

griffig & glatt



**BRENNEN
für BROT**

ME/CFS HÄLT DICH GEFANGEN.

JEDE SPENDE HILFT BETROFFENE ZU BEFREIEN.

ME/CFS ist eine schwere neuroimmunologische Multi-systemerkrankung, die in Österreich nach Schätzungen zwischen 26.000 und 80.000 überwiegend junge Menschen betrifft und häufig nach viralen Infekten auftritt.

Schwerbetroffene liegen aufgrund ihrer Reizempfindlichkeit gegen Licht und Geräusche häufig in abgedunkelten Räumen und benötigen rund um die Uhr Pflege. Sie leiden vor allem unter extremer Belastungsintoleranz, die selbst kleine Aktivitäten wie Zähneputzen zur Tortur macht.

Derzeit gibt es keine anerkannten Therapien oder Heilung. Daher setzen wir uns für Anerkennung, Aufklärung und Forschung ein und möchten mit Ihrer Spende ein Lichtblick im Schattenreich der Krankheit sein.



Liebe Leserinnen und Leser!

Diesmal gehen wir mit unserem Griffig & Glatt wortwörtlich an die Grenze: Fast das ganze Heft ist Kittsee gewidmet. Die Gemeinde ist etwa 45 Minuten von Wien und nur einen Steinwurf von der Slowakei und Bratislava entfernt. Schon vor mehr als 150 Jahren haben hier meine Vorfahren Brot gebacken, damals noch als Leibeigene der Esterházy; von hier aus brach mein Großvater Johann 1970 auf, um in Wien die erste Bäckerei Ströck zu gründen; und hier backen wir, die Familie Ströck, heute wieder in unserem alten Stammhaus im frisch renovierten Holzofen.

Diesem wunderbaren Ofen und Brot und dem ganz einzigartigen Zauber, im Holzofen zu backen, ist unsere Titelstory gewidmet, in der wir Ihnen

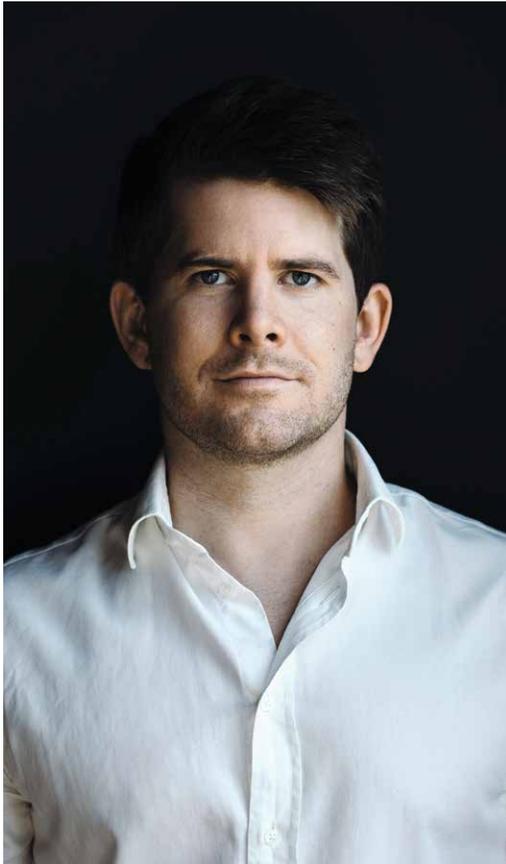


FOTO: LUKAS LORENZ

erklären, warum wir uns die Arbeit antun und weshalb Holzofenbrot einfach anders schmeckt als Brot aus modernen Öfen. Vorweg: Es hat auch handfeste, physikalische Gründe.

Auf den Seiten 22 bis 25 stellen wir Ihnen jene Menschen vor, die in und um Kittsee das tolle Bio-Getreide anbauen, aus dem wir das Kittseer Bio-Holzofenbrot backen. Ab Seite 40 besuchen wir PANNATURA, den größten Bio-Betrieb Österreichs der Stiftung Esterházy. Dieser arbeitet mit vielfältigen Kulturen, Fruchtfolge und innovativen Ideen wie Blühinseln daran, dass einer der besten Weizen der Welt auch in Zukunft aus dem Nordburgenland kommt. Und auf den Seiten 32 bis 39 zeigen wir Ihnen, warum Kittsee und sein Umland nicht nur für Brotconnaisseurs einen Ausflug wert sind.

Ab Seite 6 gehen wir sogar noch über die Grenze hinaus: Bernadette Bayrhammer hat für uns das Fach in Bratislava besucht, eine Mischung aus Bistro, Saftbar und Bäckerei – und bei Weitem nicht das einzige aktuell spannende Gastroprojekt unserer aufstrebenden Nachbarstadt.

Ich hoffe, dass Sie nach der Lektüre ein bisschen verstehen, warum Kittsee und die alte, wieder aktivierte Bäckerei für uns Ströcks echte Herzensangelegenheiten sind – und dass Sie sich vielleicht sogar aufmachen, um uns einmal dort zu besuchen. