

griffig & glatt



OH DU HEILIGER STOLLEN!

*Weiß, süß, überirdisch gut: Warum uns
der Christstollen ans Christkind erinnern soll.*

Bleib frisch.



✓ 100% BIO
✓ 100% Genuss

1 Liter



noem.at

Bleib frisch.

Liebe Leserinnen und Leser!

Nach einem so heißen Sommer freue ich mich umso mehr auf die gemütliche, kalte Jahreszeit – und ganz besonders auf ihren Höhepunkt, das Weihnachtsfest und all die dazugehörenden Rituale. Erfreulicherweise beginnt bei uns in der Bäckerei die Weihnachtszeit schon im November, wenn das erste Mal der Duft von frisch gebackenen Christstollen durch die Räume zieht!

Seit vielen Jahren gehört der Stollen neben den berühmten Keksen zu den weihnachtlichen Klassikern der Bäckerei Ströck. Wir haben uns in dieser Ausgabe daher einmal genauer angesehen, woher der Stollen überhaupt kommt – und dabei einige erstaunliche Entdeckungen gemacht.



FOTO: LUKAS LORENZ

Wussten Sie etwa, dass er mit seiner verführerischen Zuckerschicht einst das Christuskind in seinen Windeln repräsentieren sollte? Ab Seite 10 erzählen wir Ihnen mehr über seine faszinierende Geschichte, und ab Seite 14 zeigen wir Ihnen, wie dieses ehrwürdige Backwerk bei uns in Handarbeit entsteht.

Daneben haben wir in dieser Winter-Ausgabe dem wärmenden Feuer besonders viel Platz eingeräumt: Ab Seite 6 besuchen wir Fredy Hiestand, einen der innovativsten und erfolgreichsten Bäcker der Schweiz, der all sein Brot in altmodischen Holzöfen bäckt. Und ab Seite 28 nehmen wir Sie mit nach Kittsee, ins Stammhaus der Bäckerei Ströck: Dort haben wir mit viel Liebe und Mühe den uralten Holzofen wieder restauriert und wollen darin demnächst ein ganz besonderes Brot backen.

Auf Seite 27 gibt es ein Rezept für den Weihnachtsklassiker schlechthin, den Karpfen, allerdings in erfrischend moderner Form. Seite 44 ist dem besten Nussknacker von allen gewidmet; auf Seite 48 können Sie mit unserem Pierre ganz köstliche Marzipantaler fertigen.

Ich wünsche Ihnen und Ihren Lieben einen wunderschönen Winter und eine besinnliche Weihnachtszeit,

Ihr Philipp Ströck

INHALT

14

ES WIRD EIN STOLLEN

Wir haben den Ströck-Bäckern beim Stollenbacken über die Schulter gesehen. Echte Handarbeit!



6

Bäcker von Welt

Der Schweizer Fredy Hiestand bäckt ausschließlich im Holzofen – dafür aber in ganz großem Stil.

10

Der Stollen als Christkind

Die unglaubliche Entstehungsgeschichte des urdeutschen – und extrem köstlichen – Weihnachtsbackwerks.

20

Von Natur aus Winzer

Der Feierabend-Winzer Rainer Christ keltert seinen Wein in der artenreichsten Region Mitteleuropas: am Bisamberg.

28

DIE FLAMME DER TRADITION

Familie Ströck hat das Stammhaus ihrer Bäckerei aus dem Dornröschenschlaf geholt – inklusive Holzbackofens.

24

Endlich wieder Feierabend!

Wir stellen unsere dritte Feierabend-Niederlassung in der Burggasse vor – und sie ist ganz besonders schön geworden.

26

Burger an der Angel

Die Feierabend-Küchenchefs servieren Burger mit gebackenem Karpfen und Erbsen-Guacamole.

36

Wegschmeißen gibt's nicht!

Von Wiederbrot bis Tierfutter: wie nicht verkaufte Ströck-Brot wieder in den Kreislauf integriert wird.

38

Es war uns eine Lehre

Lehre als Karriereturbo: Ströck-Mitarbeiter*innen in verantwortlicher Position erzählen von ihrem Werdegang.

42

Pizza pronto!

In der Filiale Donau Zentrum wird Pizza aus langsam geführtem Sauerteig gebacken. Ottima!

44

NUSS, DU SCHWAMMERL!

Ein Nussknacker in Pilzform macht Nussknacken zum Genuss.



46

BACKEN MIT PIERRE

Pierre Reboul verwandelt Nuss, Kaffee und Rum in Walnuss-Marzipan-Taler.



50

Das letzte Scherzel

Dieses Brot ist ein Witz. Der absurde Brotcartoon von Cartoonist Marty Bucella.

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
Andreas Buchberger, Fredy's AG,
iStock, Lukas Lorenz, Ströck,
Thomas Handke, Weingut Christ

Illustrationen
Olga Kawacińska, cartoonstock.com

Lithografie
Farbpraxis, Studio für Fotografie,
Lithografie und Kunstdruck

Cover
Fotos: Lukas Lorenz, iStock
Collage: Lukas Friesenbichler

Lektorat
Armin Baumgartner

Druck
Johann Sandler GesmbH & Co KG
Druckereiweg 1, 3671 Marbach

**Mit besonderem Dank
an Christoph Ströck**

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



Gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“ des Österreichischen Umweltzeichens, Johann Sandler GesmbH & Co KG, UW-Nr. 750



PEFC zertifiziert

Dieses Produkt stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern und kontrollierten Quellen

www.pefc.at



Druckprodukt
ClimatePartner.com/11262-2204-1012





FEUER UND EIS

Tiefkühlteiglinge aus dem Holzbackofen, Brot aus Demeter-Getreide für den Discountsupermarkt: Fredy Hiestand vereint mit seiner Bäckerei Fredy's vermeintliche Widersprüche und wurde damit einer der erfolgreichsten Bäcker der Schweiz. Wieder einmal.

TEXT TOBIAS MÜLLER

Fredy Hiestand kann sich noch gut an das Brot seiner Kindheit erinnern. Einmal in der Woche setzte seine Mutter den Sauerteig an, mit Kartoffeln drin, damit das Brot länger saftig blieb. Dann brachten sie es gemeinsam zum Holzbackofen des Dorfes. An besonderen Tagen kam auch eine Linzertorte mit. Frisch aus dem Feuer, nur ein wenig abgekühlt, waren beide ein ganz besonderer Genuss.

Hiestand ist heute 79, der Geruch von Rauch und Feuer, der Geschmack von Bauernbrot und altem Handwerk haben ihn aber bis heute nicht losgelassen: In seiner Bäckerei Fredy's werden fast alle Produkte im Holzofen gebacken, befeuert mit Buchenholz aus der Region. Das Getreide stammt komplett aus der Schweiz und ausschließlich aus pestizidfreiem Anbau, teils gar Demeter-zertifiziert; und jedem Produkt, das Mehl enthält, werden fünf Prozent Vollkornmehl beigemischt für den guten Geschmack und zwei Prozent Weizenkeim für die Gesundheit.

