

griffig & glatt

DAS FEST DES BROTES

Ostern ist Backzeit – weil es kein besseres Symbol für Wiedergeburt und Neuanfang gibt als gutes Brot und Gebäck.

DA LACHEN JA DIE BIO-HÜHNER!

Zu Besuch beim Ströck-Eierbauern Leopold Hammerl und seinen Waldrand-Hennen von Rapottenstein.



FRISCH WIE DER FRÜHLING!

Ein ganzes Heft, das Hoffnung macht.



Liebe den Fruchtgenuss



Liebe das Leben

www.pago.at

Liebe Leserinnen und Leser!

Wir freuen uns heuer ganz besonders darauf, Ostern zu feiern. Es ist das Fest des Frühlings, der Wiedergeburt und der Hoffnung, und die brauchen wir dieser Tage ganz besonders. Unsere aktuelle Ausgabe von Griffig & Glatt steht daher ganz im Zeichen österlicher Zuversicht.

Für uns Bäcker ist Ostern ohnehin das wohl wichtigste Fest des Jahres: Brote und Gebäck in oft sehr fantasievollen Formen waren immer schon überall auf der Welt ein wesentlicher Teil der Ostertradition, symbolisieren sie doch wie kaum ein anderes Lebensmittel den Neubeginn und das Leben: beginnend beim Getreide, das jedes Jahr im Frühjahr neu austreibt, bis zu Hefe und Sauerteig, die dem Mehl wie durch ein Wunder Leben einhauchen.

Das Brot, der Schinken im Brotteig und die anderen Zutaten des Osterfrühstücks werden in der katholischen Tradition seit Anbeginn bei der Ostermesse geweiht, bevor sie, zum Ende der Fastenzeit, im

Kreis der Familie feierlich verzehrt werden. In unserer Titelgeschichte ab S. 10 gehen wir dieser engen Verbindung des Brotes zum Osterfest nach.

Bei Ströck pflegen wir dieses schöne Brauchtum ganz besonders. Unser traditionelles Ostergebäck gibt es in vielen Formen: von unseren zu Recht gerühmten Pinzen und liebevoll geflochtenen Kränzen, bis hin zu den Briochehasen, die wir einzeln von Hand formen. Ab S. 26 nehmen wir Sie mit in die Ströck'sche Backstube und zeigen Ihnen, wie diese österlichen Leckereien in Handarbeit entstehen.

Unsere Ströck-Bäcker dürfen das Wunder der Wiedergeburt nochmals auf andere Art Tag für Tag erleben, wenn sie aus dem Brot vom Vortag unser frisches, köstliches Bio-Wiederbrot backen. Auf S. 6 besuchen wir Gail's Bakery in London, jene innovative Bäckerei, der wir die Inspiration zu dem Brot verdanken.

Auf S. 38 widmen wir uns dem Ei, neben dem Brot ebenfalls ein uraltes Symbol des Lebens und der Fruchtbarkeit: Wir besuchen Leopold Hammerl und seine Hennen im Waldviertel, die für die Bio-Eier in den Ströck-Kaffeehäusern sorgen. Auf S. 36 sehen wir uns an, wie Wiedergeburt in jeder Küche funktioniert – anhand einer ganz besonderen Kressebank, mit der Sie frisches, gesundes Grün ziehen können. Und damit auch zukünftige Generationen Grund zur Zuversicht haben, setzen wir bei Ströck von Monat zu Monat auf noch mehr Bio – auf S. 42 erzählen wir Ihnen mehr darüber.

Ich wünsche Ihnen und uns in dieser fordernden Zeit einen geglückten Neuanfang und eine Wiedergeburt nach der Krise, und ich wünsche Ihnen von Herzen einen beschwingten Frühling und eine frohe Osterzeit!

Ihr Philipp Ströck

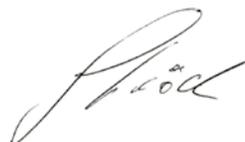



FOTO: LUKAS LORENZ

10



6

Bäckerei von Welt

Gail's Bakery in London macht aus altem Brot wieder frisches.

10

Das Fest des Brotes

Warum Ostern und Gebäck untrennbar zusammengehören.

20

Nie ohne gutes Brot

Nachhaltigkeitsikone und Slow-Food-Gründer Carlo Petrini im Exklusiv-Interview.

24

Feierabend-Rezept

Wie der Ströck-Osterstriezel auch nach Ostern eine gute Figur macht.

26



26

Die Pinze sei mit uns

Wir beobachten die Ströck-Meisterbäcker, wie sie walken und flechten.

36

Es grünt so grün

Kresse ziehen: Wir holen uns den Frühling auf die Fensterbank.

38

Gackern am Waldrand

Wir schauen uns an, wo die Bio-Eier für unsere Kaffeehäuser herkommen.

42

Immer mehr Bio

Warum und wo in den Ströck-Snacks jetzt noch mehr Bio steckt.

38



46

Backen mit Pierre

Spinatquiche mit Lachsforelle – das Exklusivrezept von Pierre Reboul!

50

Das letzte Scherzel

Dieses Brot ist ein Witz. Der absurde Brotcartoon vom Cartoonisten Dan Reynolds.

46

**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
Lukas Lorenz, Ströck, Gail's Bakery,
Slow Food

Illustrationen
Thomas Martos, Dan Reynolds,
Slow Food International

Lithografie
Farbpraxis, Studio für Fotografie,
Lithografie und Kunstdruck

Cover
Lukas Lorenz, Thomas Martos

Lektorat
Armin Baumgartner

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

**Mit besonderem Dank
an Christoph Ströck**



DAS
SONN
REICH

THERMENHOTEL
LOIPERSDORF

★★★★

SONNREICH.AT

Zeit zu Zweit

Genussvolles Entspannen und innige Zweisamkeit spenden Ihnen neuen Schwung, damit Sie gestärkt und verbunden Ihre Realität gestalten können.

INKLUSIVLEISTUNGEN

- * Zwei Übernachtungen im Doppelzimmer
- * 1x Obstplatte mit frischen Früchten und 1x Flasche **Frizzante** bei Anreise am Zimmer
- * **Schaumbad** für etwas mehr **Badespaß** in der großen Badewanne
- * Minibar (alkoholfreie Getränke, einmalige Füllung am Anreisetag)
- * Hauseigener **Spa & Wellnessbereich**
- * 1 **bequeme Liege** für 2 Personen in unserem hauseigenen **Spa Bereich** für einen Tag exklusiv für Sie reserviert
- * Kostenfreie Stornierung bis einen Tag vor Anreise

ab € 260,-

für 2 Nächte pro Person
im Doppelzimmer



DIE FRISCHEN, ALTEN LAIBE

Vor mehr als zwanzig Jahren kam Tom Molnar aus den USA nach London und war so entsetzt über das Brotangebot, dass er selbst eine Bäckerei aufmachte. Heute ist Gail's Bakery längst eine Erfolgsgeschichte mit etlichen Filialen – und hat mit dem Waste-less Loaf ein wunderbar nachhaltiges, köstliches Brot im Programm, das auch die Bäckerei Ströck inspiriert hat.

