

griffig & glatt



KÖNIG KRAPPEN

Warum das Schmalzgebäck den ganzen Winter Saison hat.

PURADIES

Mein Naturresort

Unser oberstes
Gebot: das Leben
genießen.

Entdecken Sie das Paradies auf Erden
im Naturresort Puradies.



Liebe Leserinnen und Leser!

Der Faschingskrapfen ist eines der erfolgreichsten, meistprämierten Produkte der Bäckerei Ströck und ist bei uns das ganze Jahr über zu haben. In dieser Ausgabe erzählen wir Ihnen die erstaunliche Geschichte des Wiener Faschingskrapfens, warum er nicht nur im Fasching Saison hat und warum dieses herrliche Gebäck so etwas wie die Krönung der (mindestens!) zehntausendjährigen Geschichte des Backens ist.

Auf den Seiten 18 bis 23 schauen wir uns außerdem an, was es alles braucht, damit so ein Krapfen bei uns in der Bäckerei auch wirklich zum Inbegriff flaumiger Unwiderstehlichkeit wird. Sie merken es vielleicht schon: Der Krapfen liegt mir ganz be-

sonders am Herzen – nicht zufällig habe ich meine Meisterarbeit als Bäcker über ihn geschrieben (und zwar darüber, wie er üppig, aber ja nicht zu fett wird – mehr steht auf Seite 18!). Und auf Seite 24 besuchen wir Familie Hysek-Unterweger in Osttirol. Sie kocht fantastische Marillen für unsere Krapfen ein – aus Früchten, die bei uns daheim in Kittsee wachsen.

Keine Krapfen, aber ganz erstaunliche andere Köstlichkeiten bäckt die Irin Louise Bannon in ihrer kleinen Bäckerei in Dänemark. Die Leute stehen mitunter stundenlang Schlange, um in den Genuss der Backwaren zu kommen. Kein Wunder, Bannon hat lange im Noma gearbeitet, das mehrmals zum besten Restaurant der Welt gekürt wurde. Wir haben sie in Dänemark besucht und uns durchgekostet – ab Seite 6.

Nicht ganz so weit ist es in die Wiener Lexergasse. Dort entsteht gerade eine größere Ströck-Backstube. Das Besondere daran? Die Abwärme der Öfen wird bald helfen, unter anderem köstlich aromatische Paradeiser zu ziehen. Wie das geht, erfahren Sie auf Seite 48.

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen bei der Lektüre dieser Ausgabe von Griffig & Glatt,

Ihr Philipp Ströck

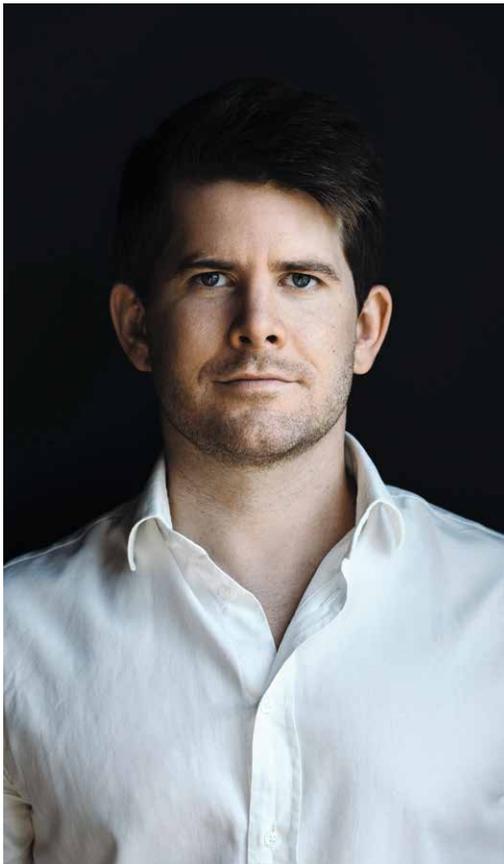



FOTO: LUKAS LORENZ

INHALT



12



18



6

- 6** **BÄCKERIN VON WELT**
Wie eine Irin in Dänemark mit Brot und Gebäck aus frischgemahlenem Mehl zum Backstar wurde.
- 12** **KÖNIG KRAPPEN**
Warum das Schmalzgebäck die Krönung der Backkunst ist – und nicht nur im Winter Saison hat.
- 18** **WIE DER KRAPPEN WIRD**
Wir schauen den Krapfenmeistern bei Ströck über die Schultern.
- 24** **DES KRAPPENS KERN**
Wie aus reifen Kittseer Marillen in Osttirol herrliche Marmelade wird.

- 28** **FEIERABEND REZEPT**
Wir machen aus dem Kürbis einen köstlichen Festtagsbraten!
- 30** **WASSER UND WEIZEN**
Unsere Synchronschwimmweltmeisterinnen, die Alexandri-Schwwestern vom #teamstroeck, im Porträt.
- 32** **WIR BACKEN DEN ADVENT**
Die Ströck-Weihnachtskekse sind nicht nur unwiderstehlich gut. Wir basteln mit ihnen weihnachtliche Motive.
- 38** **GRAU WIE DER GENUSS**
Warum Mohn aus dem Waldviertel schon seit Jahrhunderten als Delikatesse gilt.



28



38



44

42

GESTOCHEN SCHARFE KEKSE

In Österreichs einziger Keksausstecher-Manufaktur in Wels entstehen bis zu 2.000 Formen in bester Handwerkstradition.

44

BACKEN MIT PIERRE

Pierre Reboul, unser Entwicklungsbäcker aus Südfrankreich, verrät uns das Geheimnis der perfekten Tarte Tatin.

48

DEM PARADEISER EINHEIZEN

Auf dem Dach der neuen Ströck-Backstube in der Lexergasse wird bald Gemüse in der Restwärme der Öfen wachsen.

50

BÄCKERLATEIN – DAS ABC DER BACKKUNST

Diesmal: B wie Backhefe.

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

Architects Collective, Benjamin Schön,
Horst Friedrichs, Lukas Lorenz, Miriam
Raneburger, Severin Corti, Ströck,
Tir Bakery, iStock, Pexels, Unsplash

Illustrationen

Olga Kawacińska

Lithografie

Farbpraxis, Studio für Fotografie,
Lithografie und Kunstdruck

Cover

Lukas Lorenz

Lektorat

Armin Baumgartner

Druck

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

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





Backen zwischen den Meeren

An der Nordwestspitze von Seeland, auf einer Landzunge hoch oben in Dänemark, bäckt eine Irin langsam geführtes Sauerteigbrot, klassisch nordisches Vollkornbrot und fantastisch buttrige Viennoiserie. Mit täglich frischgemahlenem Getreide vom Nachbar-Biohof.

TEXT SEVERIN CORTI

Vor der Tür zum alten Kuhstall stehen die Kunden artig an, bis zurück zum Parkplatz reicht die Schlange der morgendlich Motivierten, die für das außerordentlich köstliche Brot, die butterchwangeren Croissants und dänischen Blätterteig-Backwaren von Louise Bannon gern eine halbe Stunde und mehr anstehen. Dabei ist Sjællands Odde, die Landzunge, die sich hier im äußersten Nordwesten der dänischen Hauptinsel Seeland weit ins klare Wasser des Kattegat hinauslehnt, eigentlich ein ganz verschlafenes Nest.

Hier gibt es nur einen kleinen Fischereihafen, von dem aus auch die Lotsenboote ausfahren, die die großen Ostseeschiffe durch die mit Untiefen und Riffen gespickte Route hinaus aufs offene Meer manövrieren. Manche Kopenhagener haben hier ihre Sommerhäuser, kleine Häuschen und Holzhütten im Wald und an der Küste, wo sie ihre Wochenenden

verbringen. Hier gibt es gerade einmal einen Supermarkt, der gleichzeitig als Postfiliale, Apotheke und Tankstelle fungiert.

Nun ist es für Freunde guten Brots und feiner Backwaren kein Geheimnis, dass Dänemark eine beneidenswerte Tradition herausragender Bäckereien hat und speziell Kopenhagen seit Jahren so etwas wie das gelobte Land für wirklich gutes Brot und handgemachte Köstlichkeiten aus Plunder und Blätterteig ist. Aber Louise Bannon beschloss ►

Louise Bannon kochte im berühmten Noma in Kopenhagen, bevor sie sich ganz auf Brot und feines Backwerk aus alten Getreidesorten konzentrierte.





Das grandiose Weizensauerteigbrot mit 83 Prozent Wasseranteil.



Solches Brot will man haben – wie man an der Schlange sieht.

► ihre Bäckerei Tir eben nicht in der großen Stadt, sondern ausgerechnet hier, in dieser verschlafenen Gegend zu gründen, die nur eine kurze Urlauber-Sommersaison hat.

