

griffig & glatt



**JETZT
KRACHT'S!**

Die Magie der Kruste

Bleib frisch.



✓ 100% BIO
✓ 100% Genuss

1 Liter



noem.at

Bleib frisch.

Liebe Leserinnen und Leser!

Gutes Brot oder Gebäck muss nicht nur gut schmecken und duften, es muss sich auch gut anfühlen und ebenso gut klingen. Ich liebe dieses Geräusch, das eine resche, frische Handsemmel macht, dieses Knacken und Splittern, wenn man sie leicht drückt, oder das Krachen eines ordentlichen Sauerteigbrots beim Schneiden. Eine richtig gute, knusprige Kruste kann aus einem soliden Brot oder Semmel fast so etwas wie ein Gesamtkunstwerk für alle Sinne machen.

Wir haben der Kruste daher in dieser Ausgabe unsere Covergeschichte gewidmet: Ab Seite 10 verraten wir Ihnen, wie unser Brot und Gebäck unwiderstehlich knusprig wird – und wie Sie das zu Hause ähnlich hinbekommen. Vorab: Die wichtigste Zutat

ist ausgerechnet lediglich Wasserdampf! Eine kleine Übersicht über unsere besten Krustenbrote darf bei der Geschichte natürlich auch nicht fehlen – die finden Sie auf Seite 16.

Die Magie der Kruste war es unter anderem auch, die Thomas Tefri-Chambelland vor Jahren dazu gebracht hat, seinen Job als Biologieprofessor hinzuschmeißen und Bäcker zu werden. Heute gehört er zu den bekanntesten Brotstars Frankreichs – und ist ausgerechnet für sein glutenfreies Brot aus Reismehl berühmt. Auf Seite 6 statten wir ihm einen Besuch ab.

Der Rest der Ausgabe gehört zu einem guten Teil den unerlässlichen Begleitern des guten Brots und Gebäcks: Auf Seite 40 zeigen wir Ihnen, wie in unserem Feierabend-Garten verführerischer Honig entsteht, auf Seite 38 präsentieren wir die Butterdose, die Sie immer schon haben wollten, ohne es zu wissen. Und auf Seite 20 besuchen wir die Kaffeeexperten von der Rösterei Alt Wien, die mit dafür sorgen, dass der Kaffee bei Ströck-Feierabend so gut schmeckt.

Ein paar andere Gründe, warum Frühstück bei Ströck immer ein Erlebnis ist, zeigen wir Ihnen auf den Seiten 26 bis 35. Und weil auch das beste Brot und Gebäck nur dann richtig schmeckt, wenn wir es mit bestem Gewissen genießen können, erklären wir Ihnen auf Seite 24 was wir tun, um möglichst nachhaltig zu backen – von Warmwasser dank Abwärme bis hin zu unserer neuen Solaranlage am Backstubendach.

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen mit dieser Ausgabe von Griffig & Glatt,

Ihr Philipp Ströck




FOTO: LUKAS LORENZ

INHALT



26



10



6

6 **BÄCKER VON WELT**
Der französische Bäcker Thomas Tefri-Chambelland ist ein Magier des glutenfreien Brots.

10 **WIR LASSEN ES SO RICHTIG KRACHEN**
Wie unser Brot und Gebäck seine herrliche Kruste bekommt.

16 **KNUSPRIGER WIRD'S NICHT**
Unsere reschesten und knusprigsten Kreationen im Porträt.

18 **RHABARBER-HIMBEER-SHRUB**
Es gibt nichts Besseres gegen die Frühjahrs-müdigkeit als diesen erfrischend sauren Drink.

20 **DAS DUFTET FAST SO GUT WIE BROT!**
Die Kaffeerösterei Alt Wien hat speziell für Ströck-Feierabend eine besonders harmonische Mischung kreiert.

24 **BACKEN MIT DER KRAFT DER SONNE**
Alles über die Energiewende bei Ströck.

26 **GUTEN MORGEN!**
Mit den Ströck-Frühstückskreationen wird jeder Tag zum Feiertag.

36 **WIND UND WEIZEN**
Unser Windsurfstar Theo Peter vom #teamstroeck im Porträt.



18



40



20

- 38** **STREICHWEICH**
Nie wieder harte Butter aufs Kipferl – dank dieser genialen Aufbewahrungsidee.
- 40** **HONEY, HONEY**
Unseren Feierabend-Garten gibt's jetzt auch zum Aufs-Brot-Streichen.
- 44** **KRAPFEN WIRD KUNST**
Die Sieger unserer Artificial Krapfen Challenge.
- 46** **BACKEN MIT PIERRE**
Würzige Briochelaibchen mit Frühlingsgemüse.
- 50** **BÄCKERLATEIN – DAS ABC DER BACKKUNST**
Diesmal: L wie Langzeitführung.

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

Caroline Ströck, Lukas Lorenz, Ströck,
Unsplash, Ecole Internationale de
Boulangerie, EIDB, Chambelland,
Alt Wien Kaffee / Arrow Films,
Alt Wien Kaffee / Amri

Illustrationen

Olga Kawacińska

Lithografie

Farbpraxis, Studio für Fotografie,
Lithografie und Kunstdruck

Cover

Foto: Lukas Lorenz, Artwork: Lukas
Friesenbichler & Magda Rawicka

Lektorat

Armin Baumgartner

Druck

Samson Druck GmbH
Samson Druck Straße 171,
5581 St. Margarethen

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,
UW-Nr. 837



GLUTENFREIER

Der Südfranzose Thomas Teffri-Chambelland ist studierter Biochemiker, war Professor, sattelte aber dann auf Bäcker um. Heute bäckt er glutenfrei auf höchstem Niveau, beliefert einige der besten Restaurants Frankreichs – und hat eine Bäckerhochschule gegründet.

TEXT SEVERIN CORTI



MEISTERBÄCKER

Am Anfang war es das Wunder der Teigreife, die komplexen Aromen und die köstliche Diskrepanz zwischen flaumiger Krume und knuspriger Kruste, die den jungen Professor in ihren Bann zogen. „Ich wollte immer schon Unternehmer sein, und hier war etwas, das mich mit Leidenschaft erfüllte“, sagt er.

Also quittiert der studierte Biochemiker Ende der 1990er-Jahre den Schuldienst, macht eine Bäckerlehre – und verbindet seine beiden Kompetenzen, das Lehren und das Backen, schon bald zum Fundament der neuen Karriere: 2001 eröffnet er seine erste Bäckerei in der Provence, bereits 2006 folgt ein eigenes Ausbildungszentrum für die Kunst des Backens, die École internationale de boulangerie – mittlerweile die einzige staatlich anerkannte Bäcker Ausbildung fürs Backen mit zertifizierten Bio- und Naturhefe-Grundstoffen.

30 bis 40 Studenten bildet die Schule alljährlich aus – in einer Ausbildungsstätte, die Teffri-Chambelland mit dem ihm eigenen Understatement als „Holzhütte in den Bergen“ von Noyers-sur-Jabron in der Provence bezeichnet. Tatsächlich ist es eine mit allen Feinessen ausgestattete Institution.

Dort lehrt Teffri-Chambelland auch, wie man glutenfreies Brot von herausragendem Geschmack bäckt. Das ist nämlich seit Jahren die eigentliche Kernkompetenz des Südfranzosen und der Grund, warum er von New York bis Tel Aviv, von London bis San Francisco als Konsulent und Experte begehrt ist. ▶

Thomas Teffri-Chambelland (l.) hat mit „herkömmlichem“ Bio-Brot (u.) begonnen, inzwischen hat er sich jedoch auf glutenfreie Backwaren spezialisiert.



► Immer mehr Menschen wollen auf Gluten in ihrer Ernährung verzichten, ohne dabei aber die Freuden frischgebackenen Brotes entbehren zu müssen. Darin erkannte Teffri-Chambelland nicht ein Problem, sondern eine Chance. Heute servieren etliche der besten Restaurants Frankreichs – vom höchstdekorierten Koch Alain Ducasse abwärts – sein glutenfreies Brot und Gebäck, zudem sind seine „Chambelland“ genannten exklusiven Bäckereien und Konditoreien nicht nur in den großen Städten Frankreichs, sondern längst auch in Belgien verbreitet.