TEXT SEVERIN CORTI & FOTOS GAIL'S BAKERY

VON LONDON

Die Geschichte von Londons erfolgreichster Sauerteigbäckerei beginnt mit einer Fischzucht in Florida. Die wollte Tom Molnar eigentlich eröffnen, nachdem er sein Ökologiestudium an der Elite-Uni Dartmouth absolviert hatte. Aber dann steckte die Agrarindustrie ihre Finger nach dem Hochbegabten aus. So machte Molnar erst einmal ordentlich Geld als Management-Consultant, die Fischzucht musste warten.

Ende der 1990er-Jahre wurde Tom Molnar in die Finanzmetropole London geschickt – und er war ziemlich perplex, wie schwierig es in der für ihre fantastischen Restaurants gefeierten Weltstadt war, an halbwegs gutes Brot zu kommen. Also tat er sich mit der jungen Bäckerin Gail Mejia zusammen, die sich darauf spe-



Tom Molnar kam als Manager nach London, vermisste gutes Brot – und wurde zum äußerst erfolgreichen Bäcker. Sein Waste-less Loaf (Foto unten) wurde zum Vorbild für das Ströck-Bio-Wiederbrot.

zialisiert hatte, ein paar gute Restaurants mit handwerklich gefertigtem Brot zu versorgen. „Nach fünf Jahren als Lieferanten von Weltklasse-Sauerteigbrot wollten wir 2005 endlich unsere erste Bäckerei unter eigenem Namen eröffnen“, erinnert sich Molnar. Der Start war schleppend, mittlerweile aber gibt es Gail’s Bakery auch schon in Oxford und Cambridge – und sogar im weltberühmten Wembley-Stadium gibt es einen Shop.

Gegen Verschwendung

Wer viel Brot verkauft, der muss auch viel Brot wegwerfen. Auch bei Gail’s Bakery stieg mit dem Wachstum des Unternehmens der Anteil an Altbrot, das am Abend, nach der Sperrstunde, wieder an die Bäckerei retour geliefert wird. „Mir hat es in der Seele wehgetan, dass ►



► dieses fantastische Brot vernichtet werden soll“, sagt Tom Molnar, „also haben wir nach Möglichkeiten gesucht, es auf eine Art einzusetzen, die seinem Wert gerecht wird.“ Daraus wurde der Waste-less Loaf, ein besonders saftiges, von herrlichen Röstaromen bestimmtes

zip gebacken: Der Soho Bun ist ein süßes Weckerl, das mit Schokolade und den Abschnitten aus der Croissant-Produktion gemacht wird, das Schoko-Mandel-Croissant hingegen bekommt die Retouren der Pains au chocolat des Vortags als Basis. „Wir verwenden so gute Zutaten, es

„MIR HAT ES IN DER SEELE WEHGETAN, DASS JEDEN ABEND FANTASTISCHES BROT VERNICHTET WERDEN SOLL. DARAUS IST DIE IDEE FÜR DEN WASTE-LESS LOAF MIT EINEM ANTEIL AN ALTBROT ENTSTANDEN.“

Sauerteigbrot, das zu einem guten Teil aus Altbrot besteht.

Die Wiederbrot-Idee

Die Idee wurde auch Gerhard und Philipp Ströck zugetragen – von einer lieben Bekannten, die das Brot bei einem Londontrip kennen und lieben gelernt hatte. Die Ströcks waren von der Idee so begeistert, dass sie sich prompt an die Entwicklung eines eigenen „Wiederbrots“ machten, das der Verschwendung aus besonders geschmackvolle Weise Einhalt gebietet. Es ist in allen Ströck-Filialen zu haben.

Bei Gail's wird inzwischen auch süßes Kleingebäck nach demselben Prin-

wäre einfach unmoralisch, daraus nicht die meisten Produkte zu fertigen“, sagt Tom Molnar, „und ganz besonders, wenn der Geschmack, wie in diesem Fall, sogar noch besser wird.“

Dass es auch in London mittlerweile eine ganze Reihe von Mitbewerbern gibt, die gutes, handwerklich gemachtes Brot als Geschäftszweig für sich reklamieren, sieht Tom keineswegs als Problem: „Im Gegenteil, ich bin überzeugt, dass dies auch unserem Business im Endeffekt nur guttut. Wenn jemand einmal echtes, gutes Brot gekostet hat, dann wird er das nach meinem Dafürhalten nicht mehr missen wollen. Und dann sieht es gut aus, dass er über kurz oder lang auch bei uns kauft.“





Mittlerweile verfügt Gail's Bakery über mehr als 60 Filialen in London und Umgebung. Neben gutem Sauerteigbrot ist auch die Konditorei ein wichtiges Standbein des Unternehmens.



DAS FEST



DES BROTES

Es gibt nichts Besseres für das Fest der Auferstehung, des Neubeginns und des Frühlings als Brot. Um das zu verstehen, muss man nicht religiös sein – es reicht, dass man schlicht einmal selbst bäckt.

TEXT TOBIAS MÜLLER FOTOS LUKAS LORENZ

ILLUSTRATIONEN THOMAS MARTOS



Ostern ist das Fest des Brotes und des Backens. Überall werden die Rührmaschinen hervorgeholt und die Öfen angeworfen, auf dass der warme Duft von Osterbroten, frischen Striezeln und Pinzen, Reindlingen und Hefezipfen die Häuser füllt.

Das ist nicht nur bei uns so, sondern in jeder Kultur, die Ostern feiert: Vom englischen Hot Cross Bun (eine Brioche mit Kreuzsymbol) über das für uns unaussprechliche finnische Pääsiäisleipä (ein süßes Brot mit Mandeln und Kardamom, das in einer zylindri-

*HEIMISCHER STRIEZEL, ENGLISCHES
HOT CROSS BUN ODER FINNISCHES
PÄÄSIÄISLEIPÄ: JEDE KULTUR, DIE
OSTERN FEIERT, KENNT UND LIEBT
IHR EIGENES OSTERBROT.*

schen Dose gebacken wird) bis hin zum Choerek aus dem Kaukasus (eine Art Striezel mit Sauerrahm, Butter, Eiern, Anis und Mahlab, einem Gewürz aus Kirschkernen) kennt und liebt jeder sein eigenes Osterbrot.

Der Teig erwacht zum Leben

Warum? Erstens, weil es köstlich schmeckt. Und zweitens, weil es nichts Passenderes als Brot gibt, um ein Fest der Auferstehung, des Neubeginns und des Frühlings zu feiern. Um das zu verstehen, muss man gar nicht religiös sein. Es reicht, dass man schlicht einmal selbst Brot bäckt.

Bäcker und Bäckerinnen werden nämlich regelmäßig Zeugen eines Wunders, zumindest wenn sie mit Hefe oder Sauerteig backen: Sie dürfen zusehen, wie der tote Getreidebrei plötzlich zu blubbern und zu schäumen und von innen aufzugehen – kurz, zu leben – anfängt. Einmal in den Ofen geschoben, ►





► dehnt er sich noch einmal aus, und aus dem ungenießbaren Teig wird plötzlich duftendes, flaumiges, knusprig-frisches Brot.

Brot war daher immer schon ein Symbol des Lebens und der Wiedergeburt. Die alten Ägypter dürften die Ersten gewesen sein, die Sauerteigbrot buken – vor rund 4.000 Jahren. Nach ihrer Überlieferung hatte Osiris, der Gott der Fruchtbarkeit und der Auferstehung, den Menschen diese Kunst gelehrt. Im alten Rom wiederum, jener Zivilisation, die die ersten professionellen Bäckereien hervorgebracht hat, trug der durchaus zeugungsfreudige Göttervater Jupiter unter anderem den Beinamen „pistor“, der Bäcker.