„Ich wollte schon immer eine Farmhouse-Bakery machen“, sagt Louise, „mit direktem Bezug zur Gegend, in der das Getreide wächst, und zu den Bauern, die es anbauen.“ Die Irin war 2009 nach Dänemark gekommen, um für einen Koch namens René Redzepi zu arbeiten – dessen Restaurant Noma wenig später zum besten Restaurant der Welt gewählt wurde und einen abenteuerlichen Hype um die neue skandinavische Küche auslöste. Sechs Jahre war Louise im Team von Redzepi, die meiste Zeit davon zuständig für alles Gebackene und, natürlich, das Brot des Ster-

nerrestaurants. „Dabei bin ich eigentlich gelernte Köchin – was ich über Brot weiß, musste ich mir selbst beibringen“, sagt sie.

Gequollener Roggen

Louise ist fasziniert von alten Getreidesorten, wegen des Geschmacks, aber auch, weil „die oft besser mit herausfordernden Klimabedingungen umgehen können als moderne Hochleistungsweizen“. Das hat sie bei der Arbeit mit dem Getreide entdeckt, das der dänische Züchter Anders Borgen aus alten Sorten kombiniert. „Ich liebe seinen Mariagertoba-Weizen, den er aus alten heimischen Sorten gezüchtet hat. Er hat einen hohen Proteinanteil, ist aber widerstands-



Dänische Butterschnecke
mit Wildrose.

fähig genug für unser Klima hier. Und er kann mit-
samt dem Keim und Teilen der Schale vermahlen
werden – gut für den Geschmack und die vollwertige
Kraft des Kornes.“

Den Weizen und anderes Getreide – etwa für
ihr vielgerühmtes „Rugbrød“, ein klassisch dänisches
Kastenvollkornbrot aus geschrotetem und gequol-
lenem Roggen – bezieht sie von einem Bauern aus
dem Dorf. Jesper Andersen und sein vielgerühmtes
Gemüse vom Hof Birkemosegaard kennt sie schon
als Lieferanten aus ihrer Zeit im Noma. „Aber Jesper
und seine Frau Kung haben auch einen Hofladen, wo
die Leute der Umgebung seine Sachen kaufen kön-
nen“, sagt Bannon. Und sie bauen alte Getreidesor-
ten an. So beschloss Bannon, sich auf ein Projekt mit

dem Bauern einzulassen, bei ihm am Hof mit seinem
frischvermahlenden Getreide Brot zu backen und die-
ses im Hofladen zu verkaufen.

„Der Erfolg war wirklich überraschend“, sagt
Louise, „und dann kam Corona.“ Doch ausgerechnet
die Pandemie sollte sich als Turbo für ihr Projekt er-
weisen: „Plötzlich waren lauter Sommerhausbesitzer
über Wochen und Monate in der Gegend. Und sie
waren extrem interessiert an gutem Brot.“

Frischvermahlendes Getreide, extrem hoher Was-
seranteil von über 83 Prozent, extrem lange Teigfüh-
rung – das sind die Eckpunkte, um die ihr aroma-
tisches, knusprig fluffiges Weizensauerteigbrot aus
alten Sorten entsteht. „Der Rest ist Experiment nach
dem Trial-and-Error-Prinzip“, sagt sie. ►



Louise Bannon mahlt ihr Mehl ganz frisch – mit einer Mühle aus Osttirol.

► Bald wurde der Hofladen zu klein, Louise Bannon legte sich einen alten Container zu, aus dem heraus sie Brot und Croissants buk – und vor dem sich alsbald lange Schlangen begeisterter und unermüdlicher Kunden bildeten. „Ich war jeden Tag ausverkauft und kam mit dem Produzieren nicht nach.“

Täglich ausverkauft

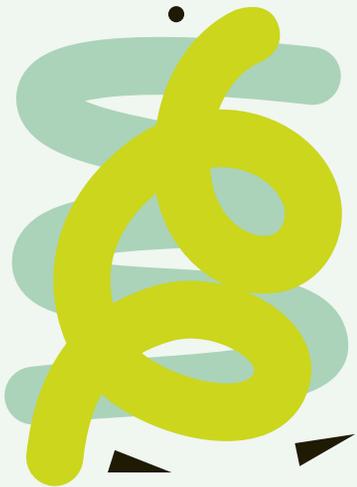
Als ihr ein desolater Bauernhof in der Gemeinde angeboten wurde, griff sie zu. „Im Nachhinein war es doch sehr spontan. Ich musste allein acht Monate auf die Bewilligung meiner Pläne warten – und mit den Vorgaben für einen Bäckereibetrieb in Dänemark hatte ich auch nicht gerechnet.“ Heute hat sie mehrere Angestellte, die die Backstube mit dem nur durch offene Brotregale abgetrennten Shop am Laufen halten. Die Kunden können zusehen, wie eine alte, aus Italien angeschaffte Knetmaschine mit ihren mechanischen Armen den Teig knetet. Wie Laibe geformt und Blätterteigschnecken mit inten-

siv aromatischer Kardamom- und Zimtbutter (aber auch mit Wildrosen-Creme aus eigener Sammlung) gefüllt und gedreht werden, wie das Mehl ganz frisch auf der Osttiroler Getreidemühle gemahlen wird und das ganze Wunder des Backens seinen Lauf nimmt.

In den Wintermonaten ist der Kundendruck naturgemäß geringer. „Wenn die dunkle Zeit kommt – und der Winter ist hier oben sehr dunkel – dann kommen natürlich weniger Leute her.“ Einstweilen ist die Bäckerei dann nur am Wochenende geöffnet.

Aber Bannon hat sich einen Anhänger gekauft, mit dem sie plant, in der Winterzeit in nahen Städten ihr Brot zu verkaufen. „Mitten auf dem Marktplatz“, sagt sie, „den gibt es ja noch in dänischen Städten – auch wenn die zugehörigen Märkte längst verschwunden sind.“ Und wer weiß, meint sie mit schelmischem Lächeln, „vielleicht stellen sich über kurz oder lang ein paar Gärtner und Bauern und Fischer dazu – dann hätten wir wieder einen richtigen Markt hier, wie es früher einmal war.“





STELL DIR VOR DU BEKOMMST
EINE STARKE GRIPPE UND
WIRST **NICHT** MEHR GESUND.

Das ist die Realität für über 80.000 ME/CFS
Patient:innen in Österreich und mehr als
20 Millionen Menschen weltweit.

WE & ME
Foundation

Es gibt derzeit keine Therapie, keine dafür entwickelten
Medikamente und keine medizinischen Anlaufstellen.
Wir unterstützen den Kampf um Anerkennung dieser
schweren neuro-immunologischen Erkrankung und
fördern die Erforschung von ME/CFS mit unserer
WE&ME Familienstiftung, um Therapien zu finden
und Heilung zu ermöglichen. Jeder Beitrag geht zur
Gänze direkt in Forschungsprojekte.

**JEDE SPENDE HILFT UNS
UNSEREM ZIEL EINEN SCHRITT
NÄHER ZU KOMMEN.**

Kontoinformation für eine direkte Spende:
IBAN AT95 2011 1842 5439 4200
BIC GIBAATWWXXX

Besuchen Sie unsere Website:
www.weandmecfs.org



KÖNIG KRAPFEN

Flaumig wie eine frittierte Wolke, zart süß,
kuschelig warm, mit einem Herz aus erfrischend säuerlicher
Marillenmarmelade – ein frischgebackener Krapfen
gehört zu den größten Genüssen dieser Welt.
Seine umwerfende Köstlichkeit gibt uns noch eine vage Idee
davon, was für ein edles Luxusprodukt er lange war.

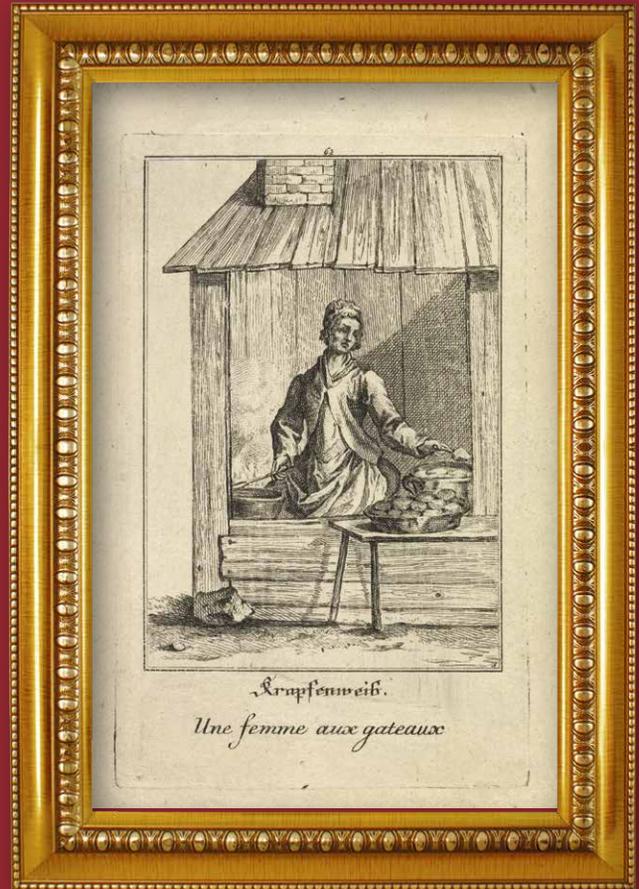
TEXT TOBIAS MÜLLER

DIE KRÖNUNG DES GEBÄCKS

Schneeweißes Mehl, reine
Bäckerhefe, edle Butter, Eier,
Zucker und Marillenmarmelade:
Der Krapfen ist so etwas wie
der Höhepunkt in zehntausend
Jahren menschlicher
Backgeschichte.



„Krapfenweiber“ waren einst ein fixer Bestandteil des Wiener Straßenlebens.



Großvater Bauernkrapfen (oben), der noch etwas ungehobelte Vorläufer des Faschingskrapfens.



Cousin Churro, ein in ganz Lateinamerika beliebtes schlangenförmiges Schmalzgebäck, das in diverse süße Saucen gedippt wird.

Krapfenteig wird nicht mit urigem Sauerteig, sondern mit Bäckerhefe vergoren, was ihn zu seiner unglaublichen Fluffigkeit und Größe aufgehen lässt; er wird aus rein weißem, proteinreichem Weizenmehl gebacken, für viele Jahrhunderte der Stoff, aus dem meist unerfüllte Backträume waren; in seinem Teig werden Eier, Zucker und Butter gemischt, Produkte direkt aus dem Schlaraffenland; er wird in bestem Fett schwimmend ausgebacken, für unsere Vorfahren ein saisonales, höchst wertvolles Gut; und als ob das alles nicht genug wäre, wird er noch mit feinsten Marmelade gefüllt und Staubzucker gepudert. Wer heute in einen flaumig-süßen, frischen Krapfen beißt, der genießt den Höhepunkt der Krönung, von vielen Tausend Jahren Menschheits- und Backgeschichte.

Die Saison des Krapfens war traditionell der Winter, die kalte Zeit des Jahres, wenn die Schweine geschlachtet und die Schmalztöpfe endlich wieder voll wurden. Besonders wichtig – spirituell, aber auch ganz einfach körperlich – war dieser schweinische Genuss im Karneval, den Wochen vor der Fastenzeit, in denen dann 40 Tage tierische Produkte verboten waren. Der Krapfen war damit eine Art von zweitem, tierischem Erntedankfest, ein Feiern des Lebens, ein Leben des Genusses – und daher eine hohe Festtagspeise. Bis heute wird er in ländlichen Gegenden zu wichtigen Anlässen wie Weihnachten, Hochzeiten oder Leichenschmäusen serviert.

Das Weltreich des Schmalzgebäcks

Das ist nicht nur bei uns in Mitteleuropa so – der Krapfen und seine Verwandten sind eine der großen Konstanten dieser Welt. Es gibt kaum eine große Esskultur, die ihre Feste nicht mit Schmalzgebäck begeht. Die früheste Form dürften kleine frittierte Teigkugeln gewesen sein, die dann mit Honig oder anderen süßen Sirupen übergossen wurden. Sie tauchen erstmals im antiken Persien auf, wurden dann im mittelalterlichen Bagdad so richtig populär und leben bis heute weiter, etwa in den indischen Jalebis, den arabischen Struffoli oder den süditalie-

nischen Zalabias. Erstere werden gern im Ramadan zum Fastenbrechen gegessen, Letztere sind eine klassische neapolitanische Karnevalsspezialität.

In Mexiko (und dem Rest Lateinamerikas) werden gern Churros geschlemmt, etwa fingerdicke Teigwürste, die ins heiße Schmalz gepresst und dann in Kondensmilch, Kakaocreme und andere süße Töpfe gedippt werden. In den USA regiert der Donut, der von den sogenannten Oliebollen oder Oliekoecken (Ölbälle und Ölkuchen) niederländischer Einwanderer abstammt, in Schmalz frittierte Teigkugeln, die sie

DER KRAPFEN TAUCHT ERSTMALS IM 14. JAHRHUNDERT IN KOCHBÜCHERN AUF – AUCH WENN ER DAMALS NOCH DEUTLICH ANDERS WAR ALS HEUTE.

vor allem um die Weihnachtszeit genossen. Erstmals in New York 1809 schriftlich erwähnt, verbreiteten sie sich schnell in den ganzen USA, spätestens um die Mitte des 19. Jahrhunderts gab es sie dann nicht nur in Kugelform, sondern auch mit dem heute charakteristischen Loch.

Das häufigste Schmalzgebäck der Welt wiederum kennt bei uns kaum einer: Es kommt aus China. Dort werden jeden Morgen hunderte Millionen You-tiao gebacken, Hefeteigstangen, die zum Frühstück in süße oder salzige Sojamilch gedippt oder in Scheiben geschnitten in Reissuppe genossen werden.

Rezepte für frittierten Teig (allerdings noch unvergoren, ohne Hefe) stehen bereits im Apicius, dem spätromischen Kochbuch aus dem vierten Jahrhundert und damit in der ältesten Rezeptsammlung der westlichen Welt. Der Krapfen selbst ist etwas jünger, aber auch schon erstaunlich alt: Im heutigen Österreich wird er erstmals im neunten Jahrhundert erwähnt, in deutschen Kochbüchern taucht er spätestens ab dem 14. Jahrhundert auf. Wobei wir uns diese Krapfen nicht ganz so vorstellen dürfen wie unsere moderne Köstlichkeit.

Die allermeiste Zeit ihrer sehr langen Geschichte wurden Krapfen, wie jedes Brot, aus Sauerteig ►

► gebacken, und aus Mehl, das alles andere als weiß war. Auf dem Land konnte sich kaum jemand Weizenmehl, schon gar nicht weißes, leisten. Sie waren daher deutlich weniger flaumig, flacher und geschmacksintensiver. Sie waren nicht gefüllt, sondern wurden wahrscheinlich in süße Saucen aus eingekochten Früchten gedippt, etwa Powidl oder Apfelbutter – Zucker war bis weit ins 19. Jahrhundert viel zu teuer. Und mindestens so oft wurden sie mit würzigen Speisen serviert, etwa Fleisch oder Sauerkraut. In manchen alpinen Gegenden ist das bis heute üblich.

Die Variante aus herrlich flaumigem Teig, verschwenderisch mit süßer Marmelade oder anderen Cremes gefüllt, ist ein Kind der reichen Großstadt – und besonders Wien als Kaiser- und Residenzstadt hat maßgeblich zu seiner Entwicklung und Verbreitung beigetragen. Die Stadt war spätestens ab dem 18. Jahrhundert weltweit für ihr feines Gebäck bekannt und berühmt, auch deswegen, weil aus der pannonischen Tiefebene immer schon einer der besten Weizen kam (und bis heute kommt). In diesem Backparadies hat der Krapfen von jeher einen besonderen Platz im Herzen der Wiener eingenommen.

„SCHÖN WIE EIN KRAPPEN“ WAR IM WIENER BIEDERMEIER EIN BELIEBTES KOMPLIMENT FÜR JUNGE FRAUEN.

Auf Wiens Straßen wurden die Objekte der Begierde frisch frittiert von sogenannten Krapfenweibern verkauft, die obere Gesellschaft veranstaltete regelmäßig „Krapfenschießen“, und der Kaiser selbst ließ die Köstlichkeit verteilen, wenn er sich die Gunst seiner Untertanen sichern wollte: Leopold II. etwa schenkte 1790 den Wienern zweitausend Krapfen (und außerdem einige Tonnen Brot, Schinken und gebratenes Kalb), um ein erfolgreiches Regierungsgeschäft zu feiern.

Im Wien des Biedermeiers wurde von einem besonders attraktiven Mädchen gern gesagt, es sei „schön wie ein Krapfen“, und wenn sich Mann und Frau einen Krapfen teilten, dann galt das als intimes Symbol der Verlobung (was wohl auch daran lag, dass

Krapfen vergleichsweise teuer waren und ihr Kauf daher ein besonderer Liebesbeweis). Der weiße Ring in der Mitte des Krapfens galt übrigens nicht nur als appetitlich, sondern als Qualitätsmerkmal: Er zeigte, dass der Teig leicht und luftig genug war, um im heißen Fett zu schwimmen und nicht unterzugehen.

Spätestens mit dem Wiener Kongress wurde der Wiener Faschingskrapfen dann zu einem internationalen Star: Im Kongressjahr 1815 sollen während der Ballsaison an die 15 Millionen Stück verspeist worden sein – gemessen an der damaligen Bevölkerung immerhin 300 Stück pro Wiener und Wienerin. Bis heute wird der Wiener Faschingskrapfen in halb Europa kopiert – in Italien, einst Teil des Habsburgerreiches, ist sogar der deutsche Name geblieben: „Graffa“ wird dort diverses Hefeschmalzgebäck oft genannt.

Wiener Hefe, gut wie nie

Es sollte aber auch nach diesem wichtigen Ereignis noch einige Jahrzehnte dauern, bis der Wiener Krapfen seine endgültige heutige Form erhielt. 1850 entwickelten Adolf Ignaz Mautner und Julius Reininghaus hier ein Verfahren zur industriellen Herstellung reiner Backhefe. Der Prozess revolutionierte das Backen und ging um die Welt, weil er es ermöglichte, viel effizientere Hefen zu züchten. Die Wiener Backkunst – und mit ihr die Krapfen – erreichten bis dahin unbekannt große Größen.

Heute werden Krapfen meist in Pflanzenfett statt Schmalz gebacken, weil sich sowohl Ernährungsgewohnheiten als auch Geschmack gewandelt haben. Manch Connoisseur schwört aber weiterhin auf Schmalz: Es gibt dem Krapfen eine geschmackliche Kraft, ein subtil animalisch-umami Aroma, das seine Süße zu ungeahnter Köstlichkeit hebt.

Bei allem Weltruhm und Nachahmern: So wie das Schnitzel schmeckt er immer noch am besten in Wien, und da besonders gut in der Bäckerei Ströck – immerhin hat Philipp Ströck, der aktuelle Bäckermeister, sogar seine Meisterarbeit über Krapfen geschrieben. Das Ergebnis gibt es nicht nur in der ganzen Stadt, sondern auch das ganze Jahr zu kosten. Auf den kommenden Seiten zeigen wir Ihnen exklusiv, wie die Köstlichkeit dort entsteht. 



Das häufigste Schmalzgebäck der Welt ist wohl das chinesische Youtiao, das in China zum Frühstück genossen wird, etwa gedippt in Sojamilch.



Der amerikanische Donut geht auf die niederländischen Oliebollen (Ölball) zurück, die mit Einwanderern nach New York kamen.



Eine Pfanne Glück:
frische Krapfen, in Schmalz
herausgebacken.



Frisch frittiert: Der charakteristische Ring galt einst als Qualitätsmerkmal bei Krapfen, weil er beweist, dass der Teigpolster luftig genug ist, um im Fett zu schwimmen.

WIE DER KRAPFEN WIRD

**Was das Geheimnis eines perfekten Krapfens ist?
Vor allem: Zeit, Liebe und gutes, aber nicht zu
viel, Fett. Um es genauer zu erkunden, haben
wir den Krapfenmeistern der Bäckerei Ströck in
der Backstube über die Schulter geblickt.**

TEXT TOBIAS MÜLLER FOTOS LUKAS LORENZ

Es gibt wenige Menschen, die sich so gut mit Krapfen auskennen wie Philipp Ströck. Der Bäckermeister der Bäckerei Ströck hat nämlich seine Meisterarbeit über den Krapfen geschrieben – genauer darüber, wie man ihn möglichst flaumig und gleichzeitig nicht zu fett bekommt. Mehr als 20 verschiedene Teige hat er damals ausprobiert und jeweils vor und nach dem Frittieren gewogen – und ist so mit viel Probieren und Experimentieren bei jenem perfekten Krapfenrezept gelandet, das bis heute in der Bäckerei Ströck verwendet wird. Wie gut es ist, beweisen nicht nur die Verkaufszahlen: Regelmäßig werden die Krapfen der Ströcks in Blindverkostungen zu den besten des Landes gewählt.

DER TEIG DARF NICHT ZU ÜPPIG SEIN,
DAMIT ER BEIM FRITTIEREN LEICHT
UND FLAUMIG BLEIBT.

Was nun das Geheimnis des perfekten Teiges ist? Da gibt es gleich mehrere! Ein Krapfen besteht aus einem leichten Brioche-Teig – etwas weniger Fett, etwas weniger Ei, etwas weniger Zucker –, der dann nicht gebacken, sondern frittiert wird. Die Zusammensetzung des Teigs ist essenziell: Ist er zu mager, wird er nicht so herrlich mollig-flaumig, wie wir ihn lieben. Ist er aber zu fett, ist also zu viel Öl und Eigelb drin, saugt er auch später beim Frittieren mehr Fett auf. Die Ströcks halten daher lieber auf der mageren Seite. Auch ein Schuss Rum im Teig hilft, das geht aber nur, wenn man nur für Erwachsene bäckt.

Den Krapfen schleifen

Für den Ströck'schen Krapfenteig werden zunächst alle Zutaten gemischt. Beim Krapfen sind bestes österreichisches Mehl, etwas Zucker, Sonnenblumenöl, Ei und Hefe enthalten. Die Ströcks setzen stur auf flüssiges Ei statt Trockenei – das ist zwar mühsamer und teurer, Philipp Ströck ist aber überzeugt, dass es einen Unterschied macht. Dann darf der Teig das erste Mal rasten, bevor er mit nassen Händen zu schönen Kugeln geformt wird – „geschliffen“, sagt der Bäcker dazu. ▶

1

Krapfenteig besteht aus Mehl, Ei, Butter oder Öl, Milch, Zucker und Hefe.

2

Die Zutaten werden zunächst gut gemischt, bis ein elastischer Teig entsteht ...

3

... dann zu gleich schweren Kugeln portioniert. Nun dürfen sie eine zeitlang das erste Mal gären.

4

Danach werden sie in die schöne runde Form gebracht oder „geschliffen“, wie der Bäcker sagt ...

5

... und noch einmal für einige Zeit bei niedrigen Temperaturen gären gelassen. Dabei entsteht der wunderbare Geschmack des Teigs.

6

Nun geht es ins heiße Fettbad. Bei den Ströcks wird fürs Frittieren nur Sonnenblumenöl verwendet, keine tropischen Fette.





7



8



9



10

7

Eine spezielle Maschine wendet die Krapfen und sorgt für gleichmäßige Bräunung.

8

Nach kurzer Abtropf-, Rast- und Auskühlzeit ...

9

... bekommt der Krapfen sein köstliches Herz aus Kittseer Marillenmarmelade.

10

Voilà: Fertig ist die Krönung der Backkunst.

► Nun kommt der erste, richtig entscheidende Schritt: Die Ströcks backen ihre Krapfen nicht gleich, sondern lassen sie erst einmal ordentlich lange rasten, dabei dürfen sie im Kühlraum sanft gären. Dabei entwickelt sich das wunderbare Aroma des Teigs.

Der zweite kleine Trick: das sogenannte „Absteifen“. Die Krapfen werden aus der Kühlung genommen und dürfen vor dem Backen leicht antrocknen, sodass sich außen auf dem Teig eine feine Haut bildet. So wie die richtige Fettmenge im Teig hilft das, dass er beim Frittieren möglichst wenig Fett saugt.

Sonnenblumenöl statt Tropenfette

Nun erst geht es ins heiße Fettbad: Die Ströcks frittieren bei 175 Grad und ausschließlich in reinem Sonnenblumenöl von einer speziellen Sonnenblumen-Züchtung, deren Öl besonders gut zum Frittieren geeignet ist. Oft werden Krapfen in Kokos- oder Palmfett frittiert, weil die den Vorteil haben, bei Raumtemperatur fest zu sein. Selbst zu fettige Krapfen fühlen sich dann weniger fettig an. Die Ströcks aber wollen keine tropischen Fette in ihren Krapfen verwenden.

AM FASCHINGSDIENSTAG, DEM WICHTIGSTEN KRAPFENTAG DES JAHRES, WERDEN UMGEFÄHR 300.000 STRÖCK-KRAPFEN GEGESSEN.

Die fertig gebackenen Krapfen dürfen etwas abkühlen und abtropfen, bevor sie gefüllt und, je nach Krapfenart, etwa in Schokolade getaucht oder mit Mohn und Zucker bestreut werden. Ein Teil wird sofort frisch in die Filialen geliefert, ein Teil wird aber auch fixfertig gefüllt eingefroren – um an sehr krapfenstarken Tagen genug Ware bereit zu haben. Am Faschingsdienstag, dem wichtigsten Krapfentag des Jahres, verkauft Ströck etwa 300.000 Krapfen, die alle am Vortag zu produzieren ist unmöglich.

Macht aber gar nichts. „Klar, ganz frisch aus dem Fett ist was anderes“, sagt Philipp Ströck. „Aber wenn sie einmal ausgekühlt sind, merkt man beim aufgetauten Krapfen überhaupt keinen Unterschied.“





KITTSEER MARILLEN- MARMELADE, ORIGINAL AUS TIROL

An dieser Stelle präsentieren wir Partner unserer Bäckerei, die mit ihren herausragenden Produkten wesentlich zur Qualität des Ströck-Angebots beitragen.

Michaela Hysek-Unterweger, die in Osttirol den Familienbetrieb Unterweger Fruchteküche in dritter Generation führt, beliefert uns mit Marmelade aus Kittseer Marillen für unsere Faschingskrapfen.

