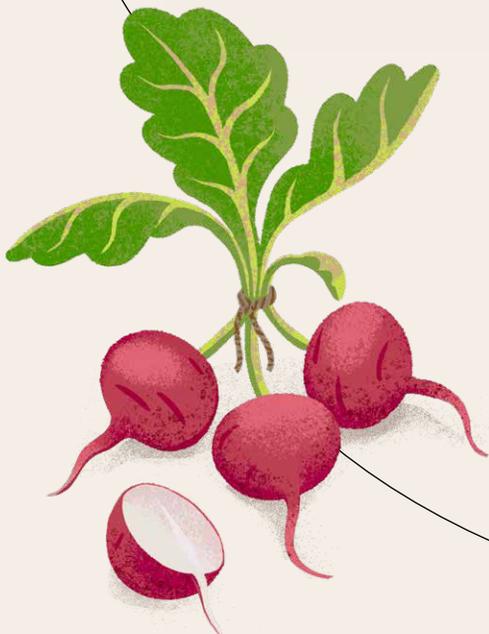


HARTE EIER

Bio-Einkorn- Leinsamen-Brot



RADIESCHEN



Dieses klassische Kasten-Vollkornbrot mit Einkorn, Roggen, Leinsamen und Sonnenblumenkernen ist nach skandinavischem Vorbild gebacken: ausgesprochen saftig, hat dank der vielen Kerne ganz wunderbaren Biss. Ideal für ein nach Smørrebrød-Manier reichhaltig belegtes Butterbrot – zart geräucherte Makrele, ordentlich Schnittlauch und Radieschen obenauf, dazu ein halbes, wachsw weich gekochtes Ei: mächtiges Sandwich!



RACLETTEKÄSE



KIMCHI

Bio-Wiederbrot



Ein Sauerteigmischbrot mit besonders langer Teigführung, knusprig, luftig, unheimlich geschmackvoll – und zu 30 Prozent aus Brot vom Vortag gemacht. Dank Roggenanteil und intensivem Geschmack ideal als klassisches Grilled Cheese Sandwich, vielleicht mit Kimchi für zusätzliche Würze. Oder Sie versuchen es auf die amerikanische Art mit knuspriger Erdnussbutter und Erdbeermarmelade?



PASTRAMI

OLIVENÖL



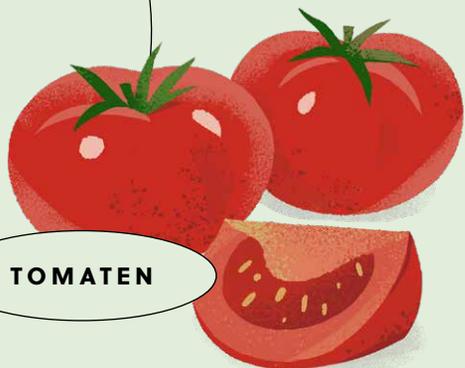
Ein Weizen-Sauerteigbrot wie kein anderes. Dieser unerhört saftige, knusprige Laib mit den charakteristisch großen Poren, von der Flamme geküsst, wird im historischen Holz-Brotbackofen der denkmalgeschützten Bäckerei in Kittsee gebacken, wo die Geschichte der Bäckerei Ströck einst ihren Anfang nahm. Ist frisch wie auch als Toast, mit salzigem wie auch mit süßem Topping gleichermaßen zu empfehlen. Achtung: Nicht zu viel drauflegen, der Belag sollte hier nur Würze sein. Großes Brot!