„Der Keim ist das Wertvollste vom Getreide, der Teil, aus dem neues Leben wächst“, sagt Hiestand. „Aber weil er ranzig werden kann, wenn er falsch gelagert wird, wird er in der Mühle ausgesiebt und landet meist im Tierfutter oder im Reformhaus. Wir geben ihn wieder zurück ins Brot, wo er früher auch immer war.“

Wer jetzt glaubt, Fredy's sei ein kleiner Vollkornbäcker oder Hipsterladen, wo Teig im Vollmondschein von Hand geknetet wird, der irrt gewaltig. Der Betrieb gehört zu den größten Bäckereien der Schweiz und verkauft ausschließlich Tiefkühlware. Das Sortiment umfasst stolze 400 verschiedene Produkte, vom klassischen Gebäck oder Holzofenbrot „Wild und Mediterran“ bis hin zu speziellen Kreationen wie „Maisgipfeli“ und ►

Bei Fredy's wird im großen Stil im traditionellen Holzofen gebacken – fast so wie damals, als der Chef noch ein Kind war.





Das Holz für die Öfen bei Fredy's stammt aus der Schweiz – so wie der Großteil der Rohstoffe, die in der Bäckerei verarbeitet werden.

► Quiche „Ratatouille“. Die Brote und Gebäck von Fredy's liegen frisch fertiggebacken in Schweizer Discountsupermärkten genauso wie in der Schweizer Spitzengastronomie und -hotellerie.

Klassische Filialen betreibt Hiestand keine, nur in Schlieren bei Zürich gibt es ein Bäckerei-Café namens Fredy da Beck: Hier werden neue Produkte getestet, zudem gibt es frische Biosalate von Hiestands Frau Tina und eine Focacciabar.

Dass tiefgekühlte Backwaren ganz fantastisch sein können, hat er in seiner ersten Karriere als Bäcker gelernt. Als Hiestand sich 1967 das erste Mal selbstständig machte, spezialisierte er sich auf tiefgekühlte

Croissant-Teiglinge, die er an Bäcker weiterverkaufte. Weil diese nach dem Auftauen erst noch in einem Wärmeschrank gären mussten, konnten sie nur Profis verwenden.

1988 kam er dann auf eine damals revolutionäre Idee: die Teiglinge erst nach dem Gären einzufrieren, sodass sie nur noch aufgebacken werden mussten. Vom Tiefkühler zum frischen Croissant dauerte es nur 20 Minuten – plötzlich konnten sie auch Supermärkte, Tankstellen und Hausfrauen und -männer fertigbacken. Der Erfolg war überwältigend.

Vom „Gipfelkönig“ zum Holzofenbäcker

Tiefgekühltes Brot und Gebäck, ist Hiestand überzeugt, ist mindestens so gut wie frisches: „Im Kern ist der Backprozess abgeschlossen, es fehlt ja nur noch die

Kruste, und die bekomme ich in 15 Minuten im Ofen“, sagt er.

Zu seinen erfolgreichsten Zeiten stammten mehr als 50 Prozent aller in der Schweiz verkauften Croissants von Hiestand. Es folgten Werke in Deutschland, Polen und Malaysia. Die Schweizer Presse nennt ihn bis heute den „Gipfeli-König“ – Gipfeli bedeutet auf Schweizerdeutsch Croissant. 1997 ging das Unternehmen an die Börse – für Hiestand rückblickend der größte Fehler seines Lebens. „Da kommt plötzlich eine neue Kultur rein, die dem Aktienkurs mehr Bedeutung schenkt als der Qualität.“ 2002 verkaufte er seine Anteile an der alten Firma und gründete Fredy's.

Hier geht es wieder in seine eigene Richtung – und wie es aussieht, war er wohl wieder seiner Zeit voraus. Seine leicht nostalgischen Holzbacköfen ver-

wenden nämlich sehr nachhaltige Energie – „und wenn ich mir die aktuellen Probleme mit Erdgas anschau, bin ich sehr froh über jeden einzelnen Holzofen, den ich betreiben kann“, sagt er.

Sein nächstes Ziel ist, nicht nur Getreide, sondern auch Schokolade ohne Pestizide zu verarbeiten. In Côte d'Ivoire betreibt er daher seit einigen Jahren ein Projekt in Sachen biologischer Schokoladepflanzenbau in Mischkultur. Auf seiner Website veröffentlicht er Artikel mit Titeln wie „100 Prozent Bio ist möglich“ und „Wir müssen grüner werden“.

Heuer hat die neue Lehrwerkstatt eröffnet, wo Hiestand künftig vier junge Menschen pro Jahr ausbilden will. Ein bekannter Bäcker aus der Umgebung hat seinen Sohn bei ihm zur Lehre angemeldet. „Das macht mich schon ein wenig stolz“, sagt er zufrieden. 





ES IST EIN STOLLEN!

Der Christstollen ist nicht nur besonders köstlich-vorweihnachtlich, er ist auch ein historisch wichtiges Gebäck und wurde einst deshalb in sein Kleid aus Butter und blütenweißem Staubzucker gepackt, um an das Christuskind in Windeln zu gemahnen. Manche wollen ihn gar für die Reformation verantwortlich machen. Porträt eines Gebäcks mit Geschichte.

TEXT SEVERIN CORTI

Man muss sich das einmal vorstellen. In der Vorweihnachtszeit des Jahres 1429, in einer Epoche, die man mit gutem Recht als tiefes Mittelalter bezeichnen kann, wurde der Hofbäcker Heinrich Drasdo am sächsischen Fürstenhof in Torgau mit einem Gebäck für die durchlauchtigsten Damen und Herren vorstellig, das aus einem schweren Germteig mit Butter und raren Gewürzen, überreichlich Rosinen sowie kandierten Zitronen und Orangen gemacht war, bestrichen mit ausgelassener Butter und gewälzt in Zucker.

Neben den Gewürzen aus Indien und China und den mühselig über die Alpen transportierten kandierten Südfrüchten war speziell der Zucker in dieser Zeit auf eine Art teuer, die sich nicht anders als sündhaft charakterisieren lässt. Nur damit wir uns eine Vorstellung machen können: Drei Kilo Zucker kosteten damals so viel wie eine ganze Kuh. Der Christstollen war so ziemlich das Abgehobenste, Luxuriöseste und Feinste, was man sich in dieser Zeit überhaupt ausdenken konnte – und auch das nur mit viel frivoler Fantasie.

Der Fürst und sein Hofstaat waren hingerissen. Jedoch der Papst war strikt dagegen. Die Fastengesetze waren streng einzuhalten, da kannte der Mann in Weiß gar nichts. Schon die Verwendung von Butter und Eiern waren in der Fastenzeit streng verboten, jene von Zucker als „welscher Leckerei“ schon gar.

Es half auch nichts, dass der Stollen „Christstollen“ genannt wurde und mit seinem blütenweißen Äußeren und der länglichen Form ganz explizit ►

Wie das Christuskind in der Krippe:
Der Christstollen sollte mit seiner blütenweißen Erscheinung explizit an den Neugeborenen erinnern.

