

griffig & glatt

Die Kleinen **GANZ GROSS**

Wir feiern das Wiener Gebäck
und seine Vielfalt



ALT WIEN KAFFEE

Der **Stadt** ihren **Kaffee**.

Schleifmühlgasse 23, A-1040 Wien | altwien.at

Liebe Leserinnen und Leser!

Semmerl, Salzstangerl, Mohnstriezerl, Wachauer oder mürbes Kipferl – nirgendwo auf der Welt gibt es so eine Vielfalt an kleinen, feinen Gebäcken wie bei uns, Wien und die Wiener Küche sind ohne sie undenkbar. Kein Wunder, dass Franzosen bis heute feine Backwaren als Viennoiserie bezeichnen.



Es war daher höchste Zeit, dem Gebäck endlich einmal ein Heft zu widmen. Wie kam es, dass Fein Gebäck und Wien (und Wiener Küche!) so untrennbar miteinander verbunden sind, und warum schmecken die kleinen Reschen hier einfach besser als anderswo? In unserer Titelseite (Seite 10) versuchen wir diesmal, auf diese Fragen eine Antwort zu geben.

Auf Seite 28 holen wir jene Menschen vor den Vorhang, die für die Königin der Gebäcke zuständig sind: unsere Handsemmelschläger. Auf Seite 34 zeigen wir, dass auch in Mohnstriezerl und Co. immer noch jede Menge Handarbeit steckt, auf Seite 32 stellen wir jenen Partner vor, der mit seinem Aufstrich unser Weckerl gut schmecken lässt; und weil auch andere Kulturen zumindest das ein oder andere gute Weckerl backen können, besuchen wir auf Seite 6 Russ & Daughters, die wahrscheinlich legendärsten Bagelbäcker von New York.

Auf Seite 42 widmen wir uns dem perfekten Gulasch bzw. dem Kessel, in dem es so richtig gut wird. Kein anderes Gericht ist schließlich so untrennbar mit einer richtig guten Semmel verbunden. Und sollten Sie bei all dem Lust bekommen und einmal zu viel gekauft haben: Auf Seite 24 zeigen wir Ihnen, wie aus alten Kipferln ein super Scheiterhaufen wird.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß und hoffentlich ein paar neue Erkenntnisse bei der Lektüre dieses Hefts.

Ströck
Ihr Philipp Ströck

10
Die Kleinen ganz groß
Keine Stadt der Welt
hat so vielfältiges
Gebäck wie Wien
hervorgebracht.
Warum eigentlich?



Inhalt

34
Hinter den Kulissen
Im Gebäck steckt
ganz viel Handarbeit:
zu Besuch bei Striezerl-
flechterinnen und
Kipferlbiegern.



- 6 **Bäcker von Welt**
Bei Russ & Daughters werden die berühmtesten Bagels New Yorks gebacken und befüllt.
- 10 **Die Kleinen ganz groß**
Warum gerade Wien zur Welthauptstadt des Gebäcks wurde.
- 18 **Baunzerl, Kipferl und Girafferl**
Fast vergessene Wiener Feingebäcke.
- 22 **Das Hohelied der Honigsemmel**
Ein Frühstück wie aus dem Paradies.
- 24 **Feierabend-Rezept**
Scheiterhaufen aus Briochekipferln.
- 26 **Sportler:innen-Porträt**
Die Handballerinnen vom #teamströck im Porträt.
- 28 **Vier mit Handschlagqualität**
Wer macht eigentlich die fantastischen Handsemmeln von Ströck?
- 32 **100 Jahre Eiaufstrich**
Zu Besuch bei einer Wiener Aufstrich-Ikone.

- 34 **Die Gebäcker**
Wir haben den Mohnstriezerlflechtern und Kipferlbiegern auf die Finger geschaut.
- 42 **Ein Kessel für die Ewigkeit**
Das beste Gulasch wird über offenem Feuer gekocht.
- 44 **Neues von Ströck**
Shokupan, Bio Ichigo Matcha Iced und eine neue Filiale.
- 46 **Backen mit Pierre**
Pithiviers de Pâques – so prächtig schmeckt der Frühling.
- 50 **Bäckerlatein**
Diesmal: eine essenzielle Zutat der Wiener Küche, die Semmelbrösel.



46
Backen mit Pierre
Schaut spektakulär
aus, ist aber gar
nicht so schwer:
Pithiviers de Pâques

Impressum

Herausgeber & Medieninhaber
Ströck Brot GmbH,
Johann-Ströck-Gasse 1, 1220 Wien

Chefredaktion
Severin Corti, Tobias Müller

Produktion
Butter aufs Brot OG,
butteraufsbrot.com

Artredaktion
Magda Rawicka, magda-raw.com

Fotografie
Lukas Lorenz, Inge Prader,
Russ & Daughters, Florian Schrötter,
Ströck, Mark Louis Weinberg

Illustrationen
Anna Frohmann, Olga Kawacińska

Lithografie
Lukas Friesenbichler

Cover
Lukas Lorenz

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





New Yorker Ikone: das Hauptgeschäft in 179, East Houston Street.

Das Loch im Brot

Bagels mögen altösterreichische Wurzeln haben, heute sind sie aber längst das kulinarische Wahrzeichen von New York – und die ultimative Unterlage für Lachs und Cream Cheese. Nirgends gilt das mehr als im legendären „Appetizer“ der Lower East Side – dem Russ & Daughters.

TEXT

Severin Corti

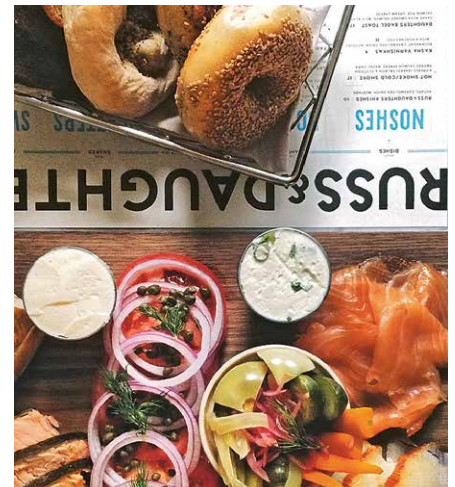
Als Wiener meint man gleich zu merken, dass die Ursprünge von Russ & Daughters, dem legendären „Lox and Bagel“-Etablissement auf der New Yorker East Side, in der österreichisch-ungarischen Monarchie zu suchen sind: Okay, die köstlichen Bagel oder Beigel sind aus unserer Tradition verschwunden – obwohl sie aus Galizien stammen, das lange habsburgisch war und heute der Ukraine und Polen zugehörig ist. Dieses unvergleichlich ziehige und konsistente Weißgebäck, kreisrund, mit Loch in der Mitte, gilt längst als kulinarisches Wahrzeichen von New York City. Etymologisch aber ist der Bagel, Beigel oder eben Beugel nach wie vor auch in Wien zu Hause, als Mohn- oder Nussbeugel zum Beispiel, auch wenn er sich bei uns nicht kreisrund darstellt.

Doch es sind auch die schwarzen Kaffeehausstühle im unverkennbaren Thonet-Design, die einem sofort als altösterreichisch ins Auge fallen, wenn man das Restaurant von Russ & Daughters auf der Orchard Street betritt. Und tatsächlich gab Joel Russ einst „Austria“ als Herkunft

an, als er 1904 mit dem Schiff hier landete, um in der Neuen Welt sein Glück zu suchen. Die ersten Jahre waren beschwerlich, mit einem Handkarren war der junge Mann da in Manhattan unterwegs, um Schmalzheringe zu verkaufen.

Die Bagelbäckerei kam erst viel später dazu – zuerst gab es ab 1914 ein eigenes Geschäft mit der Spezialisierung auf „Appetizer“. Darunter versteht man in der jüdischen Tradition New Yorks geräucherte und eingelegte Fischspezialitäten sowie „Milchiges“ wie Cream Cheese, Butter, Käse und Sauerrahm, die nach den Speisegesetzen eben nicht mit Fleisch (aber sehr wohl mit Fisch) in Verbindung gebracht werden dürfen. Wen es nach Pastrami, Salt Beef, gehackter Leber und anderen fleischlichen Köstlichkeiten gelüstet, der muss in der anderen ikonischen Form des jüdischen

Erst war der Lachs und dann kam der Bagel – so war es zumindest bei Russ & Daughters, das zuerst nur eingelegten und geräucherten Fisch anbot.





Delikatessengeschäfts einkaufen – eben in den „Delicatessen“, von denen das ikonische Katz’s das wohl das bekannteste ist.