Tolle Kruste

Thomas Teffri-Chambellands glutenfreies Brot schmeckt nicht nach Ersatz, sondern so, wie Brot schmecken soll: mit toller Kruste, mit lockerer Krume, mit vielschichtigem, langer Fermentation geschuldetem Aroma. Reis und Buchweizen sind die wesentlichen Inhaltsstoffe der glutenfreien Gourmetbrote, die in den exquisit designten Bäckereien des Südfranzosen gebacken werden. Und, natürlich, Sauerteig: Der ist gemeinsam mit einer langen Reifezeit für die Entwicklung des Geschmacksprofils entscheidend.

Welche Reissorten genau er in seiner hauseigenen Mühle in den Alpen der Haute-Provence vermahlt, will er nicht verraten: „Das ist unser Geheimnis. Aber ich kann sagen, dass es Indica- und Japonica-Sorten aus biologischer Landwirtschaft sind, die wir von Bauern im italienischen Po-Delta beziehen. Dort gibt es eine jahrhundertalte Tradition des Reisanbaus.“

Geeignete Sorten konnte er in Zusammenarbeit mit dem staatlich französischen Centre Français du Riz in der traditionellen Anbauregion Camargue herausfiltern. „Das französische Reiszentrum öffnete mir seine Datenbank und er-

Die glutenfreien Delikatessen werden in den Chambelland-Bäckereien vertrieben – und gehen an die besten Restaurants Frankreichs.

möglichte es uns, Analyseergebnisse mit Daten zur Viskosität, Stärkequalität usw. abzugleichen. Reis ist das ideale Getreide: lokal angebaut, gut dokumentiert, geschmacksneutral und vergleichsweise wenig von Genmanipulationen betroffen.“

Heute bäckt er etliche Sorten, von kraftvollem Pain du Village über den Bestseller, das Fünfkornbrot, bis zu „Chambellines“ genannten, an Baguettes erinnernden, schmalen langen Broten. Focaccia, ob mit Sesam, Mohn oder mit Oliven bestreut, ist das Brot der Wahl für Gerichte der provenzalischen, italienischen, aber auch mittelöstlichen Küche, während sich die Athlètes mit Nüssen und Trockenfrüchten zum traditionellen Käsegang der französischen Küche empfehlen.

Neben Brot sind die Patisserien, elegante Kreationen in der Tradition bester französischer Zuckerbäckerkunst, die Attraktion der schicken Läden. Es gibt Tarte au Citron ebenso wie zarte Kreationen mit Erdbeere, Baisers mit Nüssen, feine Tartelettes und, natürlich, auch spektakuläre Tortenkreationen für Hochzeiten, Geburtstage und andere festliche Anlässe.

Längst können die Mehlmischungen auch online erstanden werden. Ganz so köstlich wie im Stammhaus aber wird das fragile Unterfangen, daraus echtes, köstliches Brot ohne Gluten zu erschaffen, damit nicht gelingen. Es hilft also nichts: Man muss bei Brot-Professor Teffri-Chambelland in die Schule gehen – dann aber kann man die Kunst des Bäckens ganz neu erlernen.



BÄCKER VON WELT



KRAPAUZ! KRUST! KRACH!

Ein resches Semmerl, ein krachknuspriges Holzofenbrot gehören zu den größten Genüssen, die man für Geld kaufen kann. Aber wie werden sie eigentlich so unwiderstehlich gut?

TEXT TOBIAS MÜLLER

Schon das Geräusch macht süchtig: ein sanftes Brechen, ein zartes Bersten, ein Knistern wie ein fröhliches Feuer oder brechendes hauchdünnes Eis. Dann das Gefühl im Mund, das befriedigende Nachgeben unter dem Biss sowie der Duft und Geschmack von Röstaromen – kein Wunder, dass eine frische, resche Semmel oder ein knuspriges Salzstangerl zu den großen Freuden des Lebens gehören.

Oder beim Brot: dieses herrliche Krachen, wenn das scharfe Messer durch die dicke, dunkelbraune Kruste fährt, dieses Gefühl im Mund, wenn saftig-weiche Krume auf aromatische Knusprigkeit trifft – das verführt dazu, immer und immer wieder zum Brotkörberl oder zur -lade zurückzukehren, auch

wenn man schon lange satt ist, um sich noch eine Scheibe abzuschneiden. Einmal noch knuspern!

Eine gute Kruste ist sehr oft genau das, was ein hervorragendes von einem bloß guten Brot oder Gebäck unterscheidet. Das Tüfteln an der Kruste ist daher auch stets ein wichtiger Schritt, wenn Ströck-Entwicklungsbäcker Pierre Reboul beginnt, an neuen Produkten zu arbeiten. Soll sie zart oder kräftig sein, fein oder grob, krachend oder eher splitternd? Wie soll das Verhältnis zur Krume sein? Und wie lange bleibt sie nach dem Backen perfekt? Besonders zufrieden ist er aktuell mit jener des Bio-Wiederbrots, das teilweise aus Brot vom Vortag gebacken wird. „Sie ist süß und zart, nicht ledrig, sondern herrlich knusprig“, sagt er. ▶



Kittseer Bio-Holzofenbrot

Nichts macht eine so unvergleichlich
resche Kruste wie die mächtige Hitze
eines ordentlichen Holzbackofens:
unser Bio-Kittseer Brot wird in einem
ebensolchen gebacken. Anschneiden
und der Magie der Kruste lauschen!



Pierres Croissant

Croissants verdanken ihre splitternde Kruste der herrlichen Butter, in der sie im Rohr braten. Pierres Croissant könnte sogar noch mehr splintern – wir zählen es absichtlich ein wenig, damit unsere Kunden nach dem Genuss nicht gar so voller Brösel sind.



► Es gibt viele Faktoren, die darüber entscheiden, ob und wie knusprig ein Brot oder Gebäck wird. Die wichtigste Zutat für eine gute Kruste aber ist etwas, was die wenigsten erwarten würden: Wasserdampf. Das Wasser kondensiert auf der kühleren Oberfläche des Teiges, die Stärkemoleküle dort saugen sich voll und platzen irgendwann – eine verkleisterte Oberfläche entsteht, ähnlich wie die Haut eines Puddings. Wenn alles gutgeht, wird genau aus dieser Schicht später eine herrlich knusprige Kruste.

In alten Holzbacköfen wurde vor dem Backen für den Dampf oft der Boden des Ofens mit einem nassen Fetzen ausgewischt, in modernen Brotbacköfen kann auf Knopfdruck Wasserdampf eingeblasen werden. Am besten wird er gleich zu Beginn des Backens in den Ofen gelassen, nicht zu viel und nicht zu schnell: „Er soll sich wie eine sanfte Wolke auf den Teig legen“, sagt Reboul.

Neben der Krustenbildung hat der Dampf noch eine weitere wichtige Aufgabe; er sorgt dafür, dass die Oberfläche des Teigs in der Hitze des Ofens nicht sofort austrocknet, sondern eine Zeitlang weich und elastisch bleibt – das Brot oder Gebäck kann sich ausdehnen und wunderschön aufgehen: der sogenannte Ofensprung.

Im Dampfbad

So wichtig Dampf und Feuchtigkeit am Anfang des Backens sind, so wichtig ist es, dass sie am Ende wieder entweichen können: Die Oberfläche muss eine Chance bekommen, zu trocknen und heiß zu werden. Dann wird sie nicht nur knusprig, es laufen auch sogenannte Maillard-Reaktionen ab. Das sind im Grunde dieselben chemischen Reaktionen wie bei einem Steak in der Pfanne oder einem Braten im Rohr: Sie sorgen für eine appetitlich braune Farbe und lassen zahlreiche duftende und wohlschmeckende Stoffe entstehen. Backöfen werden daher eine gewisse Zeit nach dem Dampfeinschießen entlüftet, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

Die Kunst der Kruste besteht auch in der richtigen Balance: Die knusprige Oberfläche muss zur flaumigen Krume passen. Ein kleines Gebäck wie eine Semmel oder ein Salzstangerl braucht eine viel

dünnere Kruste als ein großer Sauerteiglaib. „Eine Semmel soll knusprig sein wie hauchdünnes Eis“, sagt Ströck-Entwicklungsbäcker Pierre Reboul, „ein großes Brot hingegen verträgt eine dicke Kruste, die nicht splittert, sondern kracht wie ein kalbender Gletscher.“

Knusprige Brote gelingen besonders gut in traditionellen Holzöfen: Die sanfte, aber sehr nachhaltige Hitze in ihnen sorgt für eine langsame Krustenbildung, sie wird besonders dick und aromatisch. Für Feingebäck wie Semmerln oder Salzstangerln mit ihrer dünnen, splittigen Kruste ist mitunter ein moderner Ofen besser geeignet.

