

# griffig & glatt

---

## FEIERABEND IN DER CITY

Für die Ströck-Feierabend-Bäckerei in der Rotenturmstraße haben wir uns eine ganze Reihe an Köstlichkeiten überlegt.

---

## SO EIN PLUTZER!

Wir haben uns angesehen, wie die Bio-Kürbisse für unsere Kürbiskernweckerl und -brote in der Steiermark gedeihen.



## MAHL WAS SCHÖNES!

Die große Geschichte vom Mehl und vom Backen

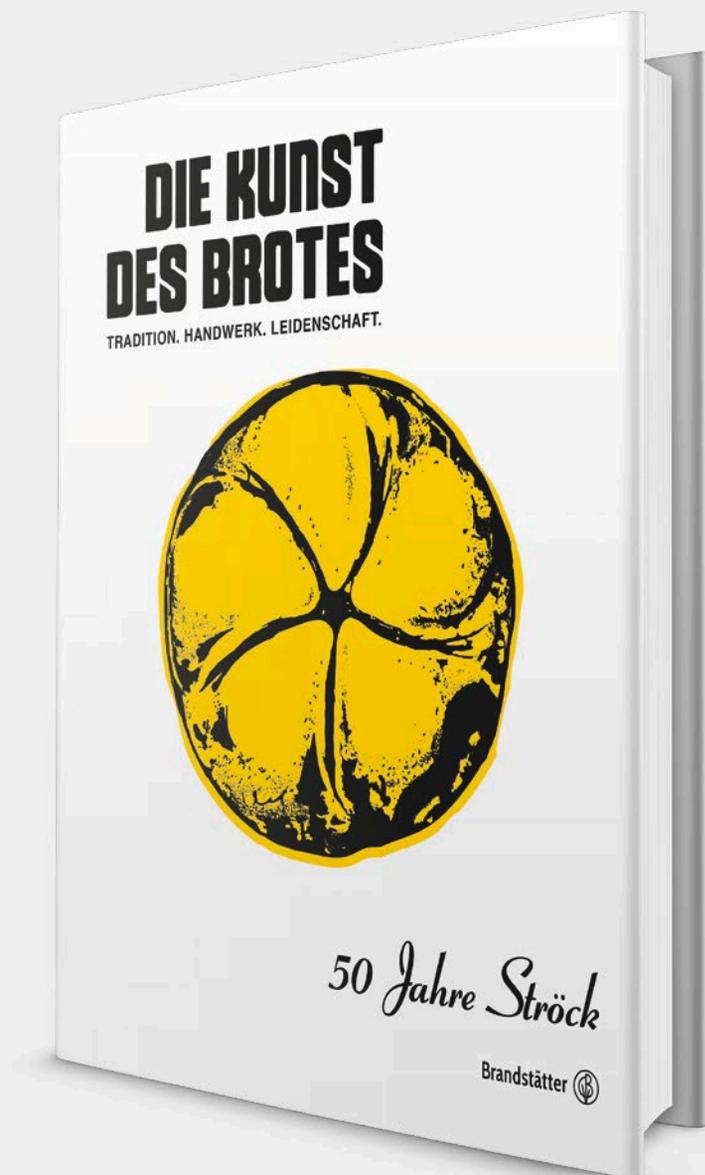
# Die Kunst des Brotes

**TRADITION, HANDWERK, LEIDENSCHAFT.  
50 JAHRE STRÖCK**

Dieses Buch erzählt die Erfolgsgeschichte von Ströck-Brot, einer einst kleinen Bäckerei in Wien-Donaustadt, die zu einem der größten Bäckerei-Unternehmen des Landes aufgestiegen ist. Kreativität und Leidenschaft prägten über 50 Jahre hinweg das Selbstverständnis dieses Familienbetriebs mit seinen heute mehr als 1.400 Mitarbeitern.

Eine spannende, detailreich erzählte Firmenbiografie, die von zahlreichen Innovationen geprägt war und ist: die Gründung einer eigenen Filialkette, die frühe Erweiterung des Angebots um Bio-Backwaren sowie das Feierabend-Restaurant, in dem Nachhaltigkeit und altes Bäckerhandwerk vereint sind.

Das 50-Jahr-Jubiläum ist der Anlass, um ein halbes Jahrhundert Backtradition zu dokumentieren und jene Menschen zu zeigen, die hinter diesem Erfolg stehen. Eine reich illustrierte Familiengeschichte, die den Wert des Grundnahrungsmittels Brot feiert – und dessen historische Bedeutung in Kunst, Religion und Kultur.



---

€ 28,-

Format: 19 x 24 cm, Hardcover  
144 Seiten, mit zahlreichen Bildern  
978-3-7106-0482-9  
ET 27. 10. 2020

Ab 27.10.2020 online und im Fachhandel erhältlich.

# Liebe Leserinnen und Leser!

**W**enn die vergangenen schwierigen Monate auch etwas Gutes gehabt haben, dann ist es die Tatsache, dass sich mehr Menschen als je zuvor fürs Backen interessieren: Noch nie sind in heimischen Küchen und Öfen so viele tolle Brote und Kuchen, Striezel und Baguettes entstanden. Wir wollen daher diese Ausgabe von Griffig & Glatt nutzen, um Ihnen ein bisschen mehr über die allerwichtigste Zutat von gutem Brot zu erzählen: das Mehl.

Ein unscheinbares, blasses Pulver, das kaum nach etwas schmeckt und in dieser Form für Menschen unverdaulich ist, verwandelt sich beim Backen in fantastisch duftendes, frisches Brot. Es ist ein großes Privileg, an diesem Wunder Tag für Tag mitwirken, es beobachten, begleiten und leiten zu dürfen.

Wir Bäckermeister fühlen, sehen, schmecken Mehl jeden Tag, und doch habe ich nach all den Jahren nicht das Gefühl, dass ich alles über Mehl weiß

– im Gegenteil, ich lerne ständig Neues dazu. Es gibt wenig, das uns so vertraut und doch geheimnisvoll zugleich ist. Es ist ein Naturprodukt wie der Wein und entfaltet daher seine Vielfalt mit dem Wetter, dem Boden und der Sorte. Von Seite 10 bis 19 versuchen wir, einige seiner Geheimnisse zu lüften.

Backen bedeutet auch abseits von Mehl lebenslanges Lernen, manchmal allein in der Backstube, manchmal aber auch von anderen, draußen in der großen, weiten Welt. Wie man einen perfekten Panettone, den klassischen italienischen Weihnachtskuchen, bäckt, haben wir zum Beispiel von einer kleinen Bäckerei in Turin gelernt. Ab Seite 30 erzählen wir deren Geschichte.

Um gutes Brot zu Hause zu backen, braucht es nicht viel Equipment, eine Sache aber kann sehr helfen: ein guter Pizza- oder Brotbackstein. Auf Seite 48 stellen wir einen solchen vor. Auf den Seiten 34 bis 43 nehmen wir Sie mit auf eine kleine Tour hinter die Kulissen und zeigen, wie einige unserer Feierabend-Produkte, etwa die Bio-Handsemmel, entstehen. Und auf Seite 20 erzählen wir die Geschichte einer ganz besonderen Backstube. Wir hoffen, dass diese Ausgabe Sie dazu ermutigt, kommenden Herbst und Winter selbst einmal die Hände in Mehl zu tauchen – oder, falls Sie schon längst begeisterter Heimbäcker sind, dies mit noch mehr Wissen ausgerüstet zu tun.

**Ich wünsche Ihnen im Namen der ganzen Familie Ströck viel Lesevergnügen!**

**Ihr Philipp Ströck**




FOTO: LUKAS LORENZ

6



6

**Kürbiskerne**

Zu Gast in der Ölmühle von Familie Schalk. Sie liefert uns die Bio-Kürbiskerne.