Das „Daughters“ im Namen gibt es seit 1933, als Joel Russ und seine Frau Bella beschlossen, ihre drei Töchter an ihrem Appetizer zu beteiligen und dies auch im Namen entsprechend festzuhalten. Das Unternehmen war damit das erste der Vereinigten Staaten, in dem solch ein Schritt gelebter Gleichberechtigung getan wurde – auch deshalb gilt Russ & Daughters bis heute als „feministische Ikone“.

Vor allem aber genießt der Laden auf kulinarischem Gebiet einen mehr als ausgezeichneten Ruf – und das seit mehr als 100 Jahren, als einer von ganz wenigen US-Betrieben, die auch nach vier Generationen noch komplett in Familienbesitz sind. Von Anthony Bourdain, dem großen Food-Reisenden, stammt etwa die Einschätzung, dass „Russ & Daughters einen

raren, engen Platz auf dem Gipfel für sich beanspruchen darf, der jenen vorbehalten ist, die nicht nur die Ältesten und Letzten sind – sondern auch die Besten“. Die Einschätzung gilt bis heute, die „New York Times“ etwa stuft das Restaurant in der Orchard Street, ums Eck vom nunmehrigen Hauptgeschäft in der Houston Street, mit zwei von drei möglichen Sternen ein – dementsprechend unmöglich ist es, hier ganz spontan ohne Reservierung auf einen Lox-Bagel mit schottischem Räucherlachs, Cream Cheese, Tomate und Kapern vorbeizuschauen.

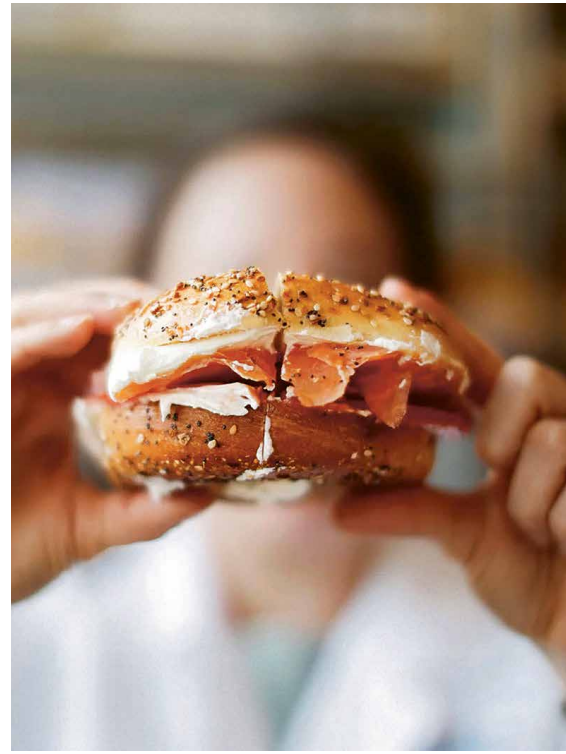
Mangels Bäcker: selber backen!

Früher wurden die Bagels zweimal täglich ofenfrisch von renommierten, spezialisierten Bäckereien angeliefert, die ebenfalls in der Lower East Side angesiedelt waren. Die gibt es heute allesamt nicht mehr, und

industriell hergestellte, wie sie in New York an jeder Straßenecke feilgeboten werden, waren dem Qualitätsanspruch von Russ & Daughters nicht gewachsen. Also wurde 2019 kurzerhand in Brooklyn eine eigene Bäckerei gebaut.

Hier wird der zähe und feste, recht trockene Germteig aus proteinreichem Weizenmehl angesetzt, sehr stark geknetet, um ein entsprechend kraftvolles Glutengerüst aufzubauen. Der Teig muss besonders elastisch sein, damit er im nächsten Arbeitsschritt nicht reißt. Nach langer Teigruhe (mindestens 24 Stunden) wird er portioniert, gerollt und zu Ringen geformt, bevor er, nach einer zweiten Gare, für sechzig Sekunden in kochendes Wasser getaucht wird.

Dieser einzigartige Vorgang sorgt dafür, dass die Stärke an der Oberfläche geliert und den Teig somit versiegelt, was wiederum dafür sorgt, dass der Bagel beim



Geschäftsführer Josh Russ Tupper und Nikki Russ Felderman (l.) sind Cousin und Cousine – als vierte Generation am Werk. Oben: Vor dem Backen werden die Bagels kurz gekocht – das sorgt für die einzigartig feste, ziehige Konsistenz.



anschließenden Backen eine glänzende, dichte Kruste bekommt und gleichzeitig im Backofen nicht mehr stark aufgeht. Etwaige Toppings, ob Mohn, Sesam, Salz oder auch geröstete Zwiebeln, werden unmittelbar nach dem Kochen, solange der Bagel feucht ist, zugegeben.

Ein richtig guter Bagel ist niemals wattig, auch nicht flaumig, sondern vielmehr fest, nur ganz zart knusprig, mit dezidiert zähem Biss und dichter Krume – die dafür aber lange frisch bleibt. Er ist damit das ziemlich exakte Gegenteil von dem, was heute als gutes Weizenbrot gelten darf: nicht aus Sauerteig, nicht knusprig, nicht luftig oder gar flaumig.

Dass er sich dennoch als ikonisches Gebäck behauptet, liegt wohl auch daran, dass er sich ganz außerordentlich gut dafür eignet, mit Cream Cheese und Lox, dem stark gesalzenen Lachs der New Yorker Tradition, kombiniert zu werden: Er zerfällt trotz enormer Beladung nicht, er puffert das Fett des Cream Cheese und das Salz des Lachses mit seinem dichten Teig, und er bietet zwischendurch ein – in Amerika stets willkommenes – Übermaß an beidem. Nämlich dann, wenn man beim Loch angekommen ist, das bei Russ & Daughters, wie es sich gehört, mit reichlich Cream Cheese und Lachs ausgefüllt wird.



Ja nicht
das Gebäck
versemmeln!

Handsemmerl, Salzstangerl, Mohnstriezerl – die Wiener Küche ist untrennbar mit ihrem geliebten Gebäck verbunden, nirgendwo auf der Welt gibt es eine solche Vielfalt. Warum eigentlich?

TEXT

Tobias Müller

FOTOS

Lukas Lorenz

Wenn Bäckermeister Philipp Ströck über die Semmel spricht, dann schwingt ordentlich Respekt in seiner Stimme mit. „Ein Brot ist vergleichsweise einfach“, sagt er, „aber eine Semmel verzeiht keine Fehler.“

Sie muss außen knusprig und appetitlich goldbraun sein, darf aber nicht zu sehr splittern oder zu dunkel gebacken sein, ihr Inneres muss diese herrlich dichte und trotzdem flauschig weiche Konsistenz haben, die Kinder so gern zu kleinen Kugeln krümeln und die einem das Gefühl gibt, saftige Wolken zu essen. Und sie muss richtig schmecken: zart süß, sanft hefig-buttrig, ein bisserl wie Champagner und am besten noch offenwarm.

Das alles täglich so hinzubekommen ist gar nicht leicht. Die Semmel ist immer noch klar das meistverkaufte Produkt. Kein Wunder: Für Wienerinnen und Wiener ist sie so unersetzlich und essenziell wie für Pariser ihr Baguette oder für Chinesen eine Schüssel Reis. Sie ist ein täglicher Begleiter für unzählige klassische Gerichte der Stadt, die ohne sie undenkbar sind. Die Wiener Küche und die Semmel sind untrennbar miteinander verbunden.

Sie ist die flauschig-warme Bühne für Butter und Honig oder für ein wachsig weiches Ei, der Schwamm, der den üppig-würzigen Saft des Gulaschs aufsaugt,

und zwischendurch das knusprig-weiche Bett, in das sich die Extrawurst oder der Leberkäse legt. Dass sie und andere Gebäcke stets im Diminutiv genannt werden, schmälert ihr Ansehen gar nicht – es zeigt im Gegenteil, wie intim die Beziehung ist.

Dabei ist die Semmel nur die Königin einer ganzen royalen Gebäckfamilie: Da ist das Salzstangerl, das Gebäck für alle, die es besonders knusprig und (küm-mel)würzig mögen – nichts saugt die Marinade einer sauren Wurst geschmackvoller auf; das Mohnstriezerl, die ideale Hülle für Eiaufstrich und die gebackene Erinnerung daran, dass Wien kulinarisch zu Osteuropa gehört; das Wachauer, die extrasaftige, extraknusprige Version der Semmel, vielleicht einst ein Niederösterreicher, aber heute mindestens so eingemeindet wie die alten Vororte Döbling und Ottakring; der Kornspitz, der ideale Käsebegleiter, nicht ganz so alt, aber heute nicht wegdenkbar; und schließlich die süße Variante: das mürbe Kipferl, die flauschige Großmutter des Croissants und Liebling aller (ewigen) Kinder.