Kittseer Bio-Holzofenbrot

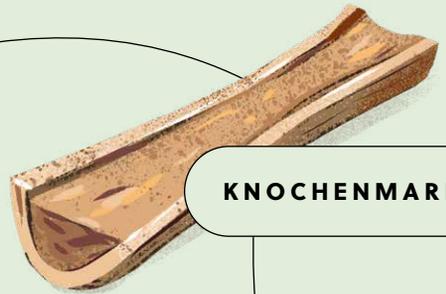
PROSCIUTTO
CRUDO

TOMATEN



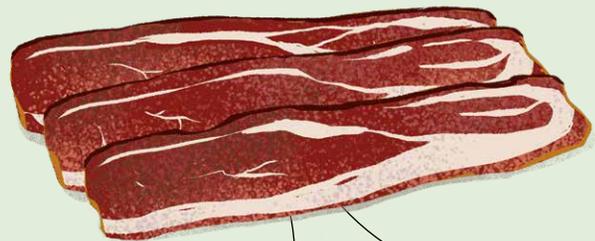
Dieses kraftvolle und doch flaumige reine Roggenbrot macht sich besonders gut mit deftigen Toppings. Grammschmalz wäre eine Idee, eventuell mit reifem Quargel und etwas Zwiebel obendrauf? Oder knusprig geröstet, mit einer Knoblauchzehe abgerieben und mit gegrilltem Knochenmark getoppt? Es geht aber auch ganz einfach mit frischer Sauerrahmbutter und einem guten Emmentaler oder Appenzeller!

Bio-Roggen-Pur



KNOCHENMARK

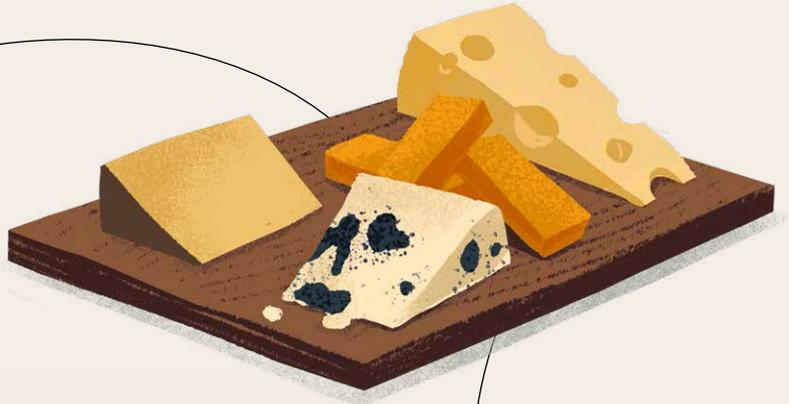
HONIG



SPECK



ROTE RÜBE

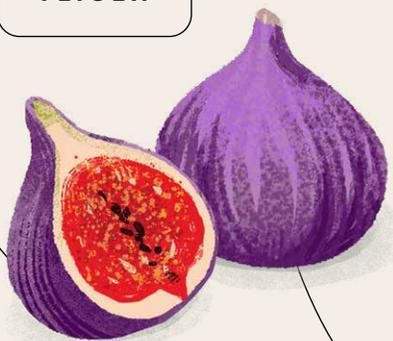


KÄSEPLATTE



Nussbrot

FEIGEN



Dieses langsam gereifte Brot hat Walnuss mit eingebacken, was neben dem besonderen Aroma auch für köstlichen Crunch sorgt. Unwiderstehlich zu würzigem Käse. Tipp: Feigenmarmelade oder Quittengelee harmonieren ganz außerordentlich mit Blaukäse. Aber gebackene Rote Rüben, Topfen und Chili-Honig passen auch ganz hervorragend.



SO RICHTIG

Das Frühstück bei Ströck beginnt spät in der Nacht. Gegen 22:00, wenn andere schon langsam schlafen gehen, kommt unser Sandwich- und Snack-Team in der Backstube zusammen und fängt an, je nach Tag, zehn- bis fünfzehntausend köstlichen Ströck Brote, Weckerl und Salate vorzubereiten – ganz frisch, mit ganz viel Liebe und erstaunlich viel Handarbeit.

GUT AUFGELEGT

Fotos

LUKAS LORENZ

Zunächst werden alle Zutaten sorgfältig vorbereitet und geschnitten: frisches Gemüse wie Tomaten für das beliebteste aller Ströck-Sandwiches, das Mozzarella-Ciabatta; bester Beinschinken für unser Beinschinkenhandsemmerl mit Kren; oder der kräftige Cheddar für unser Croissant-Baguette mit Pastrami.

Eine besondere Verantwortung trägt auch unser Weckerl-Aufschneider, ein eigener Job, der nicht für alle Sorten mit der Maschine erledigt werden kann – viele der Weckerl werden schließlich nicht ganz durch, sondern nur perfekt angeschnitten, damit die Füllung ja nicht rausfällt. Auch beim Belegen geht es nicht ohne Handarbeit: jedes einzelne Weckerl, Brot und jede Salatschüssel bekommt seine oder ihre Aufmerksamkeit.