Auch die Bibel ist voll von Brot-Leben-Symbolik, von der Stadt Bethlehem, der Geburtsstadt König Davids und Jesus, deren Name auf Hebräisch „Haus

BROT WAR IMMER SCHON
EIN SYMBOL DES LEBENS
UND DER WIEDERGEURT,
AUCH DIE BIBEL IST VOLL VON
BROT-LEBEN-SYMBOLIK.

des Brotes“ bedeutet, bis hin zum „Brot des Lebens“, wie sich Jesus selbst bezeichnete. Gefragt, wie wir Sterbliche uns denn das Himmelreich vorstellen können, gibt der Sohn Gottes gar eine für Nichtbäcker überraschende Antwort: wie einen Sauerteig.*

So groß war das Wunder des lebendigen Teiges und der Gärung, dass Aristoteles, der große Den- ►

* „Ein anderes Gleichnis sagte er ihnen: „Das Himmelreich gleicht einem Sauerteig, den eine Frau nahm und unter einen halben Zentner Mehl mengte, bis es ganz durchsäuert war.“
Matthäus 13,33

► ker der Antike, überzeugt war, dass Leben spontan in toter Materie entstehen könne – die folgenden 2.000 Jahre galt die sogenannte Spontanzeugung als ziemlich ausgemachte Sache. Jean Baptiste van Helmont, ein angesehener Chemiker und Arzt aus dem 17. Jahrhundert, dem wir das Wort „Gas“ verdanken, meinte gar, unter den richtigen Umständen könnten in Getreidesäcken Mäuse entstehen.

Erst mit der Entdeckung der Mikroorganismen und den Arbeiten von Louis Pasteur wurde die The-

MANCHE MEINTEN SOGAR,
UNTER DEN RICHTIGEN
UMSTÄNDEN KÖNNE LEBEN
SPONTAN IN GETREIDESÄCKEN
ENTSTEHEN.

orie der Spontanzeugung nachhaltig widerlegt. Das heutige Wissen, dass es Hefepilze sind und keine göttliche Urkraft, die unsere Brote, Zöpfe und Striezel aufgehen lassen, hat diesem Vorgang nichts von seinem Zauber genommen.

Das tote Korn erwacht

Mindestens so magisch wie das Brot selbst ist bereits seine wichtigste Zutat, das Getreide. Stellen Sie sich vor, Sie wären einer der ersten Ackerbauern vor gut 9.000 Jahren im Nahen Osten und hätten keinen modernen Biologieunterricht genossen – oder ertragen, je nachdem. Jedes Jahr im Frühjahr könnten Sie aber beobachten, wie aus einem scheinbar toten Korn eine neue Pflanze sprösse, die wenige Monate später nicht nur ein, sondern gleich dutzende neue Körner trüge. Sie hätten nichts weniger als das Wunder des Lebens gesehen. ►





► Getreide war daher auch seit Beginn der Landwirtschaft ein Symbol für den Kreislauf des Lebens, und seine Götter waren stets jene der Erde und der Fruchtbarkeit: vom oben genannten ägyptischen Osiris über die griechische Erdgöttin Demeter zur römischen Göttin Ceres, von deren Name sich das Wort Cerealien für Getreide ableitet.

Hier bei Ströck wissen wir übrigens, dass Brot nicht nur ein wunderbares Symbol für Erneuerung und Wiedergeburt ist, sondern auch, dass es selbst wiedergeboren werden kann. Seit vergangenem Jahr backen wir unser Bio-Wiederbrot, für das wir Brot aus der Überproduktion vom Vortag mit in den Teig mischen und ihm so neues Leben einhauchen. Das hilft einerseits, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden, und schmeckt andererseits hervorragend.

Ganz abgesehen von der symbolischen Kraft: Brot in all seinen Formen hat noch eine sehr festliche

BROT HAT NOCH EINE SEHR
FESTLICHE EIGENSCHAFT:
ES BRINGT MENSCHEN
ZUSAMMEN UND SORGT
FÜR GEMEINSCHAFT.

Eigenschaft, deren Wert wir gerade in Zeiten wie diesen sehen: Es bringt Menschen zusammen und sorgt für Gemeinschaft. Nicht zufällig kommt das Wort Kumpan, der Gefährte, vom Lateinischen „com“ (mit) und „panis“ (Brot): der, mit dem ich Brot teile. Das gilt bei uns in der Bäckerei, wo viele Hände nötig sind, um frische Osterstriezel und Handsemmerln zu backen, genauso wie bei Ihnen zu Hause, wo sich Ihre Liebsten um den gedeckten Ostertisch mit all den köstlichen Osterbroten scharen. Ob es Striezel, Pinze, Pääsiäisleipä oder Choerek ist. 

Brot ist viel mehr als nur ein Grundnahrungsmittel, sagt Slow-Food-Gründer und Nachhaltigkeitsikone *Carlo Petrini*. Wir haben mit ihm darüber gesprochen, warum gutes Brot Zeit braucht und sich immer mehr junge Menschen fürs Backen begeistern.

INTERVIEW **GEORGES DESRUES** & FOTO **SLOW FOOD**

„Brot ist für mich auch ein Symbol für

Geben Sie mir recht, wenn ich sage, dass es in Italien gar nicht so einfach ist, an gutes Brot zu kommen?

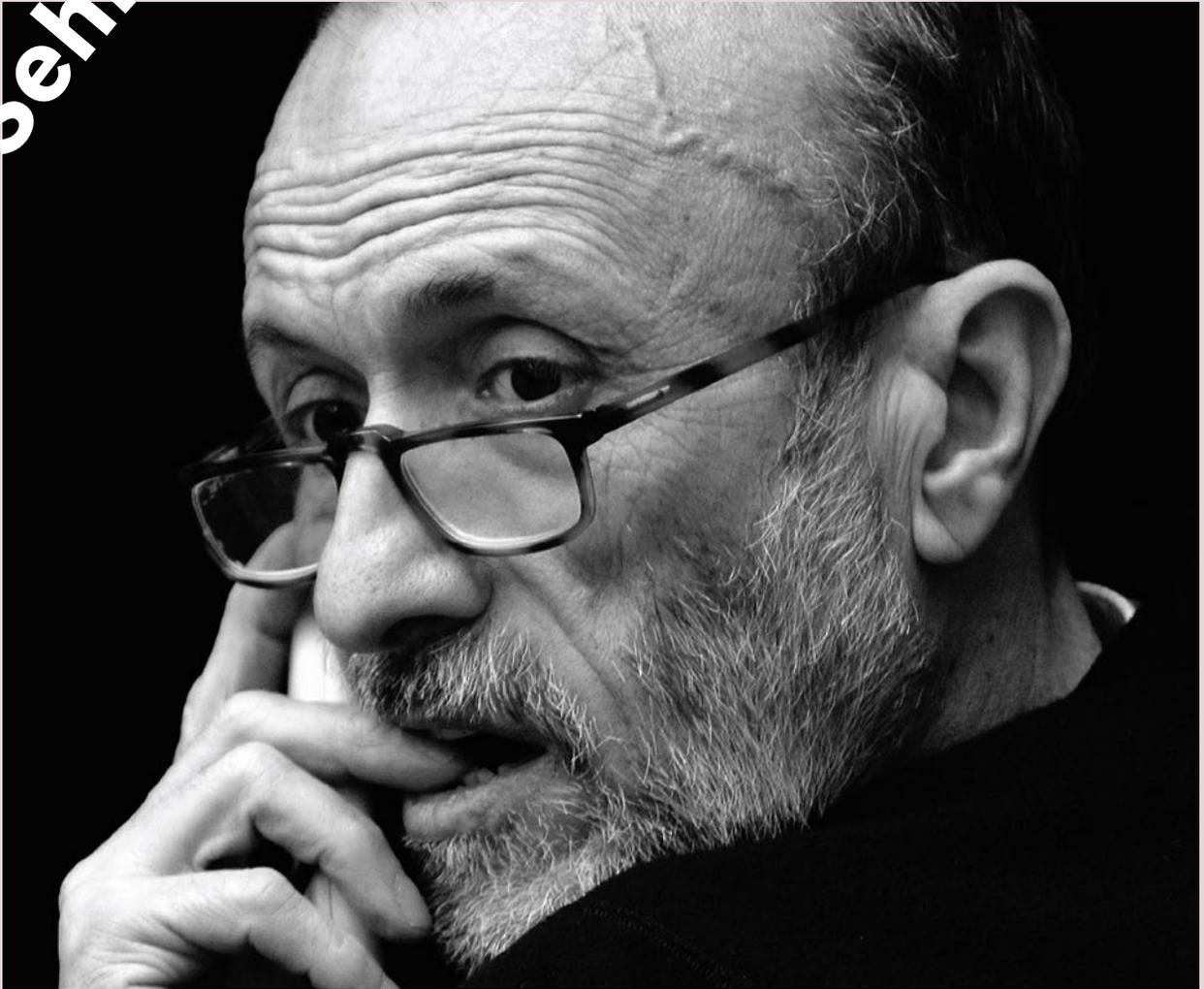
Absolut. In Italien haben wir wundervolle Lebensmittel, dazu gehört auch Brot. Allerdings ist es nicht so weitverbreitet wie in anderen Ländern, wie zum Beispiel in Österreich. Und in meiner Heimat im norditalienischen Piemont ist es ganz besonders schwierig, gutes Brot zu finden.

Wie erklären Sie das?

Vermutlich hängt es mit dem kollektiven Ge-

dächtnis zusammen, mit der Erinnerung an eine Zeit, als Pasta für viele Italiener noch unerschwinglich war und sie fast ausschließlich Brot zu essen hatten. Und das war dann auch von ganz miserabler Qualität. Und als sie sich dann endlich die Weizennudeln leisten konnten, wurde das Brot vernachlässigt. Bei uns gibt es auch ein Sprichwort, das besagt: Reiche träumen Träume, Arme träumen von Brot. Es ist aber auch zu sagen, dass es nach wie vor bedeutende Ausnahmen gibt. Und dass man, je weiter man in Italien in den Süden kommt, besseres Brot findet. ►

die Sehnsucht nach Geschmack."



Carlo Petrini gründete 1986 in Italien Slow Food. Die Organisation setzt sich mittlerweile auf der ganzen Welt für nachhaltig, handwerklich und fair produzierte Lebensmittel ein.



„WIE JEDES GUTE LEBENSMITTEL
BRAUCHT AUCH GUTES BROT VIEL
ZEIT. UND ZEIT IST GELD.
DESWEGEN KÖNNEN KLEINE
ERZEUGER UND ECHE BÄCKER
OFT NICHT MITHALTEN.“

► **Dennoch werden auch einige südtal-
ienische Brotsorten von Ihrem Verein Slow
Food geschützt. Bedeutet das nicht, dass sie
gefährdet sind?**

Doch. In den letzten Jahrzehnten ist die Qua-
lität des Brotes bei uns wie auch anderswo
dramatisch gesunken. Die großen Handels-
ketten vertreiben industriell erzeugtes Brot
und preisen es als frisch an. Doch in Wahrheit
wird es aus in Fabriken erzeugten Teiglingen
gebacken. Mit dem Preis und der kurzen
Backdauer können handwerkliche Bäcker
in der Regel kaum mithalten. Denn wie je-
des gute Lebensmittel braucht auch gutes
Brot viel Zeit. Und Zeit ist Geld. Deswegen
schützen wir mit Slow Food handwerkliche
Bäcker, indem wir ihr Brot und ihre traditi-
onellen Backtechniken bekannt machen und
die Qualität ihrer Arbeit kommunizieren be-
ziehungsweise promoten.

**In den letzten Jahrzehnten ist nicht nur sei-
ne Qualität gewaltig gesunken, Brot wurde
vielmehr auch geradezu verteufelt, als unge-
sund und als Dickmacher angeprangert.**

Das ist in der Tat eine völlig absurde Entwick-
lung. Wenn man bedenkt, welche große Men-
gen an ungesunden, zucker- und fetthaltigen
sowie hochverarbeiteten und völlig unnatür-
lichen Lebensmitteln viele Leute heutzutage
verdrücken, ist es kaum zu glauben, dass man
sich ausgerechnet Brot als Sündenbock für
unsere Ernährungsprobleme ausdenkt. Doch
in den letzten Jahren hat sich auf dem Gebiet
einiges getan, nicht nur in Ländern wie Öster-
reich, sondern auch in Italien greifen immer
mehr junge Leute wieder das alte Handwerk
auf und backen richtig gutes Brot. Einige unter
ihnen haben an der Slow-Food-Universität für
Gastronomische Wissenschaft studiert, wo wir
auch einen Brotbackkurs anbieten. Wir haben
festgestellt, dass viele junge Leute geradezu eine
Leidenschaft für echtes Brot entwickeln und
sich für den Beruf des Bäckers begeistern. Und
einen Markt für ihr Brot finden sie auch. Das
ist ja wohl ein sehr gutes Zeichen.

**Auch in den sozialen Medien posten sehr
viele Leute Fotos von ihrem hausgemachten
Brot, fast schon mehr als von ihren Katzen.**

Die Corona-Krise hat den Trend noch verstärkt. Wie erklären Sie das?

Brot wird oft als „Grundnahrungsmittel“ bezeichnet. In Wahrheit ist es aber viel mehr als das. Es hat auch einen sehr vielschichtigen, symbolischen Wert. Jener des Grundnahrungsmittels, des zum Überleben Notwendigen ist nur einer davon.

Welche sind die anderen?

Also für mich ist Brot auch Symbol für die Sehnsucht nach Geschmack. Denn wenn Sie genau darüber nachdenken, gibt es ja keine Notwendigkeit, Brot zu backen. Vom Nährwert her ist ein Brei aus Weizenkörnern oder -mehl und Wasser nicht viel ärmer. Dennoch hatte irgendwann in grauer Frühzeit jemand die brillante Idee, den Brei über Feuer zu backen, und hatte ihm damit einen betörenden Duft entlockt und einen tausendfach besseren Geschmack verliehen.

Und später kam dann auch noch Hefe dazu.

Ganz genau. Offenbar hat man im Nahen Osten und in Ägypten damit begonnen, dem Teig auch Hefe beizumengen, wodurch man höhere

Bekömmlichkeit, aber auch eine appetitliche Erscheinung und vor allem eine delikate Kruste erreichte. Die Technik hat sich dann vom Nahen Osten über Griechenland auch ins alte Rom verbreitet. Dann ist da freilich noch die religiöse Bedeutung, etwa im Leib Christi. Leider wurden parallel zur Industrialisierung die größeren Brotformate von den kleineren verdrängt, zumindest bei uns in Italien.

Wieso bedauern Sie das?

Weil die wichtigste Symbolik des Brotes im Teilen liegt. Und kleine Brote viel eher für Individualismus stehen. Das italienische Wort „compagnia“ oder „compagno/a“ sowie das deutsche „Kumpane“ leiten sich vom Lateinischen „com“ und „panis“ ab – das sind jene Personen, mit denen man das Brot teilt. Und wir von Slow Food sind der Überzeugung, dass die drei großen Krisen unserer Zeit, nämlich Wirtschafts-, Umwelt- und Gesundheitskrise nur mit einem Ende des Individualismus und einem stärkeren Gemeinschaftssinn bewältigt werden kann. Das ist in unseren Augen die wohl bedeutendste Symbolik des Brotes.



„WIR HABEN FESTGESTELLT, DASS VIELE JUNGE LEUTE GERADEZU EINE LEIDENSCHAFT FÜR ECHTES BROT ENTWICKELN UND SICH FÜR DEN BERUF DES BÄCKERS BEGEISTERN.“





French Toast

vom Osterstriezel mit Beerenkompott und Topfencreme

REZEPT CHRISTOPHER SCHRAMEK (Gastronomieleiter Ströck) & FOTO LUKAS LORENZ

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

2 große Eier
100 ml Milch
Prise Salz
Prise Zimt
8 Scheiben Osterstriezel,
 nicht mehr ganz frisch
100 g Butter
Gehackte Pistazien,
 zum Bestreuen

Für den Beerenröster
500 g gemischte Beeren,
 frisch oder tiefgekühlt
100 g Zucker
Saft einer Zitrone
1 TL Speisestärke (optional)

Für die Topfencreme
200 g Topfen
100 g Mascarpone
25 g Staubzucker
1 Bio-Zitrone (Saft und Abrieb)
1 Bio-Orange (Saft und Abrieb)
Mark einer Vanilleschote

ZUBEREITUNG

Ofen auf 140 Grad vorheizen.

Eier, Milch, Salz und Zimt verschlagen. Striezelscheiben beidseitig in den Eiern wenden und kurz ziehen lassen, damit sie sich vollsaugen. Auf ein Gitter legen und etwas abtropfen lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Striezel darin beidseitig behutsam goldbraun braten. Für 5 Minuten im warmen Ofen ziehen lassen.

Für das Beerenkompott alle Zutaten behutsam im Topf erwärmen – so lassen die Beeren ihren Saft und man muss keine Flüssigkeit zugeben. Wer möchte, kann das Kompott mit etwas Speisestärke binden.

Für die Topfencreme alle Zutaten glattrühren.

French Toast mit Topfencreme und Kompott auf einem Teller anrichten und vor dem Servieren mit Pistazien bestreuen.



DIE PINZE

Eine richtig gute Osterpinze braucht viel Zeit und Liebe – dann aber wird sie so flaumig und resch wie eine gebackene Wolke! Die Pinze ist nur eine von vielen Osterspezialitäten bei Ströck. Wir haben einen Blick in die Backstube geworfen und unseren geschäftigen Meisterbäckern beim Zöpfeflechten und Pinzeschneiden zugesehen.

FOTOS LUKAS LORENZ

SEI MIT EUCH



KÖSTLICH WIE ZU KAISERS ZEITEN

Die Pinze verdanken wir noch der alten Monarchie: Sie stammt ursprünglich aus dem Friaul, der Gegend um Triest, und kam noch zu Kaisers Zeiten über Slowenien und die Steiermark nach Wien. Ihre typische Form verdankt sie drei Scherenschnitten und soll an den Schwamm erinnern, der Jesus von einem römischen Soldaten gereicht wird. Wir backen sie groß und klein – und damit passend zu jedem Anlass und für jeden Appetit.



OSTER-COLOMBA

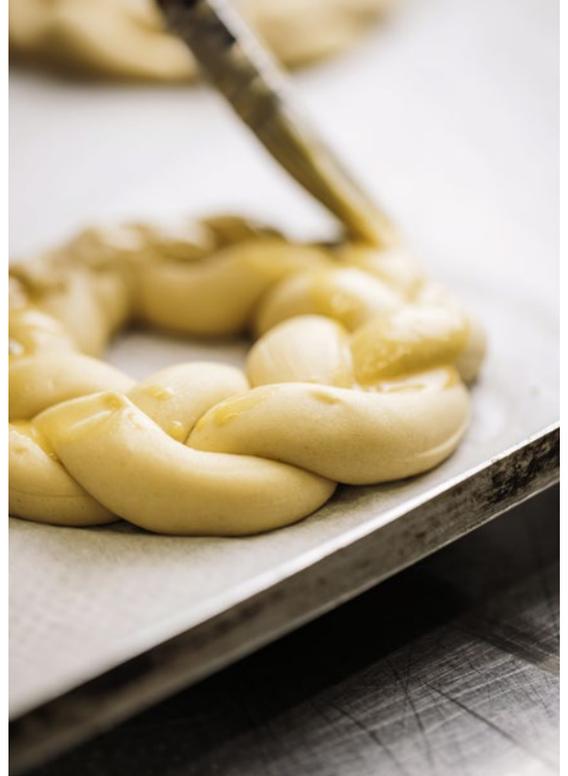
Diese italienische Osterspezialität wird traditionell an Freunde, Verwandte und Bekannte verschenkt und ist das österliche Pendant zum Panettone.

Unsere Colomba, ital. für Taube, besteht aus besonders zartem, saftigem Sauerteig-Briocheiteig und ist mit Haselnussmakronenmasse und Mandeln bedeckt.









VON HAND GEFLOCHTEN

Der Kranz ist in vielen Kulturen ein beliebtes Ostersymbol und soll an die Dornenkrone Jesu erinnern.

Ganz abgesehen von jeglicher religiöser Symbolik schmeckt so ein Hefekranz aber einfach fantastisch. Bei Ströck werden die Kränze ganz liebevoll von Hand geflochten, mit Ei eingestrichen und mit Zucker bestreut. Und weil das Ei ein wunderbares Symbol für den Neuanfang ist, legen wir noch ein Osterei oben drauf.





SO SÜSS UND ZART

Hasen sind ja bekannt dafür, sich um möglichst viel Nachwuchs zu bemühen – kein Wunder also, dass sie schon seit Urzeiten ein beliebtes Fruchtbarkeitssymbol sind. Der Osterhase, der Kindern Eier bringt, taucht allerdings erstmals in Deutschland im 15. Jahrhundert auf, mit deutschen Auswanderern erreichte er irgendwann die USA und eroberte dann die Welt. Wir backen unsere Osterhasen aus flaumigem Briocheteig und formen sie in liebevoller Handarbeit, damit jeder so gut aussieht, wie er schmeckt.





Da keimt der Frühling!

Wir spüren ihn schon ganz deutlich, den Frühling – bis das erste Grünzeug sprießt, wird es aber noch dauern. Dabei sind frische Vitamine gerade jetzt das Gebot der Stunde. Da hilft nur eines: selber züchten. Wir haben eine Kresseschale gefunden, mit der das beinahe ohne Zutun geht!