Ein Kind der Großstadt

Wie lange es Semmel und Co. schon gibt, weiß niemand so genau – ähnliche in sternförmigen Segmenten geformte Brote gab es bereits bei den Römern. Das kleine Handgebäck ist jedenfalls ein echtes Kind der

Bio-Wachauer

& Liptauer

Zarter Kümmelton und Sauerteig-
aromen: das Wachauer ist die
Geschmacksbombe unter den
Wiener Feingebäcken. Das macht es
zum perfekten Begleiter des Liptauers,
dieses Umami zum Streichen aus
(im Original) ordentlich stinkigem
Brimsen, Kapern, Sardellen und
Paprika. Himmlisch.



Großstadt: Während am Land zu Hause und höchstens einmal die Woche gebacken wurde – und Brot daher meist in riesigen Laiben gegessen wurde, damit es länger frisch blieb –, konnten die professionellen Bäcker in der Stadt den ganzen Tag den Ofen befeuern – und von früh bis spät frische, köstliche kleine Brötchen verkaufen.

Dass gerade Wien zur Welthauptstadt des Feingebäcks aufgestiegen ist, ist kein Zufall. Wir verdanken es zwei außergewöhnlichen Menschen – und einem geografischen Vorteil. Der erste Vater der modernen

Semmel war der niederösterreichische Müller Ignaz Paur. Er entwickelte um 1810 eine Grießputzmaschine, ein revolutionäres neues Mühlverfahren. Das Korn wurde dabei wiederholt gesiebt und vermahlen, zwischen den einzelnen Mahlgängen wurden die Schalen des Getreides mit Luft weggeblasen. Das erlaubte es, auch aus sehr hartem und proteinreichem Getreide ein Mehl zu mahlen, das viel feiner und weißer war als alles bisher Gekannte: das sogenannte Auszugsmehl. Ohne dieses feine Mehl war und ist Wiener Feingebäck undenkbar.

Bio- Mürbes Kipferl

& Hühnerleber

Das samtig weiche, zart süße Kipferl harmoniert ganz großartig mit jüdischem Hühnerleberaufstrich. Der Beweis, dass das mürbe Kipferl nicht nur was für Kinder ist, und quasi die Wiener Antwort auf Brioche und Foie gras.

Der zweite Vater des Wiener Gebäck-Weltruhms war der geborene Wiener August Zang. Zang popularisierte eine neue Art von Ofen, in den beim Backen automatisch Dampf eingeschossen werden konnte. Das erlaubte es kleinen Backwaren, schöner aufzugehen und eine knusprigere Haut zu bekommen. Seine Wiener Bäckerei, die er später in Paris gründete, war so erfolgreich, dass feines Weizengebäck bis heute auf französisch Viennoiserie heißt. Die dritte Bedingung war der wunderbare Weizen, der immer schon in der pannonischen Tiefebene und in der Gegend um

Wien wuchs: Weil er besonders stark und proteinreich war, war er einst auf der ganzen Welt berühmt (und ist es teilweise noch bis heute). Gemeinsam mit der Gießputzmaschine und dem Dampfbackofen sorgte er dafür, dass Wien zur Welthauptstadt des feinen Gebäcks aufstieg.

Ein Teig, viele Formen

Auch wenn es schwer vorstellbar ist: Einst war die Wiener Gebäckvielfalt noch viel größer als heute. Vom Bauzerl über das Girafferl bis zum Prager Spitz gab es





Bio-Kornspitz

& (Frisch-)Käse

Okay, nicht sehr urban, aber der Kornspitz ist auch kein alteingesessener Wiener, sondern stammt aus den 1980er-Jahren. Mittlerweile hat er sich aber ganz gut eingelebt und etabliert, genauso wie sein bäuerlicher Begleiter, der (Frisch-)Käse.

Dutzende Varianten, von denen manche nur in einer einzigen Bäckerei zu bekommen waren (siehe auch S. 18 und S. 20). So unterschiedlich sie aber aussehen: Die Basis, der Teig, aus dem die verschiedenen Formen gebacken werden, ist bei den klassischen Wiener Gebäcken immer sehr ähnlich.

Die Semmel ist die Basis für alle anderen und eine Art mageres Brioche: ein Weizenhefeteig mit ein wenig Malz und Fett. Mohnstriezerl und Salzstangerl werden aus dem gleichen Teig wie die Semmeln gemacht, bloß anders geformt und gewürzt. Das Wachauer ist eine Semmel mit extra Roggenmehl und etwas Sauerteig. Das mürbe Kipferl bekommt etwas mehr Öl, Zucker und eine längere Gärzeit für Extrageschmack.

Extrafrisch, extraresch

Im Gegensatz zu den Ströck'schen Brotteigen, die oft sehr viel Zeit zur Endgare bekommen, gärt das meiste Gebäck vergleichsweise schnell; der Teig wird gemischt, geformt und dann nach etwa einer Stunde im Gärschrank gebacken. Steht der Teig zu lang, besteht die Gefahr, dass die Semmelhaut später ledrig wird – und das will wirklich (fast) niemand. Damit sich trotzdem viel Geschmack entwickelt, wird bei Ströck mit verschiedenen Arten von Vorteigen gearbeitet, welche durch ihre langen Stehzeiten Geschmack und bessere Frischhaltung ins Gebäck bringen. Einige Gebäcke werden vor dem Backen schockgefrostet und dann in den Filialen im Ofen wieder zu neuer heißer Knusprigkeit erweckt. Das sorgt dafür, dass sie den ganzen Tag so frisch wie möglich sein können, und macht die Kruste extraresch.

Bis heute steckt im Ströck Gebäck erstaunlich viel Handarbeit. Das liegt auch daran, dass die Ströcks so wenig Kompromisse wie möglich machen wollen und auf vergleichsweise weiche und daher später besonders flaumig-saftige Teige setzen. Maschinen kommen mit denen mitunter nicht so gut zurecht: Das Mohnstriezerl wird daher von den Bäckern nach wie vor händisch geflochten, das mürbe Kipferl per Hand gebogen und das Salzstangerl händisch mit Salz und Kümmel bestreut.

Bio-Salzstangerl

& saure Wurst

Vielleicht liegt es an der zarten Kümmelnote, vielleicht am Salzkick oder einfach an der extraknusprigen Konsistenz: Nichts saugt an einem warmen Sommertag im Gastgarten die herrliche Marinade einer sauren Wurst so überzeugend auf wie ein Salzstangerl. Bloß so, mit guter Butter gegessen, ist es ebenfalls eine Klasse für sich.



Bio-Mohnstriezerl

& Eiaufstrich

In Wien weiß man, wie überall in Osteuropa, dass Mohn nicht nur süß funktioniert, sondern auch salzig sehr, sehr gut sein kann. Das Mohnstriezerl ist der gebackene Beweis: innen saftig-samtig wie eine gute Semmel, aber außen dank Mohn ungleich aromatischer. Sein perfekter Begleiter: der Eiaufstrich. Keine Ahnung wieso, ist aber so.



Bio-Handsemmel

& Gulasch

Die Semmel gehört zum Gulasch wie das Bier – die heilige Dreifaltigkeit ist ohneinander nicht nur unvollständig, sondern unvorstellbar. Wie sonst würde man den köstlich würzigen Gulaschsaft auftunken, der in guten Beisln in solchen Mengen über den Teller schwappt, dass er unmöglich nur mit dem Fleisch gegessen werden kann. Die Semmel mit ihrer weichen, zart süßen Krume ist da das perfekte Werkzeug.

& Frankfurter

Was Gott verbunden hat, das soll der Mensch nicht trennen. Das gilt für Ehepaare genauso wie für Frankfurter und Semmel. Egal, ob sie mit oder ohne Saft (also Gulaschsauce) serviert werden: Der knackige, fast knusprige Biss, das cremig-salzige Brät der Wurst verlangen nach einem Gebäck, das da mithalten kann.

& Extrawurst

Die Extrawurstsemmel hat Generationen von jungen Wienerinnen und Wiener kulinarisch durch die Schulzeit gebracht, und fast genauso viele begleitet sie auch für das restliche Leben. Die Paarung verwundert wenig – ist eine Extrawurst im Grunde nichts anderes als eine kalte und dünn aufgeschnittene Frankfurter. Gurkerl dazu und die Welt ist in Ordnung.



Und dann ist da natürlich die Handsemmel. „Da ist die größte Herausforderung, genug Leute zu haben, die das auch wirklich gut können“, sagt Philipp Ströck. Zwar muss jeder Bäckerlehrling Handsemmel schlagen lernen – das heißt aber noch lange nicht, dass er es auf dem nötigen Niveau kann. Ein Handsemmel-Schläger muss in einer Stunde zumindest 300 wunderschöne Semmeln und mehr schlagen. Das sind ungefähr fünf pro Minute oder alle zwölf Sekunden eine Semmel.