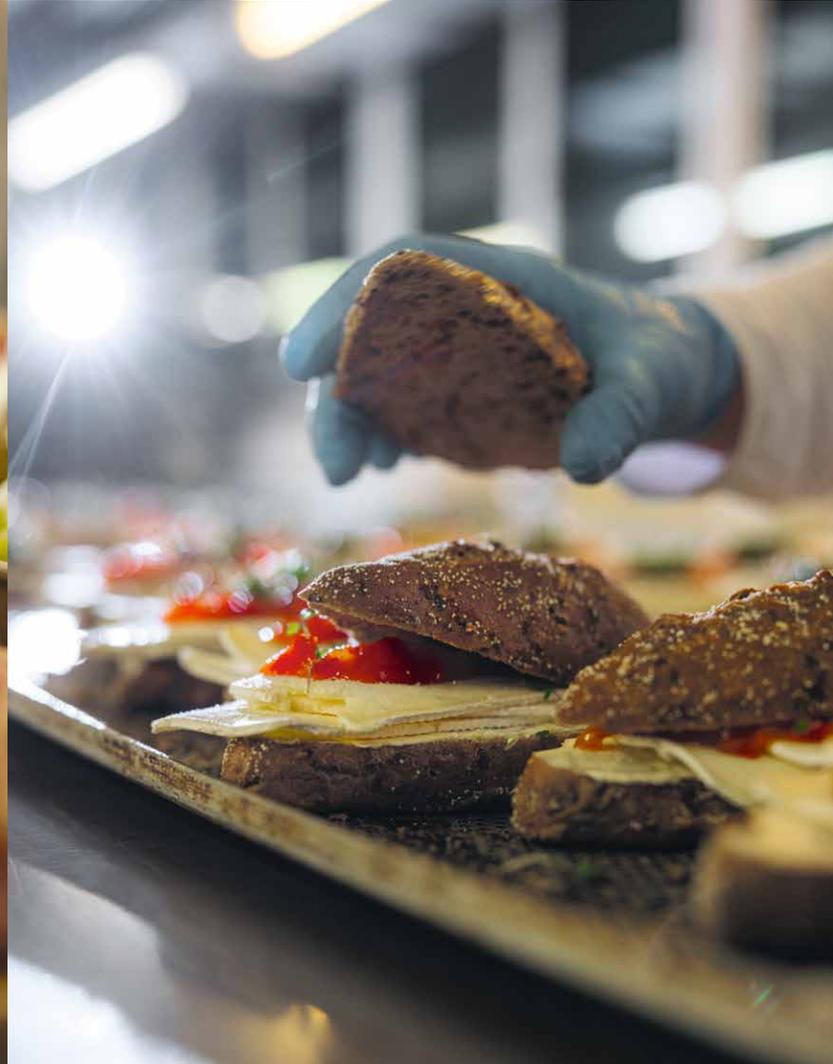




Einige der Rezepte für die Snacks und Sandwiches sind vergleichsweise neu und wurden von unserem Gastronomieleiter Christopher Schramek und dem Küchenteam entwickelt. Andere, wie das Mozzarella- oder Prosciutto-Ciabatta, sind altbewährte, heiß geliebte Klassiker und schon seit über 20 Jahren bei Ströck zu haben.

Und auch viele MitarbeiterInnen des Sandwichteam sind schon lange mit dabei: unsere dienstälteste Sandwichmacherin arbeitet bereits seit stolzen 25 Jahren daran, dass unsere Snacks ganz besonders köstlich sind. Wir glauben: diese Erfahrung und Sorgfalt schmeckt man jedes Mal, wenn man bei Ströck seinen Snack kauft.





TISCH UND BETT ZUM

Text

SEVERIN CORTI

Die Briten haben bekanntlich nicht das beste Wetter, aber umso mehr Begeisterung für die Schönheit der Natur – und dafür, wie sie sich mit anderen Freuden wie einem romantischen Tête-à-Tête samt Champagner und feinem Imbiss kombinieren lässt. Die Erfindung der Picknickdecke aus dicker, weicher Wolle, aber mit wasserdichter Unterlage ist natürlich eine britische. Sie verwandelt Wald und Wiese, Seeufer und Aussichtsfelsen mit einer Handbewegung in einen exklusiven Speisesaal. Bett im Kornfeld ist sie aber ebenso – ganz ohne nassen Po!