Die Form macht knusprig

Das genaue Verhältnis zwischen Kruste und Krume liegt vor allem an der Form: Große Laibe haben vergleichsweise wenig Oberfläche im Verhältnis zu ihrem Volumen und entsprechend viel Krume und wenig Kruste, bei kleinen Gebäcken ist es umgekehrt. Ganz besonders viel Oberfläche und damit eine knusprige Kruste hat die französische Fougasse, eine Art gebackenes Gitter, und, wenig überraschend, das Grissino.

Vor dem Backen haben Bäcker aber noch eine Chance, an der Krustenschraube zu drehen: Viele Brote und Gebäcke werden mit einem scharfen Messer angeschnitten, bevor sie in den Ofen kommen – einzelner Schnitt über die ganze Länge wie beim Bio-Feierabend-Christoph-Brot oder mehrere Schnitte wie beim Baguette. Beim Backen springen sie dann an der Schnittstelle auf, was die Oberfläche vergrößert – eine besonders knusprige Krustenzone entsteht.

Ein eigenes Krustenkapitel ist das Croissant: Es verdankt einen guten Teil seiner Knusprigkeit der köstlichen Butter, die in ihm steckt. In der Hitze des Ofens brät seine Oberfläche in dieser Butter wie in einer Pfanne – und entwickelt seine charakteristische superknusprige Kruste. Die Franzosen haben die Kunst des knusprigen Croissants auf die Spitze getrieben und backen Kipferln, die fast schon beim Anschauen zersplittern. Den meisten österreichischen Croissantliebhabern sind das zu viele Brösel – weswegen Reboul die Croissants bei Ströck einen Hauch weniger knusprig bäckt als in seiner Heimat üblich. Süchtig machen sie ja trotzdem.

FÜNF HEIMBÄCKERTIPPS für eine bessere Kruste

1.

Brot in einem Gusseisenbräter oder unter einer umgedrehten Schüssel backen

Backen Sie Ihr Brot in einem Gusseisenbräter mit geschlossenem Deckel oder unter einer umgedrehten Schüssel auf dem Blech oder Backstein (siehe unten) – der Dampf, der aus dem Teig entweicht, reicht dann für einen guten Ofensprung und eine super Kruste, ganz ohne professionelles Dampfeinschießen.

2.

Gebäck auf einem Backstein backen

Stein oder Metall übertragen Hitze effektiver als Luft. Wenn Sie Ihr Gebäck daher auf einem gut vorgeheizten Backstein backen, werden sie einen viel knusprigeren Boden und besseren Trieb bekommen.

3.

Im Ofen auskühlen lassen

Wenn Brot auskühlt, entweicht noch recht lange verdampftes Wasser aus dem Inneren, dieses kann sich auf der Kruste ablagern und ein Brot, das warm sehr knusprig war, schnell weich werden lassen. Lassen Sie Ihr Brot nach dem Backen daher langsam bei geöffneter Tür im Ofen auskühlen. Das stellt sicher, dass diese Restfeuchtigkeit schnell trocknet und der Kruste nicht schadet.

4.

Verpassen Sie ihm den Schnitt!

Ritzen Sie Ihr Brot mit einem scharfen Messer vor dem Backen über die ganze Länge an – es wird entlang des Schnitts aufspringen und ein extraknuspriges Ohr bilden, wie der Bäcker sagt.

5.

Lange rasten lassen

Gönnen Sie Ihrem Teig eine lange Teigruhe, am besten über Nacht im Kühlschrank. Ihre Kruste wird dank der vielen in Zucker umgewandelten Stärke besonders viel Aroma und eine appetitliche Farbe bekommen.



Bio-Kornspitz
Auch Gebäck kann es so richtig krachen lassen: Im Gegensatz zu großen Broten gelingen knusprige Kornspitze oder Semmerln aber besser in modernen Öfen als in Holzöfen.



KRASS KROSS!

Sie wollen es einmal so richtig krachen lassen?
Diese Köstlichkeiten aus unserem Sortiment haben allesamt
eine unwiderstehliche, unerhört laut knuspernde Kruste.



Bio-Kärntnerbrot

Mit seiner feinen Kümmel-Note passt es hervorragend zu kalten Aufschnitten oder würzigen Aufstrichen. Damit es besonders lange frisch bleibt, fügen wir dem Teig viel gutes Roggenmehl hinzu.



Bio-Pain Provençal

Jedes Stück wird von Hand ausgewogen und eingedreht – so erhält es seine typische Form. Der ideale Begleiter für Wein und Käse.



Bio-Feierabend-Christoph-Brot

Für dieses Bio-Weizen-Roggen-Brot geben wir dem Teig viel Zeit, um zu rasten. Das Aroma ist herrlich, die Porung groß – ein fabelhaftes Bio-Weizen-Sauerteig-Brot.



Bio-Feierabend-Wiederbrot

Unser Bio-Feierabend-Wiederbrot besteht zu einem Teil aus Bio-Roggen-Pur-Brot vom Vortag. Somit müssen wir kein wertvolles Brot wegwerfen. Saftige Krume, viele Röstaromen – unwiderstehlich gut!



Bio-Johanns-Brot

Nach einem althergebrachten Rezept des Ströck-Gründers gebacken. Schmeckt auch ohne Aufstrich oder Zutat köstlich!



Bio-Feierabend-Walnutskrone

Die herrliche Bio-Walnutskrone überzeugt mit reichem Nussaroma und ist hervorragend für Sandwiches geeignet. Achtung: nur in ausgewählten Filialen erhältlich.



Bio-Ur-Roggenbrot

Mit der Kraft des Bio-Urroggens erreichen wir einen unverfälschten, intensiven Geschmack. Dieses Brot wird direkt auf der Herdplatte gebacken und erhält dadurch eine besonders herzhafteste Kruste.



Bio-Handsemmel

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



Aboriginesweckerl

Seit über 20 Jahren ein energispendender Dauerbrenner mit Nüssen, Erbsen und Karotten. Eine köstliche Mahlzeit für sich!



Bio-Roggenweckerl Pur

Ein Weckerl nur aus Roggenmehl! Außen knusprig, innen saftig – wie das Bio-Roggen-Pur-Brot.



Rhabarber-Himbeer-Shrub

Ein Shrub war ursprünglich ein mit Zitrus-saft gesäuerter Cocktail, in den vergangenen Jahren aber sind alkoholfreie Shrubs mit Obst, Blüten und Essig sehr beliebt geworden. Sie sind eine herrlich erfrischende Möglichkeit, saisonale Früchte in einen köstlichen Drink zu verwandeln. Im Feierabend machen wir viele verschiedene Shrubs – unser Rhabarber-Himbeer-Shrub ist meist der erste im Jahr.