Den Schlägern bei der Arbeit zuzusehen, hat etwas Hypnotisches: Erst strecken sie den Teigball

oval in die Länge, dann schlägt die rechte Hand mit der Kante darauf, während die Linke zieht. Der Teigfladen rollt sich damit um sich selbst ein. Am Ende wird das lose Stück am Ende in die letzte Falte gesteckt – das klassische fünfstrahlige Sonnenmuster entsteht.

Keine Handsemmel gleicht der anderen, und jeder Schläger hat seinen eigenen Stil – ganz wie eine Handschrift. Es ist aber nicht nur die Optik, die sie von Maschinensemmeln unterscheidet: Der Teig für Handsemmeln darf etwas feuchter sein, außerdem kommt



beim Schlagen und Falten Luft in den Teig – beides macht sie später flaumiger. Sie dürfen etwas länger gären als die klassischen Semmeln, was ihnen mehr Geschmack verleiht.

Ob Hand- oder Maschinensemmel oder Salzstangerl: Feingebäck ist eine Sternschnuppe des Genusses – seine Köstlichkeit vergeht schnell. Am besten sind sie alle, wenn sie ganz frisch aus dem Ofen kommen. Dann kann man jenen Wohlgeschmack am besten kosten, vor dem Philipp Ströck so viel Respekt hat.



Das Buch zum Gebäck

Barbara van Melle und Pierre Reboul haben das Standardwerk übers Wiener Gebäck geschrieben – mit viel historischem Hintergrundwissen und heimbackertauglichen Rezepten.

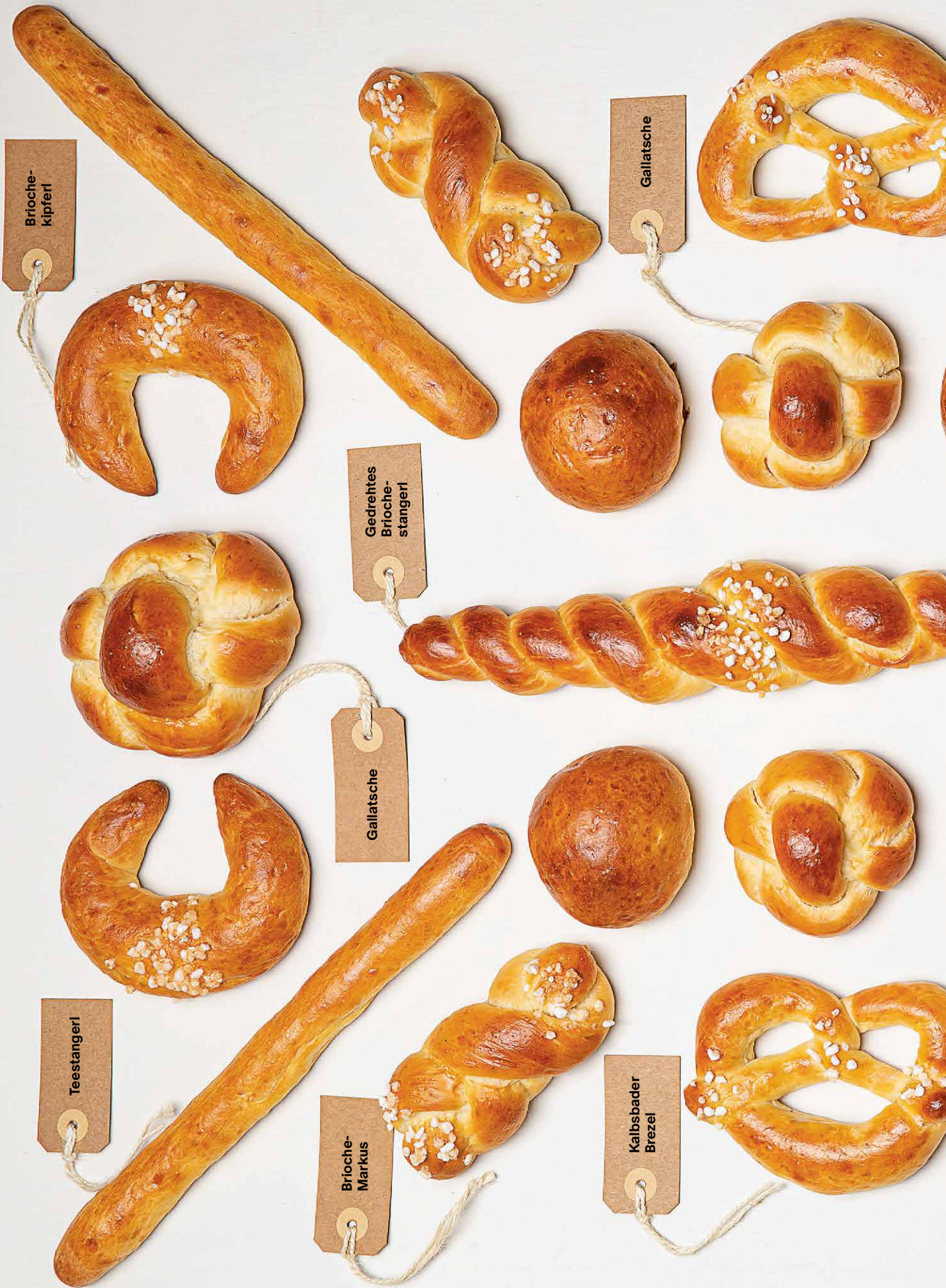
„Vom Kipferl zum Croissant“, Pichler Verlag, 36 Euro

Baunzerl, Kipferl und Girafferl





Die Wiener Gebäckvielfalt war einst noch viel größer als heute. Ströck-
Entwicklungsbäcker Pierre Reboul und Barbara van Melle haben für ihr Buch
„Vom Kipferl zum Croissant“ in alten Backbüchern und in den Archiven der
Bäckerinnung gestöbert und ihre Funde nachgebacken. Hier ein kleiner Auszug.



Bröche-
kipferl

Gallatsche

Gedrehtes
Bröche-
stangerl

Gallatsche

Teestangerl

Bröche-
Markus

Kalbsbader
Brezel



Dessert-
laibchen



Briochekiperl



Brioche-
Formstangerl



Dessert-
weckerl



Brioche in
Schnecken-
form



Honig und Butter entstehen auf völlig unterschiedliche Weise – aber sowohl Bienen als auch Kühe brauchen dafür intakte Natur und saftige Wiesen.