Wer „Asterix“ liest, weiß es schon lange: Die spinnen, die Briten. Eines aber muss man ihnen lassen: Die Freuden des Lebens lassen sie sich nicht von Nebensächlichkeiten wie den Launen der Natur schmälern. Von Gummistiefeln bis Picknickkoffer, von Sonnenhut bis Klappstuhl: In Sachen Ideen, wie sich die Schönheit der Welt unabhängig vom Wetter genießen lässt, ist das Inselvolk von jenseits des Kanals ziemlich unerreicht.

Es ist also nur konsequent, dass die Idee einer Picknickdecke mit wasserdichter Unterlage aus dem Nordwesten von Wales stammt: spektakuläre Landschaft, prachtvolle Küste, aber halt auch immergrüne, saftige Wiesen dank immerwährendem Ausgesetztsein den Tiefdrucksystemen des Nordatlantiks. Wer die Momente zwischen den Regengüssen für beschauliches Picknicken nutzen will, der braucht Ideen, wie sich das auch ohne die Unannehmlichkeit eines feuchten Hinterteils bewerkstelligen lässt.

Die Wollweberei Tweedmill Textiles im walisischen Flint, romantisch am Ufer des River Dee gelegen, fertigt diese unverwüstlichen Woldecken mit wasserdichter Unterlage schon seit Jahrzehnten in bewährter Qualität. Mit einem formschönen Gurt für praktisches Verstauen und Transport versehen, können sie wie ein Kissen am Hintersitz des Autos verstaut werden – stets bereit, bei Picknickbedarf und schönem Sonnenuntergang herausgeholt, mitgenommen und an der schönsten Stelle des Spaziergangs ausgebreitet zu werden.

Gute Unterlage

Es muss nicht immer das ganz feine Picknick mit Delikatessen und Champagner sein, um sich am Busen der Natur niederzulassen: Mit so einer Picknickdecke in der Hinterhand wird auch die Schinkensemmel samt Limonade, die man sich als schnelle Jause geholt hat, zu einer denkwürdigen Mahlzeit. Eventuelle Flecken sind kein Problem – die Decke kann mitsamt der fix vernähten Unterlage aus Polyester im Wollwaschgang gereinigt werden.

Romantische Gemüter ahnen es schon: So eine weiche Decke, die die Feuchtigkeit von unten abhält, kann bei akuten Frühlingsgefühlen – Stichwort gegenseitiges Vernaschen – auch ganz ohne feste Nahrung als wunderbar weiche Unterlage erhalten. In diesem Sinne: Genießen Sie den Frühling! 



MITNEHMEN

PICKNICKDECKE „BLOK“ VON TWEEDMILL TEXTILES

Oben weiche, feste Wolle, unten eine Schicht wasserdichtes Polyester, dazu ein praktischer Gurt, mit dem sich die Picknickdecke aus Wales ebenso einfach wie formschön verzurren und transportieren lässt: Wer die „Blok“ von Tweedmill Textiles am Hintersitz liegen hat, dem eröffnen sich

prachtvolle Picknickplutzerl plötzlich wie von selbst. Sehr komfortabel für zwei Personen, bei drei wird es kuschelig.

Sind Sie neugierig, wie angenehm es sich auf dieser Decke picknicken lässt? Dann schauen Sie schnell auf stroeck.at/gewinnspiele nach! Da verlosen wir dieses Prachtexemplar unter unseren Lesern. Viel Glück und guten Appetit!

Picknickdecke „Blok“, € 159,- bei manufactum.com





Shokupan

TOASTBROT

WIE IN JAPAN

Fotos

LUKAS LORENZ

Die Japaner sind weltberühmt dafür, so gut im Nachmachen zu sein, dass es hinterher oft besser ist als das Original. Beim Toastbrot, eigentlich eine britische Erfindung, ist das auch so. Dieser besonders saftige Toast nach japanischer Art hält nicht nur besonders lange frisch, er toastet dank der Milch im Teig auch zu besonders schöner, goldgelber Farbe. Profi-Tipp von Pierre: Wegen der locker-flaumigen Struktur immer etwas dicker als normal schneiden!

