



# Liebe den Fruchtgenuss





Liebe das Leben

www.pago.at



#### **Liebe Leserinnen und Leser!**

ie wichtigste Verbündete des Bäckers ist in den vergangenen Jahren etwas in Verruf geraten: die Hefe, auf gut Wienerisch als Germ bekannt. Immer mehr Menschen meinen, sie nicht gut zu vertragen, Bäckereien bieten sogenanntes hefefreies Brot an. Dabei ist die Hefe maßgeblich an dem Wunder beteiligt, das aus geschmacksneutralem Mehl köstliches, luftig-saftig-knuspriges Brot macht!

Wir sind daher zu einer Ehrenrettung ausgerückt, haben uns angesehen, was die Hefe alles kann, und haben mit Hefeforschern gesprochen. Die halten es für äußerst unwahrscheinlich, dass Hefe schlecht für uns ist. Was wirklich der Grund ist für mögliche Unverträglichkeiten, warum "hefefreies" Brot so gut

TO: LUKAS LORENZ

wie immer Hefe enthält und warum die Backhefe eine echte Wienerin ist, lesen Sie ab Seite 10.

Die wichtigste Zutat des Bäckers, das Mehl, ist im vergangenen Jahr drastisch teurer geworden, zumindest jenes aus Österreich. Um 125 Prozent mehr kostet es nun. Warum wir trotzdem auch weiterhin nur mit österreichischem Mehl backen, erklären wir ab Seite 42. Für unsere Grafik auf Seite 43 haben wir uns angesehen, wie viel davon bio ist – und waren selbst überrascht. Vorab: Für Ströck wird jährlich an die 1.570 Fußballfelder mehr Bioweizen geerntet als noch vor zehn Jahren!

Ebenfalls stark gestiegen sind die Energiepreise. Was bei uns unangenehm ist, ist in Schwellenländern mitunter ein lebensbedrohendes Problem. Der oberösterreichische Bäcker Helmut Gragger hat Backöfen entwickelt, die entscheidend günstiger zu beheizen sind – derzeit arbeitet er an einem, der nur mit Sonnenwärme funktioniert. Wir haben seine Öfen in mehreren afrikanischen Ländern besucht – ab Seite 6.

Zuletzt noch eine für uns höchst erfreuliche Nachricht: Die Erfolgsgeschichte von Ströck-Feierabend geht weiter, bald eröffnet in Wien-Neubau unsere dritte Feierabend-Filiale. Mehr darüber – und über unsere neuen GärtnerInnen – auf Seite 20.

Ich wünsche Ihnen und Ihren Liebsten eine wunderbare Frühlings- und Sommerzeit!

Ihr Philipp Ströck

flical

10



20



24



32



6

#### Bäcker von Welt

Helmut Gragger baut revolutionär sparsame Öfen für Schwellenländer.

10

#### Germ ist geil

Warum Hefe unser wertvollstes und nützlichstes Haustier ist.

18

#### Zwei Millionen Jahre Hefe

Vom vergorenen Fruchtsaft über das Sauerteigbrot zum Bio-Sprit.

**20** 

#### Der neue Feierabend

Demnächst eröffnet unsere neue Feierabend-Filiale in Wien-Neubau. 24

#### **Endlich wieder Spargel!**

Die Feierabendküchenchefs servieren Pizza mit Sauce hollandaise.

**26** 

#### Schau mal, wer da grunzt

Zu Besuch bei den glücklichen Schweinen für unseren Bio-Beinschinken.

30

#### **Ein Grund zum Feiern!**

Gründervater Johann Ströck wäre heuer 100 geworden. Die Story zum Jubiläum.

**32** 

#### **Bitte zum Tanz**

So trainieren die Eleven der Ballettakademie der Wiener Staatsoper. 42

#### Die Heimat backen

Ströck bäckt trotz Rekordpreisen weiterhin nur mit österreichischem Mehl.

44

#### **Stramme Stange**

Warum der beste Spargelschäler ein Erdäpfelschäler ist.

46

#### Backen mit Bärlauch

Pierre Reboul veredelt mit dem ersten Grün des Frühlings eine Focaccia.

**50** 

#### **Das letzte Scherzel**

Dieses Brot ist ein Witz. Der absurde Brotcartoon von Chris Wildt. **IMPRESSUM** 

#### Herausgeber & Medieninhaber

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

#### Chefredaktion

Severin Corti, Tobias Müller

#### Produktion

Butter aufs Brot OG

#### Artdirection

Magda Rawicka / magda-raw.com

#### Fotografie

Ashley Taylor, Caroline Ströck, Lukas Lorenz, Caritas Kärnten / Daniel Gollner, Gragger Social Business, Sonnberg Biofleisch, Aumaerk, Transgourmet Österreich, Ströck

#### Illustrationen

Olga Kawacińska, cartoonstock.com

#### Lithografie

Farbpraxis, Studio für Fotografie, Lithografie und Kunstdruck

#### Cover

Lukas Lorenz, Magda Rawicka, Lukas Friesenbichler

#### Lektorat

Armin Baumgartner

#### Druck

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

Mit besonderem Dank an Christoph Ströck

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









202



Intendanz: Eduard & Johannes Kutrowatz







# MIT LISZT UM DIE WELT 09.-26. Juni | 06.-23. Oktober

Sächsische Bläserphilharmonie & Peter Sommerer • Janoska Ensemble • Katie Mahan • Orchester Wiener Akademie & Martin Haselböck & Gottlieb Wallisch • Andrea Linsbauer & Michael Dangl & Herbert Lippert & Clemens Unterreiner • Katharina Treutler • Philharmonix • IL Canto & KlavierDuo Kutrowatz • Boris Giltburg • Ensemble Minui • KlavierDuo Kutrowatz & Nanae Mimura & David Panzl • Claire Huangci • TrioVanBeethoven • Orchester Wiener Akademie & Martin Haselböck & Sumi Hwang • Da Blechhauf'n • Ketevan Sepashvili • Ferry Janoska & Streicher der Wiener Philharmoniker • Kateryna Titova • Orchester Wiener Akademie & Martin Haselböck & Stephanie Houtzeel & Florian Boesch & Chorus Viennensis



www.lisztfestival.at



In Wien und Linz kennt man Helmut Gragger als edlen Holzofenbäcker. Aber der Oberösterreicher hat auch einen bahnbrechenden Brotbackofen für Schwellenländer entwickelt, der mit Erfolg in Afrika eingesetzt wird. Nächstes Projekt: ein Ofen, der nur mit Sonnenkraft bäckt.

TEXT SEVERIN CORTI

elmut Gragger macht hervorragendes Brot, und er kennt sich auch beim Ofenbau außerordentlich gut aus. Der erste Ofen des renommierten Bäckers steht in der Keimzelle seines Unternehmens, der Bäckerei in Ansfelden, ein anderer in seiner Filiale im Herzen der Wiener Innenstadt. Da werden feinste Handsemmeln, lange geführtes Sauerteigbrot und Graggers weithin berühmte Butter-Salzstangerl gebacken, für die sich die richtig gute Kundschaft gern einmal ein wenig länger anstellt. Und dann gibt es die anderen Gragger-Öfen. Die stehen in Warang und in Enampore im Senegal, sie stehen in Uganda und im Kongo und demnächst auch in Nigeria, wo Gragger ein Projekt mit der Godfrey-Okoye-Universität am Laufen hat.

"Der Energieanteil ist bei den Entstehungskosten von Brot gerade in Schwellenländern oft extrem hoch", erklärt Gragger seine Motivation, einen besonders nachhaltigen, mit Abfällen aus der Landwirtschaft zu befeuernden Ofen zu entwickeln. Zudem mache in manchen Ländern Afrikas "die Energie 35 Prozent und mehr der Produktionskosten aus – das ist enorm viel, und in Zeiten wie diesen, wo die Energiekosten für uns alle stark steigen werden, erst recht."

Damit Brot gerade für die Ärmsten auch weiterhin ein leistbares Grundnahrungsmittel bleiben kann, müssen also vor allem die Energiekosten runter. Gemeinsam mit seinem Freund Markus Luger, einem Unternehmer, der in Wien etwa das legendäre Flex, aber auch das Einrichtungshaus Das Möbel mitgegründet hat, entwickelte er einen Ofen, der sich mit selbstgepressten Briketts aus landwirtschaftlichen Abfällen beheizen lässt, mit Sägemehl ebenso wie mit Erdnussschalen, mit Getreidestroh oder Kuhdung. "Das sind Materialien, die es gratis gibt, die Abfall sind." 35 Prozent Energiekosten können mittels Gragger-Öfen auf fünf Prozent heruntergefahren werden. "So arbeiten unsere Mikrobäckereien auf einmal kostengünstiger als die Riesenbetriebe, die auch in Afrika für den

> Helmut Gragger (Mitte rechts) mit Bäckern und Mitaktivisten in der ersten, von ihm initiierten Bäckerei in Senegal.



Niedergang lokaler Kleinbäckereien verantwortlich sind.

Der erste Ofen wurde für ein Entwicklungsprojekt der Evangelischen Kirche Linz in Senegal gebaut. "Das war extrem wichtig, weil wir damit zeigen konnten, dass unsere Idee sich problemlos umsetzen lässt." So konnte Wolfgang Scheidl von der Caritas und in der Folge die Austrian Development Agency (ADA) mit an Bord geholt und weitere Projekte realisiert werden. "In Afrika sind wir inzwischen in vier Ländern aktiv, außerdem in Serbien und Albanien", sagt Gragger. Und in Bangkok, wo mit einem baugleichen Ofen allerdings eine Bäckerei befeuert wird, die Brot nach bester österreichischer Art für die Expats der Millionenmetropole bäckt. Aber das ist eine andere Geschichte.

#### **Uni als Partner**

"Als Bäcker mache ich mich in Afrika nicht wichtig, da geht es um die Deckung von Grundbedürfnissen, nicht um die bestmögliche Form des Brotes", sagt Grageinem erst im Busch so richtig bewusstwiirden.

Für die Bäckerei in Nigeria hat er mit Projektleiter Matthias Gebauer binnen kürzester Zeit 500.000 Euro aufgestellt – via Crowdfunding. Aber die abfallbefeuerten Brotbacköfen sind für Gragger nur ein Zwischenschritt zu seinem eigentlichen Ziel: "Ein Brotbackofen, der ausschließlich mit Sonnenkraft betrieben wird." Was für Laien einigermaßen utopisch klingt, entsteht gerade im Mühlviertel ganz real: "Wir bauen im Herbst einen Prototyp, um zu zeigen, dass es geht. Der soll dann mit einem Partner aus der Industrie in großem Stil gebaut werden."

Wie man sich das vorstellen kann? Ein 150-Quadratmeter-Parabolspiegel bündelt das Sonnenlicht und erhitzt damit Thermoöl, das die Energie in der Folge an einen Speicher abgibt. "So können wir je nach Region pro Tag 400 kWh erzeugen, die in der Nacht fürs Backen verwendet werden können." In Brot übersetzt, ist das genug, um bis zu eine Tonne Brot zu backen, jeden Tag, nur aus der

Mittlerweile werden mit Graggers Öfen in Senegal, Uganda, im Kongo und demnächst in Nigeria jeden Tag etliche Tonnen Brot gebacken – mit extrem geringem Energieeinsatz. Sie werden mit Briketts aus landwirtschaftlichen Abfällen (in den Säcken unten links) beheizt.

ENERGIE MACHT IN AFRIKA BIS ZU 35 PROZENT

DER PRODUKTIONSKOSTEN VON BROT AUS.

MIT GRAGGERS ÖFEN SIND ES BLOSS FÜNF PROZENT.

ger, "wobei: Die Technik des Backens mit Sauerteig habe ich sehr wohl eingeführt." Nicht nur weil das Brot damit unvergleichlich besser schmecke als mit Hefe oder anderen Triebmitteln, "sondern weil es länger frisch hält. Die Menschen können es so bis in ihre Dörfer transportieren – wo es auch am nächsten Tag noch gut schmeckt – und so weiterverkaufen". Das seien Vorteile guten Sauerteigbrotes, die

Kraft der Sonne. Die Märkte für so einen Ofen wären nicht bloß auf Afrika beschränkt, das weiß auch Helmut Gragger: "Mit dem Klimawandel ist das auch in Spanien hochinteressant, in weiten Teilen des Mittleren Ostens – und in Südamerika." Was, wie man als Reisender weiß, alles Gegenden sind, wo die Kulinarik aus Sauerteigbrot einen enormen Profit ziehen könnte.













Hefe ernährt und berauscht (!) uns schon seit vielen Jahrtausenden – und sie ist sehr gesund, wenn man sie nur richtig arbeiten lässt.

Was viele nicht wissen: Die moderne Backhefe ist eine echte Wienerin.

TEXT TOBIAS MÜLLER FOTOS LUKAS LORENZ
ARTWORK MAGDA RAWICKA & LUKAS FRIESENBICHLER

J

eder Gärung wohnt ein Zauber inne. Wenn eine Schüssel toter Teig plötzlich zum Leben erwacht, sich dehnt und streckt sowie Blasen wirft und blubbert, ist das ein magischer, mythischer Anblick.

Hinter dieser wundersamen Erweckung steckt eine nicht weniger wundersame Kreatur: Saccharomyces cerevisiae, die Bäckerhefe. Sie besteht nur aus einer einzigen Zelle, ist nur etwa ein Viertausendstel eines Millimeters klein – und trotzdem hat sie die menschliche Geschichte wahrscheinlich mehr geprägt als jedes andere Lebewesen.

Dass wir Saccharomyces cerevisiae so lieben, liegt an ihrer speziellen Verdauung: Sie frisst Zucker und scheidet CO<sub>2</sub> und Alkohol aus. Wir verdanken ihr daher Bier und Wein, Sauerteigbrot und Striezel – und noch einiges mehr. Sie begleitet uns wahrscheinlich seit grauer Vorzeit, ganz sicher aber seit vielen Tausend Jahren, weswegen sie als erstes je von Menschen domestiziertes Lebewesen gilt.

So wie viele Tiere trinken auch Menschenaffen gern den Saft reifer Früchte, den Hefen vergoren haben. Schon unsere allerersten Vorfahren profitierten daher schon ziemlich sicher von Hefen, die sich allerdings noch von moderner Bäckerhefe unterschieden.

Saccharomyces cerevisiae, wie wir sie kennen, dürfte irgendwann vor rund 15.000 Jahren in China erstmals mit Menschen in Kontakt gekommen sein. Von dort kam sie über die Seidenstraße nach Europa und in den Rest der Welt.

Sie dürfte als Allererste wässrigen Getreidebrei in ein berauschendes Getränk verwandelt haben. In Höhlen in Israel wurden rund 13.000 Jahre alte Anlagen zum Bierbrauen gefunden – sie stammen damit aus einer Zeit, in der Menschen noch keine Landwirtschaft betrieben. Manche Wissenschaftler gehen daher davon aus, dass wir überhaupt erst sesshaft wurden und mit Landwirtschaft begonnen haben, um uns besser dem Hefenhegen widmen und leichter und mehr Bier brauen zu können – die sogenannte Bierbrautheorie.

Ein wenig später – spätestens vor etwa 8.000 Jahren – wurde im heutigen Iran Traubensaft zu Wein vergoren. Beides – Bier und Wein – dürfte zunächst vor allem für religiöse Rituale benutzt worden sein – und steht damit ganz am Anfang menschlicher Kultur und Kunstproduktion.





Das Wiener Hefegebäck par exellence wurde erst durch Backhefe möglich. Schmeckt heute noch besser als damals. Von da war es nur noch ein logischer Schritt, auch weniger flüssige Getreidebreie zu vergären: Es ist archäologisch belegt, dass spätestens um 4.000 vor Christus die Menschen im alten Ägypten Brot mit Sauerteig buken – also Getreidebrei, der von Hefen und Milchsäurebakterien vergoren wurde. Das war nicht nur deutlich schmackhafter und angenehmer zu kauen als unvergorenes Brot, sondern auch deutlich nahrhafter: Wird ein Teig fermentiert, dann werden zahlreiche Nährstoffe im Mehl aufgeschlossen, die für Menschen sonst schlicht unverdaulich und damit nicht verwertbar sind.

#### Die Backhefe ist eine Wienerin

Die allermeiste Zeit unserer Geschichte arbeiteten Brauer und Bäcker eng zusammen, sowohl für Bier als auch Brot wurde dieselbe Hefe verwendet. Das änderte sich erst im späten 18. Jahrhundert. Bis dahin waren vor allem sogenannte obergärige Bierstile wie Weißbier, Alt, Kölsch oder Pale Ale verbreitet. Die Hefen steigen dabei beim Brauen an die Oberfläche des Suds und können daher leicht abgeschöpft und an Bäcker verkauft werden.

Als um die Wende vom 18. zum 19. Jahrhundert untergärige Biere wie Lager in Mode kamen, hatten die Bäcker plötzlich ein bis dahin unbekanntes Problem: Hefemangel. Die Wiener Bäckerinnung schrieb daher einen Wettbewerb aus, um zu ergründen, wie



**Striezel mit Rosinen** 

Flaumig, fluffig, herrlich luftig – unser Striezel ist eine der besten Arten, das Wunder Hefe zu erleben!

sich Hefe am besten züchten lässt. Das Verfahren, das der Wiener Brauer Ignaz Mautner gemeinsam mit Julius Reininghaus für den Wettbewerb entwickelte, ist bis heute in seinen Grundzügen internationaler Standard. Auch die erste kommerzielle Trockenhefe der Welt wurde 1822 in Wien hergestellt und verkauft.

Weil diese gezüchtete Bäckerhefe viel effizienter war als Bierhefe oder der gute alte Sauerteig, wurden ganz neue Formen von Brot und Gebäck möglich. Eine reine Hefegärung entwickelt zwar weniger



Geschmack als ein Sauerteig, in dem neben Hefe noch zahlreiche andere Mikroorganismen leben, dafür hat sie viel mehr Triebkraft, was gerade bei üppigen Teigen wie Brioche wichtig ist; und sie verfärbt den Teig nicht grau-braun – reine Hefeteige bleiben nobel-weiß.

Zusammen mit dem berühmten pannonischen Mehl war die Wiener Hefe verantwortlich dafür, dass schneeweißes Wiener Feingebäck wie die Semmel oder das mürbe Kipferl weltberühmt wurden und flauschige, weiße Backwaren auf Französisch bis heute Viennoiserie heißen (mehr über diese Geschichte und wie ein Wiener das Croissant nach Frankreich brachte, finden Sie übrigens auf unserer Website in der Geschichte "Das Croissant, ein echter Wiener".)



#### **Butterpinze**

Hefegebäcke sind in allen Kulturen Feiertagsgebäcke – wie unsere köstliche Osterpinze. Schmeckt nicht nur zu Ostern. Hefegebäcke wie Semmeln und Salzstangerln sind immer noch die beliebtesten Backwaren der Österreicher, zu Feiertagen wie Ostern kommen noch Spezialitäten wie Pinze und Brioche hinzu. Auch bei Sauerteigbroten arbeiten Bäcker oft mit zusätzlicher Backhefe: Der Sauerteig sorgt dann fürs Aroma, die Extrahefe dafür, dass der Teig ausreichend aufgeht.

#### Alles - außer ungesund

Nach vielen Jahrtausenden, in denen sie als magisch und Wunder gegolten hat, hat der Ruf der Backhefe in den vergangenen Jahren ein wenig gelitten – zumindest bei der immer größer werdenden Gruppe an Menschen, die meinen, Hefe nicht gut zu vertragen. Der Vorwurf: Moderne Hefe sei schlecht für die Verdauung und könne Darmbeschwerden auslösen.

Es stimmt schon: Hefen haben sich zwar in den vergangenen Jahrtausenden verändert und sind dank menschlicher Zucht immer effizienter geworden. Dank wiederbelebter Hefen aus ägyptischen Gräbern wissen wir, dass diese Hefen bei weitem nicht so gute Gärer waren wie unsere moderne Backhefe. Schlecht verträglich sind sie für uns trotzdem nicht.

Wir nehmen mit Brot und Gebäck nur minimale Mengen Hefe zu uns, gleichzeitig sind Hefen ein wesentlicher Bestandteil der Flora des menschlichen Darms. Sie bestehen aus wertvollem Protein.



enthalten zahlreiche Aminosäuren und Unmengen an B-Vitaminen, weswegen sie etwa als Nahrungsergänzungsmittel gegessen werden. Veganer benutzen sie außerdem gern als Würzmittel und Käseersatz. So gut kann Hefe schmecken, dass sie seit kurzem sogar einer der besten Köche der Welt verwendet: Riccardo Camanini serviert in seinem Lido 84 am Gardasee eine Carbonara mit Trockenhefe statt mit Käse.

Viel wahrscheinlicher ist, dass die Zunahme an Unverträglichkeiten an einer anderen Art zu backen liegt. Oder anders ausgedrückt: Schuld ist nicht die Hefe, sondern die Art, wie sie verwendet wird. Sie lässt sich nämlich nicht gern hetzen. Während der langsamen Gärung werden zahlreiche Stoffe im Teig abgebaut, die mitunter für manche Menschen schwer verdaulich sind. Wenn diese Zeit fehlt, bleiben die Stoffe im Teig und Brot und Gebäck können schlechter verträglich sein.

In traditionellen, handwerklichen Bäckereien wie der Bäckerei Ströck darf jeder Teig, auch reine Hefeteige, mindestens ein paar Stunden, oft auch Tage gären, bevor er gebacken wird. Für die Semmerln etwa wird bei Ströck ein sogenannter Poolish angesetzt, ein Vorteig, der über Nacht langsam fermentieren darf, bevor er mit dem Hauptteig gemischt wird. Für Brioches und Striezel kommt ein klassisches Dampfl zum Einsatz.

Sogenanntes hefefreies Sauerteigbrot, wie es von manchen Bäckereien verkauft wird, enthält genauso



#### **Mürbes Kipferl**

Ein Vorläufer des Croissants und wie die Semmel ein echter Wiener. Verdient es, wieder öfter gegessen zu werden!

Hefe wie jedes andere aufgegangene Brot. Zwar leben hier auch Milchsäurebakterien und verschiedenste wilde Hefearten, Saccharomyces cerevisiae ist aber meistens dominant - vor allem, wenn sie in einer Bäckerei angesetzt wird, in der auch mit Reinzuchthefe gearbeitet wird. Wer nicht in einem klinisch sauberen Labor bäckt, kann Backhefe nämlich nicht davon abhalten, auch andere Teige zu besiedeln.

Wirklich (weitgehend) "hefefrei" sind nur unvergorene Flachbrote wie jüdische Matze, levantinisches Lavash oder frische Palatschinken - und die findet man eher selten bei uns in der Bäckerei.



Die Hefewürfel für unsere Mauer hat uns freundlicherweise Lesaffre Austria AG zur Verfügung gestellt.



#### WAS HEFE SONST NOCH ALLES KANN

Saccharomyces cerevisiae ist zwar die prominenteste, aber bei weitem nicht die einzige Hefe. Wissenschaftler kennen insgesamt mehr als 6.000 verschiedene Hefen. Manche von ihnen leben auf Pflanzen, andere auf Felsen; manche in tausenden Meter Tiefe auf dem Grund des Ozeans, andere im Darm von Insekten oder im ewigen Eis. Wilde Hefen – wie die Backhefe – kommen überall in der Natur vor. Zwar gibt es einige, die für Menschen schädlich sind, der allergrößte Teil ist aber harmlos oder sogar extrem nützlich. Hier einige tolle Dinge, die Hefe kann:

#### Medikamente

Mehr als die Hälfte des künstlich erzeugten Insulins wird mithilfe der Hefe Pichia pastoris produziert. Daneben erzeugen Hefen zahlreiche andere medizinische Wirkstoffe, etwa Wirkstoffe gegen Malaria oder Impfstoffe gegen Hepatitis B. Derzeit wird auch an einem Covid-Impfstoff geforscht, der mithilfe von Hefen erzeugt wird.

#### **Farbstoffe**

Dass der Lachs aus dem Supermarkt appetitlich rosa ist, verdankt er einer bestimmten Hefe. Sie produziert einen roten Farbstoff, der an Zuchtlachse verfüttert wird.

#### Kunststoffe

Hefen könnten helfen, Kunststoffe künftig nicht mehr aus Erdöl, sondern Zucker herzustellen. Im Labor ist das bereits möglich, allerdings sind die Kosten derzeit noch zu hoch für eine breite Anwendung.

#### **Biosprit**

Ein Großteil des Biosprits wird derzeit mithilfe von Hefen hergestellt.

#### CO<sub>2</sub> fressen

An der Universität für Bodenkultur Wien wird derzeit an einer Hefe geforscht, die CO<sub>2</sub> aus der Luft aufnehmen kann. Sie könnte etwa in Filteranlagen für Fabriken zum Einsatz kommen oder eines Tages helfen, CO<sub>2</sub> wieder aus der Atmosphäre zu entfernen.





# **Nicht ohne meine Hefe**

ILLUSTRATION OLGA KAWACIŃSKA

Vor etwa

2 Millionen

Jahren

Menschen trinken erstmals vergorenen Fruchtsaft Vor **15.000**Jahren

Die moderne Bäckerhefe kommt aus China nach Europa Vor **12.000**Jahren

Menschen brauen
/ erstmals Bier

Vor **10.000**Jahren

Beginn der Landwirtschaft, erste Siedlungen entstehen Vor **8.000**Jahren

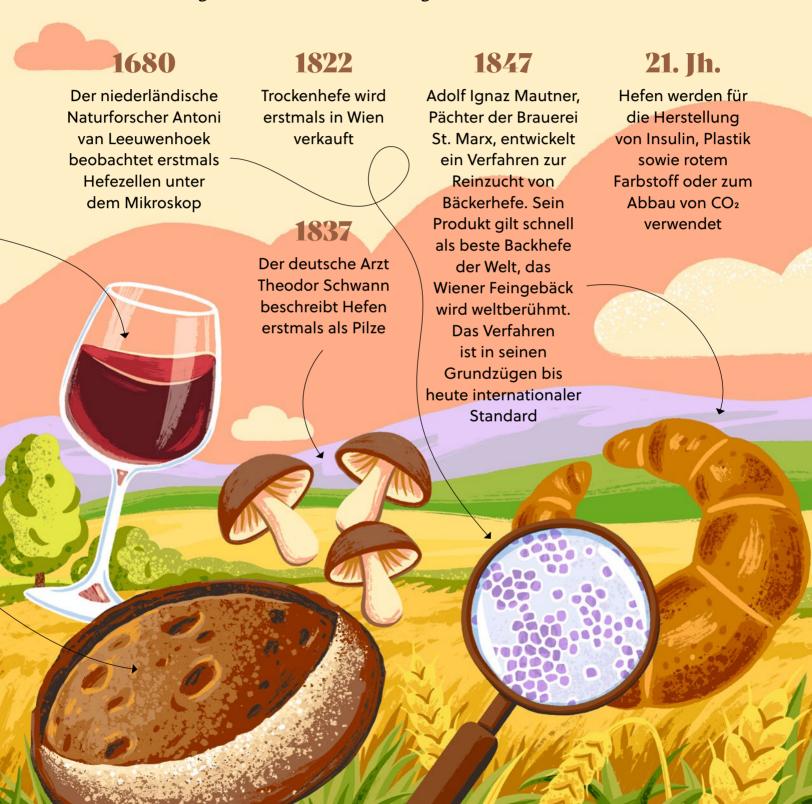
Menschen vergären erstmals Wein

Vor **6.000**Jahren

Die ersten Hochkulturen entstehen, erste Nachweise für Sauerteigbrot

. . . . . .

Manche Wissenschaftler meinen, die Hefe war das allererste Lebewesen, das von Menschen domestiziert wurde. Kaum ein Organismus hat unsere Geschichte so geprägt wie sie. Hier ein kleiner Überblick, was sie in den vergangenen zwei Millionen Jahren alles für uns getan hat – vom Fruchtsaftvergären bis zum CO<sub>2</sub>-Fressen.





# AUSTRALIEN TRIFFT ASPERN

Im Herbst sperrt ein neuer Feierabend samt Restaurant im siebenten Bezirk auf. Dort wird es neben herrlichem Brot und Gebäck auch frischeste Kräuter und Gemüse geben – ganz in der Nähe angebaut, aber inspiriert von einer Idee vom anderen Ende der Welt.

TEXT TOBIAS MÜLLER FOTOS LUKAS LORENZ, CAROLINE STRÖCK

enn Sie derzeit den Ströck-Feierabend besuchen, kann es passieren, dass Sie den besten Salat seit sehr langer Zeit genießen dürfen. Oder die besten Radieschen. Oder den knackigsten Rhabarber. Mit der warmen Jahreszeit hat nämlich auch die Saison in unserem Feierabend-Garten in Wien-Aspern wieder begonnen, wo wir das Gemüse für die Feierabend-Küche selbst anbauen. Dort werken seit ein paar Monaten zwei junge, motivierte Leute, die einiges anders machen wollen.

Seit heuer haben Johanna Simek und Jakob Watzek die Leitung des Gemüsegartens übernommen. Sie hat ihr Handwerk in der Gärtnerei Ganger gelernt, ganz nah vom Feierabend-Garten, er im Botanischen Garten in Wien. Für ihre neue Aufgabe haben sie sich Inspiration von ganz weither geholt, und zwar vom anderen Ende der Welt.

Die beiden bewirtschaften den Feierabend-Garten nun nach dem Vorbild der Permakultur, einem Landwirtschaftssystem, das zuerst in Australien entstanden ist. Die wichtigste Idee dahinter: dem Boden mehr zurückgeben, als man ihm nimmt, und damit die Natur durch Landwirtschaft nicht ausbeuten, sondern, im Gegenteil, bereichern. Dafür bedienen sich Permakulturgärtner einer Reihe teilweise sehr alter Methoden: Sie

Johanna Simek und Jakob Watzek bewirtschaften seit heuer den Feierabend-Garten nach dem Vorbild der Permakultur. arbeiten kleinteilig, mit viel Handarbeit und Vielfalt statt mit Monokultur, sowohl bei den angebauten Pflanzen als auch bei den Tieren und Mikroorganismen im Garten. Kunstdünger und Pestizide gibt es nicht.

Ihr wichtigstes Instrument – die Idee, die der Permakultur ihren Namen gibt – aber ist es, tatsächlich das ganze Jahr über etwas anzubauen. Nicht nur im Sommer, wenn die Paradeiser, Melanzani und Melonen Hochsaison haben, sprießt und gedeiht es daher im Feierabend-Garten, sondern zu jeder Jahreszeit. Im

# IM FEIERABEND-GARTEN WIRD GANZJÄHRIG ANGEBAUT – AUCH IM WINTER LIEGEN DIE BEETE NICHT BRACH.

frühen Frühjahr schießen bereits die ersten Asiasalate aus dem Boden, etwas später kommt Gemüse wie Radieschen und Rhabarber hinzu, und im Herbst stehen noch bis in den Frost hinein Kohl und Kraut auf dem Feld.

#### Junges Gemüse im alten Gemäuer

Selbst im Winter, wenn wenig wächst, werden widerstandsfähige Pflanzen wie Klee oder Luzerne angebaut. Damit ist der Boden einerseits stets bedeckt, was ihn gegen Erosion schützt, andererseits reichern viele dieser Pflanzen Stickstoff in der Erde an. Das düngt den Acker, ganz ohne Kunstdünger.

Permakultur ist nicht nur nachhaltig, sondern, wenn man es richtig macht, auch äußerst produktiv – in kleinen Betrieben lässt sich so mehr ernten als mit konventionellen Methoden. Produktiv und nachhaltig muss der Anbau für Ströck auch sein. Denn wir werden künftig deutlich mehr gartenfrische Kräuter und Gemüse brauchen als bisher: Die Feierabend-Familie bekommt nämlich schon wieder Nachwuchs.

Im Herbst sperrt an der Ecke Burggasse und Neubaugasse, im Herzen des siebenten Bezirks, eine weitere Feierabend-Filiale auf. Derzeit laufen die Umbauarbeiten noch: Das Geschäft ist nämlich ein besonders schönes Lokal, mit prächtigen Gewölbedecken und alten Fliesen, von denen wir möglichst viel erhalten wollen. Ab voraussichtlich Sommer 2022 wird es hier zum Frühstück und Mittagessen all die Schätze zu kosten geben, die Johanna und Jakob nur etwa 15 Kilometer entfernt angebaut haben. Das ist eine Frische, wie es sie sonst nicht oft gibt in der Stadt.

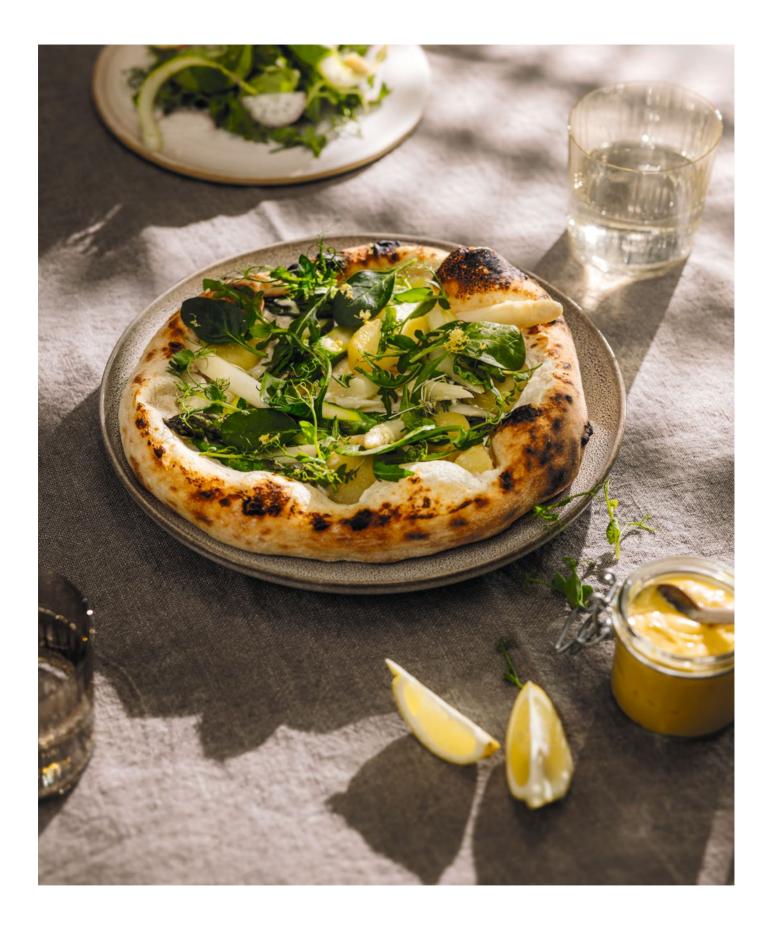


Die neue Feierabendfiliale an der Ecke Burggasse und Neubaugasse wird derzeit noch liebevoll renoviert – alte, originale Fliesen und Parkettböden inklusive.









# Spargelpizza

#### mit Ricotta, jungen Erdäpfeln und Hollandaise

REZEPT CHRISTOPHER SCHRAMEK (Gastronomieleiter Ströck) FOTO LUKAS LORENZ

#### ZUTATEN (FÜR 4 PIZZEN)

#### Für den Vorteig

200 g Wasser / 5 g Honig / 3 g Trockenhefe / 200 g 00-Mehl oder Universal-Mehl

#### Für den Pizzateig

Vorteig / 300 g Wasser / 25 g Salz / 300 g Manitoba (Mehl oder Brotmehl) / 200 g Pizza- oder Universal-Mehl

#### Für die Ricottacreme

250 g Ricotta / 20 g fein geriebener Grana / Salz, schwarzer Pfeffer / 1 EL Olivenöl / Zitronensaft und fein geriebene Schale einer Zitrone / Muskatnuss, gerieben

#### Für den Spargel und die Erdäpfel

250 g weißer Spargel / 250 g grüner Spargel / 300 g junge Erdäpfel / Salz / 1 TL Honig

#### Für die Hollandaise

2 Eidotter / 2 EL weißer Balsamicoessig / 100 g braune Butter / Salz / 1 Messerspitze Cayennepulver / frisch gemahlener Koriander

#### ZUBEREITUNG

Die Trockenhefe und den Honig im lauwarmen Wasser auflösen, das Mehl einrühren und zugedeckt eine Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen, dann zugedeckt 16 bis 24 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.

Lauwarmes Wasser und Salz in eine Schüssel geben. Den Vorteig zugeben und durchrühren. Beide Mehle zusammenmischen und ebenfalls zugeben. 10 bis 15 Minuten per Hand kneten. Eine Kugel formen und die Oberfläche leicht mit Olivenöl einreiben.

15 Minuten auf dem Arbeitstisch nicht zugedeckt rasten lassen, einige Male flachdrücken und falten. Die Oberfläche wieder leicht ölen und mit einem Küchentuch abdecken. Danach in 4 bis 5 gleich große Kugeln von zirka 250 g formen.

Alle Zutaten für die Ricottacreme vermengen und kaltstellen.

Den Spargel längs, die gekochten Erdäpfel in Scheiben schneiden und mit 2 EL Olivenöl, Salz und etwas Honig marinieren.

Für die Hollandaise die Butter in einer Sauteuse erhitzen – sobald die Butter komplett geschmolzen ist, setzen sich unten die Feststoffe ab. Flüssige Butter abgießen oder mit einem Löffel abschöpfen und aufheben. Feststoffe bei ständigen rühren bräunen. Etwa 2 Minuten auskühlen lassen und die flüssige Butter wieder einrühren.

Dotter mit den Gewürzen und dem Zitronensaft über Dampf aufschlagen. Danach die lauwarme braune Butter langsam einrühren, sodass eine Hollandaise entsteht. Bis zur Verwendung warm halten.

Pizzastein in den Ofen legen und den Ofen auf 280 °C Ober- und Unterhitze (oder so heiß wie möglich) schalten. Mindestens 60 Minuten vorheizen lassen.

Die Teigkugeln zu Pizzaböden ausrollen oder -ziehen und mit der Ricottacreme gleichmäßig bestreichen. Spargel und Erdäpfel darauf verteilen und im Ofen knusprig backen, zirka fünf bis acht Minuten. Während die Pizza im Ofen ist, die nächste vorbereiten.

Die fertige Pizza mit etwas Rucola, Blattspinat und Erbsensprossen (in der Spargel-Erdäpfel-Marinade geschwenkt) garnieren. Die Hollandaise direkt über die Pizza träufeln oder zum Dippen in einem Extraschälchen servieren.

# HAT DA WER SCHINKEN GESAGT?

An dieser Stelle präsentieren wir Partner unserer Bäckerei, die mit ihren herausragenden Produkten wesentlich zur Qualität des Ströck-Angebots beitragen. Manfred Huber, der mit Sonnberg Biofleisch im Mühlviertel einen Vorzeigebetrieb geschaffen hat, beliefert uns mit Bio-Beinschinken für die Ströck-Snacks und unser Frühstück.

TEXT SEVERIN CORTI

as Leben als Eisenbahner hat Manfred Huber irgendwann nicht mehr gefreut. "Sicher, es war ein guter Job als Verschubmeister, aber ich bin halt auf dem Bauernhof aufgewachsen", sagt er. Also griff er zu, als sich vor mehr als 30 Jahren in seiner Gegend die Möglichkeit zum Kauf eines Bauernhofs ergab. "Die ersten Jahre hab' ich das im Nebenerwerb gemacht und meine ÖBB-Kollegen mit Erzeugnissen von unserem Hof und von ein paar Nachbarn beliefert", sagt Huber, "aber irgendwann ist es so viel geworden, dass ich meinen sicheren Job an den Nagel hängen konnte."

Die Geschichte von Sonnberg Biofleisch ist eine wirklich bemerkenswerte Story von einem, der





Nach Bio-Richtlinien gehaltene Schweine fallen durch gesunde Neugierde auf, kennen Stress nicht als Daueremotion und haben, so Manfred Huber, "keine Angst vor blauem Himmel".





Sonnberg-Schinken und Co:
Nach und nach wurde aus einem kleinen
Nebenerwerbsbauernhof der stattlichste
Bio-Fleisch-Betrieb des Landes.
Der Bio-Beinschinken von Sonnberg
kommt beim Ströck-Feierabend zum
Beispiel in die Bio-Beinschinkensemmel.



als kleiner Nebenerwerbs-, um nicht zu sagen: Hobbybauer begonnen hat und heute den wohl stattlichsten Bio-Fleisch-Betrieb des Landes führt. "Ich liebe es wirklich, ein Bauer zu sein", sagt Huber, "aber ein ganz wesentlicher Teil dieser Liebe ist natürlich, dass es den Tieren in meiner Obhut gutgeht, dass man sieht, welche Freude sie am Leben haben."

Deshalb kam immer nur Bio infrage: "Die Tiere müssen sich frei bewegen dürfen, die sollen raus in die Sonne, raus in den Schnee, wie es ihnen gefällt. Wenn man einmal gesehen hat, was für einen Heidenspaß der Schnee den jungen Schweindln macht, dann will man das einfach nicht mehr anders." Schweine aus Bio-Haltung bewahren sich ihre natürliche Neugier, und im Unterschied zu solchen aus der Intensivmast haben sie "keine Angst vor blauem Himmel", wie Huber sarkastisch anmerkt. Auch Stress als Daueremotion ist ihnen fremd, das Turbofüttern mit niedergespritztem Mais sowieso: "Unsere Tiere leben länger als konventionell gemästete Schweine. Sie werden mit Getreide gefüttert statt mit Mais, das gibt dem Fett eine wunderbar kernige Struktur. Und sie bringen auch deutlich mehr Gewicht auf die Waage, was sich natürlich in der schönen Marmorierung niederschlägt."

"ES WAR WIRKLICH NICHT EINFACH,

DIE REZEPTUR FÜR EINEN ECHT
GUTEN BIO-SCHINKEN AUSZUTÜFTELN.

DIE MEISTEN HILFSMITTEL, DIE IN

DER KONVENTIONELLEN PRODUKTION
GANZ LOCKER DAZUGESCHÜTTET WERDEN,

SIND BEI BIO-SCHINKEN-HERSTELLUNG
NÄMLICH ZUM GLÜCK VERBOTEN."



Manfred Huber, Sonnberg Biofleisch

#### Schöner Name, reiner Zufall

Durch Zufall kam Huber an das Fleischereigeschäft am Sonnbergmarkt in Wien-Döbling, das damals schon den Namen Sonnberg Fleisch hatte. Der Name wurde kurzerhand aufs Unternehmen ausgeweitet, auch wenn die Schlachtung naturgemäß im Mühlviertel stattfindet. Die Fleischerei in Döbling hat Huber immer noch, das Frischfleisch, die Würste, der regelmäßig zum Besten Österreichs gewählte BioSpeck und die anderen Produkte werden aber längst auch an Großabnehmer verkauft.

"Es war wirklich nicht einfach, die Rezeptur für einen echt guten Bio-Schinken auszutüfteln", gibt Manfred Huber zu, "die meisten Hilfsmittel, die in der konventionellen Produktion ganz locker dazugeschüttet werden, sind bei der Herstellung von Bio-Schinken nämlich zum Glück verboten." Das verlangt nach richtig handwerklicher Auseinandersetzung mit dem Fleisch: "Man muss viel mehr aufs Produkt

eingehen. Mit Phosphat bring ich ganz leicht einen Schinken zusammen, der saftig ist, einen leichten Glanz hat, aber oft auch fest wie ein Gummiball ist." Ohne Phosphat hingegen sei es noch echte Handwerkskunst, einen Schinken zu machen, der zart und saftig ist, fein im Geschmack und natürlich fest, "einen richtig guten Schinken eben", wie Huber sagt.

Dass die Handwerker von Sonnberg Biofleisch das wirklich gut draufhaben, lässt sich etwa beim Baguette Viennoise von Ströck-Feierabend mit Bio-Beinschinken und Bio-Gouda nachprüfen, bei der Bio-Handsemmel mit Bio-Beinschinken und Bio-Kren oder auch bei Christophs Frühstück samt Bio-Mohnstriezerl mit Bio-Butter, Schnittlauch, Bio-Beinschinken und Bio-Gouda. Der gute Geschmack ist dabei das wichtigste, aber nicht das einzige Kriterium: Mindestens so wesentlich ist es zu wissen, dass die Tiere ein erfülltes, artgerechtes Leben führen durften.







## JOHANN STRÖCK

🔻 nahm die Erfolgsgeschichte 🥸

## DER BÄCKEREI STRÖCK

\* IHREN ANFANG. \*

Heuer feiern wir 🕼









#### Bäckerskind

Johann Ströck (rechts) wird 1922 geboren und wächst in der Bäckerei seiner Familie in Kittsee auf.

icher, die Backtradition der Familie Ströck ist noch viel älter: Sie reicht fast ein halbes Jahrtausend zurück, bis ins Jahr 1540, in dem der erste Vorfahre als Bäckermeister in einem Kloster verbrieft ist. Damals hieß die Bäckerfamilie allerdings noch Hüttlinger. Erst im 20. Jahrhundert, nach mehreren Vererbungen und Hochzeiten, sperrte in Kittsee, im Burgenland, die erste Bäckerei Ströck auf. Oben auf dem Foto sehen Sie Johann Ströck als Jugendlicher in eben dieser Backstube seiner Familie.

Er war nicht nur der erste Ströck, der von klein auf in das Bäckerhandwerk hin-

eingewachsen ist. Er war es auch, der 1970 den Schritt von Kittsee nach Wien wagte. Mit fast 50 Jahren, zu einer Zeit, in der andere schon an die Pension denken, sah er das Potenzial des aufstrebenden Stadtteils Donaustadt und übernahm dort eine kleine Bäckerei – mit einem Verkaufsraum und der Backstube im darunterliegenden Keller.

In den folgenden Jahren baute er in sehr, sehr harter Arbeit auf, was der Grundstein für die Erfolgsgeschichte der Bäckerei Ströck wurde. Aus der Kellerbäckerei ist mittlerweile ein Familienbetrieb in dritter Generation geworden, mit über 70 Filialen und 1.400 Mitarbeitern. Dort kaufen

täglich rund 50.000 Menschen Brot und Gebäck – und da sind all die, die es in Kindergärten oder Schulen genießen oder im Supermarkt kaufen, noch gar nicht mitgerechnet. Vieles davon wird immer noch so gebacken wie einst von Johann Ströck: mit altem Wissen und viel Handarbeit.

1977, sieben Jahre nach der Eröffnung, erlitt Johann Ströck einen Schlaganfall, seine Söhne Gerhard und Robert übernahmen die Geschäfte. Johann war fortan halbseitig gelähmt, er meisterte seinen Alltag aber weiterhin mit der ihm eigenen Kraft, Geduld und Disziplin. Heuer, zwei Jahre nach dem 50. Geburtstag unserer Bäckerei, wäre Johann Ströck 100 Jahre alt geworden. Auch wenn er nicht mehr dabei sein kann, ist das für uns ein ganz besonderer Anlass zu feiern!

#### Gründervater

1970, als er schon fast 50 Jahre alt war, wagte Johann Ströck den Schritt aus Kittsee nach Wien. Der Rest ist österreichische Bäckereigeschichte.



Von klein auf lernte Johann Ströck das Bäckerhandwerk – und legte mit seinem Wissen und Können den Grundstein für das Familienunternehmen.









Die Ballettakademie der Wiener Staatsoper steht für klassische Tanzausbildung der Spitzenklasse. Ströck ist der Staatsoper seit vielen Jahren eng verbunden und sponsert ebenso seit langem die Ausbildung der jungen Talente. Hier geben wir einen Einblick in die Arbeit der Akademie.

FOTOS ASHLEY TAYLOR





Die Wurzeln der Ballettakademie der Wiener Staatsoper reichen zurück bis ins Jahr 1771. Neben den Schulen in Paris und Sankt Petersburg zählt sie zu den traditionsreichsten Ausbildungsstätten für Klassisches Ballett.

Auch bei Ströck hat die Unterstützung von Spitzensportlern und Nachwuchstalenten bereits eine lange Tradition.







PIROUETTE





ausgewogene Ernährung gehen Hand in Hand.

Die jungen Top-Talente der Ballettakademie

der Wiener Staatsoper haben täglich mehrere

Stunden Training zu absolvieren. Bei der

Regeneration und beim Wiederaufladen der

Energiespeicher spielt auch Ströck eine wichtige

Rolle. Als Hauptsponsor der Akademie sorgen

wir nämlich regelmäßig für ein gesundes

Frühstück für 50 Schülerinnen und Schüler –

natürlich mit Ströck-Bio-Produkten.

griffig&glatt PIROUETTE



Neben der jährlich stattfindenden Matinee sowie

Auftritten in Werken des Wiener Staatsballetts

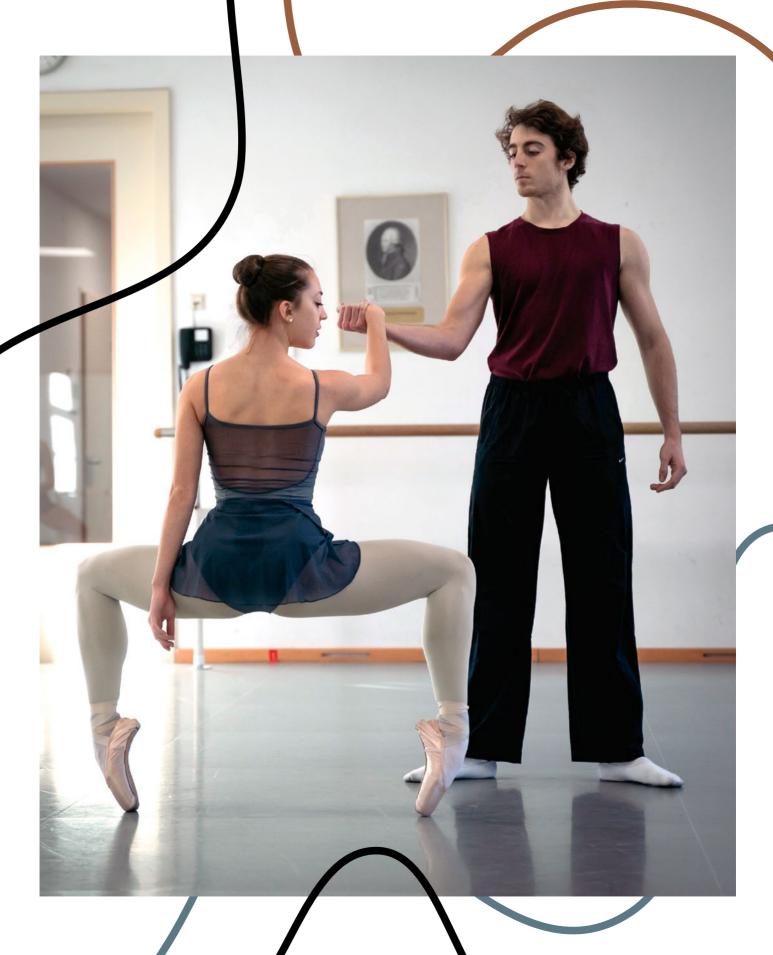
und der Wiener Staatsoper sind die jungen

Tänzerinnen und Tänzer regelmäßig am

Wiener Opernball und beim Neujahrskonzert

der Wiener Philharmoniker beteiligt.









lus 125 Prozent ist eine stolze Teuerung. Stellen Sie sich vor, ein Bier im Beisl oder eine Melange im Café würde plötzlich acht Euro kosten, oder Ihr Ströck-Baguette 4,70 Euro statt bisher 2,10. Eine unangenehme Überraschung, oder? Genau das ist leider beim Mehl passiert.

Im vergangenen Jahr haben sich die Mehlpreise mehr als verdoppelt. Mehl macht zwar nur einen kleinen Teil der Backkosten aus, aber eine große Bäckerei braucht jede Menge davon – und viele Tausend kleine Beträge machen auch ordentlich was aus. Die Gründe für die hohen Preise sind vielfältig: eine schlechte Ernte, zurückhaltende Verkäufer, die ihre Ware noch nicht hergeben wollen – und eine hohe Nachfrage aus dem Ausland. Unser österreichisches Mehl ist nämlich ganz hervorragend.

#### **Berühmte Qualität**

Schon im 19. Jahrhundert, zu Monarchiezeiten, war das pannonische Mehl – damals aus Ungarn, heute auch aus dem Burgenland – international berühmt für seine tolle Qualität, gute Proteinstärke und Backeigenschaften für helles, feines Gebäck wie Semmerl und Striezerl, noch immer gehört es zu einem der besten der Welt. Viel davon geht nach Italien, wo es für die Pastaproduktion geschätzt wird. In den italienischen Anbaugebieten regnet es nämlich mitunter nicht genug.

Mehl ist der wichtigste Rohstoff des Bäckers. Deswegen verwendet Ströck seit Jahren nur allerbeste Qualität – und das wird auch so bleiben.



Mittlerweile kommen auch weiter aus dem Westen, aus dem Marchfeld und auch aus Oberösterreich hochqualitative Mehlsorten: Diese Gegenden profitieren vom Klimawandel, der es wärmer werden lässt, während Pannonien zunehmend unter zu wenig Regen und zu viel Hitze leidet. Im kühleren Waldviertel wiederum gedeiht Roggen von ganz außergewöhnlicher Qualität.

Ströck verbäckt deswegen schon seit Jahren ausschließlich Mehl aus Österreich – und trotz der enormen Preissteigerung wird sich daran nichts ändern. Nicht nur, weil wir die hervorragende Qualität schätzen, sondern auch, weil uns unsere langjährigen Partner wichtig sind. Die tragen schließlich maßgeblich dazu bei, dass unser Ströck-Brot und -Gebäck so fantastisch schmeckt – und dass wir in den vergangenen zehn Jahren unseren Anteil an Bio-Getreide mehr als verdoppeln konnten.

Weil wir ein bisschen stolz sind auf unser Mehl, haben wir auf der nächsten Seite einige Facts darüber zusammengetragen.

## 1.570 Fußballfelder Bio-Weizen

Wir verbacken heuer doppelt so viel Bio-Weizen wie noch vor zehn Jahren und ein gewisser Teil davon wächst sogar in Wien: eine kleine Übersicht über die Mehlwelt von Ströck.

ILLUSTRATIONEN OLGA KAWACIŃSKA



### Doppelt so viel Bio wie konventionell

Unsere Anbaufläche für Bioweizen hat sich in den vergangenen zehn Jahren mehr als verdoppelt:

1.100 Hektar sind dazugekommen, das entspricht etwa 1.570 Fußballfeldern oder etwa drei Fußballfeldern pro Woche. Die Anbaufläche des Bio-Weizens ist mittlerweile fast doppelt (!) so groß wie die des konventionellen. Beim Roggen, von dem wir deutlich weniger verbacken, waren es auch immer noch 700 Hektar mehr Bio-Anbaufläche oder knapp zwei Fußballfelder pro Woche.



Weizen ist zwar unser wichtigster Rohstoff, aber fast die Hälfte unseres Mehls ist Roggenmehl. Das ist sehr österreichisch – weltweit macht Roggen nämlich nur etwa ein Prozent des Getreides aus.



NIEDERÖSTERREICH
Weizen aus dem Wiener
Umland, Roggen aus dem kühlen Waldviertel

OBERÖSTERREICH
Dank des Klimawandels das Getreideanbaugebiet der Zukunft

BURGENLAND
Das historisch beste Weizenanbaugebiet Österreichs

# Anbaugebiete in Österreich

Unser Getreide kommt aus nächster Nähe: Aus der Gegend um Wien und aus Niederösterreich beziehen wir unseren Brotweizen, unser Roggen kommt aus dem Waldviertel, und unser besonders proteinreiches Mehl kommt aus dem Burgenland, aus den Ausläufern der Pannonischen Tiefebene.

### Mehlpreis-Entwicklung

Unterdurchschnittliche Ernten, hohe Nachfrage, Spekulationen: Nachdem der Mehlpreis in Österreich lange Zeit konstant war, ist er im vergangenen Jahr nun massiv gestiegen.





Der Famos Sparschäler kostet nur wenige Euro, hat aber auswechselbare Klingen, ein zeitlos schönes, herrlich unaufgeregtes Design - und er ist ideal zum Spargelschälen. Dabei ist er eigentlich zum Kartoffelschälen gemacht.

TEXT SEVERIN CORTI FOTO LUKAS LORENZ

er Spargelschäler ist ein Werkzeug, das den Küchengeräteherstellern besonders am Herzen liegt. Kann man gut verstehen, so ein Schälmesser für das edelste Gemüse von überhaupt ist der Kundschaft in der Regel schon ein bisserl etwas wert. Schließlich ist auch Spargel – wenn er tagesfrisch gestochen aus regionalem Anbau (und nach Möglichkeit bio) ist – keine ganz günstige Angelegenheit. Da sollte der Hobbykoch und die Hobbyköchin doch bereit sein, für die fachgerechte Zubereitung etwas tiefer ins Börsel zu greifen.