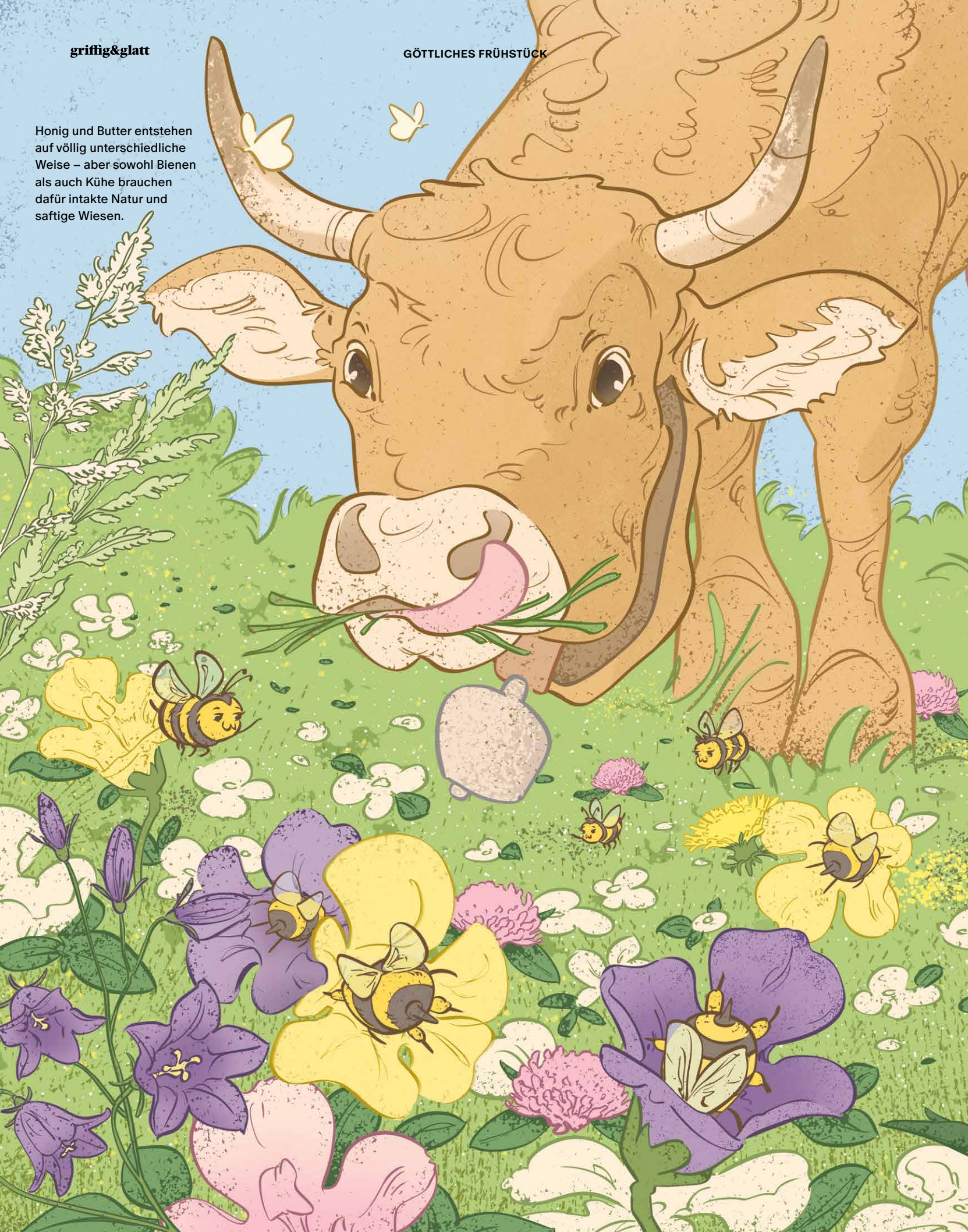




ILLUSTRATION
Anna Frohmann

Das Hohelied der Honigsemmel

Auf einer frischen Semmel fließen Milch
(okay, Butter) und Honig auf eine geradezu
biblisch köstliche Weise zusammen.
Severin Corti feiert den wohl denkbar besten
Start in den irdischen Tag.

Es gibt Gerichte, die sind seit
ewig so endgültig köstlich,
dass man im Sturm der
Verlockungen, Moden und Trends, die
um uns herumschwirren, leicht einmal
auf sie vergessen kann. Die Honigsemmel
zum Beispiel ist – so die Semmel frisch
gebacken, die Butter gut und der Honig
echt ist – eine Kreation von endgültigem
Wohlgeschmack, man könnte ihr mit
gutem Recht sogar biblische Kraft und
Herrlichkeit attestieren. Umso mehr muss
man sich wundern, dass sie es dieser Tage
ein bisschen schwer hat, die begnadete
Kombination von Konsistenz, Geschmack
und schierer Bekömmlichkeit zu jener
Popularität zu führen, die ihr gebührt.

Wie kann es bloß sein, dass der
nächste Cupcaron, Poke Cake oder sonst
eine kurzlebige Verirrung aus der Social-
Media-Pâtisserie (vielleicht ein Brownie-
Pudding gefällig?) es um so vieles leichter
hat, unser Begehren zu wecken? Schon
gut, auch die wollen bei Gelegenheit
verkostet oder zumindest kommentiert
werden. Aber zum Frühstück, wenn sich
der Organismus samt seiner Seele für

die Unwägbarkeiten des neuen Tages
wappnet? Dann sind sichere Werte, nach-
haltiges Wohlbefinden und schlichte – nicht
verschlimmbesserte – Perfektion gefragt.

Da ist die Honigsemmel seit ganz
langer Zeit ganz vorn dabei. Eine flaumige,
zart knusprige und gerade richtig ziehige
Semmel, mit noch kühler Butter (darf
gerne eine salzige sein!) bestrichen und
mit zäh goldenem, verhalten floralem und
hintergründig harzigem Honig großzügig
beschmiert: Da geht die Sonne auf, ganz
egal, was draußen für ein Wetter ist.

Butter und Honig, das ist aber auch der
Beweis dafür, dass eine Blumenwiese die
Schönheit der Welt im Absoluten darstellt:
eine Pracht als Ganzes und fast noch schö-
ner beim Eintauchen in ihre Einzelheiten,
himmlisch duftend sowieso, weich wie ein
Bett vielleicht auch. Und außerdem: Der
Stoff, aus dem nicht nur die Butter (danke,
Kuh!), sondern auch noch der Honig (dan-
ke, Biene!) gemacht sind. Milch und Ho-
nig – auf der Frühstücksemmel fließt das
Beste der Welt als Essenz einer Blumen-
wiese in biblischer Eintracht zusammen.
Wenn das kein guter Morgen ist!

Scheiterhaufen

mit Hollerschneehaube und Erdbeer-Rhabarber-Kompott

STRÖCK-FEIERABEND-REZEPT

Christopher Schramek
(Gastronomieleiter Ströck)

ZUTATEN (für etwa 8 Portionen)

Für den Scheiterhaufen

750 g trockene Briochekipferl
(ca. 8 Stück)

1 l Milch

120 g Zucker

Zimt

6 Eier

Für die Kanarimilch

500 ml Milch

6 Dotter

80 g Zucker

Vanilleschote

Für das Erdbeer- Rhabarber-Kompott

400 g Erdbeeren

300 g junger roter Rhabarber

150 g Zucker

Saft einer halben Zitrone

Für die Hollerschneehaube

6 Eiweiß

400 ml Hollersirup

ZUBEREITUNG

1 Für den Scheiterhaufen die Briochekipferl in Scheiben schneiden. Milch, Zucker und Zimt am Herd lauwarm werden lassen und die Eier einrühren. Nach und nach über die Kipferl gießen und ca. 30 Minuten stehen lassen. Bei 170 °C ca. 35 Minuten backen.

2 Für das Kompott den Rhabarber und die Erdbeeren in mundgerechte Stücke schneiden. Mit dem Zucker und dem Zitronensaft vermengen und 15 Minuten stehen lassen, dann etwa 10 Minuten einkochen – bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

3 Für die Kanarimilch ca. 50 ml der Milch mit Zucker und den Dottern verrühren. Den Rest der Milch mit der Vanilleschote erhitzen. Kurz bevor sie siedet, die Vanilleschote entfernen und langsam die Dottermasse einrühren. Danach das Dotter-Milch-Gemisch langsam unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Kanarimilch eindickt.

4 Für die Hollerschneehaube das Eiweiß zu Schnee schlagen. Währenddessen den Hollersirup ca. bis zur Hälfte einkochen (ca. 120 °C). Danach in das aufgeschlagene Eiweiß nach und nach einrühren. So lange weiterschlagen, bis alles ausgekühlt ist – ca. 10 Minuten.

5 Eiweiß gleichmäßig auf dem fertig gebackenen Scheiterhaufen verteilen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen. Optional kann man die Schneehaube auch bei Oberhitze im Ofen bräunen.



Sportler:innen-Porträt

FRAUEN- HANDBALL AUSTRIA

Mehr zum Frauen-Handballteam:
[stroeck.at/neuigkeiten/
oesterreichischer-handballbund](https://stroeck.at/neuigkeiten/oesterreichischer-handballbund)