ZUTATEN

(für 3 Toastbrote à ca. 500 g)

**3 rechteckige Backformen,
je 27 cm lang, 10 cm breit
and 6 cm hoch**

Für den Vorteig**1 kg Mehl 700****25 g Salz****90 g Zucker****25 g Germ****90 g Sauerrahm****2 Eier****+ 1 zum Glasieren****400 g Milch****+ 2 EL zum Glasieren****110 g Butter****Für das Kochstück****300 ml Wasser****75 g Mehl****ZUBEREITUNG**

1. Für das Kochstück Wasser und Mehl verquirlen und zum Kochen bringen, mit Folie abdecken und abkühlen lassen.

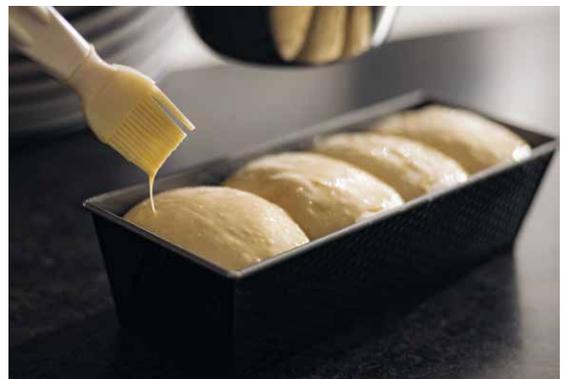
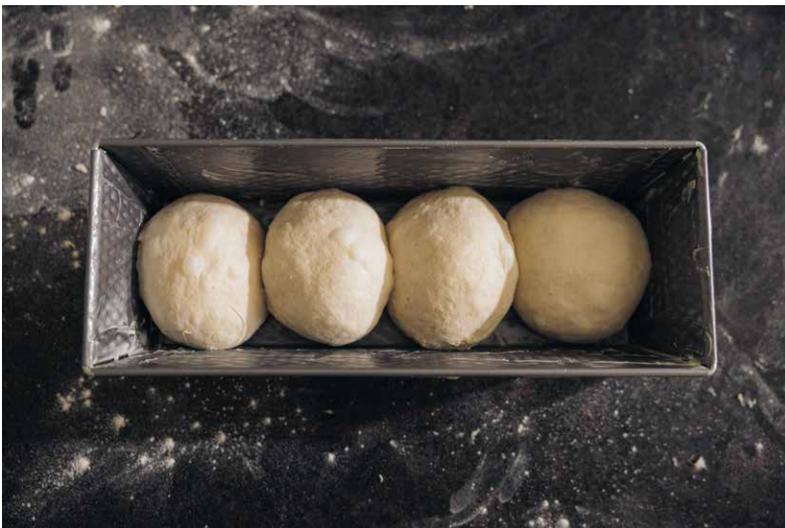
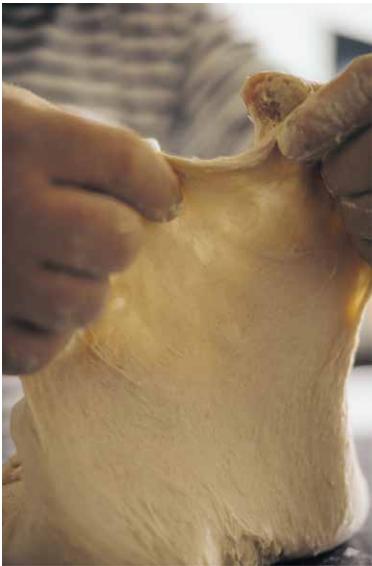
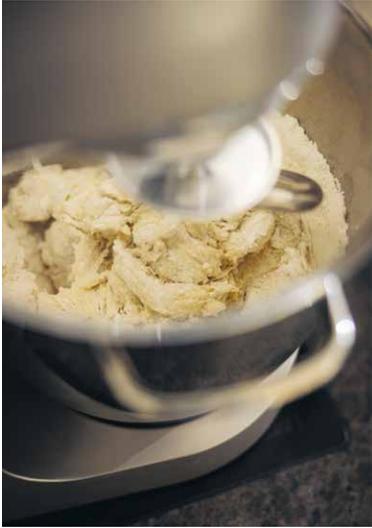
2. In der Rührschüssel der Küchenmaschine Mehl, Salz, Zucker, Germ, Sauerrahm, Eier und Milch für zehn Minuten mit dem Knethaken bei mittlerer Geschwindigkeit verkneten. Dann das Kochstück zugeben und fünf Minuten bei etwas höherer Drehzahl kneten. Schließlich die Butter bei Zimmertemperatur zugeben und nun mit dem „Bischof“ fünf Minuten weiterkneten.