► an das in Windeln gepackte Christuskind erinnern sollte, wie es unschuldig, fromm und rein in der Krippe liegt.

Dennoch wandte sich auch Kurfürst Friedrich II. der Sanftmütige im Jahr 1430 an Papst Nikolaus V., und zwar auf richtig spitzfindige Art: Er erbat, dem Adel im Kurfürstentum Sachsen das reichhaltige Festgebäck ausnahmsweise zu genehmigen – aus gesundheitlicher Notwendigkeit: Der darin enthaltene Zucker wurde als wirksame Arznei angepriesen, die das Fieber senke, welches bei der Jagd durch den Wolfsbiss drohe.

Papst Nikolaus V. war das zu frech, er lehnte ab. Allein der Christstollen war eine zu große Versuchung, um es nicht immer wieder zu versuchen. Insgesamt beschäftigten gleich mehrere Generationen sächsischer Kurfürsten nicht weniger als vier Päpste mit der allerhöchsten Zulassung des Christstollens – jedoch in allen Fällen erfolglos.

Erst der berühmte „Butterbrief“ von Papst Innozenz VIII. aus dem Jahr 1491 genehmigte zumindest die Butter als fastentaugliches Fett. Ohne die Gefahr, Höllenqualen erleiden zu müssen, aber mit gutem Gewissen ging das große Stollenbacken in Sachsen erst mit Durchsetzung der Reformation los, ab 1539. Manche Schleckermäuler behaupten gar, dass der Stollen gar ein Mitgrund für die Loslösung von Rom und die Reformation als Ganzes gewesen sei – aber das hält historischer Überprüfung nicht stand.

„Makellos germanisch“

Sächsisch ist der köstliche Stollen aus Torgau in seinem Wesen bis in die Jetztzeit geblieben, in zwischen gilt aber Dresden als Heimat des edlen Germgebäcks. Der berühmte Publizist und Gourmet Wolfram Siebeck hatte also völlig recht, als er den grandiosen Stollen einst als „makellos germanische Schöpfung“ charakterisiert hat – ganz gegen seine explizit deutschkritische Liebe zu gutem Essen.

Auch den Wienern wird bekanntlich eine durchaus kritische Haltung zur Qualität deutscher Genusskultur nachgesagt. Zumindest beim Christstollen ist es aber Liebe auf den ersten Blick gewesen. Das zeigt auch die lange Tradition des Ströck-Stol-

lens, der als Fixstern am Firmament weihnachtlichen Backwerks nicht wegzudenken ist. Natürlich hat der Stollen von Ströck dank spezieller Gewürze einen eigenen, wienerischen Touch, von der Grundidee aber ist er ganz zweifelsfrei in die Tradition deutscher Stollen einzureihen.

Der Christstollen ist, auch wenn er urdeutsch ist und im „Etymologischen Wörterbuch der deutschen Sprache“ nicht ohne Komik als „pfostenförmiges“ Gebäck definiert wird, eben echt ein toller Kuchen. Daran kann auch die Tatsache nichts ändern, dass die Christstollen zu DDR-Zeiten aus Dresden, also dem Osten, zu kommen hatten. 350 Tonnen schickten die Kommunisten trotz extremer Mangelwirtschaft bis 1989 alljährlich in den Westen, um die angebliche Überlegenheit des Kommunismus auch kulinarisch zu forcieren. Dass die eigenen Leute derweil kaum etwas zu beißen hatten, war als Preis offenbar zu verkraften.

Weil die jenseitig reichhaltige Kreation mit einem Katalog aus Zutaten, denen einst der Nimbus des Exotischen und Extravaganten anhaftete, so deutsch ist, wird seine korrekte Zubereitung bis heute durch einen eigens gegründeten Verein überwacht – zumindest in Dresden. Laut Richtlinie des Schutzverbands Dresdner Stollen e. V. hat der Teig zu gleichen Teilen (!) aus Mehl und Butter zu bestehen, dazu kommen 65 Gramm Sultaninen, je 100 Gramm Mehl, kandierte Zitronen- und Orangenschale, Mandeln und Bittermandeln sowie Gewürze in Form von Vanilleschote, Anis, Zimt, Koriander, Nelken, Piment und Kardamom. Nach dem Backen wird er getauft (zur Gänze in flüssige Butter getaucht), mit Zucker lückenlos bestreut und nach dem Auskühlen dick mit Staubzucker beschneit.



Himmel, ist der gut!
Der Christstollen soll dem Vernehmen nach sogar die Reformation beschleunigt haben.



BACKE, BACKE STOLLEN

Der Ströck-Weihnachtsstollen ist heute wie damals ein echtes Stück Handarbeit. Unsere Bäcker zeigen, wie viele Arbeitsschritte notwendig sind, bis das köstlich reichhaltige Backwerk in seiner blütenweißen Pracht bereit zum Genuss ist.

TEXT SEVERIN CORTI FOTOS LUKAS LORENZ

1

Viele gute Dinge

Der Teig, ein besonders butterschwerer Germteig, wird mit Rumrosinen, Arancini, Zitronat und kandierten Früchten, mit gerösteten Mandeln und dem Stollengewürz (das unter anderem aus Zimt, Ingwer, Nelken und Koriander besteht) vermengt und für die Brett-Gare portioniert. Auf den Holzbrettern darf er noch einmal rasten, bevor es zum nächsten Arbeitsschritt geht.



**2**

Stollen rollen

Die Teigstücke werden nach dem Rasten auf die Arbeitsfläche transferiert und mit geübter Hand (und ganz wenig Mehl) zuerst zu Kugeln gerollt und sodann zu ovalen Laiben geformt.

3

Teigholz bitte!

Mithilfe eines Teigholzes (früher wurden dem Vernehmen nach auch Besenstiele dafür verwendet) wird der Stollen in seine charakteristische Form gebracht: Ein Teil des Laibs wird mit geübter Hand flachgedrückt und über den Stollen gelegt – reine Handarbeit!





4

Backe, backe!

Nach einer nochmaligen Gare, wo die noch ungebakenen Stollen abermals gehen dürfen, geht es in den Ofen: Bei 170 °C werden die Stollen für 30 bis 35 Minuten goldbraun gebacken. Unmittelbar danach geht es ins Butterbad: Die noch ofenwarmen Stollen werden in geklärte Butter getaucht und gleich danach mit Zucker bestreut. So entsteht die Kruste, die den Stollen frisch hält.





5

Weiß wie Schnee

Erst müssen die Stollen vollständig auskühlen, dann werden sie mit Staubzucker bestreut. Jetzt ist der Stollen verkaufsfertig: Er wird auf traditionelle Art in Cellophan verpackt und hält sich mehrere Wochen frisch. Die Schwere des Teigs mit der vielen Butter einerseits, die Kruste aus Zucker und Butter andererseits sorgen dafür, dass er nicht austrocknet. Die Feiertage können kommen!

DIE NATUR DES WEINGARTENS

An dieser Stelle stellen wir Partner unserer Bäckerei vor, die mit ihren herausragenden Produkten wesentlich zur Qualität des Ströck-Angebots beitragen. Der Winzer Rainer Christ keltert einen unserer Feierabend-Weine am Bisamberg – in der artenreichsten Region ganz Mitteleuropas.

TEXT SEVERIN CORTI



Rainer Christ (im Bild auf Seite 21) am Bisamberg: natürliche Weingartenpflege für vielfach prämierte Top-Qualität.

Als Familie Christ in Jedlersdorf mit der Landwirtschaft beginnt, schreiben wir das 17. Jahrhundert. Der Dreißigjährige Krieg ist endlich zu Ende, die Türkenbelagerung steht erst bevor. Jedlersdorf, heute längst ein Teil der Bundeshauptstadt, ist damals noch eine Insel – fruchtbar, aber stetig von Hochwasser gefährdet – in den Donauauen des damals unreguliert mäandernden mächtigen Stroms. Sie liegt ziemlich exakt zwischen dem Bisamberg an einem und dem Kahlenberger Dörfel am anderen Ufer. Weinbau betreibt die Familie Christ auch damals schon, am nahen Bisamberg.

„Bis in die 1970er-Jahre aber war es eine klassische gemischte Landwirtschaft“, sagt Rainer Christ, „wir hatten Pferde, Hasen, Hendl, Schweine, Kühe und Gänse. Ein ziemlicher Bilderbuch-Bauernhof.“ Der Wein bildete neben dem Vieh und dem Ackerbau nur eine von mehreren Säulen des Betriebs. Es waren Rainer Christs Eltern Johanna und Franz, die das Potenzial der Lagen erkannten und 1971 die Entscheidung trafen, sich sukzessive aus der gemischten Landwirtschaft zu verabschieden – und konsequent den Weg hin zum Wein zu gehen. 2006 konnten sie so eines der stattlichsten Weingüter Wiens an die nächste Generation weitergeben, seitdem ist Rainer Christ am Ruder. Er hat den hervorragenden Ruf der Christ-Weine noch einmal ganz anders mit Exzellenz aufgeladen – und nicht zuletzt auch dafür gesorgt, dass der Name international dementsprechend für Furore sorgt. Seit 2014 hat er den Betrieb auf biologische Bewirtschaftung umgestellt, seit 2018 ist das Weingut komplett Bio-zertifiziert. Mehrere der begehrtesten Lagen des Bisambergs, insgesamt 25 Hektar, sind in seiner Hand. ▶







Schaut gut aus:
Der Panoramablick
auf Wien macht
die Weingartenarbeit
am Bisamberg zur
doppelten Freude.

► „Einerseits ist es mein Alltag, in den Weingärten hier oben zu arbeiten“, sagt er über seinen Arbeitsplatz mit dem vielleicht tollsten Blick, den man von Wien nur haben kann, „und insofern kommt es mir natürlich normal vor. Aber dann setz ich mich manchmal während der Arbeit kurz ins Gras und schau hinunter – und dann krieg ich natürlich auch die Gänsehaut.“ Dass es hier oben so außergewöhnlich schön ist, liegt aber keineswegs nur am Blick auf das, was unten liegt. „Hier summt und surrt und schwingt die Luft, dass es eine Freude ist“, sagt Rainer Christ. Der Bisamberg ist ganz offiziell die Region mit den meisten verschiedenen Bienenarten des ganzen Landes. Er ist Heimat für eine Vielzahl anderswo längst bedrohter oder sogar ausgestorbener Arten und gilt, so Rainer Christ, „ganz offiziell als artenreichste Region in ganz Mitteleuropa“.

Richtig große Weine

Die vielfältigen, vielfach von Sandstein, Korallen- und Muschelkalk geprägten Böden sind neben der idealen Süd-Ost-Ausrichtung und den kühlen Aufwinden eine zentrale Voraussetzung für richtig große Weine, wie Rainer Christ sie keltert. Neben den klassisch reinsortigen Grünen Veltlinern, Rieslingen, Sauvignon Blancs und Weißburgundern ist es vor allem der Wiener Gemischte Satz, in dem die historische Sortenvielfalt des Wiener Weins wieder aufersteht, der hier zu wahrer Größe reift. „Wir sind schon vor Jahren dazu übergegangen, unsere alten Rebzeilen nicht mehr zu roden und neu auszupflanzen, auch wenn so alte Stöcke oft deutlich weniger Ertrag geben als junge“, sagt Rainer Christ. „Dafür hat aber der Saft, der aus ihnen wird, eine ganz andere Qualität.“ Dass alte Stöcke richtig tiefe Wurzeln bilden konnten, bekommt mit dem Klimawandel und sehr trockenen Sommern wie dem vergangenen noch einmal eine ganz eigene Bedeutung. Denn seit ein paar Jahren wird nur noch händisch nachgepflanzt, wenn ein Rebstock stirbt, und nicht gerodet, um komplett neu auszupflanzen: aufwendig, aber mit nachhaltigen Resultaten. Auch der Bio-Gemischte-Satz, den Christ exklusiv für Ströck-Feierabend abfüllt, profitiert heute davon.

Im Keller verzichtet Rainer Christ vollständig auf Pumpen, Schnecken und andere Hilfsmittel, um den Wein und die Trauben zu transportieren: „Die Gravitation ist die Kraft, auf die ich vertraue“, sagt er, „der Wein soll so unbeschwert und sanft wie nur möglich werden, den Trauben soll bloß keine Gewalt angetan werden. Wir lassen den Trauben im Weingarten so viel Sorgfalt angedeihen. Die will ich im Keller doch nicht wieder verspielen.“



Der Bio-Feierabend-Wein
von Rainer Christ ist
ein klassischer Wiener
Gemischter Satz vom
Bisamberg.





ABER HALLO! FEIERABEND BURGGASSE



Alles alt, ganz neu! Der neue Ströck Feierabend Burggasse im Herzen von Wien-Neubau betört nicht nur mit nachhaltig köstlicher Feierabend-Küche und Spezialitäten aus dem hauseigenen Gemüsegarten, sondern auch mit wunderschönem Interieur: Prachtige Gewölbedecken, die imposante Fassade mit den großen Rundbogenfenstern, vor allem aber die Verwendung alter Baustoffe sorgen für ein einzigartiges Flair. Antike Fliesen, Holzböden und alte Handelswaren-Vitrinen erstrahlen in der Burggasse in neuem Glanz und knüpfen an die historische Vergangenheit der Immobilie an.

Gut essen und gut trinken wird auch im neuen Feierabend ganz groß geschrieben.



STRÖCK FEIERABEND
BURGGASSE

Burggasse 52–54, 1070 Wien
Öffnungszeiten
Mo–Fr: 6.00 bis 19.00 Uhr
Sa, So und Feiertage:
7.00 bis 18.00 Uhr
www.stroeck-feierabend.at



Karpfen im Backteig

mit rotem Coleslaw und Erbsen-Guacamole im Brioche-Bun

REZEPT CHRISTOPHER SCHRAMEK (Gastronomieleiter Ströck) FOTO LUKAS LORENZ

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

4 Burger-Buns mit Sesam /
40 g Vogerlsalat / 1 Römersalat /
Mayonnaise für die Buns

Für die Erbsen-Guacamole

250 g TK-Erbsen (gekocht) /
50 ml Essigurkerwasser /
30 g Olivenöl / 10 g Marillenmarmelade /
Salz, Pfeffer / 1 TL Honig /
Koriandersaat (fein gemahlen)

Für den Coleslaw

240 g Rotkraut (fein geschnitten) /
3 g Salz / 6 g Zucker / 20 g Essigurker-
wasser / 60 g Mayonnaise /
30 g Sauerrahm / 1 TL grober Senf /
Salz, Pfeffer

Für den Karpfen im Backteig

560 g Karpfenfilet in 4 daumendicken,
etwa 140 g schweren Stücken (vom
 Fischhändler geschöpft) / **60 g Reismehl /**
100 g Universal-Weizenmehl /
1 TL Backpulver / 240 ml eiskaltes Bier /
Salz / etwas Honig

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten für die Erbsen-Guacamole mit einem Stabmixer oder einer Küchenmaschine grob pürieren.

Rotkraut mit einer Mandoline, Aufschnittmaschine oder per Hand in feine Streifen schneiden. Mit Salz, Zucker und Einlegefond würzen und ein bisschen durchkneten. Über einem Sieb abtropfen lassen und danach mit den restlichen Zutaten vermengen.

Für den Backteig die Hälfte des Reismehls, das Weizenmehl und das Backpulver gründlich vermengen. Erst kurz vor dem Herausbacken das Bier und den Honig zugeben – je kälter der Teig ist, desto knuspriger wird er. Kurz mit den Fingern verrühren – es dürfen ruhig ein paar Mehlklumpen bleiben, wie bei einem Tempurateig.

Den Karpfen mit einem Küchentuch komplett trockentupfen. Kurz vor dem Frittieren salzen und im restlichen Reismehl wenden. Danach durch den Backteig ziehen und im ca. 180 Grad heißen Öl hellbraun herausbacken. Auf einem Gitter 5 Minuten rasten lassen und nochmals frittieren bis der Backteig goldbraun ist. So wird er noch knuspriger und bleibt auch für längere Zeit knusprig.

Die Brioche-Buns durchschneiden und auf der Unterseite den roten Coleslaw verteilen. Darauf 2 Blätter Römersalat und etwas Vogerlsalat setzen. Den Fisch darauflegen und einen Esslöffel Erbsen-Guacamole darüber verteilen. Den Bun-Deckel mit Mayonnaise bestreichen und auf den Burger setzen.

DIE FLAMME DER TRADITION

Die Ströcks haben die Bäckerei ihrer Vorfahren
in Kittsee aus dem Dornröschenschlaf geholt.
In dem aufwendig renovierten Haus wird nun wieder
Brot gebacken – im mächtigen Holzofen und
aus ganz besonderem Biogetreide.

TEXT TOBIAS MÜLLER FOTOS LUKAS LORENZ





VOR MEHR ALS 150 JAHREN BEGANN HIER
DIE GESCHICHTE DER BÄCKEREI – NUN BÄCKT WIEDER
EIN STRÖCK BROT IN DEM ALTEN HAUS IN KITTSEE.

Ein denkmalgeschütztes Haus, das fast völlig verfallen ist, zu renovieren ist kein günstiges Vergnügen. Schon gar nicht, wenn man einen uralten Holzbackofen wieder fit macht. Ein gutes Geschäft wird die neue alte Bäckerei in Kittsee daher sicher nicht werden. Aber darum ging es Gerhard Ströck nie. „Das habe ich für meinen Seelenfrieden getan“, sagt der Seniorbäckermeister der Bäckerei Ströck.

Das altehrwürdige Haus Joseph-Joachim-Platz Nummer 7 in Kittsee im Burgenland ist so etwas wie die Keimzelle des Familienunternehmens in Österreich. In den 1850er-Jahren begann ein gewisser Johann Michael Hüttlinger als Bäckermeister in Kittsee zu arbeiten – zunächst als Leibeigener der Esterházy, später als freier Mann und selbstständiger Bäcker. Das Haus am Joseph-Joachim-Platz war seine Bäckerei. Seine Enkelinnen sollten etwas später zwei Ströck-Brüder heiraten, die ebenfalls Bäcker wurden – und von denen einer der Großvater von Gerhard und dessen Bruder Robert war. ►



FAMILIENGESCHICHTE(N)



DIE RENOVIERUNG DES ALTEN HAUSES UND DES
HOLZOFENS WAR GERHARD STRÖCK EINE HERZENSGE-
ANGELEGENHEIT. STRÖCK-ENTWICKLUNGSBÄCKER
PIERRE REBOUL (IM HINTERGRUND) WIRD HIER
NUN REGELMÄSSIG BACKEN.





► In den vergangenen Jahrzehnten, während die Ströcks ihre Wiener Bäckerei zu einer der erfolgreichsten Bäckereien Österreichs machten, ruhte jene in Kittsee – das Haus war zwar noch bewohnt, seit 1968 wurde darin aber nicht mehr gewerblich gebacken. Vor ein paar Jahren, als es zum Verkauf stand, schlug Gerhard zu. „Ich wollte unbedingt, dass dieser Ursprungsort der Bäckerei Ströck bewahrt bleibt“, sagt er. Und halb im Scherz fügt er hinzu: „Und ich brauche einen Ort, an dem ich in der Pension backen kann!“

Bei der Renovierung wurde ganz besonders viel Liebe und Mühe für die Restaurierung des alten Holzbackofens aufgewendet: Österreichs einziger Ofenbauer, der auf historische Backöfen spezialisiert ist, wurde dafür engagiert. Gerhard Ströck und Ströck-Entwicklungsbäcker Pierre Reboul fuhren gemeinsam extra nach Paris, um sich in der legendären Bäckerei Poilâne anzusehen, wie heutzutage mit Holz gebacken wird.

Der alte neue Ofen wird mit einem Zwei-Kammern-System beheizt: Links und rechts des Backraums lodern die Holzscheite, das Feuer und der Rauch ziehen dabei direkt durch die Kammer, in der später das Brot liegt. Erst wenn das Feuer abgebrannt und



EINMAL IN DER WOCHEN SOLL HIER AUS KITTSEER
BIOGETREIDE BROT GEBACKEN WERDEN, UND ZWAR
MÄCHTIGE, ZWEI KILO SCHWERE LAIBE.

der Ofen und seine dicke Bodenplatte auf 270 Grad aufgeheizt sind, werden die Laibe eingeschossen. Der ganze Prozess dauert gut vier Stunden und macht viel Arbeit. Der Lohn dafür ist ein besonders köstliches, lange haltbares Brot mit herrlicher Kruste und wunderbaren Röst- und Feueraromen.