10

**Die Mehl-Story**

Welchen Einfluss das vermahlene Getreide auf Struktur und Geschmack hat.

20

**Wo alles begann**

In Kittsee steht bis heute jene museale Bäckerei, in der unser Unternehmen wurzelt.

24

**Das Herbstrezept**

Unsere Feierabend-Köche feiern den Herbst mit einer köstlichen Karfiolvariation.

10



26

**Es werde Kekse!**

Die Geheimnisse des guten Geschmacks der beliebtesten Ströck-Kekse.

30

**Bäckerei von Welt**

Wie der Panettone der Bäckerei PerinoVesco in Turin zum Vorbild für uns wurde.

34

**The Making of Feierabend**

Wir stellen die Spezialitäten des Feierabend in der Rotenturmstraße vor.

44

**Backen mit Pierre**

Unser französischer Meisterbäcker zeigt, wie man Fougasse bäckt.

24



48

**Heißer Stein**

Brot und Pizza backen wie ein Profi mit diesem Pizzastein.

50

**Das letzte Scherzel**

Dieses Brot ist ein Witz. Der absurde Brotcartoon vom Cartoonisten Scott Hilburn.

34

**IMPRESSUM**

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

**Chefredaktion**  
Severin Corti, Tobias Müller

**Produktion**  
Butter aufs Brot OG

**Art Director**  
Magda Rawicka / magda-raw.com

**Fotografie**  
Sergiu Andres, Harald Leban,  
Lukas Lorenz, Darius Lucaciu,  
Schalk Mühle, Massimiliano Vairo –  
R&D by Mailander, Ströck

**Illustrationen**  
Olga Kawacińska, Scott Hilburn

**Cover**  
Lukas Lorenz, Magda Rawicka

**Lektorat**  
Armin Baumgartner

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

**Mit besonderem Dank  
an Christoph Ströck**

**GRIFFIG, NICHT GLATT** Mehr Platz für zeitgenössische Kunst!  
Diesmal: Sophia Agnella Anita Stolz macht Kuchen, der Kunst ist.

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

# Bleib frisch.



✓ 100 % BIO  
✓ 100 % Genuss

Bio-Vollmilch aus biologischer Landwirtschaft, mit 3,5% Fett, länger haltbar, hocherhitzt.

Durchschnittliche Nährwerte

	Pro 200 ml	RFK pro 100 ml
Energie	264 kJ / 64 kcal	3%
Fett	3,5g	5%
davon gesättigte	2,1g	11%
Fettsäuren	4,7g	2%
Kohlenhydrate	4,7g	5%
davon Zucker	3,3g	7%
Eiweiß	3,0g	2%
Salz	120mg	(0,5%)
Calcium		

Steuerung für einen abschließlichen Erhitzungsprozess (Hocherhitzen) 100% - Mikroerhitzen.  
Gehalt bei 4°C mindestens haltbar bis zum Ende. Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 2-3 Tagen verbrauchen.



1 Liter e





Franz (r.) und Rainer Schalk (l.) auf dem Feld bei ihren steirischen Bio-Ölkürbissen. Die schönsten Kerne kommen später zum Beispiel ins Bio-Bergsteigerbrot von Ströck.

# DER KERN DES GUTEN GESCHMACKS

An dieser Stelle wollen wir Partner unserer Bäckerei vorstellen, die mit ihren herausragenden Produkten wesentlich zur Qualität des Ströck-Angebots beitragen. Familie Schalk, die in der Steiermark eine Bio-Landwirtschaft mit der zugehörigen Ölmühle betreibt, beliefert uns mit den Kürbiskernen für Brot und Backwaren.

TEXT SEVERIN CORTI & FOTOS SCHALK MÜHLE

**R**ainer Schalk und sein Bruder Franz schauen ein wenig so aus, als ob sie in einem hippen Start-up irgendwo in Berlin oder Berkeley an einer besseren Zukunft für uns alle werken würden. Dabei ernten die beiden im wirklichen Leben Kürbiskerne in der Steiermark – bereits in sechster Generation.

Das mit der besseren Zukunft stimmt aber trotzdem, und genau genommen passt auch der Begriff Start-up ziemlich gut. Immerhin haben die beiden, als sie den Betrieb vor acht Jahren von den Eltern übernommen haben, gleich einmal auf Bio umgestellt. Seitdem reifen nicht nur die Kürbiskerne, die bei Ströck zum Beispiel auf dem Kürbis-Power-Weckerl, im Feierabend-Nuss-Früchtebrot oder im Kürbiskernbrot Verwendung finden, in bester Bio-Qualität heran, sondern auch die Hülsenfrüchte von Belugalinsen über Käferbohnen bis zu Popcorn-Mais und Buchweizen, Leinsamen und anderem mehr.

Aus den Kürbiskernen wird natürlich auch Öl gepresst, und ganz fantastisches noch dazu. Aber das allein wäre ja nicht speziell zukunftsweisend. Die Proteinpulver der Schalk-Mühle aus Kürbiskernen und verschiedenen Saaten hingegen sind ►



► für Anhänger veganen Lebensstils ganz eindeutig der Stoff, aus dem ein besseres Morgen möglich sein soll: Wer auf Fleisch aus ethischen Gründen verzichtet und seine Eiweißversorgung dennoch bio, regional und geschmackvoll sicherstellen will, wird hier fündig.

Dass der Betrieb auch bei der Energieversorgung Maßstäbe setzt, fügt sich ins Bild eines aus der Tradition schöpfenden, der Innovation verpflichteten Betriebs: Das hauseigene Wasserkraft-

STRÖCK BEZIEHT AUSSCHLIESSLICH DIE BESTEN, ALS „A-QUALITÄT“  
BEZEICHNETEN KERNE FÜR SEINE BACKWAREN. DAS SIND DIE  
BESONDERS GROSSEN, AUCH OPTISCH MAKELLOSEN KÜRBISKERNE.

werk an der Feistritz gibt es schon seit den 1900er-Jahren, die Fotovoltaikanlage ist gerade neu dazugekommen. Die Mühle von Familie Schalk arbeitet so nicht nur energieautark, es wird auch überschüssiger Strom produziert, der ins öffentliche Netz eingespeist wird.

## Traditionelle Steinmühle

Aber zurück zum Kern des Unternehmens: Die Bio-Kürbiskerne der autochthonen steirischen Sorte „Cucurbita pepo var. styriaca“ sind besonders groß und wohlschmeckend – man kann also mit bloßem Auge erkennen, ob die Kerne am Weckerl tatsächlich in Österreich regional geerntet wurden oder ob sie, wie es bei Supermarktware oft der Fall ist, aus China und anderen Teilen Asiens importiert wurden.

Ströck bezieht ausschließlich die besten, als „A-Qualität“ bezeichneten Kerne für seine Backwaren. Das sind die besonders großen, auch optisch makellosen Kerne, die nach einem strengen Auslese- und Reinigungsprozess ausgewählt werden. Für Kürbiskernöl können hingegen auch die (geschmacklich ebenso herausragenden), optisch aber weniger attraktiven anderen Kerne herangezogen werden: Wenn es nach dem Mahlen in der traditionellen Steinmühle, dem Rösten auf dem Holzfeuer (natürlich befeuert mit Holz aus dem familieneigenen Wald!) und dem Pressen mittels klassischer Stempelpressen schließlich in leuchtend dunklem Grün in die Flaschen rinnt, dann erzählt sein kraftvoller und doch so feiner Geschmack von einer Liebe zum Handwerk, die sich über viele Generationen ins Heute zieht. 





Die Bio-Kürbiskerne der in der Steiermark autochthonen Sorte „Cucurbita pepo var. styriaca“ sind besonders groß und wohlschmeckend.