3. Dann den Teig auf eine Arbeitsfläche transferieren und mit der „Slap and fold“-Technik weiterkneten. Dabei wird der Teig von Hand ausgeknetet, indem man ihn auf den Tisch schlägt und dabei dehnt und einfaltet. Nach jedem Falten um 90 Grad drehen und wiederholen, ca. fünf Minuten oder ein wenig länger, wenn der Teig noch klebt. Der Teig ist bereit, wenn man ihn, ohne dass er reißt, sehr dünn ausziehen kann. In eine leicht geölte Schüssel geben, abdecken und für 30 Minuten rasten lassen. In 180-Gramm-Stücke teilen und mithilfe von etwas Mehl in den Händen zu Kugeln schleifen. In drei gebutterte Backformen transferieren, bei 30 °C im Backrohr aufgehen lassen, bis die Formen ausgefüllt sind. Mit einer Mischung aus Ei und Milch bepinseln und mit einem vorgeheizten Backrohr auf Ober- und Unterhitze bei 160 °C für 25 bis 30 Minuten backen. Sofort aus der Form holen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

TIPP

Hier geht es zu einer „Slap and fold“-
Technik-Video-Anleitung:





IM ZEICHEN DER FREUDE



Irene (l.) und Gabriele Ströck (r.) mit Wiener Bürgermeister Michael Ludwig bei der Ordensverleihung.



Zu Jahresende gab es eine freudige Überraschung vonseiten des Wiener Bürgermeisters: Michael Ludwig ehrte die „Powerfrauen“ Gabriele und Irene Ströck für ihr besonderes Engagement.

Die Verleihung ist jetzt schon einige Monate her, aber es passiert eben nicht alle Tage, dass einen die Stadt, in der man lebt und arbeitet, mit solch hohen Ehrungen bedenkt. Am 26. November 2024 haben Gabriele und Irene Ströck von Wiener Bürgermeister Michael Ludwig das Silberne Ehrenzeichen für Verdienste um das Land Wien verliehen bekommen.

Das allein ist schon eine riesige Ehre – noch wichtiger aber ist, was der Bürgermeister bei der Verleihung gesagt hat: „Das Engagement der Familie Ströck zur Erforschung und Behandlung von ME/CFS ist ein gemeinsames Anliegen mit der Stadt Wien und vorbildlich für das gesellschaftliche Wirken von Unternehmerpersönlichkeiten. Powerfrauen an der Spitze ziehen den Karren: Ströck achtet auf die ökologische Balance und geht mit Lehrlingen besonders sensibel und verantwortlich um.“

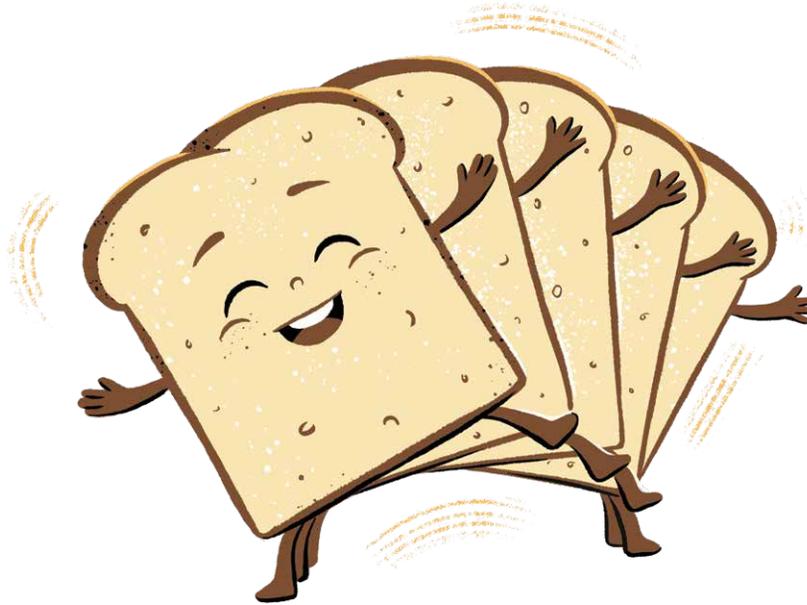
Tatsächlich ist der Einsatz für die bessere Erforschung und Behandlung der schweren neuroimmu-