TEXT SVERIN CORTI

Dass die Marillen aus der Ströck-Heimatgemeinde Kittsee ausgerechnet von einem Tiroler Familienbetrieb zu Marmelade verkocht werden, bevor sie in den Ströck-Krapfen für köstlich heimatliche Gefühle sorgen können, ist einer Kette von Zufällen geschuldet. Nur so viel: In der Geschichte geht es um ein sommerliches Mittagessen, um einen leeren Lkw und zwei abenteuerlustige Männer fern der Heimat. Aber schön der Reihe nach.

Begonnen hat alles mit Preiselbeeren, die in den 1930er-Jahren noch in Handarbeit auf den Osttiroler Almen um Assling, inmitten der Pracht der Lienzer Dolomiten, gebrockt wurden. „Die haben mein Großvater und Großonkel mit Erfolg zu Marmelade gemacht und vermarktet“, erzählt Michaela Hysek-Unterweger, die das Unternehmen Unterweger – Tiroler Fruchteküche in dritter Generation führt.

Einkochexpertise

In Tirol und Südtirol hat die schonende Verarbeitung von Früchten eine lange und stolze Tradition. „War wohl auch den langen und harten Wintern geschuldet“, in denen die Gegend oft ein halbes Jahr lang tief verschneit war: „Konservieren und Einko-

Michaela Hysek-Unterweger
(rechts) und Seniorchef
Paul Unterweger
stehen für Tiroler
Marmeladenkompetenz.



FOTOS: LUKAS LORENZ, MIRIAM RANEBURGER



► chen waren die einzige Möglichkeit, sich trotz Schnees und Eis mit Früchten versorgen zu können“, erzählt die Marmeladespezialistin.

Aus der Notwendigkeit entwickelte sich mit der Zeit eine Expertise, die weit über Tirol hinaus berühmt war. Weil in Osttirol die geografischen und klimatischen Möglichkeiten eben beschränkt sind, machten sich die Brüder Ignaz und Josef Unterweger irgendwann mit ihrem Lastwagen auf, um anderswo in Österreich Früchte einzukaufen, aus denen sich Marmelade einkochen ließe.

Dass die beiden dabei in Kittsee, an der äußersten Grenze zum Eisernen Vorhang und im Jahr 1961 gefühlt „am Ende der Welt“, fündig wurden, ist eine schöne Geschichte, die zeigt, wie hemdsärmelig damals Geschäftsbeziehungen geknüpft wurden, die über viele Generationen halten sollten: „Sie waren auf der Suche nach guten Marillen und kehrten erschöpft in einem Gasthaus in Kittsee zum Mittagessen ein“, erzählt Michaela über ihre Vorväter, „am Tisch kamen sie ins Gespräch mit Einheimischen und erzählten vom Grund ihrer Fahrt und vom Lkw, der vor der Türe parke.“ Worauf sich der Tisch plötzlich leerte, die Tiroler Gäste ihr Mittagessen allein verspeisten, zahlten und sich wieder auf den Weg machen wollten. „Beim Herauskommen stand da ihr Laster“, lacht Michaela Hysek-Unterweger, „und war bis oben vollgefüllt mit den prächtigsten Marillen!“

1961 SASSEN UNTERWEGERS VORFAHREN
IN EINEM KITTSEER WIRTSCHAUS ZUM
MITTAGESSEN. NACH DEM ZAHLEN STAND
IHR LASTER VOR DER TÜR WIE VON
ZAUBERHAND BIS OBENHIN GEFÜLLT
MIT MARILLEN DA.

Eine Initiative dieser Art war natürlich eine ideale Grundlage für weitere Kooperationen.

Schon wenige Jahre und ein paar Marillenernten später erwarben „die Tiroler“, wie sie in Kittsee genannt wurden, erst einen Stadel für die rasche Aufbereitung der Ernte und bauten dann eine Produktionshalle, um die Früchte wirklich erntefrisch verarbeiten zu können.

Westöstlicher Genuss

„Zu Marmelade verkocht wird aber bis heute ausschließlich daheim in Osttirol“, sagt Michaela Hysek-Unterweger. In Kittsee liefern die Marillenaubauern ihre Früchte wie eh und je in Kübeln ab. „Hier wiegen, sortieren und waschen wir die Früchte, entsteinen sie und verarbeiten sie in einem ersten Schritt zu grob stückiger Pulpe“, sagt Michaela Hysek-Unterweger, „die wird dann aseptisch verschlossen, nach Osttirol transportiert und kann bis zur Weiterverarbeitung ohne Qualitätsverlust – und mit dem vollen Aroma erntefrischer Früchte – gelagert werden.“ Wenn es – was mit dem Klimawandel immer öfter vorkommt – kurz vor der Ernte zur Blitzreife kommt, ist das Verarbeitungszentrum in unmittelbarer Nähe zu den Bäumen ein besonderer Segen: „Wir bekommen die plötzlich extrem reifen Früchte dann ganz schnell geliefert, sodass die Früchte nicht verloren



Das explosive Aroma
erntefrischer Früchte
zu konservieren – das
ist die hohe Kunst des
Marmeladekochens.



sind, sondern gleich verarbeitet werden können“, sagt Michaela Hysek-Unterweger, der solch ein Triumph der Nachhaltigkeit über die Unbill des Wetters ganz besondere Freude macht.

Warum die Früchte nicht gleich zu Marmelade verkocht werden? Weil es für wirklich gute Marmelade, die das Aroma der erntefrischen Frucht konserviert, spezielle Vakuumkochgeräte braucht – und die stehen in Osttirol. Vor allem aber, weil Marmelade, wie jeder bessere Hausmann und jede Hausfrau wissen, sich mit der Zeit verändert – im Geschmack, vor allem aber in der Farbe. „Sie wird optisch dumpfer und dunkler“, sagt Michaela Hysek-Unterweger.

Und weil die Hochzeit für Krapfen nun einmal der Winter ist und nicht der Sommer, wenn die Marillen reifen, ist ein System natürlich sehr attraktiv, bei dem die Marmelade punktgenau zur Krapfenzeit frischgekocht in die Bäckerei geliefert werden kann.



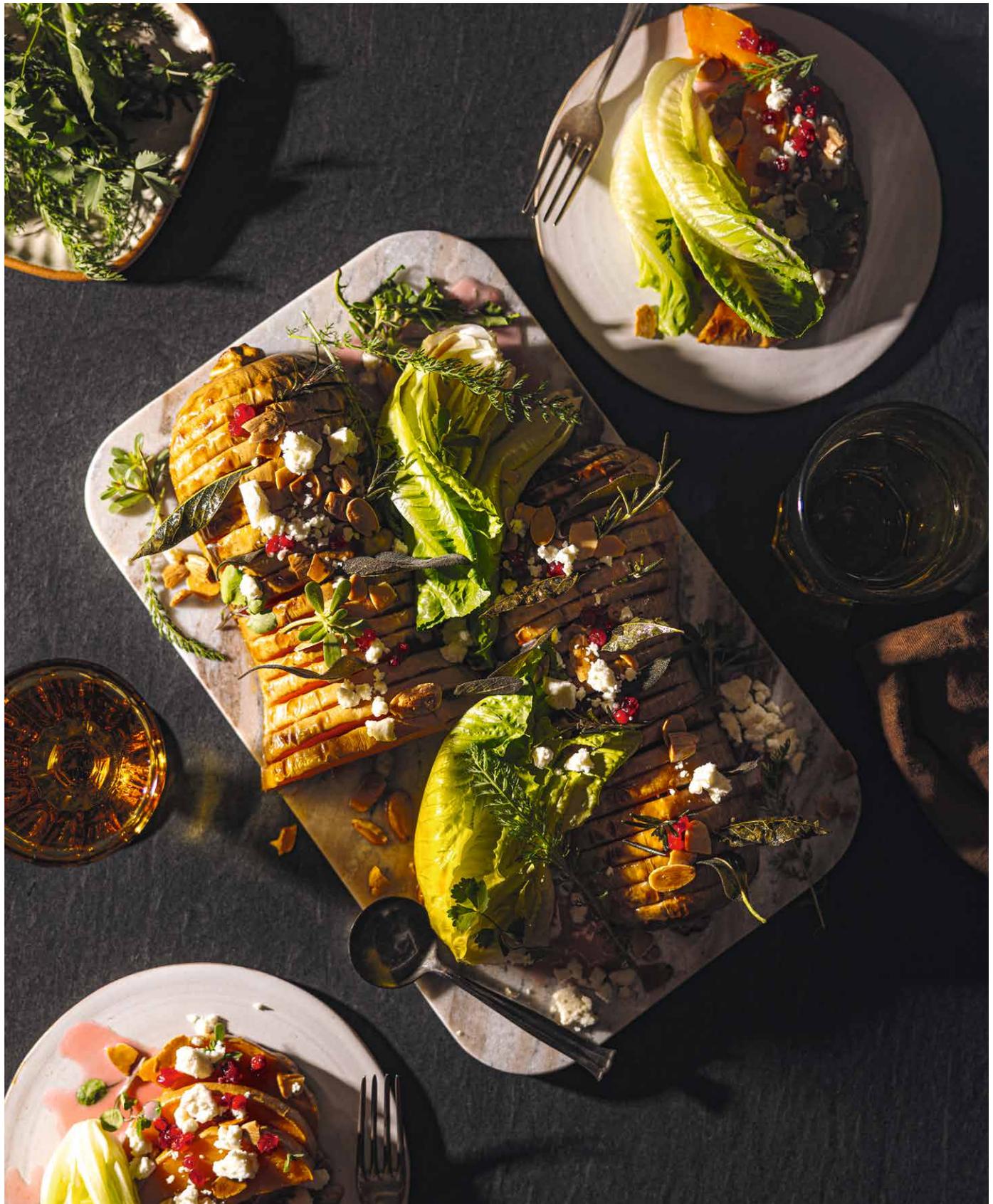


FOTO: LUKAS LORENZ

Geschmorter Butternuss-Kürbis

mit Feta, Mandeln und Preiselbeeren

REZEPT CHRISTOPHER SCHRAMEK (Gastronomieleiter Ströck)