# MAHL WAS

Mehl ist Mehl? Weit gefehlt! Von verschiedenen Weizensorten über verschiedene Jahrgänge bis hin zu Terroir und Vermahlungsart – das unscheinbare Pulver ist ganz erstaunlich vielfältig. Höchste Zeit, ihm Respekt zu zollen.

TEXT TOBIAS MÜLLER

PAPER-ART MAGDA RAWICKA & FOTOS LUKAS LORENZ

## WEIZEN

Weizen ist eine der allerältesten Getreidesorten.

So wie es unzählige Arten von Wein gibt, sind auch Weizensorten mitunter sehr verschieden.

In Österreich besonders wichtig ist die Sorte Arnold, sie liefert in unserem Klima sehr gute Ergebnisse (ähnlich wie der Grüne Veltliner beim Wein). Um zu kosten, was alles im Weizen steckt, probieren Sie zum Beispiel unser Bio-Feierabend-Christoph-Brot.

# SCHÖNES!



**B**arbara van Melle vergleicht Mehl und Brot gern mit Wein und Trauben. „Niemand würde im Supermarkt grüne Trauben kaufen und dann erwarten, dass er daraus einen guten Grünen Veltliner machen kann“, sagt sie. „Aber die Idee, im Supermarkt ein Mehl zu kaufen und dann vom Feingebäck übers Baguette bis zum Brot alles draus zu machen, ist genauso absurd.“

Van Melle ist die Chefin von Kruste und Krume, einem Trainingszentrum für begeisterte Heimbäcker und Wiens erste Mehl-Boutique. Hier gibt es nicht bloß griffiges und glattes, Weizen- und Roggenmehl zu kaufen, sondern etwa Senatore Capelli, ein Hartweizenmehl von Italiens letzter Wassermühle, oder den Laufener Landweizen aus Oberösterreich, perfekt für klassisches Wiener Handgebäck, oder auch Bánkúti, eine besonders aromatische alte Sorte aus Ungarn. Und jedes Mal, wenn eine verdutzte neue Kundschaft ruft, „Aber Mehl ist doch Mehl!“, kommt van Melle so richtig in Fahrt.

So wie es verschiedene Rebsorten gibt, gibt es auch verschiedene Weizensorten, die alle ein wenig anders sind: Manche ergeben einen Teig, der beim Backen mehr aufgeht, andere bleiben dichter, manche gären schneller, manche langsamer, manche sind besonders gut für Sauerteige, andere für Zuchthefer geeignet. Außerdem hat Getreide genauso wie Wein ein eigenes Terroir: Der Boden und das Klima an jenem Ort, an dem es gewachsen ist, prägen seinen Geschmack und seine Backeigenschaften. Ein Mehl aus Getreide, das in der ungarischen Tiefebene gewachsen ist, wird niemals die gleichen Eigenschaften haben wie eines von einem Feld auf 1.500 Meter Höhe.

Daneben machen die Jahrgänge einen Unterschied, je nachdem, ob der Sommer heiß oder feucht, der Frühling

sehr kalt oder der Herbst ungewöhnlich warm war; und schließlich wird das gleiche Getreide, das von zwei verschiedenen Müllern oder auf zwei verschiedenen Mühlen vermahlen wurde, ein anderes Mehl ergeben – schlicht deshalb, weil keine Walze, kein Mühlstein gleich ist und jeder Müller ein wenig anders arbeitet.

In den verschiedenen Ländern haben sich über die Jahrhunderte meist jene Getreidesorten, Anbaugebiete und Verarbeitungsmethoden durchgesetzt, die für die lokalen Backtraditionen besonders gut geeignet sind. Das ist der Grund, warum es selbst für sehr erfahrene Bäcker nicht immer leicht ist, andere Backkulturen zu kopieren, und warum etwa bestimmte französische Mehle gute Baguettes ergeben, manche italienische ganz wunderbare Pizza. Es ist natürlich nicht unmöglich, aus österreichischem Mehl gute Baguettes zu backen – aber das ist mitunter um einiges schwieriger.

## Das berühmte pannonische Mehl

Mehle aus Österreich und Ungarn sind wenig überraschend oft besonders gut für Gebäck wie Semmeln geeignet. Dabei haben wir generell großes Glück mit unserem Getreide: „Niederösterreich und der pannonische Raum gehören zu den besten Mehlanbaugebieten der Welt“, sagt Müller Johannes Frauenlob, der in Oberösterreich die Hochmühle Frauenlob betreibt, einen traditionellen Familienbetrieb, der etwa den oben erwähnten Laufener Landweizen vermahlt. „Deswegen exportiert Österreich auch Getreide. In Italien und Osteuropa wird es gern in die lokalen Mehle gemischt.“

Zu Zeiten der Monarchie war das österreichisch-ungarische Mehl daher auch weltberühmt und selbst in Paris ►

### DINKEL

**Dinkel ist ein Verwandter des Weizens, wird aber noch nicht ganz so lange angebaut. Aus ihm gutes Brot zu backen ist gar nicht so einfach, wenn man aber weiß, wie's geht, ist er höchst aromatisch. Sie können das etwa in unserem Bio-Dinkel-Vollkornweckerl schmecken.**





► äußerst gefragt, in den vergangenen Jahrzehnten ist es etwas in Vergessenheit geraten und heute nur noch Spezialisten bekannt. Mehlliebhaberin van Melle will das wieder ändern und ist momentan auf der Suche nach ungarischen Mühlen für ihr Geschäft.

So faszinierend die Vielfalt des Mehls ist – für Bäcker ist sie eine ziemliche Herausforderung. Anders als beim Wein erwarten sich ihre Kunden nämlich, dass ihr Brot, ihre Semmel immer gleich gut schmeckt, gleich groß, gleich saftig, gleich knusprig und gleich flaumig ist. Das allermeiste Mehl ist daher, um beim Weinvergleich zu bleiben, eine Cuvée. Eine der vielen Künste des Müllers ist es, die verschiedenen Getreide, die er von seinen Bauern geliefert bekommt, so zu mischen, dass das Mehl stets ähnliche Backeigenschaften hat.

## Mehl ist ein Naturprodukt

Weil Mehl aber nicht im Labor gemacht wird, sondern ein Naturprodukt ist, gelingt das immer nur bis zu einem gewissen Grad. Jeden Tag in der Früh, wenn das neue Mehl in die Bäckerei Ströck geliefert wird, schicken die Müller auch die sogenannten Mehlkennzahlen mit: Datenblätter, auf denen die wichtigsten Backeigenschaften des Mehls aufgelistet sind. Die Bäckermeister und die Mischer studieren diese genau und überlegen, ob der Teig wohl etwas mehr oder weniger Wasser braucht, ob er klebriger oder fester, schneller oder langsamer gären wird oder ob er etwas mehr oder weniger Zeit im Ofen braucht.

Weil bei den Ströcks noch sehr viel in traditioneller Handarbeit gemacht wird, geht das ein wenig leichter: Bäcker aus Fleisch und Blut sind flexibler als die

### KURZES MEHLWISSEN FÜR HEIMBÄCKER

Die Bezeichnungen **Griffig** und **Glatt** geben an, wie fein das Mehl vermahlen ist. Bei **glattem Mehl** sind 99 Prozent der Partikel kleiner als 120 Mikrometer. Es wird für luftigere Teige wie Rouladen verwendet. **Griffiges Mehl** ist etwas gröber, die Partikelgröße liegt zwischen 200 und 300 Mikrometern. Es ist perfekt für etwas gröbere Teige wie Knödel-, Nockerl- oder Topfenteig. **Universalmehl** liegt zwischen den beiden und ist, wie der Name vermuten lässt, für jeglichen Einsatz geeignet.