TEXT SEVERIN CORTI & FOTO LUKAS LORENZ

Ein Butterbrot, krachfrisch, mit ganz viel Kresse drauf, ist so ziemlich das einfachste Essen, was man sich nur vorstellen kann. Viel besser geht's aber auch nicht. Wenn man noch dazu die Freude hat, dem frischen, scharfen Grün buchstäblich beim Wachsen zuschauen zu können, ist es überhaupt grandios.

Noch dazu, wo diese jungen, ganz frisch gekeimten Pflänzchen auf eine Art mit Vitaminen, Enzymen und sekundären Pflanzeninhaltsstoffen aufgeladen sind, die es bei ausgewachsenem Gemüse kaum gibt. Diese Keime zu nutzen heißt nichts weniger, als sich das Wunder des Lebens zu eigen zu machen. Es ist nämlich wirklich wunderbar, wie sich aus den Samen nur durch Zugabe von Wasser und, nach ein paar Tagen, auch Licht ein richtiges Kraftbündel an gesunden Inhaltsstoffen entwickelt, die vorher nicht da waren. Wenn Leben entsteht, dann richtig – und in den ersten Tagen braucht das zarte Grün eben besondere Kraft, um sich dafür zu wappnen.

Wächst ganz von selbst

Sich diese Kraft zunutze zu machen ist die Idee hinter der Kresseschale oder eines Keimglases. Es gibt viele Modelle zur Auswahl. Besonders einfach und unschlagbar bedienungsfreundlich in der Handhabung ist die hier vorgestellte Variante, bei der nur am Beginn der Anzucht bis zur Markierung gegossen werden muss und nach drei bis vier Tagen, wenn die jungen Pflänzchen ihre Köpfchen recken, die mitgelieferte Abdeckung abgenommen wird. Nach fünf bis sieben Tagen ist die Kresse reif und kann geerntet werden –





idealerweise gleich direkt auf ein bereits mit Butter bestrichenes Brot.

Die Keimchale besteht aus in Deutschland gebranntem Porzellan und einem Einsatz aus Edelstahl – beides spülmaschinenfest –, dazu gibt es verschiedene passgenaue Samenpads, die lediglich eingelegt und begossen werden müssen. Das Ding sieht mit seiner klaren, schnörkellosen Form gut aus und macht sich am Fensterbrett genau so hübsch wie direkt am Esstisch. Dem Vernehmen nach scheuen sich manche Besitzer anfangs sogar, die ersten Microgreens zu ernten, weil die Schale mit ihrem Wald aus winzigen Pflanzen „einfach so gut aussieht“.

Die fixfertig auf Vlies angebrachten Samen sind in sechs Sorten zu haben: nussig herbe Rucola, pikant scharfe Kresse, würziger (und besonders eisenreicher) Brokkoli, aber auch die krenig-würzigen Radieschengreens, durchaus feuriges Senfgrün und die vergleichsweise lieblichen Rotkrautsprossen, die mit ihren violetten Stielen besonders hübsch aussehen.



HEIMGART STARTERKIT

Im Starterkit sind neben der Porzellanschale und dem Edelstahleinsatz auch zwei Samenpads enthalten, mit denen Sie sofort loslegen können. Die Anzucht ist denkbar einfach und unkompliziert: einfach die Keimchale mit Wasser füllen, Anzuchtpads auf den Edelstahleinsatz geben und die Abdeckung drauflegen. Das war's schon. Jetzt heißt es abwarten und den Pflänzchen beim Wachsen zuschauen, bis sie nach ca. 5–7 Tagen geerntet werden können – und das ganz ohne Erde oder zusätzliches Gießen.

Sind Sie neugierig, wie fix die jungen Pflänzchen auf der Porzellanschale zu sprießen beginnen? Dann schauen Sie schnell auf stroeck.at/gewinnspiele nach! Da verlosen wir drei Starterkits unter unseren Lesern. Viel Glück und gutes Gelingen!

Heimgart Starterkit, € 34,90 bei heimgart.com



Leopold Hammerl im Kreise seiner 5.000 Hennen. Sie haben fünf Hektar Platz zum Scharren und Picken.

WO SICH FUCHS UND HENNE GUTEN MORGEN SAGEN

An dieser Stelle präsentieren wir Partner unserer Bäckerei, die mit ihren herausragenden Produkten wesentlich zur Qualität des Ströck-Angebots beitragen. Familie Hammerl, die im Waldviertel eine Bio-Landwirtschaft betreibt, beliefert unsere Ströck-Kaffeehäuser mit Bio-Eiern.

TEXT SEVERIN CORTI & FOTOS LUKAS LORENZ

So wirklich fuchsdicht wird Leopold Hammerl die prächtigen fünf Hektar Wald und Wiese nie bekommen, die seinen Legehennen als Weide dienen. „Dafür ist das Gelände zu uneben, irgendwo findet der Fuchs da immer einen Weg“, oder zumindest immer wieder. Jede zehnte Henne, weiß Leopold Hammerl aus Erfahrung, muss er über kurz oder lang abschreiben, „die holt sich entweder der Fuchs oder der Habicht“. Natürlich wäre es ihm lieber, wenn sich solche Verluste vermeiden ließen. Andererseits: „Dann müsste ich meine Hennen Tag und Nacht einsperren, und das kommt für mich nicht infrage. Die Natur gibt uns so viel, da ist es schon in Ordnung, dass sie sich auch ihren Teil nimmt.“

Seit 2013 ist der Hof bei Rapottenstein im westlichen Waldviertel, den er gemeinsam mit seiner Frau Karin und dem inzwischen 23-jährigen Sohn Clemens bewirtschaftet, ganz auf Legehennenhaltung umgestellt. Natürlich bio und, natürlich, ►

► nach dem Hahn-und-Henne-Prinzip. Familie Hammerl ist Teil eines Programms, mit dem sichergestellt wird, dass die Hennen aus einer Zucht kommen, in der auch die männlichen Küken heranwachsen dürfen. Das ist keineswegs selbstverständlich – selbst in Bio-Betrieben werden sie in vielen Fällen immer noch routinemäßig getötet. „Die Hähne dürfen in Partnerbetrieben zu Junggockeln heranwachsen, die ganz wunderbare Braten ergeben“, sagt Hammerl, „das ist uns sehr wichtig, deshalb haben wir von Anfang an bei dieser Initiative mitgemacht.“

Glückliche Gockel

Dabei werden die Mehrkosten aber auf die Eierproduzenten umgewälzt. „Wir zahlen um zwei Euro je Legehennen mehr, damit ihre Brüder auch ein gutes Leben haben. Aber das ist es uns und unseren Kunden allemal wert“, sagt Hammerl. Leopold ist auf dem Hof für „die Hendlwirtschaft“ zuständig, die neben der Betreuung seiner insgesamt 5.000 Tiere auch die Auslieferung an die Kunden in der Wachau und in Wien umfasst. „Meine Frau Karin hat die Innenwirtschaft mit Buchhaltung einerseits und Fertigung von Eiernudeln andererseits über. Und unser Sohn Clemens macht die Außenwirtschaft, die Wiesen, Felder und den Wald. So geht sich das in unserer kleinen Familie wunderbar aus.“

Als Bio-Hennen haben die Tiere der Hammerls je zehn Quadratmeter Auslauf. Die Lage am Waldrand kommt ihnen dabei ganz besonders entgegen: „Hendl sind ja ursprünglich Waldrandbewohner, die lieben es, wenn sie schnell irgendwo Unterschlupf finden“, sagt Leopold, „die freie Wiese behagt ihnen an sich gar nicht.“ Deshalb hat er in den vergangenen Jahren auch echte Waldviertler Dirndlsträucher (das sind die mit der gelben Frucht, Anm.) auf der Wiese gesetzt. „Die lieben meine Hendl als Unterschlupf, aber ganz genauso auch als Futter“, sagt er, „da muss ich bei der Ernte schnell sein, sonst fressen sie alles weg.“

Das reguläre Futter der Hendl ist natürlich bio und umfasst Mais, Weizen, Gerste und Sonnenblumenkuchen (der bei der Ölpressung übrig bleibt), außerdem zertifiziert europäisches Soja und etwas Kalk für die Festigkeit der Schalen. Was nicht zertifiziert bio, sondern einfach Natur pur ist, sind die Würmer und Insekten, die sie beim Scharren und Kratzen auf der Weide picken.