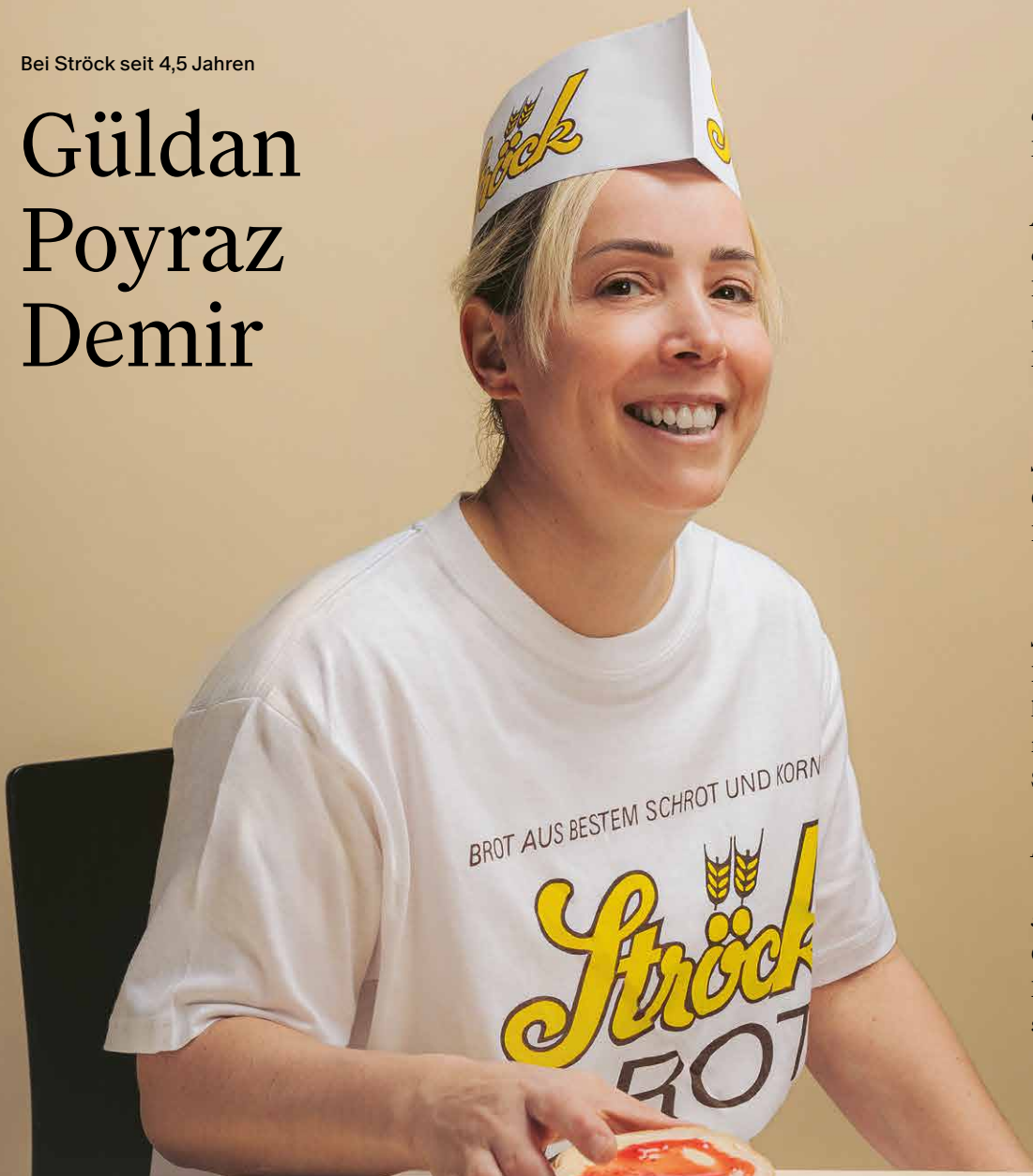
Frauen-Handball-Freundschaftsspiel:
Österreich gegen Brasilien am Samstag,
20. September 2025, in Tulln.
In der Mitte: Handballerin
Ines Ivancok-Soltic, 28 Jahre.
Foto: Florian Schrötter

ERFOLGE

2025	Frauen-WM	Platz 16
2025	IHF-WM Deutschland und Niederlande	Qualifiziert
2024	EHF EURO Österreich, Ungarn und Schweiz	Platz 14
2023	IHF-WM Norwegen	Platz 19
2021	IHF-WM Spanien	Platz 16
2011	Juniorinnen-EM Niederlande	BRONZE
2009	IHF-WM China	Platz 10
2008	EHF EURO Mazedonien	Platz 15
2007	IHF-WM Frankreich	Platz 16
2006	EHF EURO Schweden	Platz 10

Bei Ströck seit 4,5 Jahren

Güldan Poyraz Demir



Wie viele Semmeln isst du pro Woche?

Mindestens 16!

Aufschneiden, abbeißen oder abreißen?

Immer aufgeschnitten und dann ordentlich Marmelade drauf.

Was macht eine gute Semmelschlägerin aus?

Großes handwerkliches Können!

Was taugt dir am Semmelschlagen?

Das Formen. Es ist immer herausfordernd und wird mir auch nach Tausenden Semmeln nicht fad.

Hand aufs Herz:

Wer von euch schlägt die schönsten Semmeln?

Ganz ehrlich, Cosmin Macelar macht die schönsten Semmeln.

Vier mit Handschlag- qualität

Klar, jeder Bäckerlehrling muss das Semmelschlagen lernen – aber nur wenige werden wahre Meister. Wir holen vier unserer besten SchlägerInnen vor den Vorhang – und fragen sie, wessen Semmeln denn nun wirklich die schönsten sind.

FOTOS
Lukas Lorenz



Bei Ströck seit 8,5 Jahren

Andreas ↓ Weigl

Wie viele Semmeln isst du pro Woche?
Zwei bis drei Handsemmeln.

Aufschneiden, abbeißen oder abreißen?
Abreißen wegen den Zähnen. ;-)
Aber im Ernst: Aufgeschnitten und dann mit Eiaufstrich ist am besten.

Was macht einen guten Semmelschläger aus?
Er muss sehr schnell und trotzdem genau sein. Bei aller Geschwindigkeit, die Semmel muss nachher gut aussehen.

Was taugt dir am Semmelschlagen?
Das Plaudern mit den Kolleg:innen.

Hand aufs Herz: Wer von euch schlägt die schönsten Semmeln?
Ich schaue nur auf mich selbst und nicht auf die anderen. Aber: Patrick und Alex machen schöne Semmeln.

Bei Ströck seit 8,5 Jahren

Patrick ↑ Vrana

Wie viele Semmeln isst du pro Woche?
Fünf bis sechs Handsemmeln.

Aufschneiden, abbeißen oder abreißen?
Aufschneiden und viel Butter.

Was macht einen guten Semmelschläger aus?
Liebe zur Backware, Geschicklichkeit und Geschwindigkeit.

Was taugt dir am Semmelschlagen?
Die witzigen Unterhaltungen mit den Kolleginnen und Kollegen

Hand aufs Herz: Wer von euch schlägt die schönsten Semmeln?
Ich, natürlich.





Bei Ströck seit 30,5 Jahren

Cosmin-Sergiu Macelar

Wie viele Semmeln isst du pro Woche?

Zehn bis zwölf Semmeln.

Aufschneiden, abbeißen oder abreißen?

Aufgeschnitten mit Butter, Käse, Sauerrahm und Kürbiskernöl. Oder einfach Leberkäs.

Was macht einen guten Semmelschläger aus?

Das Gefühl für den Teig, die Arbeitsgeschwindigkeit – und die Präzision des Sterns auf der Semmel.

Was taugt dir am Semmelschlagen?

Die Herausforderung – Semmelschlagen gehört zu den hohen Künsten des Bäckers. Und natürlich das Plaudern!

Hand aufs Herz: Wer von euch schlägt die schönsten Semmeln?

Da ich sehr ehrgeizig bin und die Kund:innen mit schönen Semmeln verwöhnen möchte, bin ich der Meinung, dass meine die schönsten sind.

100 Jahre Eiaufstrich

Es war das Jahr 1930, also noch nicht ganz vor 100 Jahren, als Josef Wojnar in Wien-Meidling damit begann, traditionellen Liptauer, Eiaufstriche und die bald österreichweit berühmten Gabelbissen zu produzieren. „Delikatessen“, so nannte sich diese Produktparte damals, und die Sachen, die Josef Wojnar in der kleinen Manufaktur herstellte, zeichneten sich auch wirklich durch besondere Feinheit aus.

Heute ist Wojnar ein Unternehmen mit über 500 Mitarbeitern, das typisch österreichischen Geschmack in etliche europäische Länder (bis nach Spanien im Süden und Dänemark im Norden)

exportiert – seit nunmehr über vier Jahren unter dem Dach der Vivatis-Gruppe, wo auch etliche andere heimische Traditionsmarken von Toni Kaisers Germknödeln bis Gerstner oder auch Knabbernossi zu finden sind.

Nina Nadler, geborene Wojnar und die mittlerweile dritte Generation im Unternehmen, hält aber immer noch Anteile und ist auch CEO des Unternehmens. Nadler ist mit ihrer Familie noch „direkt über der alten Fabrik in Wien-Meidling“ aufgewachsen und hat 1999 den Umzug in die neue, hochmoderne



– oder fast

TEXT
Severin Corti

An dieser Stelle präsentieren wir Partner unserer Bäckerei, die mit ihren herausragenden Produkten zur Qualität des Ströck-Angebots beitragen. Wojnar's ist ein Wiener Traditionsbetrieb, der uns mit Eiaufstrich, Eisalat, Liptauer und Hummus für unsere Snacks beliefert.

Produktionsstätte im 23. Bezirk, vis-à-vis vom Großgrünmarkt, erlebt. „Man kann sich das inzwischen gar nicht mehr vorstellen, aber Wojnar hat bis 1999 aus einem Betrieb heraus produziert, der aus mehreren immer wieder zusammengelegten Häusern bestand, mitten in einem Wohngebiet in Meidling.“ Ihr Vater Henrik hat die Firma gemeinsam mit seiner Frau Christa beständig erweitert, „aber halt Stück für Stück, wie das damals eben war“, erzählt Nina Nadler, die die Firma gemeinsam mit ihren Schwestern Susanne und Daniela dann weitergeführt und weiter expandiert hat.