ZUTATEN (für 4 Personen als Vorspeise)

Für den geschmorten Kürbis

1 Butternusskürbis (ca. 1,6 kg)

Salz, Pfeffer

2 EL Olivenöl

2 TL Honig

Salbei, Rosmarin, Lorbeer

(nach Geschmack)

60 g Mandeln

50 g Feta

Diverse Blattsalate (zum Garnieren)

2 EL Preiselbeeren

Für das Dressing

50 ml Wasser

50 ml weißer Balsamico

30 g Honig

5 g Salz

60 g Preiselbeerkompott

30 g Mandelöl (oder Rapsöl)

ZUBEREITUNG

1. Den Butternusskürbis halbieren und die Kerne entfernen. In Abständen von ca. 1 cm einschneiden, aber nicht ganz durchschneiden. Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

2. Die eingeschnittenen Kürbishälften mit Salz und Pfeffer würzen und mit jeweils 2 EL Olivenöl und 2 TL Honig bepinseln. Danach in Alufolie einwickeln. Den Kürbis auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und ca. 60 Minuten backen. Nach den 60 Minuten die Alufolie entfernen und weitere 20 Minuten backen.

3. Den Kürbis wieder herausnehmen und Kräuter in die Einschnitte stecken und mit den Mandeln bestreuen. Weitere 10 Minuten im Ofen backen, bis der Kürbis und die Mandeln schön goldbraun karamellisiert sind.

4. Alle Zutaten für das Dressing gut vermengen. Den Kürbis auf einem Teller anrichten, mit Dressing beträufeln und mit Feta, Blattsalaten und Preiselbeeren garnieren.

TIPP

Mit Couscous oder Quinoa wird eine Hauptspeise daraus.

SPORTLERPORTRÄT

ALEXANDRI-SCHWESTERN

Disziplin: Synchronschwimmen



ERINI MARINA

GEBURTSDATUM/-ORT

15. 9. 1997, Volos, Griechenland

MOTTO

„You must see it. You must believe it.
And then you must never stop working
to make it happen.“

LIEBLINGSPRODUKT VON STRÖCK

Apfeltasche

ERFOLGE 2023

Weltmeisterin Freie Kür Japan 2023

2 x 1. Platz EM Polen 2023

VASILIKI

GEBURTSDATUM/-ORT

15. 9. 1997, Volos, Griechenland

MOTTO

„Follow your dreams. If you have a goal, and you want to achieve it, then work hard and do everything you can to get there, and one day it will come true.“ – Lindsey Vonn

LIEBLINGSPRODUKT VON STRÖCK

Zimtschnecke

ERFOLGE 2023

2 x 2. Platz WM Solo Japan 2023

ANNA-MARIA

GEBURTSDATUM/-ORT

15. 9. 1997, Volos, Griechenland

MOTTO

„You just can't beat the person who never gives up.“

LIEBLINGSPRODUKT VON STRÖCK

Schinkenpariser

ERFOLGE 2023

Weltmeisterin Freie Kür Japan 2023

2 x 1. Platz EM Polen 2023



WIR BACKEN DEN ADVENT

**Die Wochen vor Weihnachten gelten nicht
zufällig als die schönsten im ganzen Jahr.
Schließlich ist Vorfreude die schönste Freude!
Wir machen sie uns noch schöner – und köstlicher.
Mit unseren vielgeliebten Weihnachtskeksen.**

FOTOS LUKAS LORENZ PAPER-ART MAGDA RAWICKA

Husarenkrapferl

En garde! Das Husarenkrapferl ist nicht zufällig eines unserer beliebtesten Weihnachtskekse: Köstliche Marillen aus Kittsee und feiner Nussmürbteig machen diesen Keks zum Klassiker.



Budapester

Butter-Biskuitmasse in Zungenform wird mit Orangenmarmelade gefüllt und nach dem Backen in köstliche Schokolade getunkt.

Nougat-Stern

Allein wegen der herrlichen Nougatfülle und seiner prächtigen Form darf er auf keinem Keksteller fehlen! Getunkt in dunkle Schokolade, bestreut mit Pistazien.



Kaffee-Walnuss

Butteriger Mürbteig mit edler Florentinerfülle und feinstem Nougat, getunkt in dunkle Schokolade.



Vanillekipferl

Den absoluten Klassiker gibt es bei uns mit echter Bourbonvanille. Weil man den Unterschied eben schmeckt!





Mozartkuss

Die Kombination ist zu genial,
um nicht als Weihnachtskeks
interpretiert zu werden:
Schokomürbteig mit Nüssen,
Nougat und Pistazien-Marzipan!



Linzeraugen

Ausgestochene Rosetten
aus Butter-Linzerteig
mit Ribiselmarmelade gefüllt.
Auch als veganes
Linzerauge erhältlich.

GRAU wie

Waldviertler Graumohn ist ein überaus bekömmliches Lebensmittel, das in der heimischen Mehlspeistradition ebenso fest verankert ist wie bei den Backwaren. Der Anbau von Mohn aber geht zurück bis in vorgeschichtliche Zeit – speziell wegen der medizinischen Eigenschaften dieser faszinierenden Pflanze.

TEXT SEVERIN CORTI

Mohnstriezel, Mohnstrudel, Mohnbeugel oder auch das einzigartige Feierabend-Roggen-Buchweizenbrot mit einer dichten Kruste aus Mohn: Bei uns in Österreich, und natürlich auch bei Ströck, haben Spezialitäten aus und mit Mohn eine lange, vielgeliebte Tradition. Die böhmische Mehlspeisküche, auf der unsere Süßspeisenkultur sich als wesentliche Säule stützt, wäre ohne Mohn kaum denkbar. Man denke nur an Zwetschknödel, Germknödel oder Mohnnudeln – absolute Grundpfeiler der österreichischen Idee des guten Essens, für die wir nicht zufällig weltberühmt sind.

Insofern ist es nicht wirklich verwunderlich, dass gerade das an Böhmen angrenzende Waldviertel die österreichische Heimat des Graumohnanbaus ist. Dabei waren es ursprünglich gar nicht kulinarische Gründe, die Waldviertler Klöster wie das ehrwürdige Stift Zwettl ab dem Mittelalter zur Kultivierung von Gartenmohn animierten, aus dem dann unser heutiger Graumohn entstand. Vielmehr war es die wesentliche, andere Nutzungsmöglichkeit der Pflanze mit den prächtigen Blüten und prallgefüllten Samenkapseln: die Medizin. Heilmittel gegen Schmerzen und Schlaflosigkeit aus den Wirkstoffen des Mohns wurden ab der zweiten Hälfte des 13. Jahrhunderts in Zwettl hergestellt. Das lässt sich bereits im ältesten Urbarium des Stiftes Zwettl von Abt Ebro aus dem Jahr 1280 nachlesen. Aber auch Mohnöl wurde damals bereits gewonnen – wenn auch in der Hauptsache, um es für die Beleuchtung der Kirchen und Klosterräume mittels Öllampen einzusetzen.

Ein Feld in Rot-Weiß-Rot

Heute ist der Mohnanbau im Wald- und Mühlviertel ausschließlich aus kulinarischen Gründen etabliert. Nicht weniger als 3.000 Hektar sind für den Anbau registriert. Der Mohnanbau spielt für die vorrangig kleinstrukturierte Landwirtschaft im Waldviertel damit eine bedeutende wirtschaftliche Rolle und gewinnt als landschaftsprägendes Element speziell auch für den Tourismus immer mehr an Bedeutung. Die rot-weiß-rot blühenden Mohnfelder locken jährlich viele Urlauber ins Waldviertel. ▶



Die Samen des Mohns haben die Heilkunst seit vorgeschichtlicher Zeit geprägt. Der Genussfaktor kam erst später hinzu.

der GENUSS



Das Stift Zwettl ist seit dem 13. Jahrhundert als Förderer und Initiator des Mohnanbaus im Wald- und Mühlviertel aktenkundig.