Verbacken wird in dem Ofen ausschließlich Kittseer Bioweizen – 23 Tonnen haben sich die Ströcks davon bereits gesichert. Er soll auf der Ströck-eigenen Mühle frisch vermahlen und dann zu einem Sauerteig vergoren werden. Einmal die Woche, so der Plan, wird Reboul im Kittseer Holzofen daraus Brot backen, und zwar riesige, zwei Kilo schwere Bauernlaibe. Derzeit ist das Projekt noch in der Entwicklungsphase, aber wenn alles gutgeht, soll es dieses urige, traditionelle und zukunftssträchtige Broterlebnis an ausgewählten Orten in Wien zu kaufen geben. Geschichte geschrieben hat es aber jetzt schon: Nach über 50 Jahren in Wien bäckt im alten Haus in Kittsee wieder ein Ströck. 





Weggeschmissen wird nichts!

Es ist unmöglich, genau so viel Brot zu backen, wie unsere Kunden essen wollen – ein bisschen bleibt in den Filialen am Abend immer übrig. Das heißt aber ganz und gar nicht, dass wertvolle Nahrungsmittel im Müll landen: Unser Altbrot wird zu Kraftfutter für Hühner, Schweine und Kühe, zu Biogas für nachhaltigen Strom – und ein Teil wird sogar als besonders saftiges und aromatisches Brot und Gebäck wiedergeboren.

ILLUSTRATIONEN OLGA KAWACIŃSKA



Bestes Brot für bestes Futter

Nicht nur wir Menschen brauchen Getreide und Brot: Vor allem Hühner und Schweine fressen es sehr gerne, aber auch Milchkühen wird ein kleiner Teil als Kraftfutter gegeben. Das alte Brot und Gebäck der Firma Ströck geht zum größten Teil in Futter – und wird damit wieder zu wertvollen Lebensmitteln wie Eier, Milch und Fleisch.

2.200 Tonnen Altbrot werden abgeholt, danach getrocknet und gemahlen, ganz wie die Semmelbrösel.

Diese werden dann dem neuen Futter beigemischt, das ergibt 17.000 Tonnen Futter, die wiederum für ca. 400.000 Legehennen oder 20.000 Mastschweine oder 10.000 Kühe reichen. Durch die Altbrotverwertung wird 450 Hektar Getreideanbaufläche pro Jahr Weizen für Futtermittel gespart – dies entspricht ca. 630 Fußballfeldern. Diese Fläche steht dadurch wieder für die Lebensmittelproduktion zur Verfügung.



BROT



GEBÄCK



SNACKS

Warum von manchen Produkten mehr übrig bleibt

Es gibt einige Produkte, die auch kurz vor Ladenschluss in unseren Filialen noch erhältlich sein müssen: unser klassisches Roggenbrot etwa, die Semmerln oder das Baguette. Unsere Kunden sollen schließlich auch am Nachmittag noch frisches Brot und Gebäck kaufen können. Dementsprechend fallen in diesen Warengruppen auch die meisten Retouren an. Was in den Snacks übrig bleibt, wird zu Biogas verarbeitet, das Speisefett aus unserer Küche wird zu Biodiesel. Seit kurzem können einige Produkte auch direkt über „Too Good To Go“ gerettet werden.



Aus Brot wird Wiederbrot

Seit ein paar Jahren verwandeln wir Teile unseres Altbrotts ganz einfach wieder in Brot: Dank eines ausgeklügelten Prozesses backen wir aus nichtverkaufter Ware ganz besonders saftiges und aromatisches Wiederbrot, Wiederbaguettes und Wiederweckerln, Wiederstriezel-Nusskuchen und Wiederbrioche.

Rechenpower gegen Verschwendung

Damit erst gar nicht so viel Retourwaren anfallen, setzen wir auf moderne Technik: Ein Computerprogramm errechnet für jede Filiale die passende Bestellmenge, je nach Standort, Wochentag, Datum und sogar Wetter! Die Filialleiter*innen haben aber natürlich das letzte Wort.



**Was wollten Sie als Kind werden?**

Konditorin, immer schon :)

Warum haben Sie gerade diese Lehre gemacht?

Um meinen Kindheitstraum wahr werden zu lassen. Nachdem ich zuerst die HLW mit Matura abgeschlossen habe und mein Traumberuf nach wie vor Konditorin war, habe ich mich dazu entschieden, noch die Lehre zu machen. Weil ich schon die Matura hatte, dauerte sie nur zwei Jahre.

Wie sind Sie in die tolle Position gekommen, in der Sie heute sind? Ich wollte immer schon Wissen und Handwerk verbinden. Ich habe mehrere Jahre in der Konditorei gearbeitet und mich immer wieder gefragt, ob ich nicht noch eine weitere Ausbildung in einem weiteren Bereich der Lebensmittelbranche absolvieren kann/soll. Ich habe schließlich neben dem Job das Bachelorstudium Ernährungspädagogik abgeschlossen und auch noch die Zusatzausbildung zur Hygienemanagerin gemacht.

Im Rückblick: Was raten Sie jungen Menschen, die vor der Berufswahl stehen? Wenn sie sich für einen Beruf begeistern können und ihn unbedingt erlernen wollen, dann sollten sie ihren Träumen folgen und sie wahr werden zu lassen.

Was ist das Beste an Ihrer Position bei Ströck?

Für mich ist es die Vielfalt der Tätigkeiten, welche meinen Arbeitsalltag sehr abwechslungsreich gestalten. Außerdem kann ich hier Theorie und Praxis perfekt verbinden – ganz, wie ich es mir immer gewünscht habe.

MAGDALENA FITZ

hat eine Lehre zur Konditorin gemacht und sorgt heute dafür, dass das Ströck-Brot und -Gebäck jeden Tag so gut ist wie am Tag davor. Sie wacht über die Hygienevorschriften und ist für die Qualitätskontrolle zuständig.

VON DEN BESTEN LERNEN

**Lehrberufe haben keine Zukunft?
Im Gegenteil! Eine Lehre kann die perfekte
Karriereleiter sein. Wir bitten vier
Ströck-Mitarbeiter*innen vor den Vorhang,
die einst als Lehrlinge angefangen haben
und sich weiterentwickelt haben.**

FOTOS LUKAS LORENZ



MURAT TÜNGER

hat eine Bäckerlehre gemacht und ist heute wesentlich daran beteiligt, dass das Ströck-Brot und -Gebäck so gut schmeckt. Er ist Abteilungsleiter in der Bäckerei.

Was wollten Sie als Kind werden? Eigentlich wollte ich Automechaniker werden.

Warum haben Sie gerade diese Lehre gemacht? Mein bester Freund, mit dem ich aufgewachsen bin, hat damals bei Ströck eine Lehre gemacht. Und der Geruch von der Bäckerei hat mich immer fasziniert.

Wie sind Sie in die tolle Position gekommen, in der Sie heute sind? Ich habe nach meiner Lehre jede Position in der Bäckerei ausgeübt, in der Feinbäckerei und der Konditorei habe ich auch gearbeitet. Herr Gerhard Ströck hat mir eines Tages das Angebot gemacht, Abteilungsleiter zu werden. Ich habe mich sehr gefreut und es natürlich angenommen – das war lange ein Traum von mir und die Bestätigung von viel harter Arbeit.