Liptauer und Eiaufstrich sind unverändert wesentliche Säulen der Produktpalette, der einst definierende Gabelbissen,

eine Kreation aus französischem Salat mit Mayonnaise und in Aspik gefasstem Heringsfilet, Eierscheibe oder Wurst, spielt inzwischen aber nicht mehr ganz so eine wichtige Rolle. „So hat eben jedes Produkt seine Zeit“, sagt Nadler, „dafür ist heute etwa das Hummus immer wichtiger, auch weil es dem Trend zu gesunder, pflanzenbasierter Ernährung perfekt entspricht.“

Geschmack auf gut Wienerisch

Aber das Portfolio ist längst deutlich diversifiziert und umfasst neben den traditionsreichen Aufstrichen und Hummus etwa auch Bowls, belegte Backwaren, Desserts, Feinkostsalate und Dressings. All diese Delikatessen werden – und das

ist, wie Nadler betont, „alles andere als selbstverständlich“ – vor Ort in einem der modernsten Labore, die die Industrie zu bieten hat, getestet. Die Einrichtung entspricht der Sicherheitsstufe 2, was weit über die im Lebensmittelbereich gängigen Tests hinausgeht.

Wir erkennen: Wer sich heute mit klassischen Heurigen-Delikatessen wie Eiaufstrich und Liptauer in die Herzen der Feinschmecker-Kundschaft kochen will, muss längst auch auf ganz anderen Gebieten zukunftsfit sein. Was aber nichts daran ändert, dass Wojnar heute wie damals eine quintessenziell wienerische Idee von dem verkörpert, was guter Geschmack auf einem backfrischen Gebäck sein kann und soll!

FOTOS
Lukas Lorenz

Die Gebäcker

Sehr viele Hände sind nötig, damit jeden Tag in der Früh alle Ströck-Filialen nach frisch gebackenen Semmerln, Salzstangerln, Mohnstriezerln und Kipferln duften. Wir haben einigen von ihnen in der Backstube auf die Finger geschaut.



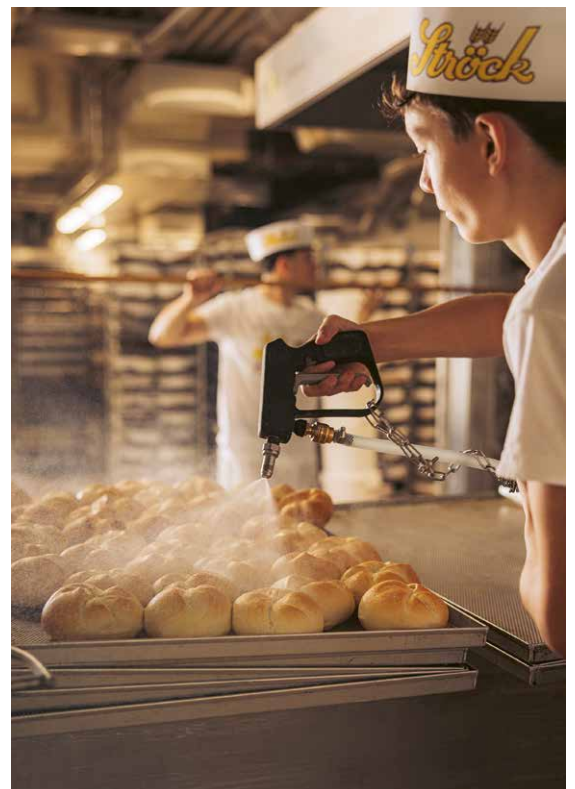
Fünf Semmeln pro Minute (und manchmal auch mehr!) schlägt ein geübter Handsemmelschläger bei Ströck. Auch wenn hier nur drei zu sehen sind: Meist stehen die Herren und Damen zu acht um einen Tisch. Gemeinsam schlägt es sich schließlich am besten.







Ein eigenes Team ist bei Ströck zuständig fürs Gebäck. Die meisten sind Frühaufsteher: Gegen acht ist die Arbeit meist schon getan (l.). Über 30.000 Semmeln fertigen sie jeden Morgen – all die anderen Klein- und Feingebäcke noch gar nicht mitgerechnet (o.). Vor und nach dem Ofen gibt es für die Semmeln eine erfrischende Dusche, damit sie richtig schön resch werden (r.).





Im Gebäck von Ströck steckt nach wie vor jede Menge Handarbeit: Die Mohnstriezerl zum Beispiel werden immer noch alle liebevoll per Hand geflochten, genau wie ihre großen süßen Striezelkollegen. Maschinen würden das mit dem weichen Teig einfach nicht so gut hinbekommen.





BROT AUS BESTEM SCHROT UND KORN

Strück
BROT



Auch bei den Briochekipferln wird Hand angelegt: Sie werden einzeln händisch in die perfekte Form gebogen und dann großzügig mit knusprigem Zucker bestreut. Außerdem dürfen sie etwas länger gehen als die salzigen Gebäcke – für noch mehr Geschmack im Teig.



Das Glück ist

Das beste Gulasch ist
jenes, das unter freiem
Himmel und über offenem
Feuer sanft seiner
löffelweichen Perfektion
entgegenblubbert. Wobei:
So richtig gut wird's erst
mit einem Korb wirklich
guter Semmeln!

TEXT

Tobias Müller

Der natürliche Lebensraum des Gulaschs ist die unendliche Weite der Puszta. Seit Jahrhunderten wurde es hier in großen Kesseln über offenen Feuern gekocht, von den ungarischen Hirten, die ihm im Deutschen seinen Namen gegeben haben – „gulyás“ bedeutet auf Ungarisch einfach Rinderhirte. Wahrscheinlich schmeckt es deshalb bis heute unter freiem Himmel und an der frischen Luft einfach noch einmal so gut.

Schon deshalb ist Gulasch das ideale Gartenpartyessen – überhaupt für die, die schon ein wenig die Nase voll haben von der ewigen Grillerei. Seine Zubereitung ist ein gemeinschaftliches Erlebnis, wie es das simple Würstel- oder Steak-Braten

nie sein kann. Am Anfang, beim Zwiebel- und Fleischschneiden, kann und soll jeder mitmachen, die Entscheidung über die richtige Menge Paprika wird dann endgültig eine Übung in direkter Demokratie, und während das Gulasch ganz langsam seiner löffelweichen Perfektion entgegenblubbert, bleibt reichlich Zeit für gute Gespräche. Ins offene Feuer schauen macht schließlich viel mehr Spaß, als auf den Kugel- oder gar Gasgrill zu starren.

Ein Kessel für die Ewigkeit

Alles, was Sie fürs Gartengulasch brauchen, sind ein Dreibein und ein großer Topf, am besten emailliert. Beides ist für relativ wenig Geld im gut sortierten (Online-)Shop erhältlich. Sieht wunderschön aus und hält so lang, dass noch ihre Kinder damit Gulasch kochen können. Die meisten Modelle kosten um die 60 bis 70 Euro – das haben Sie nach der ersten Party wieder drin, bei der Sie günstiges Schmorfleisch statt teurer Steaks für die Großfamilie kaufen.

Profis heben sich übrigens ein bisschen Hunger – und ein, zwei gute Semmerl – bis ganz zum Schluss der Party auf. Wenn der Kessel fast leer ist, wischen sie dann mit dem Gebäck den Kessel blank, um all die köstlichen, leicht karamellisierten Säfte zu genießen. Das ist himmlisch gut – und ein Luxus, von dem die ungarischen Hirten aus Semmelmangel in der Puszta nur träumen konnten.



ein Kessel

Gulaschkessel und Dreibein

Das Gulaschbedarfsfachgeschäft gulaschkessel-onlineshop.de hat zahlreiche Modelle im Angebot und bietet auch Sets an. Wir raten optisch, preislich und funktional zum Dreibein mit emailliertem 15-Liter-Kessel und höhenverstellbarer Hängekette für knappe 70 Euro (Artikelnummer 9139, falls wer auf der Website sucht). Der ist gerade groß genug, damit das Gulasch gut wird, und nicht so schwer und mühsam zu pflegen wie Gusseisen.





Die Klinik Landstraße duftet nach frischem Brot

Seit 3. Dezember 2025 duftet es auch rund um die Klinik Landstraße nach frischem Brot, Gebäck, Snacks, Mehlspeisen sowie Bio- & FAIRTRADE-Kaffee und vielen anderen Heißgetränken. Die neue Ströck-Filiale mit Selbstbedienungs-Kaffeehaus ist auch sonn- und feiertags geöffnet und lädt mit

einem umfangreichen Frühstücksangebot und kleinen Speisen zum Verweilen ein. Die moderne, lichtdurchflutete Stahlbetonkonstruktion mit Glasfassade und begrünten Holzdach ist ab sofort eine beliebte Anlaufstelle für Mitarbeitende, Besucher:innen aber auch Patient:innen.