► Das Wissen um die medizinische Wirkung des Mohns geht aber viel weiter zurück. Wegen der schmerzstillenden und schlaffördernden Eigenschaften seiner Inhaltsstoffe ist Mohn eine der ältesten Heilpflanzen überhaupt und lässt sich bis in die Jungsteinzeit, 5.200 vor unserer Zeitrechnung, nachweisen. Die alten Ägypter nutzten ihn ebenso wie die Griechen, die Sumerer und die Chinesen für kultische Handlungen ebenso wie für medizinische Zwecke.

Samen gegen Schmerz

Die außerordentliche Bedeutung, die die Entdeckung des Opiums für die Menschen von damals hatte, ist heute gut nachvollziehbar. Erstmals standen der Heilkunst Mittel zur Verfügung, die Schmerzen stillten und viele medizinische Eingriffe für den Patienten erträglicher oder gar erst möglich machten. Insofern ist es verständlich, dass die kulinarischen Vorzüge des Mohns erst viel später für erwähnenswert befunden wurden. Während für den Gewinn von Opium und anderer Grundstoffe der Arzneimittelherstellung der Saft unreifer Mohnkapseln herangezogen wird, verliert der Mohn in reifer Form seine medizinisch wirksamen Eigenschaften. So kann er als Genussstoff kulinarischer Natur herangezogen werden.

Und das ist gut so, denn Mohn ist nicht nur köstlich, sondern auch gesund. Er gilt als eines der kalziumreichsten Lebensmittel überhaupt und enthält zahlreiche Vitamine der B-Gruppe. Berichte, wonach der Genuss von Mohnbeugeln und -zelten, von Mohnstriezerl und -strudeln, von Germ- und Zwetschkenknödeln in hohem Maße süchtigmachend sei, können in diesem Sinne – und in entschiedenem Gegensatz zu tatsächlichem Suchtgiftmissbrauch – also ausdrücklich begrüßt werden.



Der Mohn ist süß und salzig gut, wie bei unseren Bio-Mohnstriezerl, beim Feierabend-Roggen-Buchweizenbrot und natürlich beim Mohnstrudel.

IN DER SAMENKAPSEL REIFT DER MOHN ZU SEINER
CHARAKTERISTISCHEN FARBE UND DEM GANZ
UNVERWECHSELBAREN AROMA, DAS SÜSSSPEISEN DER
HEIMISCHEN KÜCHE SO BESONDERS GUT STEHT.



Gestochen scharfe Kekse

In Wels in Oberösterreich befindet sich Österreichs
einzige Keksausstecher-Manufaktur. Hier entstehen in bester
Handwerkstradition bis zu 2.000 verschiedene Formen.

TEXT TOBIAS MÜLLER FOTO LUKAS LORENZ



Oft sind es die Kinder, die Sepp Krifka zu neuen Formen inspirieren. Sie kommen zu ihm auf den Weihnachtsmarkt und sagen ihm, was für Kekse sie gern backen würden. Nächstes Jahr hat er dann Einhorn- oder Dinosaurier-Ausstecher im Programm.

Krifka ist 71 und Österreichs einziger Hersteller von Keksausstechern. In Wels fertigt er rund 1,5 Millionen Stück pro Jahr, aus hochwertigem Metall, gebogen und dann punktverlötet. Über die Jahre hat er es auf eine beachtliche Vielfalt gebracht: Um die 2.000 verschiedenen Motive hat er mittlerweile im Angebot, von Exoten wie Fischgräten-Formen oder Truthähnen zu den ewigen Verkaufsschlager Weihnachtsbaum und Stern der heiligen drei Könige. Daneben gibt es Ausstecher für Ostern, diverse Tiermotive oder Linzeraugen in allen erdenklichen Farben und Formen.

Das berühmteste M der Welt

Was seine Kekseformen von jenen der meist fernöstlichen Konkurrenz unterscheidet: Die klaren Linien, die exakte Verarbeitung – ein Krifka-Stern ist immer gerade! – und die immer gut erkennbare Silhouette. „Wenn wer die Form anschaut und mich

fragt, was das ist, habe ich komplett versagt“, sagt er. Generell gilt: je runder eine Form, desto einfacher. Ein Stern oder eine Glocke ist leichter herzustellen als ein Reh mit dünnen, filigranen Beinen.

Das soll aber nicht heißen, dass Krifka sich keinen Herausforderungen stellen würde. Er hat schon Ausstecher in Form von Zähnen für Kunden gefertigt oder einen mit der Silhouette des Stephansdoms. Sein bisher größter Triumph war das McDonald's-M mit den tiefen Einschnitten und dem kräftigen Schwung: Nur mit einer speziellen Hydrauliktechnik schaffte er es, den vielleicht berühmtesten Buchstaben der Welt als Keks-Ausstecher hinzubekommen – „das Metall ist ja nicht ewig dehnbar, allein das Werkzeug hat 45.000 Euro gekostet“, sagt er. „Aber McDonald's wollte das unbedingt haben.“

Nicht jede Form muss so teuer sein: Wer eine einfachere Spezialanfertigung von ihm möchte, ist schon ab 60 Euro mit dabei. Oder er oder sie stößt einfach einmal in dem riesigen Katalog. Uns haben es dabei die wunderbaren Linzeraugenformen besonders angetan. Welcher Teig dafür der beste ist? „Ich favorisiere einen einfachen Mürbteig“, sagt Krifka. „Aber das muss jeder selbst entscheiden. Ich mach die Formen und die Hausfrau den Teig.“ 

AUSSTECHEER-ADRESSEN

Die Keksausstecher von Sepp Krifka gibt es auf zahlreichen Weihnachtsmärkten in ganz Österreich oder das ganze Jahr über bei Manufaktum oder im Internet auf Krifkas Website unter keksausstecher.org.

Sind Sie neugierig, wie gut die Keksausstecher der Firma Krifka sind? Dann schauen Sie schnell auf stroeck.at/gewinnspiele nach! Da verlosen wir diese Keksausstecher unter unseren Lesern. Viel Glück und guten Appetit!

Die Preise variieren, bei Manufaktum etwa zehn Formen im Set um € 18,90.





TARTE TATIN

Unser Entwicklungsbäcker Pierre Reboul ist, wie man weiß, ein waschechter Franzose. Jetzt im Herbst weiß er aus erntefrischen Äpfeln ganz besondere Köstlichkeiten zu backen. So wie diese klassisch französische Tarte Tatin, bei der, wenn wir ehrlich sind, die Butter mindestens so wichtig fürs Aroma ist wie die Äpfel. Sündhaft gut!

FOTOS LUKAS LORENZ

ZUTATEN (für 8–10 Personen)

120 g Zucker • 50 g Butter • 11 säuerliche Äpfel (wie Boskoop oder Topaz)
1 Packung Bio-Butter-Dinkelblättereig (z. B. bei Billa)

Für das Gelee

die Apfelschalen und Gehäuse • ½ Zitrone • 600 ml Wasser • ca. 100 g Gelierzucker

ZUBEREITUNG

1. Am Tag vor dem Servieren in einer ofenfesten Antihafpfanne mit 24 cm Durchmesser den Zucker bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen, bis alles ein sattes Goldbraun angenommen hat. Von der Hitze nehmen und die Butter einrühren.

2. Backrohr auf 180 °C vorheizen. Die Äpfel schälen, halbieren und entkernen. Einen der Äpfel in 12 Spalten teilen. Die halbierten Äpfel mit der runden Seite nach unten in der Pfanne verteilen und mit den Spalten eventuelle „Löcher“ füllen. Pfanne mit Alufolie abdecken.

Die Äpfel für eine Stunde im Rohr backen, dabei alle 20 Minuten die Äpfel in die Karamellmasse drücken. Das geht am besten mithilfe eines Tellers oder eines Deckels, der kleiner ist als die Pfanne.

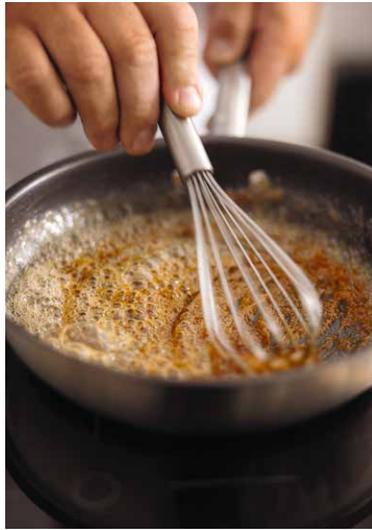
3. Nach Ablauf der Stunde den Teller als Beschwerung auf die Alufolie setzen und noch einmal 30 Minuten backen, bis die Äpfel wirklich sehr weich sind. Über Nacht im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Währenddessen das Gelee für die Glasur zubereiten: Die Apfelschalen und Gehäuse mit 600 ml Wasser und dem Saft einer halben Zitrone aufsetzen und 1 Stunde schwach köcheln lassen. Durch ein Sieb drücken, erneut abmessen und je 300 ml Flüssigkeit

100 g Gelierzucker zufügen (Verhältnis 1:3) und auflösen. Nochmals ein paar Minuten köcheln lassen, dann zur Seite stellen.