Wer so sorgfältig und im Einklang mit der Natur arbeitet, denkt natürlich auch auf anderen Gebieten ein Stück weiter. So haben die Hammerls die Dächer ihrer zwei Hendlställe längst mit Photovoltaik-Anlagen bestückt. In Kombination mit einem 44-kW-Speicher stammt der Großteil der für den Betrieb





Die cremefarbenen Eier von Leopold Hammerls glücklichen Hennen kommen in den Ströck-Kaffeehäusern frisch auf den Tisch.

Der Frühling wird bio

Ab sofort gibt es in den Ströck-Filialen jetzt noch mehr Bio:
Wir machen unsere Snacks und unser Frühstück zukunftsfit.
So gut schmeckt Nachhaltigkeit!

FOTOS LUKAS LORENZ

Das Bio-Wiederweckerl



JUNGES GEMÜSE

Bio-Kresse, Bio-Radieschen und junger Bio-Blattspinat verleihen einen knackigen Biss und würzige Frische – Frühling zum Anbeißen.

BIO - WIEDERWECKERL

So wie unser Bio-Feierabend-Wiederbrot wird auch unser Bio-Wiederweckerl aus langsam geführtem Sauerteig gebacken, in den unser bestes Brot vom Vortag verarbeitet wird. Knusprig, flaumig, unglaublich saftig!

BIO - RUCOLA - PESTO - AUFSTRICH

Aus gartenfrischem Rucola machen wir ein herrlich-würziges Pesto, das diesem Weckerl einen unverwechselbaren Charakter verleiht.

BIO-ORANGENSAFT

Den Kaffee Ihrer Wahl gibt es extra dazu, der Bio-Orangensaft ist schon dabei: aus reifen Früchten, vollgepackt mit den Vitaminen für einen tollen Tag.

Bio-Frühstück



BIO-SEMMELN

Aus 100 Prozent österreichischem Bio-Weizenmehl mit Liebe gebacken, ist die Kaisersemmel nicht zufällig das absolute Lieblingsgebäck der Österreicher. Und zum Frühstück ganz besonders!

**BIO-SCHINKEN
UND BIO-KÄSE**

Das beste Gebäck verdient den besten Belag: zarter, saftiger Bio-Schinken mit dezenter Rauchnote und milder Bio-Käse aus bester heimischer Milch. Guten Appetit.

BIO-LAUGENRING

Er ist einer unserer beliebtesten Klassiker für den Hunger zwischendurch – jetzt in Bio-Qualität. Bestreut wird er mit Bio-Sesamsaat, neben vielen Vitaminen steckt da besonders viel Kalzium und Eisen drin!

Bio-Laugerring mit Schnittlauch



**BIO-FRISCHKÄSE
MIT BIO-SCHNITTLAUCH**
So cremig, so frisch, so zart: Unser Frischkäse legt sich wie eine Wolke auf den Bio-Laugerring, der frische Schnittlauch liefert dazu die animierend pikante Note.

**BIO-DINKEL-
VOLLKORNWECKERL**

Kräftig braun in der Farbe, ganz zart süßlich im Geschmack und bis oben voll mit exquisiten Inhaltsstoffen – das ist unser kraftvolles Bio-Dinkel-Weckerl. Ein richtiges Powerpaket von einem Snack!

Bio-Dinkel-Vollkornweckerl



KÖSTLICHE BIO-FÜLLE

Vom saftigen Schinken über den würzigen Gouda bis zur knackigen Gurke, der aromatischen Tomate und dem frischen Salat ist alles, was in diesem Weckerl steckt, reine Bio-Qualität.



Spinatquiche

mit Lachsforelle und Frühlingskräutersalat

Wir starten mit Leichtigkeit in den Frühling und lassen uns von Ströck-Entwicklungsbäcker Pierre Reboul zeigen, wie ein echter Franzose das Thema Quiche angeht. Die duftige, salzige Tarte auf Eier-Basis ist ein absoluter Klassiker der bürgerlichen Küche. Die Füllungen sind vielfältig, in diesem Fall kommen Spinat und Lachsforelle zum Einsatz. Das Topping aus taufrischen Frühlingskräutern und Gemüse aber macht sie „très élégant“! 

FOTOS LUKAS LORENZ

ZUTATEN (FÜR 6–8 PERSONEN)**Für den Mürbteig****225 g griffiges Weizenmehl**

(Typ 480)

1 EL Maizena**190 g kalte Butter in Würfeln****Prise Salz****Prise Zucker****ca. 3 EL Milch****1 Eidotter****Für die Fülle****200 g Blattspinat, geputzt****200 g Lachsforellenfilet****2 Frühlingszwiebel****1 Knoblauchzehe****3 Zweige Dill, gehackt****20 g Butter****250 g Schlagobers****3 Eier****Salz, Pfeffer aus der Mühle****Für die Garnitur****2 Handvoll gemischte, gezupfte****Gartenkräuter** (z. B. Dill, Minze,

Basilikum, Erbsensprossen,

Schnittlauch, Senfsprossen etc.)

¼ Romanesco**5 Stangen grüner Spargel****1 Salatgurke****Saft einer halben Zitrone****3 EL Olivenöl****Salz, Pfeffer****ZUBEREITUNG**

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 eine Stunde rasten lassen. Währenddessen die Fülle vorbereiten: Zwiebel und Knoblauchzehe fein hacken und in der Butter andünsten, ca. 5–7 Minuten. Den gehackten Dill und Spinat unterheben und abschmecken, abkühlen lassen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, in eine ausgebutterte Tarteform (26 cm Durchmesser) transferieren und die Ränder gut fixieren (siehe Bilder). Für mindestens eine Stunde (oder über Nacht) abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Das Backrohr auf 160 °C vorheizen. Den Quiche-Boden für 20 Minuten blind backen, dann herausholen und kurz abkühlen lassen.