REZEPT CHRISTOPHER SCHRAMEK (Gastronomieleiter Ströck)

ZUTATEN

400 g Rhabarber (am besten Blutrhabarber, eine frühe, besonders schön rote Sorte)
100 g Himbeeren, frisch oder gefroren • **500 g Zucker** • **500 ml weißer Balsamico**

ZUBEREITUNG

1. Den Rhabarber waschen und mit einem Nudelholz oder Ähnlichem ein wenig anquetschen, um die Zellen aufzubrechen. Danach in dünne Scheiben oder kleine Stücke schneiden, mit den Himbeeren vermischen, und dann mit dem Zucker in ein Gefäß (vorzugsweise ein Glas mit Deckel oder eine Tupper-Dose) schichten – am besten immer abwechselnd eine Lage mit Zucker und eine mit Früchten.
2. Gut verschließen und an einem warmen Ort so lange ziehen lassen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat, mindestens zwei Tage. Eventuell das Gefäß immer wieder schütteln, damit sich der Zucker regelmäßig auflöst.
3. Wenn der Zucker komplett verflüssigt ist, den Essig dazugeben und mit einem Kochlöffel gut umrühren, damit er sich gleichmäßig verteilt. Den Shrub für weitere 14 Tage kühl und dunkel ziehen lassen. Zu Hause eignet sich am besten ein dunkler kühler Keller oder der Kühlschrank.
4. Danach durch ein feines Sieb passieren und in saubere Gläser füllen. Der Essig sollte verhindern, dass sich unerwünschte Bakterien vermehren, aber wer auf Nummer sicher gehen will, kann den Shrub einmal kurz bis knapp unter den Siedepunkt erhitzen.
5. In einem sauberen Gefäß im Kühlschrank lagern, über Eis servieren, und nach Belieben mit Rhabarber-Stückchen, Zitronen-, Limettenscheiben, Himbeeren und Minze garnieren.

DAS KÜMMERT MICH DIE BOHNE!

An dieser Stelle stellen wir Partner unserer Bäckerei vor, die mit ihren herausragenden Produkten wesentlich zur Qualität des Ströck-Angebots beitragen. Die Rösterei Alt Wien ist maßgeblich daran beteiligt, dass der Kaffee in unseren Feierabend-Filialen so gut schmeckt – dank ihrer Leidenschaft und vieler Jahre Rösterfahrung.

TEXT TOBIAS MÜLLER



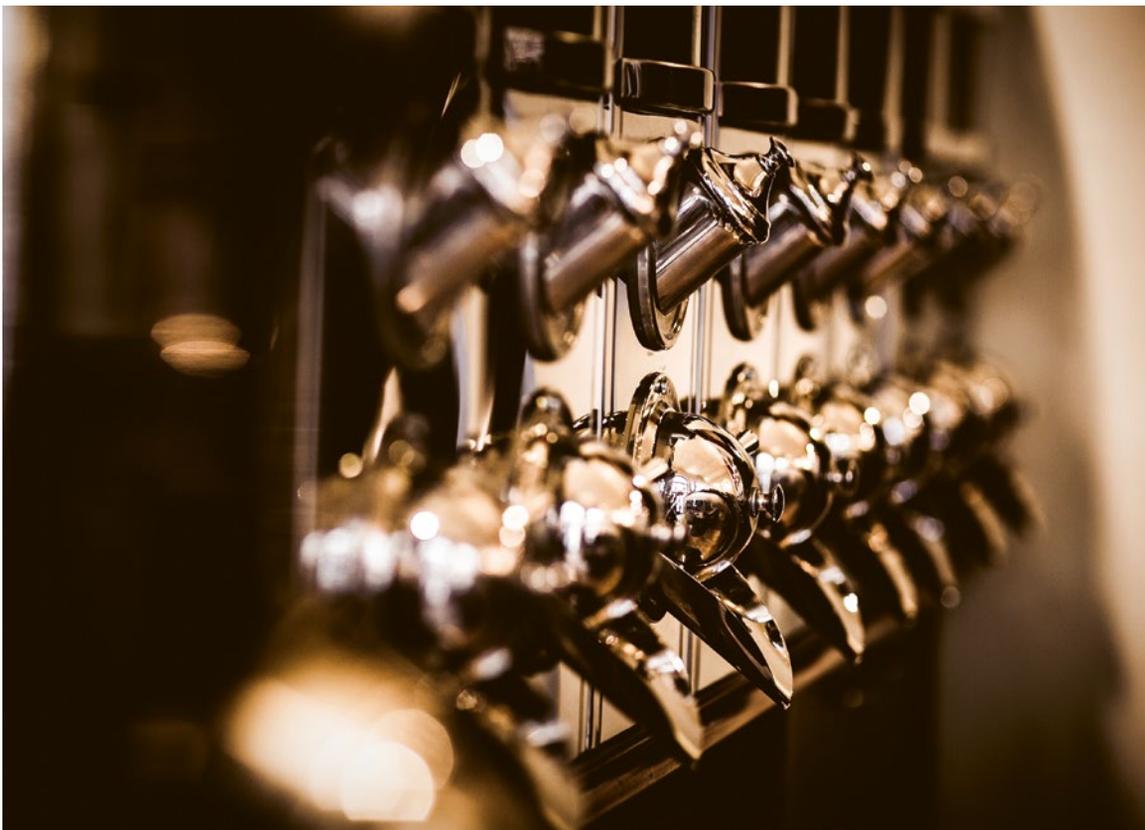
Oliver Goetz (l.) und Christian Schrödl in ihrer Rösterei in Wien-Liesing.

Vielleicht ist der Kaffee von der Rösterei Alt Wien (Achtung: nicht mit dem gleichnamigen Kaffeehaus in der Bäckerstraße verwechseln!) deswegen so gut, weil er von Anfang an keine ausgeklügelte Businessidee war, sondern ein Liebhaberprojekt. Zuerst jenes von Christian Schrödl, einem der zwei Besitzer der Rösterei.

Die Rösterei gibt es unter dem Namen schon seit 1987, zunächst in der Belvederegasse als Kleinrösterei, in der die Packungen mit den Bohnen noch händisch mit einem Bügeleisen verschlossen wurden. Schrödl war Stammkunde der Rösterei, und er war überzeugt davon, hier den besten Kaffee der Stadt kaufen zu können. Als der alte Besitzer, Herr Alfon, im Jahr 2000 in Pension gehen wollte und Schrödl damit der Verlust seiner Lieblingsbohnen drohte, schmiss er seinen Job beim Kleinanzeigenmagazin „Bazar“ hin, übernahm das Geschäft und übersiedelte es in die Schleifmühlgasse, gleich beim Naschmarkt.

Der zweite Kaffeeliebhaber und heutige Co-Besitzer Oliver Goetz kam 2008 zum Unternehmen. In den frühen 2000ern verdiente er sein Geld mit Immobilien und war so oft als Gast in der Alt-Wien-Rösterei, dass Schrödl irgendwann meinte, Goetz könne doch gleich hier arbeiten. Goetz überlegte





► kurz, gab ihm recht und stieg ein. „Ich fand und finde Kaffee zu rösten einfach viel spannender, als ein Zinshaus zu verkaufen“, sagt er.

Aus dem einstigen Hobby und der Mission, einfach „den besten Kaffee der Stadt“ (Schrödl) zu machen, ist mittlerweile eine der erfolgreichsten Kleinröstereien Österreichs geworden. Im kleinen Laden türmen sich die Fässer mit frisch gerösteten duftenden Bohnen, an der Wand steht eine kleine, mittlerweile pensionierte Röstmaschine, auf dem Tresen werden die oft wechselnden Kaffeemischungen frisch abgefüllt und auf Wunsch in einer der professionellen Mühlen gemahlen. Die Kunden kommen mittlerweile nicht nur aus Wien, sondern aus ganz Europa.

Was das Alt Wien von vielen anderen Röstereien unterscheidet, ist die Vielseitigkeit: Etwa 50 verschiedene Kaffees und Blends sind aktuell im Angebot, vom klassischen italienischen Espresso mit stattlichem Robusta-Anteil bis hin zu modernen, ganz hell gerösteten Arabicas, die eher nach Früchtetee denn klassischem Kaffee schmecken und am besten als Filterkaffee genossen werden. Manche Kaffees gibt es für knapp 25 Euro das Kilo, ganz besondere Bohnen kosten bis zu 120 Euro. Sie werden in der kleinen Bar handgebrüht und für fünf bis 15 (!) Euro die Tasse ausgeschenkt.

Für jeden etwas

Entsprechend unterschiedlich sind auch die Fans und Kunden der Rösterei: Große Betriebe wie die Erste Bank gehören ebenso dazu wie Kaffeehipter, die an ihren Tassen schnuppern und nippen wie an teurem Wein. Auch bei der Bäckerei Ströck kann man den Alt-Wien-Kaffee verkosten: In allen Feierabend-Filialen wird eine spezielle, eigens gefertigte Mischung ausgeschenkt, die herrlich schokoladig-nussig schmeckt und besonders gut mit Milchschaum harmoniert. „Wir wollen den Menschen den

Für den Ströck-Feierabend hat Goetz eine Mischung aus Kaffees aus Peru und Mexiko kreiert, die geschmacklich besonders mit Milch harmoniert.