Ist nur leider Mumpitz. Allzu viele der angeblich speziell für den einen Zweck entworfenen Spargelschäler (manche muss man vor Gebrauch erst mit einem Schraubstock an der Küchenarbeitsfläche festzurren!) liefern oft mehr als mittelmäßige Ergebnisse. Deutlich teurer sind sie meist auch, weniger nachhaltig sowieso. Professionelle Köchinnen und Köche wissen das seit je. Sie schwören meist auf ihren "ganz normalen" Sparschäler, der auch bei Karotten und Erdäpfeln, bei Rüben und Äpfeln zum Einsatz kommt.

#### **Scharf aus Tradition**

Zwei Fabrikate sind es im Besonderen, die bei Profis ebenso wie im Haushalt seit Jahrzehnten in treuen Diensten stehen – der "Rex" mit dem doppelt eingebuchteten Aluminiumgriff der Schweizer Manufaktur Zena, die vor einigen Jahren von Victorinox geschluckt wurde, und der hier vorgestellte Famos Sparschäler, den der Sauerländer Hubert Deimel schon 1936 als Kartoffelschäler erfunden hat und der bis heute im Wesentlichen in Deimels Heimat unverändert produziert wird. Bis hin zum Kartoffelaugen-Ausstecher, der wie eine Haifischflosse über der Klinge sitzt.

Beide sind hervorragende Schäler für Gemüse aller Art, gerade beim langgestreckten, zarten und doch deutlich bruchgefährdeten Spargel aber empfiehlt sich der Famos. Mit seiner längsseitig angebrachten Klinge lässt er sich besonders kontrolliert über die strammen Stangen ziehen. Außerdem bietet die Firma bis heute die Möglichkeit, für wenige Cent Ersatzklingen zu ordern und so stets mit ideal geschärfter Klinge an den Spargel gehen zu können. So nachhaltig – das loben wir uns! Es stimmt schon, dass er trotz des Namens nicht der allersparsamste unter den Schälern ist – dafür hilft er aber, beim Wertvollsten zu sparen: der Zeit.

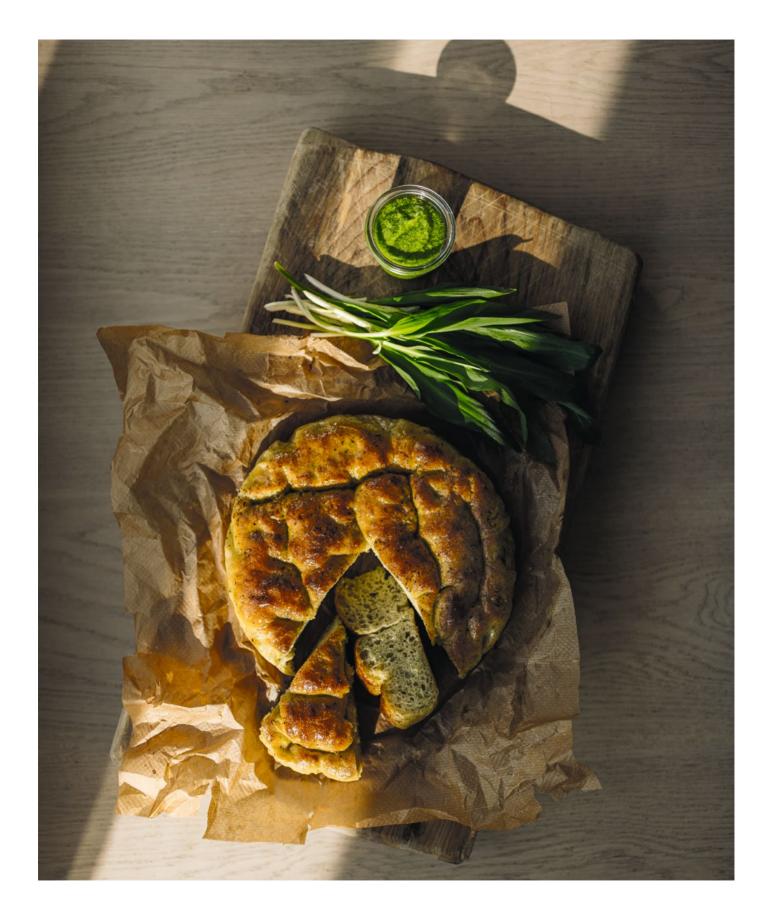
Eine Runde mit dem Famos um den Spargel reicht bei halbwegs gleichmäßiger Arbeit auf jeden Fall – bei extrem sparsam eingestellten Edelschälern hingegen ist erst nach mehreren Runden mit Sicherheit nichts Holziges mehr dran.

#### **ERSATZKLINGEN INKLUSIVE**

Ein kleiner Schraubenzieher reicht, um die superscharfen Klingen zu tauschen. Der Handgriff empfiehlt sich ganz speziell vor Beginn der Spargelsaison – danach ist der Famos wieder für das ganze Jahr scharf: Tipp: Sollen die Klingen scharf bleiben, wollen sie nicht in den Geschirrspüler!

Sind Sie neugierig, wie gut sich der Famos beim Schälen anstellt?
Dann schauen Sie schnell auf stroeck.at/gewinnspiele nach!
Da verlosen wir diesen Klassiker von einem Sparschäler samt Klingen-Nachschub unter unseren Lesern.
Viel Glück und guten Appetit!

Famos Sparschäler, € 5,03, im Fachhandel oder www.amazon.at



## Dinkel-Bärlauch-Focaccia

Wir starten herrlich luftig – und gleichzeitig hocharomatisch – in den Frühling und lassen uns von Ströck-Entwicklungsbäcker Pierre Reboul zeigen, was das Geheimnis seiner typisch italienischen Focaccia ist. Pierre bäckt die Germteigflade mit dem große Blasen werfenden Teig aus Dinkelmehl und einem Erdapfel. Und weil gerade Bärlauchzeit ist, wird sie mit herrlichem Pesto vollendet.

FOTOS LUKAS LORENZ

#### ZUTATEN

#### Für das Pesto

80 g Bärlauch 200 g Parmesan 1 Bio-Zitrone 250 ml Olivenöl Salz, Pfeffer

#### Für die Focaccia

1 speckiger Erdapfel (150 g) 270 g Dinkelmehl 700 (gesiebt)

200 ml Wasser
1 g Acerola-Pulver
(aus der Apotheke,
alternativ Vitamin C)
1/4 Würfel Germ
1 Kaffeelöffel Salz

#### ZUBEREITUNG

- 1. Für das Pesto den Bärlauch gründlich waschen und trockenschleudern. Den Parmesan in grobe Stücke schneiden. Die Haut der Bio-Zitrone reiben (nur den gelben Teil, der weiße ist unangenehm bitter!) und den Saft auspressen. Alles mit dem Olivenöl in einem Mixer zu einer glatten Masse mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2. Für die Focaccia den Erdapfel in der Schale weichkochen, schälen und auskühlen lassen. Fein reiben. Mit dem Dinkelmehl, Wasser, dem Acerola-Pulver, dem Germ und Salz in der Küchenmaschine bei mittlerer Geschwindigkeit zu einem Teig kneten. So lange kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Dann einige Löffel vom Pesto untermischen.
- 3. Zugedeckt rund 30 Minuten an einem warmen Platz gehen lassen, dann den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Fingern etwas auseinanderziehen und einmal falten. Eine Ringform (Durchmesser 26–28 cm) mit Backpapier auskleiden, den Teig einfüllen und zugedeckt für 2 Stunden an einem warmen Ort ohne Zugluft gehen lassen. Das Backrohr auf 200 °C vorheizen. Die Finger einer Hand mit etwas Olivenöl einölen und den Teig mit den Fingern in gleichmäßigen Abständen löchern. Die Focaccia für 20 Minuten backen. Herausziehen, noch während sie heiß ist, mit weiterem Pesto bepinseln. Köstlich zur Jause oder zum Aperitif mit Käse, Schinken oder ganz pur!











Wie wäre der Frühling ohne Bärlauch?
Nicht einmal halb so aromatisch! Deshalb lässt es Pierre sich nicht nehmen, diesmal eine wunderbar flaumige Focaccia zu backen, die mit frischem Bärlauch aromatisiert ist.







"Ich habe nicht mehr so viele Kalorien verbrannt, seit ich die Brownies im Ofen vergessen habe."