Die **Mehltype** gibt an, wie viel Asche übrig bleibt, wenn man das Mehl verbrennt, was wiederum darüber Auskunft gibt, wie viel Schale noch im Mehl enthalten ist. Je niedriger die Zahl, desto weißer ist das Mehl. Beim Weizen sind drei Typen besonders wichtig: **480** ist das hellste Mehl im klassischen Handel, es wird vor allem für Kuchen verwendet. **700** ist das klassische Semmel- oder Weißbrotmehl. **1600** ist relativ dunkel und wichtig für ein gutes Mischbrot.

Beim Roggen sind **Roggen 500** (helles Roggenmehl für Gebäck), **Roggen 960** (für Mischbrot) und **Roggen 2500** (auch Schwarzroggen genannt, mehr als Würze) die wichtigsten Typen. Ein klassisches österreichisches Mischbrot etwa besteht aus Weizen 700 fürs Volumen und Roggen 960 und Weizen 1600 für den guten Geschmack.

Walzen von großen Backmaschinen, sie fühlen, riechen, beobachten den Teig und passen das Rezept oder die Verarbeitung entsprechend an. „Mehl ist eine irrsinnige Wissenschaft“, sagt Philipp Ströck, Bäckermeister in dritter Generation und gemeinsam mit seinem Vater Gerhard derzeit für die Backstube verantwortlich. ►



### EINKORN

Zusammen mit Weizen gehört Einkorn zu den ältesten kultivierten Getreidesorten. Einkorn hat einen hohen Gehalt an Mineralstoffen und Beta-Carotinen und verleiht dem Brot einen feinen nussigen Geschmack – zu kosten etwa in unserem Bio-Einkorn-Leinsamenbrot.



► „Es ist eine ständige Herausforderung, weil es immer ein bisschen anders ist. Sicher, irgendwas kannst du aus jedem Mehl backen, aber ein Produkt, bei dem dir so richtig das Herz aufgeht, das ist schwierig.“

Roggenmehle machen meist weniger Probleme, weil die Brote oft in einem Kasten gebacken werden, der ihre Form unterstützt, und weil niemand erwartet, dass sie besonders luftig aufgehen. Weizenmehle sind da bereits anspruchsvoller, und ganz besonders fordernd wird es, wenn man auch mit alten Getreidesorten arbeitet oder mit Mehlen, die nur aus einem einzigen Getreide von einem Bauern gemahlen wurden.

## Alte Sorten erfordern altes Wissen

Alte Sorten ergeben oft einen klebrigeren Teig, der mit großen Maschinen nicht so einfach verarbeitet werden kann und Handarbeit erfordert. Außerdem haben sie oft eine höhere Enzymaktivität als neue Züchtungen, was bedeutet, dass sie sozusagen wilder und unkontrollierter gären. Wer sich aber, wie etwa die Ströcks, auf sie einlässt, wird belohnt. Die Bäckerei stellt seit einem Jahr ein Brot aus der alten Sorte Schlägler Roggen her. „Dieser Roggen hat einfach einen wohligeren, intensiveren Geschmack, und das Brot bleibt länger frisch“, sagt Philipp Ströck.

Heimbäcker sollten sich von dieser Vielfalt aber nicht abschrecken lassen. Während des Lockdowns im Frühling, als der Kindergarten geschlossen war, buk Philipp Ströck zu Hause mit seinen Kindern statt in der Backstube – nicht mit dem Ströck-Mehl, sondern mit ganz normalen Bio-Mehlen aus dem Supermarkt. „Alle haben eigentlich sehr gut funktioniert“, sagt er. „Für Mehlspeisen und Fein-

gebäck waren sie tadellos. Für eine super Biskuitroulade zu Hause brauchst du keine Spezialmehle. Bloß Baguette, Weizensauerteigbrote und Semmeln werden wohl nicht so wie vom Bäcker.“

Und wer anspruchsvollere Sachen backen will, kann jederzeit in Barbara van Melles Mehlboutique gehen. 

## GRUNDWISSEN MÜHLEN

**In Österreich gibt es noch 92 Mühlen, noch vor 40 Jahren waren es noch fast zehnmal so viele. Mehr als die Hälfte – 50 – vermahlen weniger als 500 Tonnen Getreide im Jahr, was sie mehr zu Hobbybetrieben macht. Die Top Ten sind für den Großteil der Mehlproduktion zuständig und verkaufen auch viel ins Ausland. Der größte in Österreich tätige Mühlenkonzern ist Good Mills, zu dem etwa die Marken Eselmehl, Finis Feinstes und Farina gehören.**

**Die meisten modernen Mühlen sind Walzenmühlen: Das Getreide läuft durch immer enger aneinanderstehende Walzen und wird so zwischen 16- und 32-mal zerkleinert. Für weißes Mehl wird die Schale dabei ausgesiebt (siehe auch Mehlwissen), für Vollkornmehl wird sie, nach dem Mahlen wieder zugemischt: Das sorgt dafür, dass die Stärkepartikel sehr fein gemahlen sind, aber trotzdem viele gute Bestandteile der Schale enthalten sind.**

**Während des Mahlens ist es ganz wichtig, auf die Temperatur zu achten: Durch die Reibung entsteht Wärme, wird das Mehl aber zu heiß, dann wird die Stärke beschädigt und Vitamine werden zerstört. Mehl, das zu heiß geworden ist, bildet einen klebrigen Teig, ähnlich einem Kartoffelpüree, das mit dem Pürierstab zubereitet wurde.**

## ROGGEN

Roggen wird in Europa seit der Bronzezeit angebaut und war in Mittel- und Osteuropa lange Zeit die wichtigste Getreideart. Vor allem alte Roggensorten ergeben ein besonders geschmacksintensives Brot – etwa unser Bio-Ur-Roggenbrot aus Schlägler Roggen, einer alten österreichischen Sorte.





# WO ALLES BEGANN

Eine denkmalgeschützte Bäckerei in der Heimatgemeinde von Familie Ströck in Kittsee ist mit großer Wahrscheinlichkeit der Ursprung der Ströck'schen Bäckereitradition – aber auch der Geburtsort eines berühmten Musikers. Jetzt hat sich Gerhard Ströck des Hauses mit der bemerkenswerten Geschichte angenommen.

---

TEXT SEVERIN CORTI & FOTOS HARALD LEBAN

Das Bäckereihaus aus den 1750er-Jahren ist auch Geburtshaus des großen Musikers Joseph Joachim. Es wurde noch bis vor drei Jahren bewohnt und steht heute unter Denkmalschutz.



Otto Hüttlinger (rechts im Hintergrund), Bäckermeister und Großonkel von Gerhard und Robert Ströck, mit seinem Schwiegersohn, dem damaligen Bürgermeister Konrad Frey.



FOTO: STRÖCK

**E**ines ist sicher: Das stattliche, zweigeschoßige Haus mit der klassischen gelb-weißen Fassade steht seit ca. 1750 an der Dorfstraße von Kittsee. Und es ist das Geburtshaus des in seiner Zeit weltberühmten Geigers und Komponisten Joseph Joachim (geboren 1831), der einen wesentlichen Einfluss auf wichtige Werke seiner Freunde, der Komponisten Johannes Brahms und Max Bruch, ausübte. Aber sonst verliert sich vieles ►



Der mächtige, alte Brotbackofen wurde mit Holz beheizt und soll wie das gesamte Haus von Grund auf renoviert und instand gesetzt werden.