Reichtum des Kaffees zeigen“, sagt Goetz, „aber niemanden missionieren. Wir bieten jedem den Kaffee, der seine persönlichen Parameter erfüllt.“

Während Schrödl für die Finanzen zuständig ist, kümmert sich Goetz um die Kaffees: Er sucht die Bauern und Kooperativen aus, von denen die Rösterei ihre grünen Bohnen kauft, verkostet sie, entwickelt Röstprofile und mischt die Blends aus verschiedenen Bohnen zusammen, ganz ähnlich, wie ein guter Winzer Wein cuvettiert. Die Mischung, die bei Ströck in die Mühlen kommt, hat er mit Bohnen aus Peru und Mexiko kreiert. So wie alle Alt-Wien-Kaffees sind auch diese biozertifiziert und obendrauf noch mit dem FAIRTRADE-Label ausgestattet, das faire Preise und gute Arbeitsbedingungen für die Kaffeebauern garantieren soll – ein Punkt, der Goetz ganz besonders wichtig ist.

Es gibt nicht viele Menschen in Österreich, die so viel von Kaffeequalität verstehen wie er: Goetz ist Arabica- und Robusta-Q-Grader, ein in der Branche angesehener Titel für professionelle Kaffeeverkoster. Q-Grader wird man nur, wenn man einen mehrstufigen Kurs mit zahlreichen theoretischen und praktischen Prüfungen samt Verkostungen absolviert. „Das ist ähnlich wie ein Master Sommelier, nur schwieriger“, sagt er. In Österreich gibt es neben ihm nur noch sechs andere, die sich Q-Grader nennen dürfen.

Als Schrödl die Rösterei übernahm, war er einer der letzten kleinen Röster in Wien. Heute, 23 Jahre später, gibt es hier wieder um die 50 handwerklichen Röstereien. Das hat ihr jedoch nicht zugesetzt, im Gegenteil, der Erfolg ist gemeinsam mit der Konkurrenz gewachsen. Während Schrödl zu Beginn auf einer Fünf-Kilo-Maschine ein-, zweimal die Woche röstete, läuft der 35-Kilo-Loring-Röster (der Bentley der Röster!) mittlerweile zehn Stunden am Tag. Und er steht nicht mehr im Geschäft, sondern in einer eigenen Rösterei in Liesing – den Anrainern in der Schleifmühlgasse war der Kaffeegeruch zu intensiv geworden. Schwer zu glauben, aber wahr.

Die Schleifmühlgasse riecht es glücklicherweise immer noch ein bisschen nach dem köstlichen Alt-Wien-Kaffee – genauso wie in den Ströck-Feierabend-Filialen. Am besten vorbeikommen und schmecken, wie gut Liebhaberei schmecken kann. 

Backen für morgen

In den vergangenen Monaten ist uns allen wieder in Erinnerung gerufen worden, wie wortwörtlich kostbar Energie ist – und wie wichtig es ist, dass wir achtsam mit ihr umgehen.

Als erfolgreiche Bäckerei tragen wir ganz besonders viel Verantwortung: Wir setzen bereits seit über zehn Jahren auf 100 Prozent Ökostrom, nutzen die Restwärme unserer Backöfen für Warmwasser und verwenden sparsame LED-Lampen. Und während Sie diese Zeilen lesen, entsteht gerade unsere extragroße und leistungsstarke Solaranlage.

ILLUSTRATIONEN OLGA KAWACIŃSKA



Da geht die Sonne auf!

Auf dem Dach unserer Zentrale und den Backstuben in der Lexergasse und in der Johann-Ströck-Gasse entstehen derzeit zwei ziemlich mächtige Solaranlagen: Gemeinsam werden sie eine knappe Million Kilowattstunden pro Jahr erzeugen können – das ist etwa das 100-fache einer normalen Einfamilienhausanlage. Das hilft uns, etwa 350 Tonnen CO₂ einzusparen.



Für Warmduscher

In einer Bäckerei entsteht ganz schön viel Wärme – immerhin heizen wir unsere Öfen auf bis zu 300 Grad, um unsere Brote so knusprig zu backen, wie unsere Kundinnen und Kunden sie lieben. Wir versuchen, so viel dieser Wärme wie möglich wiederzuverwenden. Das ist gar nicht so leicht, aber immerhin heizen wir so bereits vier Brauchwasserboiler. Das heiße Wasser wird nicht nur in der Bäckerei verwendet, sondern kommt auch aus den Duschen, in denen sich unsere Bäcker nach oder vor der Arbeit erfrischen können.

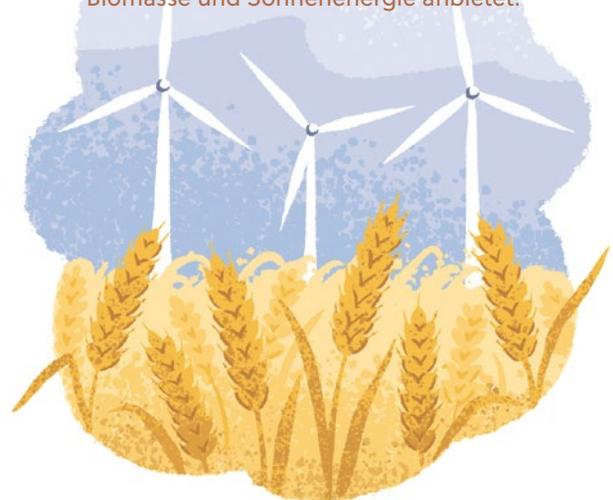


Richtige Leuchten

In den vergangenen Jahren haben wir die Beleuchtung in allen Filialen und in einem großen Teil unserer Zentrale auf energieeffiziente LED-Lampen umgestellt. Insgesamt 3.000 solcher Lampen haben wir angebracht – und die sind immerhin fast 90 Prozent effizienter als klassische Glühbirnen, zudem halten sie bis zu 25-mal länger. Seit diesem Winter haben wir außerdem die Außenbeleuchtung der Ströck-Geschäfte in der Nacht reduziert. Das spart Geld und schont die Umwelt.

Wind und Wasser und noch mehr

Auch der Strom, den wir nicht selbst produzieren, ist möglichst nachhaltig produziert – und zwar schon seit 2011. Seit damals ist Ströck Kunde der Firma Naturkraft, die Strom aus 100 Prozent erneuerbaren Energien wie Wind, Wasserkraft, Erdwärme, Biomasse und Sonnenenergie anbietet.





GROSSES GENUSSFRÜHSTÜCK

GUTEN MORGEN!

Dürfen wir Sie zu einem Frühstück der ganz besonderen Art verführen?
Die Kreationen unserer Feierabend-Küchenchefs machen jeden
Morgen zum Start in einen ganz wunderbaren Tag!

FOTOS LUKAS LORENZ



Feierabend Eier Benedikt

Für unsere Interpretation des sündhaft guten Brunch-Klassikers garen wir zwei Bio-Eier nach dem Onsen-Prinzip bei 65 °C für eine Stunde, bis sie perfekt cremig weich sind. Dann werden sie auf ein Brioche-Bun mit Bio-Beinschinken, Spinat, Rucola und Sauce Mornay gepackt.

Die perfekte Versuchung!





Veganes Frühstück

Zart-würziger Sojascrumble der allercremigsten Art wird auf krachfrisches Bio-Wiederbrot gebettet und mit Erbsenguacamole und knackigem Gemüse vollendet. Hinterher gibt's Bio-Sojajoghurt mit Früchten der Saison und Feierabend-Granola mit Nüssen.





Feierabend Craffeln

Unsere einzigartigen Feierabend-Croissantwaffeln backen wir ganz frisch auf Bestellung und servieren sie wahlweise mit

- Heidelbeerröster und Topfencreme
- Früchten der Saison und Bio-Schlagobers
- Bio-Vanilleeis und Schokoladensauce.