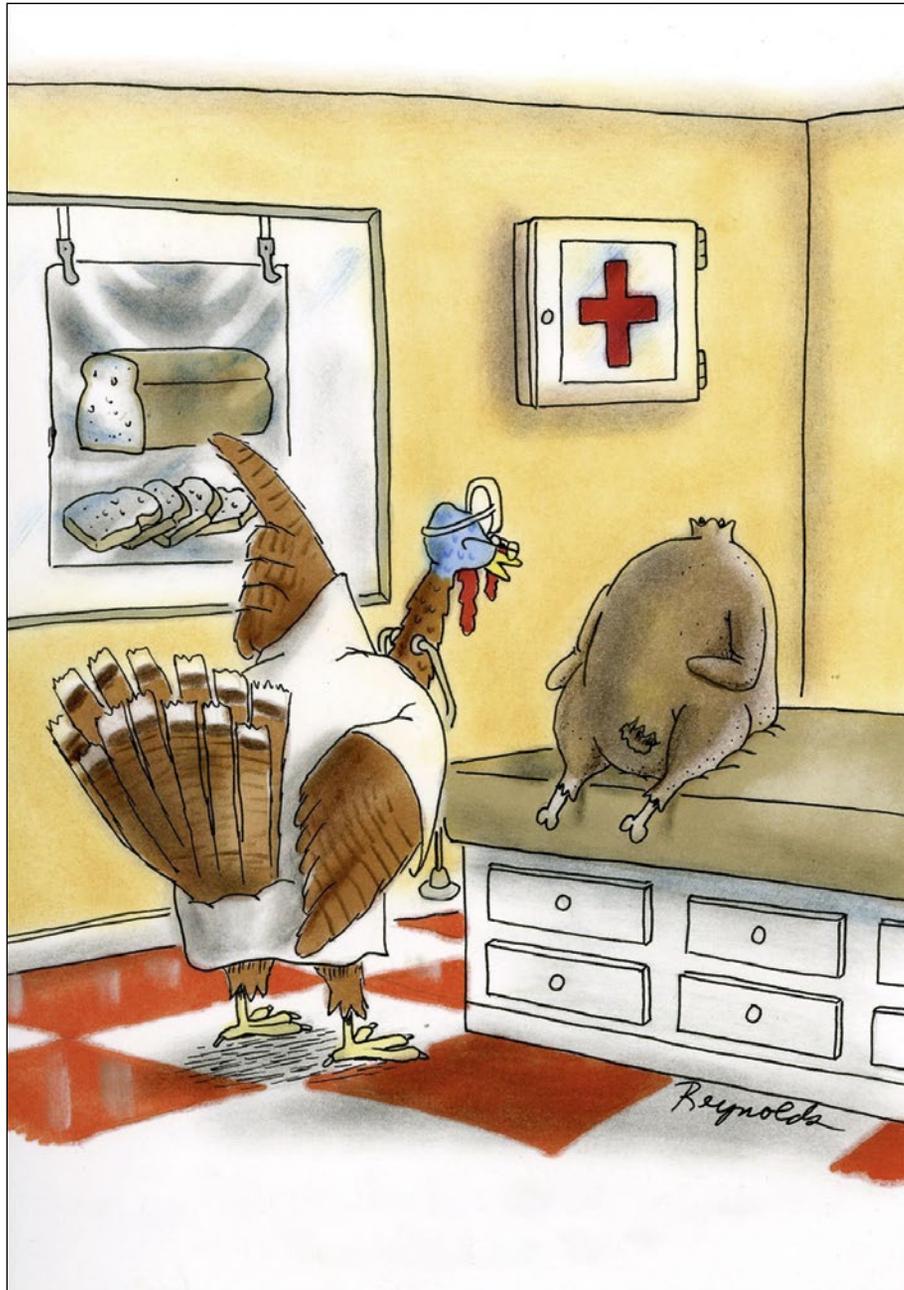
Den Fisch in kleine Würfel schneiden. Schlagobers und Eier mit Salz und Pfeffer zu einem Guss verquirlen. Die Spinatfülle auf dem Quiche-Boden gleichmäßig verteilen, den Fisch ebenso. Mit dem Guss vollenden und ca. 30 Minuten backen, bis die Masse fest geworden ist. Herausholen und etwas abkühlen lassen.

Für die Garnitur Romanesco in Röschen teilen. Spargel zuputzen und in 3 cm Stücke schneiden. Beides in kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren und abschrecken. Die Gurke waschen und mittels Sparschäler in lange Streifen schneiden, etwas einsalzen, nach 5 Minuten zu Rollen formen. Alles mit den Kräutern und einer Marinade aus Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen und auf der lauwarmen Quiche drapieren. Mit Frühlingsblüten ausdekorieren und servieren.

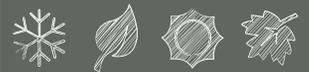


Forelle, Spinat, Eier und frische Kräuter – das sind die Hauptzutaten dieser wunderbar duftigen Quiche, mit der der Frühling Einzug in die Küche hält. Besonders reizvoll: der knackige Kontrast durch das Topping aus Frühlingsgemüse und -kräutern!





„Ich hab’ Sie ja immer davor gewarnt, sich mit Kohlehydraten vollzustopfen!“



Ellmauhof
FAMILIENRESORT *****SUPERIOR
DAS FERIENGUT



URLAUBSGLÜCK ZU JEDER JAHRESZEIT

IHRE HIGHLIGHTS IM FAMILIENRESORT:

- 🍷 Gourmet-Vollpension, inkl. Kaffee- und Teebar, Saftbrunnen, Babybuffet und Eisbar
- 🐾 Ellmauhof Reitakademie für Kinder und Erwachsene mit Privatstunden, Kursen und Reitpaketen für Anfänger und Erfahrene/Profis
- 🏠 Minibauernhof mit Tretraktoren, Winterspielplatz uvm.
- 🐾 Beheizter Indoor-Streichelzoo mit Spielhaus und vielen tierischen Bewohnern
- ♨️ Spa- und Wasserwelt mit Tunnelrutsche, Wildwasserkanal und Familien-Liegeconcons
- 🎱 Freizeitlounge mit Billard, Dart, Airhockey und Tischkicker
- 🏞️ Abenteuer Gipsyland auf 150 m² mit Softplayanlage
- 🏊‍♀️ Baby- und Kinder-Schwimmkurse
- 🏃‍♀️ Sport-, Aktiv-, Wander- und Vitalprogramm an 5 Tagen die Woche
- 👶 Fitdankbaby® Kurse für werdende Mütter und Fitness mit dem Baby
- 👦 7 Tage Kinderanimation für Baby, Minis, Kids und Teens von täglich 12 Stunden
- 🎿 Ski in & Ski out - direkter Einstieg in den Skicircus Saalbach Hinterglemm/Leogang/Fieberbrunn
- 🏂 Zwergerl-Skischule direkt auf der beschneiten Skiwiese am Hotel

KLEINKINDERWOCHE MIT REIT- ODER SCHWIMMBONUS

**Buchbar im Mai, Juni und September 2021
ab 3 Übernachtungen
für 2 Erwachsene + 1 Kind bis 6 Jahre ab € 834,-**

Gönnen Sie sich und Ihren Liebsten entspannte Ferientage in der Salzburger Bergwelt, inmitten grüner Wiesen mit viel an Freiraum und liebevollem Luxus.

Die Pauschale beinhaltet alle **Ellmauhof-Inklusivleistungen** und die **JOKER-CARD** – die Inklusiv-Card für 6 Bergbahnen und Attraktionen der Region.

- 🍷 **Inklusive 3x in der Woche fitdankbaby® Kurse**
- 🐾 **Reit- oder Schwimmbonus im Wert von € 70,- pro Kind (berechnet für 7 Nächte)**



stroeck.at
stroeck-feierabend.at