► im Dunkel der Geschichte, seit ein Großbrand um 1900 in Kittsee wütete und mit dem Pfarrhof viele historische Aufzeichnungen in Flammen aufgegangen sind. Was noch zu finden ist, deutet aber darauf hin, dass die schöne Dorfbäckerei die Urzelle der Ströck'schen Bäckertradition ist. Der mächtige Holzbackofen in der Backstube ist bis heute im Wesentlichen funktionsfähig, bis in die späten 1960er-Jahre war er noch allnächtlich in Betrieb.

## Bäcker in sechster Generation

Aber schön der Reihe nach. Fix ist, dass im Jahr 1857\* eine Bäckerei in Kittsee von der Gutsverwaltung des Fürsten Esterházy an einen aus Bayern stammenden Bäcker namens Johann-Michael Hüttlinger verpachtet wurde. Dieser Johann-Michael Hüttlinger war der Urgroßvater der heutigen Ströck-Chefs

Robert und Gerhard Ströck – dessen Sohn Philipp ist somit Bäcker in sechster Generation. Elisabeth Hüttlinger, verheiratete Ströck, war Johann-Michaels Enkelin – und Gerhard Ströcks Großmutter. „Es ist faszinierend, wie plötzlich Licht ins Dunkel der eigenen Geschichte kommt, wenn man ein wenig Genealogie betreibt“, sagt Ströck.

Das Haus steht unter Denkmalschutz und wurde bis vor drei Jahren noch von einer Tante der Familie bewohnt. Jetzt hat Gerhard Ströck sich des Hauses angenommen, in dem die Keimzelle der familieneigenen Bäckertradition zu finden ist. „Der Brotbackofen wird auf jeden Fall renoviert. Schon allein deshalb, weil es wunderschön zu sehen ist, mit welcher Technik unsere Vorfahren Brot gebacken haben,“ sagt Gerhard Ströck. Was genau die Zukunft des denkmalgeschützten Hauses bringen wird, steht aber noch in den Sternen.



\*Die genauen Daten fußen auf der Recherche von Hermann Klezath in der Domänenverwaltung Esterházy für sein Buch „Kittsee – Grundherrschaft und Markt, von den Anfängen bis heute / Band II“, Rema Verlag 2019.



„ES IST FASZINIEREND, WIE PLÖTZLICH LICHT INS DUNKEL DER EIGENEN GESCHICHTE KOMMT, WENN MAN EIN WENIG GENEALOGIE BETREIBT“, SAGT GERHARD STRÖCK.





# Ofen-Karfiol

## mit würzigem Karfiolpüree und Kerbel-Quinoa

REZEPT CHRISTOPHER SCHRAMEK (Gastronomieleiter Ströck) & FOTO LUKAS LORENZ

### ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

**2 große Karfiole**  
**250 g Butterschmalz**  
**geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone**  
**Salz, Pfeffer**  
**ingelegte Zwiebel oder Perlzwiebel (oder ein anderes Sauergemüse)**

**Für das Püree**  
**1 großer Karfiol (in daumengroße Stücke geschnitten)**  
**Olivenöl**  
**Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zitrone, Koriandersamen**  
**2 Knoblauchzehen**  
**250 ml Karfiolkochwasser (eventuell etwas mehr)**

**Für die Quinoa**  
**200 g Quinoa**  
**1 Liter Wasser**  
**Salz, Lorbeerblatt**  
**2 EL Kapern**  
**geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone**  
**5 Stängel Kerbel (gehackt)**

### ZUBEREITUNG

Backrohr auf 160 Grad vorheizen. Karfiole von den Blättern befreien und den Strunk so abschneiden, dass er einen flachen Boden hat und gut steht. Nacheinander in reichlich Salzwasser ca. 5 Minuten sanft garen – das Wasser soll nicht kochen, sondern nur sieden. Herausheben, kurz ausdampfen lassen und mit Küchenrolle trocken tupfen. Kochwasser für später aufheben.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den ersten Karfiol vorsichtig hineingeben. Mit einem Schöpfer nach und nach immer wieder mit dem Butterschmalz übergießen, bis er gleichmäßig gebräunt ist – ca. 5 Minuten. Mit dem zweiten Karfiol ebenso verfahren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale würzen und im Ofen ca. 10 Minuten fertig garen.

Für das Püree Karfiolstücke in einer Schüssel mit Olivenöl und den Gewürzen mischen. Das Rohr auf 200 Grad stellen und den Karfiol etwa 20 Minuten backen. Gelegentlich durchrühren, damit er gleichmäßig bräunt.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und Knoblauch darin leicht rösten. Den Karfiol zugeben und mit dem Karfiolwasser aufgießen. So lange köcheln, bis er komplett weich ist. Mit einem Mixer glatt pürieren und würzen.

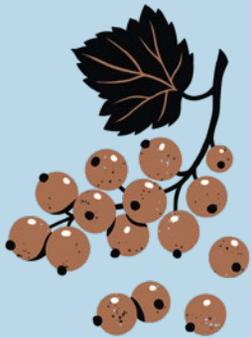
Die Quinoa gut waschen und in reichlich Salzwasser und einem Lorbeerblatt nach Packungsanleitung garen. Kapern, Zitronenschale und Kerbel mit ordentlich Olivenöl mischen. Quinoa zugeben und gut durchmischen.

Zum Anrichten Karfiolpüree auf den Tellern verteilen und glattstreichen. Mit je einem halben Karfiol und einem Viertel der Quinoa toppen und mit eingelegten Zwiebeln garnieren.

# Es werde Kekse!

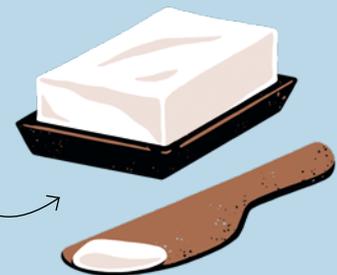
Jetzt kommt sie wieder, die schönste Zeit im Jahr, wenn wir uns ganz ohne schlechtes Gewissen an den Herrlichkeiten unserer österreichischen Kekstradition gütlich tun dürfen. Hier steht, warum die Kekse von Ströck so besonders gut sind.

FOTOS STRÖCK & ILLUSTRATIONEN OLGA KAWACIŃSKA



## RIBISEL

Neben der leuchtend roten Farbe ist es vor allem die herrliche Säure der Ribisel, die mit ihrem Kontrast zum mürben, süßen Keks den Zauber des Linzer Auges ausmacht.



## BUTTER

Natürlich muss es Butter sein. Wirklich gutes Gebäck kann nämlich nur aus natürlichen Zutaten entstehen. Und der Geschmack von Butter verleiht einem Keks nun einmal vornehme Aromentiefe.

## MEHL

Das ist der Stoff, der nicht nur unsere Kekse im Innersten zusammenhält!

Mehl mag in rohem Zustand vergleichsweise fad schmecken. Wird es jedoch gebacken (speziell in Kombination mit Butter), dann entwickelt es geradezu göttliche Röstaromen.



### VANILLE

Vanille, diese mysteriöse Kapsel Frucht mancher Orchideenarten, ist ein ganz und gar einzigartiges Gewürz und nicht zufällig eine der wesentlichsten Zutaten guter Konditorkunst. Dass unsere Vanillekipferl so gut schmecken, ist dem großzügigen Einsatz echter Bourbon-Vanille zu verdanken.



Vanillekipferl



### STAUBZUCKER

Der Teig für unsere Vanillekipferl darf nicht zu süß sein. Schließlich werden sie, wie es die Tradition verlangt, gleich nach dem Backen in reichlich Staubzucker gewälzt.



### WALNÜSSE

Die köstlichen Nüsse erinnern von der Form her nicht zufällig an das menschliche Gehirn: Sie enthalten neben vielen anderen auch das wichtige Vitamin B6, das großen Einfluss auf die Bildung von Botenstoffen des Nervensystems hat. Um so besser, dass man es auch in Form von Vanillekipferln zu sich nehmen kann!