Genussfrühstück

In unseren Ströck-Filialen Aspern und Kaisermühlen lockt das Genussfrühstück mit drei Stück Gebäck nach Wahl, einem Pierres-Croissant, Bio-Eierspeise oder Tofu-Scramble, Bio-Beinschinken, Bio-Gouda, Gemüse, zwei Aufstrichen nach Wahl, Bio-Butter, Marmelade oder Honig, Joghurt oder Bio-Sojajoghurt mit Erdbeerkompott und Granola und, weil es so gut ist, einem Glas Frizzante zum Anstoßen auf den neuen Tag!







Armer Ritter

Alle lieben Arme Ritter, deshalb machen wir sie gleich in zwei Varianten. Bei der pikanten Version (l.) wird flaumige Wieder-Brioche mit Prosciutto, Paradeisern aus dem Feierabend-Garten, Grana und Rucola zur mediterranen Versuchung.

In der süßen Variante (o.) gerät die Wieder-Brioche zum French Toast und wird mit mariniertem Beerenkompott sowie Topfencreme kombiniert.

SPORTLERPORTRÄT

THEO PETER

GEBURTSDATUM/-ORT

16. 3. 2002, Baden

DISZIPLIN

Windsurfen, Slalom, IQ Foil

VEREIN

Burgenländischer Yacht
Club, Windsurfing Austria

VERBAND

ÖSV

ERFOLGE 2021

8. Platz bei Schwerpunkt-
regatta, Weiden

31. Platz bei IFCA-Jugend-
WM, Torbole

8. Platz bei IFCA-Jugend-
EM, Neusiedl

3. Platz bei ÖM Herren,
Illmitz

Österreichischer Jugend-
Meister

2. Platz der Gesamt-
rangliste der Herren

1. Platz der Gesamtrangliste
der Jugend





Ströck

LIEBLINGSPRODUKT
VON STRÖCK

Bio-Wiederbaguette
Mozzarella-Tomaten

MEIN MOTTO
„Man hat drei Möglichkeiten:
aufgeben, nachgeben
oder alles geben!“



MEHR ZU THEO AUF:
stroeck.at/neuigkeiten/theo-peter

Ich bin so butterweich!

Richtig unwiderstehlich zum Nicht-mehr-aufhören-Können gut werden Brot und Gebäck erst mit ein bisschen Butter – und ganz speziell mit Butter in Idealtemperatur: nicht kühl-schränkkalt und hart, sondern streichfähig und doch frisch. Die Franzosen wissen das seit langem und haben eine richtig schlaue Butterdose entwickelt. Mit Wasserkühlung!

TEXT SEVERIN CORTI FOTO LUKAS LORENZ



Jeder kennt das: Man holt extra das Brot und Gebäck krachfrisch und knusprig vom Bäcker, der Tisch ist gedeckt, und alles steht bereit für ein wirklich köstliches Frühstück – die Butter jedoch kommt geradewegs aus dem Kühlschrank, sie lässt sich kaum schneiden, geschweige denn mit elegantem Strich aufs Brot schmieren.

Es macht wirklich wenig Freude, wenn die zarte, großporige Krume eines Bio-Christoph-Brots, die fragile Eleganz eines mürben Kipferls nach dem Versuch, sie mit etwas Butter zu vollenden, arg zerzaust und zerkrümelt, ja geradezu verstümmelt zurückbleiben. Den Franzosen, die bekanntlich nicht wenig von Brot und von Butter verstehen, geht es genauso. Weil sie beim Genießen geradezu sprichwörtliche Perfektionisten sind, hat ihnen dieses Dilemma keine Ruhe gelassen.

Frisch und duftig

Wie aber bringt man es hin, dass die Butter einerseits frisch und frei von Fremdgerüchen bleibt, andererseits aber auch so ideal weich, dass sie sich ohne Widerstand und in exakt der gewünschten Dicke auf das Baguette oder Landbrot schmieren lässt. Einfach

nur zugedeckt an der frischen Luft stehen lassen wäre ähnlich fatal wie Kühlschranktemperatur: Speziell in der wärmeren Jahreszeit würde sie unweigerlich zerfließen.

Die Lösung ist gebrannter Ton – und Wasser. In der Kombination sorgen sie seit Jahrtausenden für die Kühlung von Getränken und Lebensmitteln: Wasser kondensiert an der Oberfläche und hält so die innen aufbewahrten Dinge kühler als die Außenluft.

Für die Butterdose wird das System in Verfeinerung angewandt: Ins äußere Gefäß wird Wasser gefüllt, konkret Salzwasser, weil das zusätzlich weitgehende Keimfreiheit sicherstellt. In das innere mit dem Deckel verbundene Gefäß wird die Butter geschmiert. (Anmerkung: zuerst auf Raumtemperatur bringen!)

Dann wird der Deckel einfach aufgesetzt, überschüssiges Wasser entweicht, die Frischhalte Kühlung kann beginnen. Apropos überschüssiges Wasser: Um nicht die Küche unter Wasser zu setzen, sollte dies am besten in der Abwasch geschehen.

Es ist empfehlenswert, das Wasser täglich zu wechseln – davon abgesehen funktioniert die Butterdose mit Wasserkühlung aber vollautomatisch und zu hundert Prozent ohne Strom!



BUTTERDOSE MIT WASSERKÜHLUNG

Die wassergekühlte Butterdose ist eine französische Erfindung, dieses Exemplar von Manufactum aber ist aus deutschem, konkret aus Westerwälder Ton gebrannt. Ein Familienbetrieb, der seit über 150 Jahren besteht, formt und brennt die Dosen, bevor die vornehm schimmernde Glasur bei 1.250 Grad Celsius eingebrannt wird.

Sind Sie neugierig, wie gut die Butterdose mit Wasserkühlung die Butter weich und doch frisch hält? Dann schauen Sie schnell auf stroeck.at/gewinnspiele nach! Da verlosen wir diesen Klassiker unter unseren Lesern. Viel Glück und guten Appetit!

Butterdose mit Wasserkühlung, € 62,90 bei manufactum.at



FOTOS: CAROLINE STRÖCK, UNSPLASH / HIVEBOX

FLOWER POWER IM GLAS

Der Feierabend-Garten in Wien-Aspern ist noch vielseitiger geworden: Neun Bienenvölker sind eingezogen und sorgen dafür, dass man sich den Geschmack unserer Permakulturfarm jetzt auch aufs Brot streichen oder aufs Müsli tröpfeln kann.

TEXT TOBIAS MÜLLER

Mit den Bienen hat sich Ströck-Gastronomiechef Christopher Schramek einen langgehegten Wunsch erfüllt. „Sie bestäuben die Pflanzen, sind ein Vorbild in Sachen Effizienz, und am wichtigsten: Sie zeigen uns, ob wir im Garten alles richtig machen“, sagt er. „Wenn irgendwas nicht passt, wenn wir etwa Pflanzenschutzmittel spritzen würden, wären sie sofort weg.“ Schramek kann vorerst aufatmen: Es scheint alles zu passen im Feierabend-Garten. Nach der ersten Saison vergangenen Herbst konnte Imker Georg Berger immerhin stolze 240 Kilo Honig ernten oder 30 Kilo pro Bienenvolk – eine ungewöhnlich gute Ausbeute.

Der Feierabend-Garten ist ein ganz wesentlicher Grund, dass das Essen im Ströck-Feierabend so fantastisch schmeckt: Auf 2.500 m² werden hier in Wien-Aspern dutzende, teilweise seltene Obst- und Gemüsesorten angebaut: im Sommer etwa über zehn verschiedenen Paradeisersorten oder bunter Mais, im Winter jede Menge Kohl und Kraut. Bewirtschaftet wird der Garten ►



Die Imker: Georg Berger (r.)
und Rainer Harrer.

► nicht nur biologisch, sondern auch nach den Leitlinien der Permakultur: das ganze Jahr über mit viel Liebe und Handarbeit. Die Ernte wird exklusiv in den Feierabend-Filialen verkocht und serviert, im Sommer und Herbst erntefrisch, in der kälteren Jahreszeit eingelegt und konserviert.