4. Den Blättereig aus dem Kühlschrank holen (muss kalt sein!), zu einer Kugel rollen und mithilfe eines Nudelholzes kreisrund auswalken – auf 26 cm Durchmesser. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech transferieren, mit einer Gabel einige Löcher in den Teig stechen und ein weiteres Backpapier drauflegen. Mit dem Gitter des Backrohrs beschweren, um Blasenbildung vorzubeugen, und bei 180 °C 25 Minuten backen. Herausholen, abkühlen lassen.

5. Einen passenden Teller oder Kuchenring aufsetzen und mithilfe eines Brotmessers einen 23-cm-Kreis aus dem Teig schneiden. Rest vernaschen. Den Blättereig-Kreis über die Äpfel in der Pfanne legen und zart andrücken. Die Pfanne für ein paar Minuten auf der Herdplatte anwärmen, um die Karamellmasse wieder flüssig zu machen. Einen Servierteller verkehrt auf die Pfanne setzen, festhalten und mit Schwung umdrehen, sodass die Tarte aus der Pfanne auf den Teller gestürzt wird. Mit etwas vom Gelee bepinseln („glasieren“) und mit Crème fraîche servieren.



Am Standort der Bäckerei Ströck in der Lexergasse entsteht aktuell eine größere Backstube.



DEM PARADEISER EINHEIZEN



Kann man mit Brotöfen Gemüse wachsen lassen? Und wie! Wir zeigen in unserer erweiterten Backstube in der Lexergasse bald, wie aus Restwärme vom Backen herrlich aromatische Paradeiser werden. Eine riesige Solaranlage und ein Dachgarten für die Mitarbeiter:innen kommen ebenfalls.

Backstuben waren traditionell immer Orte gelebter Nachhaltigkeit. Vor allem die wertvolle Hitze, die es für ein gutes Brot braucht, wurde für mehr verwendet als nur für eine rasche Kruste. Wenn das Brot schon fertig, aber der Ofen noch herrlich warm war, wurde in der Restwärme des Ofens Obst gedörft, Getreide getrocknet oder herrliche Schmorgerichte gekocht – nicht nur zu Hause, im eigenen Brotbackofen, sondern auch in den Bäckereien, in die die Hausfrauen ihre Töpfe trugen und ein paar Stunden später den fertigen, köstlichen Eintopf wieder holten. Am besten zusammen mit einem Laib frischgebackenem, gerade ausgekühltem Brot.

Das ist aus vielen Gründen heute leider nicht mehr möglich, vor allem, weil in unserer Bäckerei sehr strenge Hygieneregeln gelten. Aber auch wir versuchen, die Restwärme unserer Öfen so gut wie möglich zu nutzen. Aktuell bauen wir unsere Backstube in der Lexer-gasse um: Weil unsere Feierabend-Produkte so beliebt sind, brauchen wir mehr Platz und praktischere, neue Öfen, um sie zu backen. Die Hitze, die dabei entsteht, wird unseren Feierabend-Gärtnern helfen, köstliches Gemüse für die Feierabend-Snacks anzubauen.

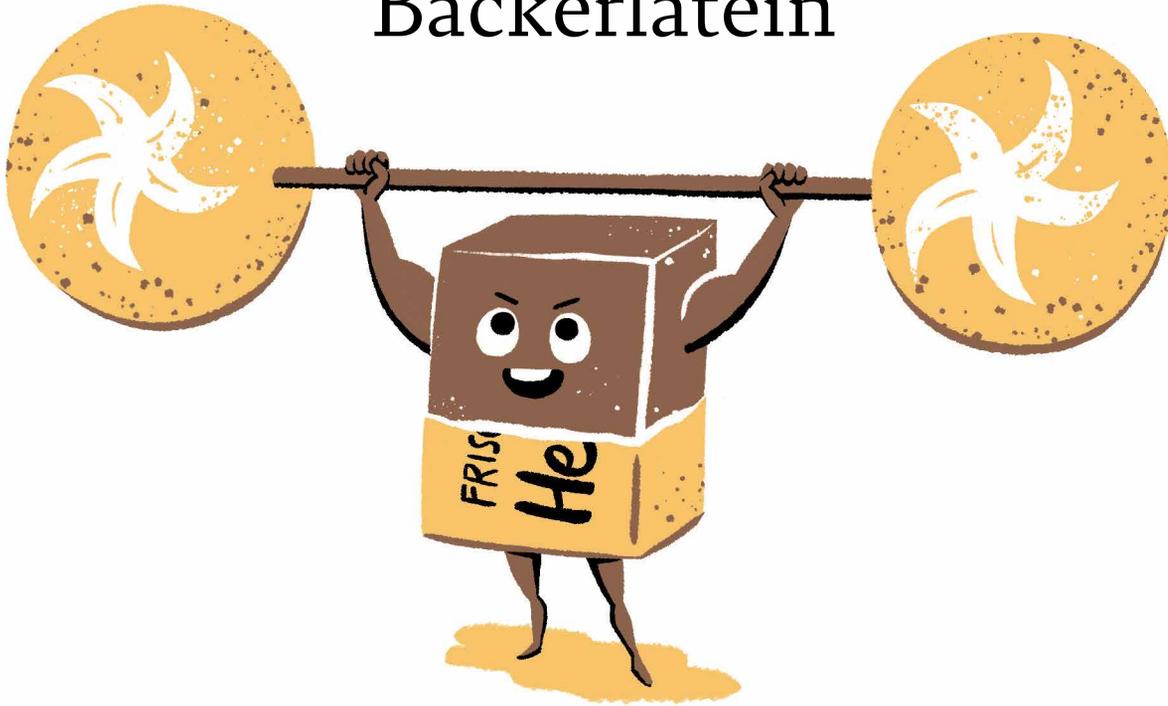
Auf dem Dach der neuen Halle entsteht unter anderem ein Gewächshaus für Gemüse, das mit der Restwärme der Öfen beheizt werden kann. Das hilft uns, auch dann noch Paradeiser und Melanzani zu ziehen, wenn es in unserem großen Feierabend-Garten in Aspern schon zu kalt dafür ist. Außerdem geplant: eine riesige Solaranlage, die den Strom für die Backstube liefert, und eine große begrünte Terrasse für unsere Mitarbeiter:innen. Eintöpfe werden sie hier keine kochen können, aber Obst dörren könnte sich zumindest an einem sonnigen Sommertag ausgehen.



Gewächshaus, Solaranlage,
Dachterrasse für die Mitarbeiter:innen:
Die neue Backstube bietet mehr
als nur moderne Öfen.



Bäckerlatein



Backhefe, die: ein winziger Pilz mit dem wissenschaftlichen Namen *Saccharomyces cerevisiae*, der die Geschichte der Menschheit wohl mehr geprägt hat als jedes andere Lebewesen – und zwar wegen seiner speziellen Verdauung. *S. cerevisiae* isst Zucker und scheidet dann Alkohol und CO₂ aus – Gärung sagen wir umgangssprachlich zu dem Prozess. Schon vor 13.000 verwandelten Menschen mit ihrer Hilfe flüssigen Getreidebrei in ein berauschendes Getränk, etwas später wirkten Mensch und Hefe gemeinsam ein biblisches Wunder und machten aus Traubensaft Wein.

Seit über 6.000 Jahren wiederum hilft die Hefe, mit ihren Gärgasen unser Brot aufgehen zu lassen: Wenn sie den Zucker im Teig frisst (und Getreide ist reich an Zuckerarten), wird das Gärgas im Teig eingeschlossen. In der Hitze des Ofens dehnen sich die Gasbläschen dann schnell aus und lassen das Brot aufgehen. Der Alkohol, der ebenfalls im Teig ist, verdampft.

Mit Wien ist die Hefe ganz besonders eng verbunden – die Backhefe, wie wir sie heute kennen, ist nämlich eine echte Wienerin. Lange Zeit wurde fürs Backen und Bierbrauen die gleiche Hefe verwendet. Bäcker bekamen ihre Hefe von den Brauern, die sie wiederum vom Bier abschöpften. Erst Anfang des 19. Jahrhunderts entwickelten Ignaz Mautner und Julius Reininghaus ein Verfahren zum Züchten von reiner Backhefe, bis heute ist es in seinen Grundzügen internationaler Standard. Auch die erste Trockenhefe der Welt wurde 1822 in Wien hergestellt und verkauft.

Der Durchbruch sorgte auch dafür, dass Wien zur Welthauptstadt des Hefegebäcks wurde: Die Wiener Semmeln und Striezel, Krapfen und Kipferln wurden so berühmt, dass flauschiges, weißes Gebäck auf Französisch bis heute „viennoiserie“ heißt.



**Großer Kult für kleine
Genussmomente.**



www.pago.at

stroeck.at
stroeck-feierabend.at