Im Rückblick: Was raten Sie jungen Menschen, die vor der Berufswahl stehen? Sie sollen sich einen Beruf aussuchen, den sie auch mit Liebe und Freude ausüben, sonst macht es keinen Spaß. So war es auch bei mir.

Was ist das Beste an Ihrer Position bei Ströck? Der Umgang mit Menschen und die Nähe zu ihnen. Meine Mitarbeiter vertrauen mir alle, und das macht mich stolz.

DANILO SILJEGOVIC

hat eine Lehre zum Kältetechniker gemacht und ist heute dafür verantwortlich, dass alles technisch rundläuft in den 75 Ströck-Filialen. Er ist Tech-Team-Leiter für die Ströck-Filialen.

Was wollten Sie als Kind werden? Wie viele in diesem Alter wollte ich Profifußballer werden und träumte von der großen Fußballerkarriere.

Warum haben Sie gerade diese Lehre gemacht? Meine Eltern wollten unbedingt, dass ich eine weiterführende Schule besuche, aber mir war es wichtig, gleich die Theorie mit der Praxis zu verknüpfen. Zur Lehre als Kälteanlagen-techniker kam ich durch Zufall, und es sagte mir gleich zu.

Wie sind Sie in die tolle Position gekommen, in der Sie heute sind? Nach meinem Lehrabschluss habe ich im Unternehmen Ströck als normaler Haustechniker angefangen. Durch interne Weiterbildungsmöglichkeiten hatte ich mit der Zeit die Chance, immer weiter aufzusteigen und schließlich Tech-Team-Leiter für die Filialen zu werden.

Im Rückblick: Was raten Sie jungen Menschen, die vor der Berufswahl stehen? Viele junge Menschen glauben, dass man nur Karriere machen kann, wenn man eine weiterführende Schule besucht. Jetzt gibt es das tolle Angebot „Lehre mit Matura“, das gab es damals nicht. Der Fachkräftemangel zeigt, dass man mit einer Lehre einen gesicherten Arbeitsplatz mit Zukunft in Österreich hat!

Was ist das Beste an Ihrer Position bei Ströck? Ich mag die täglich abwechslungsreiche Tätigkeit und mein tolles Team.



Was wollten Sie als Kind werden?

Ich habe als Kind schon immer mit Kaufmannsladen gespielt. Unser Greißler damals hatte so eine fantastische alte Kassa, die hat mich fasziniert, und ich wollte unbedingt an deren Kurbel drehen. Das war mein erster Berufswunsch!

Warum haben Sie gerade diese Lehre gemacht? Ich hatte eine Freundin, die schon bei Ströck gearbeitet hat und mir immer wieder erzählt hat, wie toll es in dem Betrieb ist. Sie meinte, ich soll mich ganz einfach auch um eine Lehrstelle bewerben, und schon ist es losgegangen. Ich habe es bis heute nicht bereut. Es ist eine tolle zukunftsreiche Ausbildung, und Aufstiegschancen sind immer gegeben.

Wie sind Sie in die tolle Position gekommen, in der Sie heute sind? Meine ehemalige Bereichsleiterin Frau Roswitha hat mir diesen Job schmackhaft gemacht und mir erzählt, was meine Aufgaben wären. Ihr gefiel wohl meine Arbeit. Ich habe dann eines Tages ebenfalls diese Aufgaben übernommen.

Im Rückblick: Was raten Sie jungen Menschen, die vor der Berufswahl stehen? Berufspraktische Tage besuchen und einmal reinschnuppern in den Beruf. Einmal schauen, wie das so ist, auf der anderen Seite des Greißlerladens zu stehen, und ob sie sich da wohlfühlen. Und am wichtigsten: ergebnisorientiert, begeisterungsfähig und offen für Neues sein!

Was ist das beste an Ihrer Position bei Ströck? Ich liebe die Herausforderung und fühle mich wohl in meiner Verantwortung. Ich habe täglich mit Menschen zu tun, wir sind ein tolles Team und haben eine freundliche Arbeitsatmosphäre.

Es ist eine abwechslungsreiche Tätigkeit, und ich arbeite sehr selbstständig. Ich kann mich weiterbilden, wenn ich das möchte, und mein Wissen auch an mein Team weitergeben. Und besonders schön ist: Ich kann den Erfolg direkt sehen!

ANITA BLANK

hat eine Lehre zur Einzelhandelskauffrau gemacht und ist heute verantwortlich dafür, dass die Geschäfte in 75 Ströck-Filialen laufen. Sie ist Bereichsleiterin der Filialen bei Ströck.





Nachhaltig gut: die neue Filiale
im Wiener Donau Zentrum.

ABER HALLO! **STRÖCK** DONAU ZENTRUM

Ströck kann auch Pizza, und zwar richtig: Im Ströck Donau Zentrum werden auf Bestellung frische Pizzen gebacken. Und zwar, wie es sich für Ströck gehört, ausschließlich aus Sauerteig, der für besondere Bekömmlichkeit, vor allem aber für den speziell flaumigen Rand und knusprigen Boden 48 Stunden reift. Die Pizza gibt es für Besucher und Werktätige aus der Umgebung immer ab 11 Uhr ofenfrisch in der Filiale: Top 10, gleich beim Eingang 4, Schrödingerplatz. Frühstück und kleine Speisen vom Gulasch bis zu veganen Eintöpfen gibt es aber auch!



Von der klassischen Margherita bis zur Prosciutto-Rucola und Schinken-Mais: flaumige Sauerteigpizzen bei Ströck.



FOTOS: LUKAS LORENZ

STRÖCK-FILIALE
DONAU ZENTRUM

Wagramer Straße 81,
1220 Wien, Donau Zentrum,
Top 10, Eingang 4,
(bei der Arena)
Öffnungszeiten
Mo–Fr: 7.00 bis 20.00 Uhr
Sa: 7.00 bis 18.00 Uhr

Schalenbrechend

Mindestens seit der Antike tüfteln Menschen daran, wie man Nüsse am besten knacken kann. Eine kleine deutsche Firma hat nun eine ziemlich charmante Lösung gefunden.

TEXT TOBIAS MÜLLER FOTO LUKAS LORENZ



Den Nussknacker, wie wir ihn kennen, verdanken wir laut Legende einem der größten Philosophen der antiken Welt: Aristoteles höchstpersönlich soll es gewesen sein, der als Erster ein Gerät mit zwei Hebelarmen zum Nussknacken ersann, ganz ähnlich dem, wie es heute noch weltweit verkauft wird. Das Modell war schon um 300 vor Christus ein ziemlicher Erfolg: In antiken Gräbern wurden zahlreiche Nussknacker als Grabbeigabe gefunden.