Die Bienenstöcke stehen seit dem Frühjahr 2022 im Feierabend-Garten. Sie gehören nicht den Ströcks, sondern bereits erwähntem Georg Berger, einem hochmotivierten Nebenerwerbsimker, der mit einem Partner insgesamt 50 Völker betreut. Berger kümmert sich um die Bienen, die Ströcks stellen den Platz zur Verfügung und kaufen ihm die gesamte Honigernte ab – eine Win-win-Situation für beide Seiten. Berger bekommt einen Platz in einer pestizidfreien Landwirtschaft für seine Bienen – er ist überzeugt, dass das eine wichtige Voraussetzung ist, dass es ihnen gutgeht. Und die Ströcks – und vor allem ihre Kunden! – bekommen hervorragenden Honig.

Den Garten schmecken

So wie Wein hat auch Honig ein Terroir, das heißt: Er schmeckt immer ein bisschen anders, je nachdem, wo er herkommt. Bienen fliegen zwar bis zu fünf Kilometer weit, um gute Blüten zu finden – wenn sie aber in ihrer direkten Umgebung ausreichend gute Nahrung finden, bleiben sie lieber nah beim Stock – im blühenden Feierabend-Garten mit seinen dutzenden verschiedenen Obst- und Gemüsesorten ist das definitiv der Fall. Berger ist daher relativ sicher, dass er den Honig aus dem Feierabend-Garten im Blindtest erkennen könnte.

Und wie schmeckt er jetzt genau? „Er ist ein gemischter Blütenhonig, etwas Linde ist auf jeden Fall dabei“, sagt der Imker. Profikoch Schramek wird etwas konkreter: „Fruchtig-blumig, angenehm süß, leichte Säure“, schwärmt er. Wer es noch genauer wissen will: am besten in den Feierabend kommen, ein Glas holen und selber kosten! 



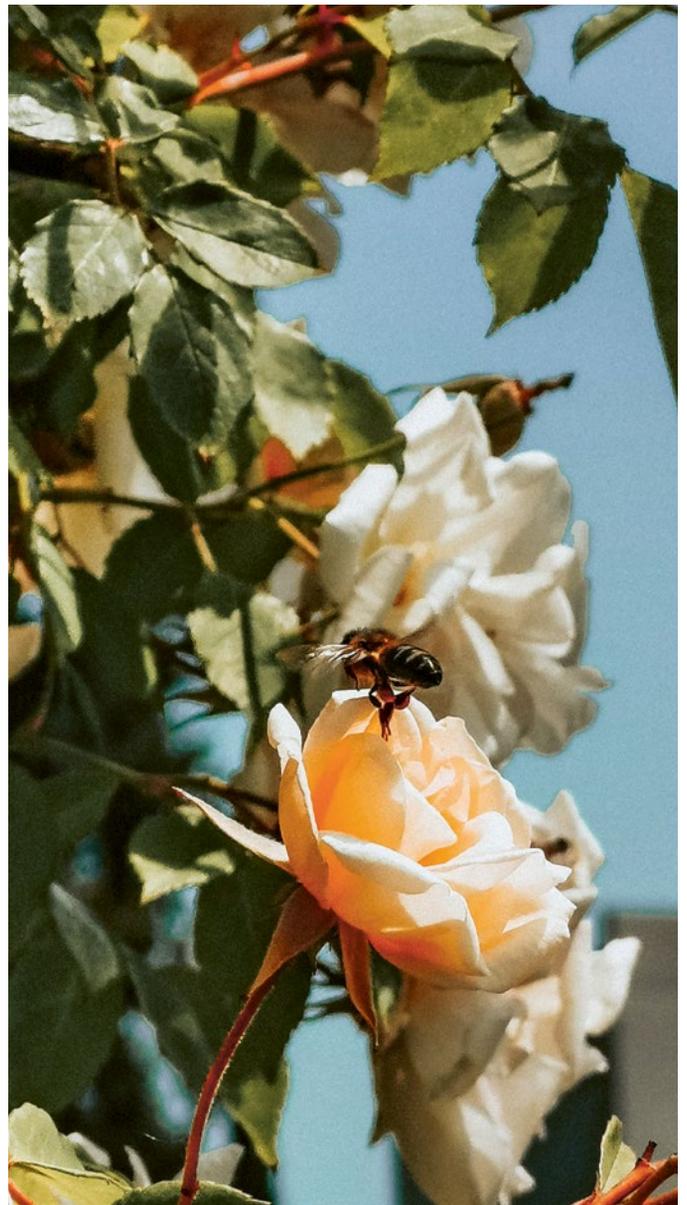
Den Honig aus unserem Garten gibt es exklusiv in den Ströck Feierabend-Filialen zu kaufen.
250 Gramm für € 4,30



FOTOS: CAROLINE STRÖCK, LUKAS LORENZ, UNSPLASH / DAMIEN TUPINIER / LIBERT LOSADA



Wenn sich die Bienen wohlfühlen wie im Feierabend-Garten, dann fliegen sie nicht weit, sondern sammeln den Nektar möglichst in der Nähe ihrer Stöcke.



„Ein Karpfen isst einen Krappen.“

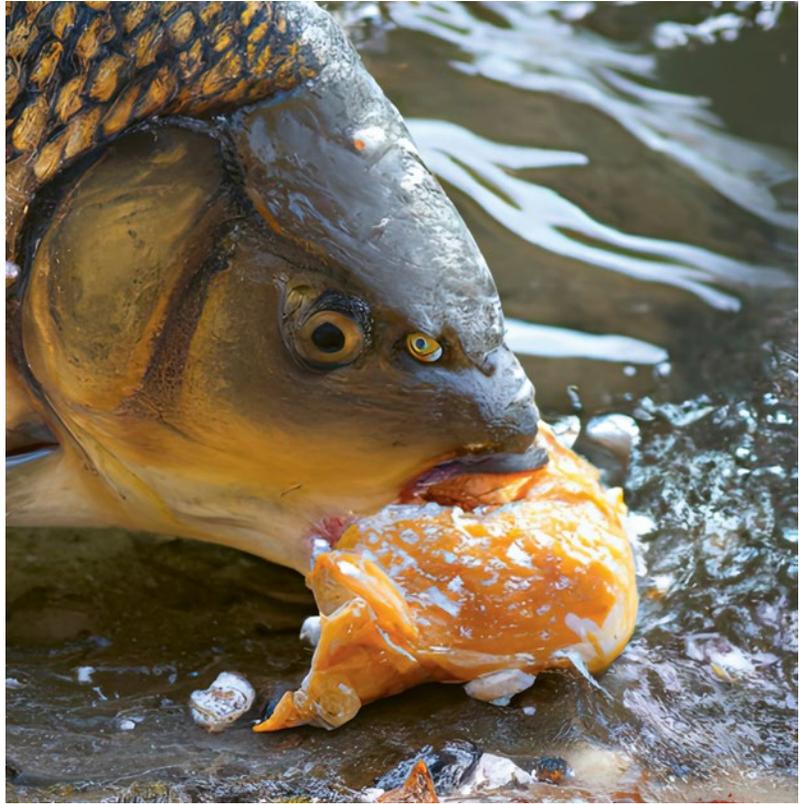
Theresa Patsch

HAUPTGEWINNERIN DER
ARTIFICIAL KRAPPEN CHALLENGE

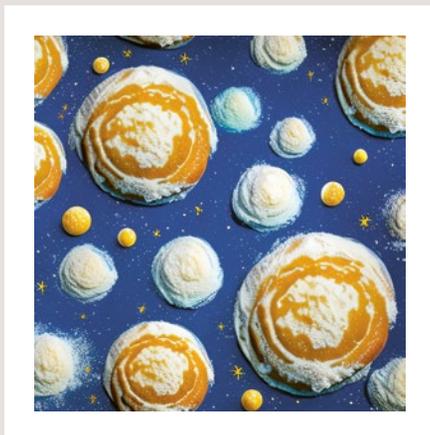


„Vogel isst Krappen,
Wiener Jugendstil, Gemälde“

Olivia Klonfar GEWINNERIN WOCHE 2



WENN DER KRAPPFEN KUNST WIRD



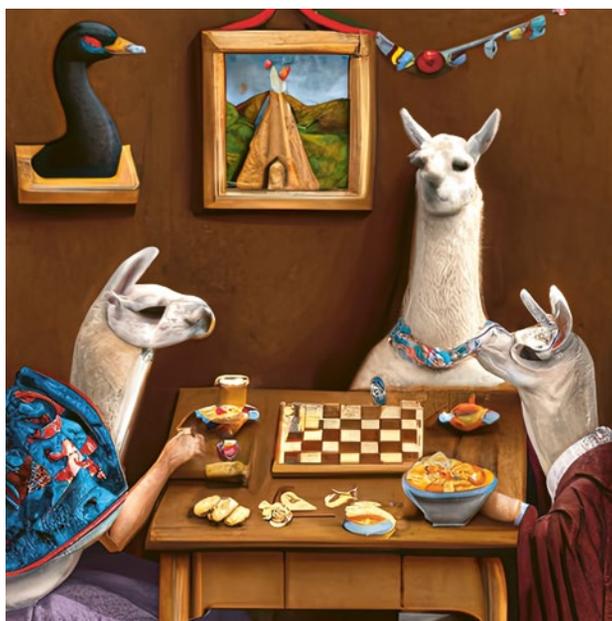
„Sternenacht mit Krappen
im Stil des Expressionismus“