### KOKOS

Die Kokosnuss ist zwar einerseits der Inbegriff einer exotischen Frucht, die von fernen Stränden und vom ewigen Sommer erzählt. Andererseits ist ihr Fruchtfleisch schon seit Ewigkeiten ein klassischer Bestandteil dieser zu Recht so beliebten Kekse.

*Kokosbussert*



### HONIG

Das ursprünglichste aller Süßungsmittel ist auch eines der gesündesten: Honig vermag unser Immunsystem auf vielfältige Weise zu unterstützen. Vor allem aber schmeckt er einfach gut!

### EIER

Das Ei ist aus vielen Gründen eine der wesentlichsten Grundlagen der guten Küche. Für die Kokosbussert nutzen wir die Triebkraft des geschlagenen Eiweißes. Es macht sie nicht nur locker, sondern auch wunderbar saftig.



### MARILLE

Marillen haben für Ströck eine ganz besondere Bedeutung. Die ausgesprochen fruchtige Marmelade stammt nämlich aus Früchten, die in der Genussregion Kittsee geerntet werden.



Husarenkrapferl



### HASELNUSS

Haselnüsse sind vollgepackt mit wertvollen Inhaltsstoffen, die für unser Nervensystem unverzichtbar sind. Wer von einer „dummen Nuss“ spricht, disqualifiziert sich deshalb im Zweifel nur selbst.

### ZUCKER

Wir Menschen sind nicht zufällig darauf programmiert, süße Speisen ausgesprochen köstlich zu finden. Zucker ist nämlich eine der konzentriertesten Formen von Energie, die wir uns zuführen können. Wie bei allen guten Dingen gilt aber: bloß nicht zu viel davon genießen!



# WIEN - TORINO UND CORTINA



**Auch Bäcker profitieren von internationalen Beziehungen – wie die Ströcks von einer kleinen Turiner Bäckerei lernten, einen richtig guten Panettone zu backen.**

TEXT TOBIAS MÜLLER & FOTOS MASSIMILIANO VAIRO – R&D BY MAILANDER

**D**ie Geschichte des Feierabend-Panettone beginnt mit einem Spaziergang in Turin. Gerhard Ströck verbrachte ein paar Tage mit seinem Sohn Philipp in der Stadt, und als die beiden durch eine schmale Gasse in der Innenstadt schlenderten, sahen sie in der Auslage einer kleinen Bäckerei einen prächtigen Panettone, den traditionellen italienischen Weihnachtskuchen. „Ich habe ihn gekostet, und er war wunderbar“, sagt Gerhard Ströck. „Ich habe mich geärgert, dass wir so etwas nicht zusammengebracht haben, und wir sind ins Gespräch gekommen.“

Die kleine Bäckerei war PerinoVesco, der Laden von Chiara Vesco und Andrea Perino, einem jungen Bäckerehepaar, das erst wenige Jahre zuvor sein eigenes Geschäft eröffnet hatte. Sie merkten schnell, dass es den Ströcks höchst ernst war mit der Qualität des Panettones. Gemeinsam mit seinem Entwicklungsbäcker Pierre Reboul reiste Gerhard später erneut nach Turin, gemeinsam verbrachten sie zwei Tage und Nächte fast durchgehend in der Backstube, um die Kunst des Fertigen eines solchen Kuchens zu erlernen.

## Der Mount Everest der Backkunst

Der Panettone gilt vielen Bäckern als eine Art Mount Everest der Backkunst: Er enthält ähnlich viel Butter und Zucker wie manches Brioche, soll aber luftig und leicht sein wie ein Hefebrot – und das, obwohl er gar keine Hefe, sondern nur Sauerteig enthält. Um dieses Wunder zu erreichen, braucht es jede Menge Zeit, Erfahrung – und ein paar spezielle Techniken und Tricks.

Chiara und Andrea verwenden für ihren Panettone jene Methode, die in Süditalien üblich ist: Der Teig darf dabei mindestens einen Tag in Wasser schwimmend ►



Chiara Vesco und Andrea Perino arbeiten in ihrer Turiner Bäckerei gern mit alten Getreidesorten und machen selbst die Grissini von Hand.



► reifen – das hält seine Temperatur konstant, schützt ihn vor zu viel Sauerstoff und lässt ihn ganz langsam gären. Er wird insgesamt drei Mal mit frischem Sauerteig gemischt, bevor am nächsten Tag die anderen Zutaten – Butter, Zucker, getrocknete Früchte – in zwei Durchgängen nach und nach zugegeben werden.

## Schritt für Schritt zur Luftigkeit

Dieses schrittweise Mischen soll der Hefe im Sauerteig helfen, sich an die Butter und den Zucker zu gewöhnen, damit sie trotz des ungewohnten Futters den Teig herrlich aufgehen lässt. „Der Sauerteig ist der Dirigent, der dafür sorgt, dass alle anderen Zutaten miteinander harmonieren“, sagt Andrea dazu.

„Es war beeindruckend, wie großzügig Chiara und Andrea ihre Backstube geöffnet und uns alles gezeigt haben“, sagt Gerhard Ströck. Nach dem Besuch in Turin zeigten sich die Ströcks natürlich erkenntlich und luden ihrerseits Chiara und Andrea nach Wien ein. Die zwei waren fasziniert, vor allem davon, wie souverän die Ströcks im Umgang mit Roggenbrot sind. „Ich glaube wirklich, dass der liebe Gott seine Hand im Spiel hatte, dass wir uns kennengelernt haben“, sagt Andrea. „Ich kenne nur wenige Menschen, die so engagiert ihre Arbeit tun.“

Die Ströcks und PerinoVesco haben tatsächlich einiges gemeinsam. In der Backstube in Turin werden so viele Bio-Rohstoffe wie möglich verwendet, Andrea und Chiara legen großen Wert darauf, dass ihre Mehle nicht behandelt worden sind. Und sie interessieren sich besonders für alte Getreidesorten, die sie aus ganz Italien beziehen. „Wir haben uns in alte Sorten verliebt, weil sie noch weniger von Menschen verändert sind und ganz spezielle Eigenschaften

haben, sei es ihr Duft, ihr Nährwert oder eine gute Verdaulichkeit“, sagt Andrea.

Derzeit arbeiten die beiden etwa mit Roggen aus der Lombardei, Dinkel aus Sizilien oder dem Hartweizen Saragolla aus den Marken. Besonders stolz sind sie auf ihr Pane Felice, das „glückliche Brot“, das



aus fast all den verschiedenen Sorten besteht, die sie verbacken. „Das Brot ist wie ein Strauß aus ganz vielen verschiedenen Blumen, die zu etwas Neuem, Einzigartigem kombiniert werden“, sagt Andrea. „Es erzählt viel über den Geschmack, das Aroma und die Geschichte des Landes.“

Und so wie Gerhard Ströck einmal klein begonnen und danach stetig expandiert hat, will auch PerinoVesco nachhaltig wachsen. Als sie vor 13 Jahren ihren ersten Laden in der Turiner Altstadt eröffneten, standen nur die beiden im Laden. Heute arbeiten bereits bis zu 25 Leute in der Bäckerei mit.

Die beiden Familien werden ziemlich sicher in Kontakt bleiben – und hoffentlich immer wieder dabei helfen, ihre eigenen Ziele zu erreichen. Reboul etwa hat die Panettone-Technik übernommen und stellt nun einen sehr ähnlichen Panettone her, der in den Ströck-Feierabend-Bäckereien in Wien-Landstraße und auf der Rotenturmstraße verkauft wird. 

Panettone enthält ähnlich viel Hefe und Zucker wie ein Brioche, ist aber luftig und leicht wie ein gutes Weizenbrot. Um dieses Wunder zu vollbringen, braucht es jede Menge Erfahrung – und ein paar Tricks.