Allerdings dürfte schon den alten Griechen aufgefallen sein, dass es da noch Luft nach oben gibt. Hebelknacker brauchen mitunter erstaunlich viel Krafteinwirkung, die Nuss wird oft zerquetscht statt geöffnet, und die beiden Hebel liegen zuweilen zu weit auseinander für Menschen mit kleinen Händen.

Der Da-Vinci-Knacker

In den seither vergangenen Jahrtausenden haben sich zahlreiche Menschen Gedanken darüber gemacht, wie man das besser machen könnte: Die Bandbreite der Modelle reicht von erweiterten Hammer-und-Amboss-Versionen über Zwei-Kammer-Pressen, Sägen, Knackmessern bis hin zu von Federn beschleunigten Bolzen. Auch Leonardo da Vinci, der vielleicht größte Erfinder aller Zeiten, soll sich an ei-

nem Design versucht haben – dem Vernehmen nach war es eine von Pferden betriebene Presse und daher eher nicht für den Hausgebrauch gedacht.

Die berühmtesten Modelle stammen heute wohl aus dem deutschen Erzgebirge, wo seit dem 17. Jahrhundert aufwendige Holzfiguren gedrechselt werden, deren Kiefer die Nuss knacken. Was als Notlösung zum Broterwerb nach dem Ende des Bergbaus in besagter Gegend begann, entwickelte sich rasch zu einem Exportschlager – erst in Europa und nach dem Zweiten Weltkrieg (und dem späten Erfolg von Tschaikowskys berühmten Ballett) auch in den USA.

Die Figuren haben allerdings eher ornamentalen Wert. Zum tatsächlichen Nussknacken gilt oft: je einfacher der Mechanismus, desto besser. Und viel einfacher als jener der deutschen Firma Hofmeister wird es nicht mehr.

Die Nuss wird in den Pilz gelegt und der Hut langsam auf den Stiel geschraubt: Der Druck lässt sich dabei perfekt kontrollieren, die Schale zerbricht nicht in hundert Teile (und die springen nicht durchs halbe Wohnzimmer), und der Kern wird nicht zerquetscht, sondern bleibt ganz. Kleine Nüsse lassen sich genauso gut knacken wie große, und ganz entzückend aussehen tut das Teil noch obendrein. Aristoteles kann sich ein Beispiel nehmen. 

NUSSSCHRAUBER IN PILZFORM

Der Hofmeister-Nussknacker wird aus deutschem Buchenholz in Handarbeit gefertigt und kommt ganz ohne Plastikteile aus. In einem Test des deutschen SWR, an dem neben Nussbauern auch ein Industriedesigner teilnahm, wurde er unter sechs Modellen zum Sieger gekürt. Er kann in verschiedenen Farben geordert werden. Wir haben uns in das Modell mit der Fliegenpilzkappe verliebt. Auf [amazon.de](https://www.amazon.de) etwa ist der Knacker für weniger als acht Euro zu haben!

Sind Sie neugierig, wie gut der Knacker Nüsse knackt? Dann schauen Sie auf [stroeck.at/gewinnspiele](https://www.stroeck.at/gewinnspiele) nach! Da verlosen wir drei Fliegenpilz-Nussknacker unter unseren Leser*innen.

Hofmeister-Nussknacker, ab € 7,36 im Fachhandel oder auf www.amazon.de



Walnuss-Kaffee-Taler

mit Marzipan und Schokolade

Seniorchef Gerhard Ströck erinnert sich mit Freude daran, wie er in seiner Jugend in Kittsee die Walnussbäume im Garten der Familie geerntet hat, deren Früchte dann in stundenlanger Arbeit geknackt und geschält wurden. „Eine schöne Beschäftigung an langen Winterabenden“, erinnert er sich. Pierre Reboul macht uns aus den herbstlichen Nüssen ganz köstliche, bereits ziemlich vorweihnachtlich anmutende Taler aus Marzipan, die er raffiniert mit Kaffee und Rum würzt.

FOTOS LUKAS LORENZ

ZUTATEN

Für ca. 40 Taler

2 EL Instant-Kaffee

20 ml Rum

400 g Rohmarzipan (mind.

50 % Mandelanteil)

100 g Walnüsse (grob gehackt)

einige Esslöffel Staubzucker

(für die Arbeitsfläche)

40 Walnusshälften (für

die Garnitur)

300 g dunkle Kuvertüre

ZUBEREITUNG

1. Den löslichen Kaffee im Rum auflösen, dafür eventuell vorsichtig erwärmen. Die gehackten Walnüsse und die Rum-Kaffee-Mischung mit den Händen in das Marzipan einkneten.
2. Die Arbeitsfläche mithilfe eines Siebes reichlich mit Staubzucker bestauben. Die Marzipanmasse 1 cm dick ausrollen, mit einem Riffelholz, falls vorhanden, ein Rillenmuster ziehen und mit einem runden Ausstecher (3 cm Durchmesser) die Taler ausstechen. Kühlstellen.
3. Die Kuvertüre im Wasserbad vorsichtig (nicht heiß werden lassen!) schmelzen und in einen passenden, vorgewärmten tiefen Teller oder kleinen Bräter gießen. Die Taler mit einem Zahnstocher hineinsetzen, sodass die Hälfte mit Kuvertüre überzogen ist. Herausheben, auf Kuchengitter abtropfen und fest werden lassen.
4. Währenddessen mit etwas Kuvertüre jeweils eine Walnusshälfte in die Mitte der Taler kleben. Geschmolzene Kuvertüre in einen Spritzsack abfüllen und feine Striche über das Konfekt ziehen.

TIPP: Genug Staubzucker für die Arbeitsfläche verwenden, die Masse ist klebrig.

Die exquisiten Marzipantaler duften schon verheißungsvoll nach Weihnachten – sie sind aber ausnahmsweise den Erwachsenen vorbehalten: Kaffee und Rum sind nämlich nichts für die Kleinen!



GEBR. GRIMM IMMOBILIEN



*„Sie werden es lieben! Hochwertige Lebkuchenkonstruktion
und viele Kinder in der Nachbarschaft!“*



DAS
SONN
REICH

THERMENHOTEL
LOIPERSDORF

★★★★



www.sonnreich.at

Midweek Special

Die Seele baumel lassen, Kraft tanken und **15 Prozent** sparen, wenn Sie unter der Woche kommen.

INKLUSIVLEISTUNGEN pro Person

- 2 Übernachtungen im Doppelzimmer Superior Deluxe
- Halbpension (reichhaltiges Frühstücksbuffet und Genuss-Abendbuffet)
- Minibar (alkoholfreie Getränke, einmalige Füllung am Anreisetag)
- Eintritt in das Thermenresort Loipersdorf (ohne Schaffelbad) von Anreisetag 9 Uhr bis Abreisetag 21 Uhr
- hauseigener Spa & Wellnessbereich

ab € 298,-
pro Person

Scan me



THL Thermenhotel Loipersdorf GmbH & Co KG, Schaffelbadstraße 219,
8282 Bad Loipersdorf, +43 3382 20000, info@sonnreich.at



stroeck.at
stroeck-feierabend.at