Lisa Holder GEWINNERIN WOCHE 1

The Artificial Krapfen Challenge bringt Artificial Intelligence (AI), die Lust auf Krapfen und die Kunst zusammen. Im Rahmen eines Wettbewerbs hat Ströck Krapfenfans eingeladen, gemeinsam mit der künstlichen Kreativität des „Krapfinators“ Kunst rund um den Krapfen zu schaffen. Die Resultate waren ebenso verblüffend wie amüsant. Die Sieger wurden von einer Jury unter dem fachkundigen Vorsitz von Belvedere-Geschäftsführer Wolfgang Bergmann gekürt. Wir gratulieren und freuen uns!

„Lamas essen Krapfen und spielen Brettspiele. Gemälde im mittelalterlichen Stil“

Lukas Rosenberger GEWINNER WOCHE 3



„An impressionist painting of a Krapfen in the middle of a beautiful lush field with mountains in the background, taken at golden hour, 4k, digital painting, trending on artstation.“

Alisa Feldhofer GEWINNERIN WOCHE 1



„In der Zukunft gibt es nur noch Krapfen zu essen. Futuristic, steam punk, lights, colorful, cinematic, photorealistic“

Julia Grein GEWINNERIN WOCHE 2

Weitere Artworks und Infos:
[stroeck.at/neuigkeiten/
 artificial-krapfen-challenge](https://stroeck.at/neuigkeiten/artificial-krapfen-challenge)





Brioche-laibchen

mit Frühlingsgemüse und Ziegenfrischkäse

Alle lieben Milchbrot – aber doch bitte auf die süße Art!

Unser Entwicklungsbäcker Pierre Reboul liebt sie auch süß. Er hat aber bemerkt, dass sich die Brötchen auch ganz wunderbar für frühlingsfrische Kreationen mit jungem Gemüse eignen. Ideal zum Aperitif, als kleine Jause oder, warum nicht, als raffiniertes Mitbringsel zum Frühlingspicknick!

FOTOS LUKAS LORENZ

ZUTATEN (für ca. 10 Portionen)**Für die Briochelaibchen****VORTEIG****80 g gesiebtetes Weizenmehl** (Type 700)**50 ml kühle Milch****4 g Germ****HAUPTTEIG****500 g gesiebtetes Weizenmehl** (Type 700)**120 ml lauwarmer Milch****65 g Butter****2 große Eier****80 g Feinkristallzucker****8 g Salz****10 g Backmalz****25 g Germ****Ei zum Bestreichen****Für die Petersilkruste****1 Bund Petersil****1 Knoblauchzehe****100 g zimmerwarme Butter****100 g Brösel****10 g Mehl****Salz****Pfeffer****Schale von ½ Zitrone** (gerieben)**Für die Ziegenfrischkäse-Füllung****200 g Bio-Ziegenfrischkäse****Für das Frühlingsgemüse****10 schlanke grüne Spargel****1–2 Handvoll junge Erbsen** (aufgetaut)**1 Minigurke****Gänseblümchen als Deko****Einige Blätter Basilikum****½ Bund Schnittlauch****Olivenöl, Salz, Pfeffer****ZUBEREITUNG**

1. Für den Vorteig Germ in Milch auflösen und mit den anderen Zutaten zu einem homogenen Teig kneten. Mit einem feuchten Tuch abgedeckt für ungefähr 1 Stunde bei Raumtemperatur stehen lassen und danach für 8 bis 10 Stunden in den Kühlschrank stellen.

2. Für den Hauptteig Germ in Milch auflösen. Mit dem Vorteig und allen Zutaten außer der Butter mischen und kneten, bis sich der Teig von der Schüsselwand zu lösen beginnt. Nach und nach die Butter dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Ruhen lassen.

3. Für die Petersilkruste die Petersilblätter in kochendem Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und mit allen anderen Zutaten in der Küchenmaschine zu einem glatten weichen Teig mixen. Zwischen Backpapier fein ausrollen, 30 min. kühlstellen, dann das Backpapier abheben und im Durchmesser 9 cm große Kreise ausstechen.

4. Für das Gemüse die Erbsen und den geputzten Spargel in Salzwasser kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken. Die Gurke in feine Scheiben schneiden. Die Spitzen der Spargel abschneiden und der Länge nach teilen, den Rest anderweitig verwenden. Das Gemüse mit den feingehackten Kräutern vermengen, mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Den fertig gegangenen Teig locker zu 10 ca. 90 g schweren, runden Laibchen formen und in ca. 10 cm große Ringformen auf ein Backblech transferieren, etwas andrücken. Nochmals gehen lassen, bis die Teiglinge ihr Volumen verdoppelt haben. Mit versprudelttem Ei bepinseln, dann mithilfe eines nassen Fingers eine Vertiefung in die Mitte drücken. Hier etwa 20 g Ziegenkäse einlöffeln und den Kräuterteig für die Kruste aufsetzen. Bei 160 °C 17 Minuten backen. Abkühlen lassen und mit den Gemüsen sowie den Blüten garnieren.



Bäckerlatein



Langzeitführung, die: einer der wichtigsten Gründe, warum viele unserer Ströck-Brote so gut schmecken. Bevor gebacken wird, muss der Teig nach dem Mischen und dann noch mal nach dem Formen rasten. Auch wenn es aussieht, als würde dabei nichts passieren: Dieser Schritt ist einer der wichtigsten beim Backen. In dieser Zeit laufen zahlreiche Prozesse ab. Es entstehen viele der köstlichen Aromastoffe, die viele unserer Brote so unwiderstehlich schmecken lassen; es wird damit die Grundlage gelegt für eine luftig-flauschige Krume und eine knusprige Kruste; und, vielleicht am wichtigsten: Es werden Stoffe im Mehl abgebaut, die für manche Menschen schwer verdaulich sind, das Brot wird bekömmlicher und macht deutlich länger satt. Essen Sie einen schnell gegorenen Toast und ein langzeitgeführtes Brot und fühlen Sie den Unterschied!

Wenn Teig besonders lange ruhen darf – mindestens über mehrere Stunden, mitunter auch mehrere Tage –, spricht der Bäcker von Langzeitführung oder langer Führung. Die Hefen und andere Mikroorganismen im Teig bekommen dann ganz besonders viel Zeit, ihre Arbeit zu tun. Das hat gleich mehrere Vorteile: Wir Bäcker müssen weniger Hefe verwenden oder Sauerteig zusetzen, die Esser werden mit einem besonders aromatischen Brot belohnt, das außerdem bekömmlicher ist.

Für eine Langzeitführung wird der Teig bei konstanten niedrigen Temperaturen um die 5°C gelagert – für unser Bio-Christoph-Brot etwa ganze 24 Stunden, für das Bio-Johanns-Brot sogar 30 Stunden. Beim Backen gilt nämlich oft: In der Ruhe liegt die Kraft – und der Geschmack!



JUICE
HÖLLINGER
FROM NATURE WITH LOVE!

Wohin feiern!

Die Liebe zur Natur.
Seit 25 Jahren!

hoellinger-juice.at





stroeck.at
stroeck-feierabend.at