# DAS SONN REICH

THERMENHOTEL  
LOIPERSDORF

★★★★



## Übernachtung mit Schaffelbadeintritt

Einfach genießen: die regionale Kulinarik im Hotel  
DAS SONNREICH und Wellness im exklusiven Teil  
des Thermenresorts Loipersdorf, dem Schaffelbad.

### INKLUSIV LEISTUNGEN PRO PERSON

- 2 Übernachtungen im Doppelzimmer
- Halbpension (Frühstück und Abendessen)
- Eintritte in das Thermenresort Loipersdorf  
inkl. Schaffelbad von Anreisetag 9 Uhr bis Abreisetag 21 Uhr
- Minibar (alkoholfreie Getränke, einmalige Füllung am Anreisetag)
- Hauseigener Spa & Wellnessbereich
- Kostenfreie Stornierung bis einen Tag vor Anreise

ab € 304,-

2 Nächte pro Person  
im Doppelzimmer



Sticky Cinnamon Buns sind nur eine der verlockenden neuen Spezialitäten im Ströck-Feierabend auf der Rotenturmstraße.

# THE MAKING OF FEIERABEND

Für die neue Filiale unserer exklusiven Feierabend-Linie im Herzen der Wiener Innenstadt haben wir eine ganze Reihe weltläufiger Köstlichkeiten entwickelt. Vom sündhaft süßen Sticky Cinnamon Bun über fruchtige Bio-Rugalech-Kipferl bis zu saftigen Brioche Buns mit gegrilltem Hendl und Curry: Hier gibt es einen kleinen Vorgeschmack auf das, was Sie ab sofort in der Rotenturmstraße erwartet.

---

FOTOS LUKAS LORENZ



**STICKY CINNAMON BUN**

Eine süße Sünde aus Zimt,  
Karamell und Mandeln.

Die neue Feierabend-Bäckerei in der Begegnungszone Rotenturmstraße, im Herzen der Wiener Innenstadt, wurde pünktlich zum 50. Geburtstag der Bäckerei eröffnet. Die nach bewährter Art mit den Materialien Kupfer, Holz und Stein gestaltete Filiale bietet wie der erste Feierabend auf der Landstraßer Hauptstraße außergewöhnliche Brote, langzeitgeführtes Gebäck, köstliche Mehlspeisen und frische, saisonale Snacks zum Frühstück, für den Busi-

nesslunch – oder eben zum Start in den Feierabend. Erstmals kann man sich hier auch das neue Bio-Feierabend-Wiederbrot schmecken lassen. Zu einem Drittel wird dazu Bio-Roggen-Pur-Brot aus der Produktion des Vortags verwendet, wodurch weniger wertvolle Lebensmittel entsorgt werden müssen. Das Resultat ist ein besonders schmackhaftes Brot mit saftiger Krume und sehr viel Röstaroma, das auch nach Tagen noch saftig und frisch schmeckt.







**BRIOCHE BUN MIT  
GEGRILTEM HENDL**  
Brioche Bun mit gegrilltem  
Hendl, Curryhummus,  
Paprika und Rucola.



**BIO - FEIERABEND - WIEDERBROT**

Aus Brot wird wieder Brot. Unser Bio-Feierabend-Wiederbrot besteht zu etwa einem Drittel aus Bio-Roggen-Pur vom Vortag und überzeugt mit seiner saftigen Krume und viel Röstaroma.

Jetzt in allen Ströck-Filialen erhältlich!



**BIO - HANDSEMMELE**

Unsere Bio-Handsemmele wird nach alter Tradition von Hand geschlagen und auf der Steinplatte gebacken, das macht sie besonders knusprig und unwiderstehlich.







# Fougasse

## Das Brot, das nach dem Süden schmeckt

Die Heimat unseres Entwicklungsbäckers Pierre Reboul ist die südfranzösische Provence – und das typische Brot dieser sonnen durchfluteten Region ist eben nicht das Baguette, sondern die Fougasse: ein extrem knuspriges, saftiges Weißbrot mit langer Teigführung und extravaganter Form, das natürlich mit der italienischen Focaccia verwandt ist und, zumindest etymologisch, auch mit unseren Pogatschen. Für die neue Ströck-Feierabend-Bäckerei in der Rotenturmstraße hat Pierre es sich nicht nehmen lassen, eine spezielle Fougasse zu entwickeln – weil sie aber ganz frisch und daheim gebacken ein ganz besonderer Genuss ist (zum Beispiel mit verschiedenen Dips wie Tapenade, Liptauer oder auch Kräuterfrischkäse), hat er das Rezept nochmals adaptiert. Und zwar mit einem Poolisch, einer Art Vorteig, der bei ganz geringem Germ-Einsatz wunderbar luftige, großporige Resultate zeitigt! 

---

FOTOS LUKAS LORENZ

---

**ZUTATEN (FÜR 3 STÜCK)****Für den Poolish**

**200 ml Wasser**  
 (handwarm, ca. 35 °C)  
**200 g Bio-Weizenmehl 700**  
 (von Ja! Natürlich)  
**2 g Hefe (ca. die Menge**  
 eines kleinen Fingernagels)

**Für den Hauptteig**

**300 g Poolish**  
**350 g Bio-Weizenmehl 700**  
 (von Ja! Natürlich)  
**180 ml Wasser**  
 (zimmerwarm, ca. 20 °C)  
**3 g Hefe (Messerspitze)**  
**1 EL Backmalz, falls zur**  
**Hand (gibt es bei Kruste**  
**und Krume in 1040 Wien)**  
**11 g Salz**  
**25 ml Olivenöl**  
**Etwas Weizen- oder**  
**Hartweizengrieß zum**  
**Backen**

**WERKZEUG****1 Pizza- oder Brotbackstein****ZUBEREITUNG**

Die Zutaten für den Poolish mit einem Holzlöffel glatt verrühren und zudecken. 30 Min. bei Zimmertemperatur gehen lassen, dann für 12 bis 24 Stunden zugedeckt im Kühlschrank reifen lassen.

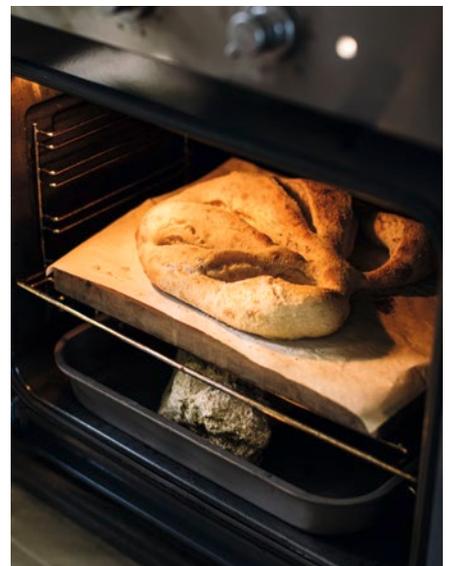
Tags darauf Poolish mit den anderen Zutaten des Hauptteigs außer Salz und Öl mit dem Knethaken der Küchenmaschine kurz (max. 3 Min.) vermengen und eine halbe Stunde stehen lassen – so kommt die Autolyse in Gang, bei der die Glutenstruktur des Mehls aktiviert wird. Dann Salz zufügen und 8–10 Minuten bei langsamem Knethaken rühren, dabei den Teig immer wieder vom Knethaken in die Schüssel drücken. Dann für 15 Min. bei mittelschneller Stufe kneten lassen, immer wieder den Teig vom Haken lösen. Der Teig soll so elastisch werden, dass er sich bis zur Durchsichtigkeit auseinanderziehen lässt. Jetzt das Öl zufügen und nochmals kneten, bis es komplett eingearbeitet ist.