NEUES VON DEN STRÖCKS

Der Sommer schmeckt nach Erdbeere

Unser Sommergetränkessortiment (ab 22. April) wurde von unserem Barista-Team der Geschäftsführung vorgestellt. Der neue Bio Ichigo Matcha Iced. Mit Ceremonial Matcha und Bio-Erdbeerpüree zubereitet, traf sofort die Geschmacksnerven aller Verkoster:innen und wird unser neues Sommergetränk. Am Foto von links nach rechts: Irene Ströck, Gabriele Ströck, Björn Jankowski, Ditmar Fuchshuber



Ein Toast wie eine Wolke

Unser Bio-Feierabend-Shokupan ist ein ganz besonderes Brot: Außen goldgelb gebacken, innen unglaublich weich und fluffig – wie man es von einem japanischen Milchbrot erwartet, mit einzigartig zartem Aroma mit leichter Süße und besonders langanhaltender Frische. Ob pur, getoastet, mit Butter und Marmelade oder für herzhaftes Sandwiches – unser Shokupan ist ein Genuss für jede Tageszeit. Wer kosten will, was alles in ihm stecken kann: Im Ströck Feierabend im dritten Bezirk servieren wir es getoastet mit Bio-Austernpilzen von Hut&Stiel, Coleslaw und Momofuku Red-Dragon Sauce. Wow!



**Genuss
in der Stadt,**

**nur mit
dem Besten
vom Land.**



Kuh-R-Code
scannen!



Bleib frisch.



Pithiviers de Pâques

**Eleganter Mürbteigkuchen mit
Osterschinken und Kren-Kräuter-Rahm**

FOTOS

Lukas Lorenz

In Frankreich ist der Pithiviers auf der eleganten Tafel zu Hause und wird mit verschiedenen aufwendigen Füllungen angeboten. Unser Entwicklungsbäcker Pierre Reboul hat ihn im Sinne der heimischen Ostertradition mit Beinschinken neu interpretiert. Hier das Rezept zum Selberbacken.

Rezept

ZUTATEN (für 8 Personen)

Für den Teig

450 g griffiges Mehl (Typ 480)
50 g Maisstärke
400 g Butter
1 EL Zucker
1 gute Prise Salz
½ l Milch
2 Eidotter

Für die Spinat-Schinken-Fülle

4–5 Blätter Kohl,
die Rippen entfernt
500 g Beinschinken
in Scheiben
30 g Pistazien, geschält
200 g großblättriger Spinat
1 Knoblauchzehe, fein gerieben
40 g Butter
Salz, Pfeffer

Für die Champignon-Duxelles

400 g Champignons
2 Schalotten, geschält
1 Zehe Knoblauch
50 g Butter
6 cl Portwein (optional)

Für die Glasur

2 Eidotter

Für den Krenrahm

250 ml Sauerrahm
100 g Petersilie, gezupft
Salz, Pfeffer
1 Spritzer Zitrone
Reichlich Kren, frisch gerissen,
nach Geschmack

ZUBEREITUNG

1 Für den Teig alle Zutaten außer Milch und Dotter mit dem Bischof der Küchenmaschine oder den Händen flink zu einer sandigen Masse vermengen und zerkrümeln. Mit Milch und Dotter zu einer homogenen Masse verkneten, zur Kugel formen und im Kühlschrank mindestens 1 Std. rasten lassen. Währenddessen die Fülle vorbereiten: Kohlblätter in kochendem Salzwasser 1 Min. blanchieren, in Eiswasser abschrecken, trocken tupfen, zwischen Frischhaltefolie mit dem Fleischklopfer zart weich klopfen.

2 Schinken in einen Ausstecher mit 14 cm Ø Blatt für Blatt einlegen, dabei jeweils ein paar Pistazien einstreuen, bis alles aufgebraucht ist und es einen leichten Gupf bildet. Immer wieder leicht andrücken. Kühl stellen.

3 Für den Spinat Butter aufschäumen, Knoblauch zugeben und den Spinat darin bei flotter Hitze zusammenfallen lassen, würzen und 1–2 Min. dünsten. Abtropfen lassen. Schalotten grob schneiden, in einen Zerkleinerer geben und mit grob geschnittenen Champignons auffüllen. Häckseln und nach und nach alle Champignons zugeben, sodass eine grobe Paste entsteht. Butter aufschäumen und die Masse bei flotter Hitze dünsten lassen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist und alles goldbraun angebraten ist, ca. 15–20 Min. umrühren! Abschmecken, mit Port ablöschen und trocken einkochen lassen, beiseitestellen.

4 Teig herausholen, ⅓ abschneiden und kreisrund 22 cm Ø, 4 mm dick auswalken. Den Rest kreisrund 28 cm Ø, 4–5 mm dick auswalken. Auf Backpapier abgedeckt kühl stellen.

5 Eine runde Schüssel mit 16 cm Ø und 1 l Fassungsvermögen mit Frischhaltefolie auslegen und überlappen lassen. Die Kohlblätter leicht überlappend einlegen, eines zurückbehalten. Den Spinat einfüllen – sollte nicht mehr feucht sein. Schinken samt Ausstecher in die Schüssel stürzen, Form und Folie abnehmen. In den Spalt zwischen Schinken und Kohl die Hälfte der Duxelles-Masse einschichten. Mit der verbleibenden Masse verstreichen, Kohl einschlagen und das verbleibende Blatt aufsetzen. 2 Std. kühl stellen.

6 Den Teigboden (22 cm Ø) auflegen, mit kaltem Wasser einpinseln und die Schüssel mit der Fülle darauf stürzen. Folie abnehmen und vorsichtig den 28 cm Ø großen Teig darauflegen. Mit Geduld und zunehmender Erwärmung den Teig mit beiden Händen behutsam an die Fülle drücken und mit dem Boden gut abdichten. Mittels Ausstecher verbliebenen Teig kreisrund abstechen, nochmals auswalken und einen Ring mit 3 cm Ø für den Kamin ausstechen. In der Mitte des Kuchens eine 1 cm große Öffnung (Kamin) zum Entweichen des Dampfes stechen, mit dem Teigring fassen. Den Boden mittels eines kleinen Ausstechers sternförmig zurechtschneiden. 2 Dotter mit 1 EL Wasser verrühren, den Pithiviers bepinseln und 15 Min. trocknen lassen. Dies noch 2-mal wiederholen. Jetzt kann der Pithiviers auch abgedeckt über Nacht aufs Backen wartend gekühlt werden.

Rohr auf 170 °C Umluft vorheizen und den Pithiviers 40 Min. backen. Vor dem Anschneiden 10 Min. rasten lassen. Währenddessen den Rahm mit der gezupften Petersilie, Salz, Zitrone und Pfeffer fein mixen, mit reichlich frisch gerissenem Kren abschmecken und zum Pithiviers servieren.



Jetzt gibt's Brösel



Schnitzel, Topfenknödel, Apfelstrudel – wie viele Semmeln in Wien immer schon gegessen wurden, sieht man auch daran, wie viele Urwiener Speisen ohne Semmelbrösel undenkbar sind. Weil die Semmel nicht lange köstlich bleibt, blieb immer schon eine gar nicht so kleine Menge übrig. Und weil Gebäck wertvoll war und ist, wurde es nicht weggeworfen oder den Tieren verfüttert, sondern getrocknet, gerieben – und in eine essenzielle Zutat verwandelt.

Auch in der Bäckerei spielen Semmelbrösel eine wesentliche Rolle: Sie kommen in den Teig vieler Brote und Gebäcke, um ihnen Extrageschmack zu geben und sie etwas länger frisch bleiben zu lassen – etwa ins Brioche und mürbe Kipferl, Wiederbrot und der frischen Semmeln des Tages. Und

sie helfen, die saftigen Füllungen der Ströck'schen Mohn- und Nussstrudel zu binden.

Im Gegensatz zur schlechten alten Zeit werden die Brösel bei Ströck aber nicht aus der Retourware gemacht (die darf aus hygienischen Gründen nicht zurück aus den Filialen in die Bäckerei und geht in die Tierfütterung), sondern aus extra gebackenen Semmeln. Die kommen gleich zweimal in den Ofen, damit sie so hart werden wie Zwieback. Das gibt ihnen noch einmal mehr Geschmack und Röstaromen und spart das Trocknen vor dem Reiben.

In den Ströck-Filialen werden die Brösel seit ein paar Jahren allerdings nicht mehr verkauft. Der Bedarf war einfach nicht groß genug. Im Gegensatz zur frischen Ware, die immer noch weggeht wie die, na ja, warmen Semmeln.

hohes C VITAMIN WATER

JETZT PROBIEREN

In der Filiale erhältlich



**+ VIELE
VITAMINE
UND MINERALIEN***

*enthalten in Hohes C Vitamin Water Protect, Antiox und Reload



stroeck.at
stroeck-feierabend.at