nologischen Multisystemerkrankung ME/CFS für das Unternehmen als Ganzes und für Gabriele Ströck im Besonderen ein wichtiges Anliegen, das sie seit Jahren mit großer Energie vorantreibt. Die Unterstützung durch die Stadt ist dabei von unschätzbarem Wert.

Besonders gefreut hat uns aber auch die Wertschätzung des Bürgermeisters für unsere Lehrlingsoffensive. Ströck versteht die Zufriedenheit von Kunden und Mitarbeitern seit Jahrzehnten als zwei Seiten ein und derselben Medaille. Aus- und Weiterbildung, positives Arbeitsklima, lebendiger Teamgeist und anderes mehr sind deshalb Faktoren, die wir proaktiv vorantreiben. Unter der Federführung von Irene Ströck werden unsere Lehrlinge mit Initiativen wie der Lehrlingswoche, wo junge Auszubildende jeweils eine Woche lang eine Filiale führen, an Eigenverantwortlichkeit und positive Herausforderungen herangeführt.

In diesem Sinne freuen wir uns, die Auszeichnungen im Namen all unserer KundInnen und MitarbeiterInnen verliehen bekommen zu haben – geteilte Freude ist schließlich doppelte Freude! 

Bäckerlatein



vorgeschnittenes Brot, das: Den Toast, wie wir ihn kennen, verdanken wir dem amerikanischen Augenarzt und Juwelier Otto Frederick Rohwedder. Als leidenschaftlicher Hobbyfinder verschrieb sich Rohwedder in den 1910er-Jahren der Entwicklung einer automatischen Brotschneidemaschine. Nach zahlreichen Rückschlägen und dem Verkauf seiner drei Juweliersgeschäfte ging am 7. Juli 1928 in einer Bäckerei in Chillicothe, Missouri, schließlich der erste vorgeschnittene Laib Brot über die Ladentheke.

Der Erfolg war überwältigend. Nur fünf Jahre später, 1933, betrug der Marktanteil von vorgeschnittenem Brot in den USA schon 80 Prozent. Ganz nebenbei half Rohwedders Erfindung noch, den 1926 auf den Markt gekommenen Pop-up-Schlitztoaster populär zu machen. 1952 prägte der Komiker Red Skelton dann die Redewendung „the greatest thing since sliced bread“, die bis heute in Amerika verwendet wird, um revolutionäre (kleine) Erfindungen zu beschreiben.

Bei weichem, flaumigem Weizenbrot hat es Vorteile, es vorzuschneiden: Es ist gar nicht so einfach, es zu Hause mit einem Messer so dünn wie mit der

Maschine zu schneiden, ganz zu schweigen von der Gleichmäßigkeit, die mit der Hand schwer zu erreichen ist. Wer viel Toast isst, der spart sich durchaus Arbeit. Der Nachteil: Vorgeschnittene Laibe werden deutlich schneller trocken und schimmeln schneller, vor allem, wenn nicht mit perfekt sauberen Klingen gearbeitet wird. Ströck etwa liefert vorgeschnittenes Brot auf Wunsch an Pensionistenwohnheime oder Spitäler – jede Brotsorte wird dabei mit einer eigenen Maschine geschnitten, damit es nicht zu Verunreinigungen kommt und sich kein Schimmel bilden kann.

In Österreich, einem traditionellen Roggen- und Mischbrotland, hat sich die Praxis nie ganz so durchgesetzt. Zwar gibt es auch bei uns in jedem Supermarkt vorgeschnittenes Brot, seine Popularität hält sich aber im Vergleich zu angelsächsischen Ländern in Grenzen.

Nur beim klassischen Toastbrot ist es auch bei uns schwierig, eines zu finden, das NICHT vorgeschnitten ist. Wer wie die Japaner auf sehr dicke Scheiben steht, der bäckt es am besten selbst – ein wunderbares Rezept steht auf Seite 46.





stroeck.at
stroeck-feierabend.at