Teig in eine geölte Wanne transferieren, mit feuchtem Tuch abdecken und 30 Minuten gehen lassen. Dann den Teig falten, wie auf den Bildern zu sehen ist: An einer Schmalseite mit beiden Händen greifen, den Teig etwas anheben und zur Teigmitte hin falten. Dann die andere Schmalseite ebenso packen, darüberfalten und auf die Nahtstelle drehen, sodass eine Art Teigkissen entsteht. Nochmals 30 Min. rasten lassen. Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche stürzen, mit einer Teigkarte in drei Stücke teilen, behutsam zu drei lockeren Kugeln formen und nochmals 30 Min. rasten lassen. Währenddessen den Pizzastein im Rohr für maximal 45 Min. aufheizen lassen, idealerweise auf 300 °C (250 °C geht aber auch). Am Rohrboden eine Bratform mit einer Handvoll Flusssteinen ebenfalls maximal aufheizen lassen.

Einen der Teige auf die mit etwas Grieß bestreute Arbeitsfläche legen, wie am Foto zu sehen oval auseinanderdrücken, mit etwas Olivenöl bepinseln und fünf Einschnitte mit der Teigkarte machen. Den Teig wie am Bild rechts auseinanderziehen. Mit Grieß bestreuen und auf ein umgedrehtes, mit Backpapier ausgelegtes Blech heben. Fougasse-Teigling samt Backpapier auf den heißen Pizzastein gleiten lassen, einen halben Liter Wasser in die Bratform mit den heißen Steinen gießen (für Dampfentwicklung!) und das Rohr sofort wieder schließen. 20 Minuten bei 240 °C backen, bis die Fougasse braun und knusprig ist. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Vor dem nächsten Durchgang den Pizzastein wieder 15 min aufheizen lassen!



„DER TEIG SOLL NACH DEM RASTEN KAUM NOCH BEARBEITET WERDEN, UM SO VIEL LUFT WIE MÖGLICH IN SEINEM INNEREN ZU BEHALTEN - NUR SO WIRD DAS ERGEBNIS UNWIDERSTEHLICH LUFTIG UND KNUSPRIG ZUGLEICH.“



# Ein ganz heißer Stein

Ein wichtiger Faktor für richtig gutes Brot ist die richtige Hitze. Weil Stein ein viel besserer Wärmeleiter ist als Blech, wird etwa Pizza von jeher auf Stein gebacken. Diesen Trick sollte man sich als Heimbäcker anschauen. Wir haben einen richtig guten Stein gefunden – drei davon gibt es zu gewinnen!

TEXT SEVERIN CORTI & FOTO LUKAS LORENZ

**B**rotbacken zu Hause ist nicht zufällig der Trend der Stunde. Es gibt tatsächlich nur wenig, das so unmittelbar befriedigend ist, wie dem eigenen Brot beim Aufgehen und Knusprigwerden zuzusehen – außer natürlich, es noch warm anzuschneiden und zu genießen! Damit es aber auch mit einem Haushaltsbackrohr richtig gut wird, sollte man einen Profitipp beachten: Weil Brot beim Backen von hoher, gleichmäßiger Hitze profitiert, setzen Bäcker von jeher auf Steinöfen oder zumindest Steinplatten, auf denen das Brot gebacken wird. Stein ist im Unterschied zu Luft ein extrem guter Wärmeleiter. Und er vermag Hitze konzentriert zu speichern, um sie dann ebenso konzentriert auf das Backgut abzugeben.

Das kann ein Brot sein, aber ebenso natürlich eine Pizza. Beim süditalienischen Fladen, der nicht zufällig eine der globalen Lieblingsspeisen der gesamten Menschheit ist, wissen viele, dass er vom Backen bei großer Hitze in einem mit Schamott ausgekleideten Ofen enorm profitiert und nur so luftig und knusprig wird.

Der Pizzastein von Pimotti wird in Österreich aus europäischen Grundstoffen gefertigt und ist aus vier Zentimeter starkem Schamott mit besonders feiner Körnung gepresst. Das verleiht ihm eine vergleichsweise sehr glatte Oberfläche – ideal, um darauf Brot oder Pizza zu backen. Die Dicke des Steins sorgt dafür, dass die Hitze des Ofens beson-



ders gut gespeichert wird, er sollte deshalb mindestens 40 Minuten bei höchstmöglicher Temperatur im Backrohr aufgeheizt werden. Dass der Stein zum Brotbacken wirklich geeignet ist, sagt natürlich nicht irgendwer – Backstubenleiter Philipp Ströck persönlich hat ihn unter die Lupe genommen und für gut befunden.

## Das Speichermedium

Das Prinzip ist ganz einfach: Die im Stein gespeicherte Hitze wird direkt und gleichmäßig an das Brot abgegeben, der Teig geht geschmeidig auf und bekommt eine wunderbare Kruste. Es stimmt schon: Auch ein Backblech wird extrem heiß, wenn es im Backrohr entsprechend aufgeheizt wird. Allerdings vermag es nur ganz wenig Hitze zu speichern: Kaum dass man den Teig daraufgesetzt hat, ist selbst das heißeste Backblech unmittelbar darunter schon nach wenigen Sekunden nur noch handwarm.

Idealerweise sollte man aber gemeinsam mit dem Stein ein leeres Backblech mitaufheizen. Sobald das Brot auf dem Stein ist, ein kleines Glas Wasser aufs Blech schütten und das Rohr sofort schließen: Der so entstehende Dampf, in der Fachsprache Schwaden genannt, sorgt für eine besonders gute Struktur und Kruste. 

### PIMOTTI-PIZZASTEIN

**Der Schamottstein wird komplett mit einer Schaufel und Rezepten geliefert. Er hat die Abmessungen 40 x 30 x 4 cm und passt in so gut wie jedes handelsübliche Backrohr. Mit der Zeit wird er, speziell wenn auch Pizza damit gebacken wird, eine schöne Patina bekommen. Etwaige Flecken sollten nur abgebürstet werden. Sie werden sehen – auf die Dauer gelingen Brot wie Pizza auf dieser Patina sogar noch besser!**

**Sind Sie neugierig, wie selbstgemachtes Brot und Pizza auf dem Schamottstein von Pimotti gelingen? Dann schauen Sie schnell auf [stroeck.at/gewinnspiele](http://stroeck.at/gewinnspiele) nach! Da verlosen wir drei Pizzasteine unter unseren Lesern. Viel Glück und gutes Gelingen!**

**Pizzastein-Set 4 cm, € 64,99  
bei [www.pimotti.at](http://www.pimotti.at)**





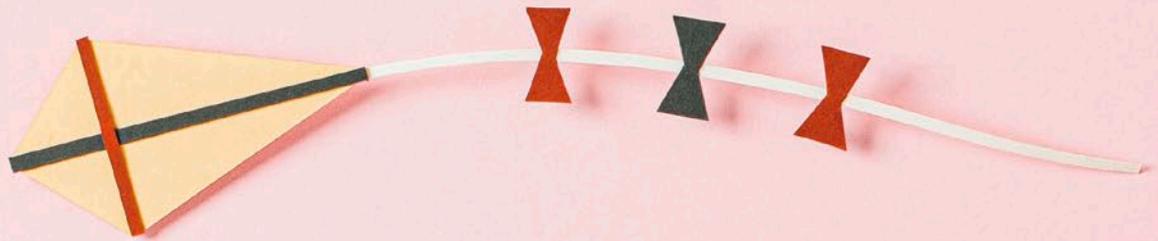


# Liebe den Fruchtgenuss



Liebe das Leben

[www.pago.at](http://www.pago.at)



stroeck.at  
stroeck-feierabend.at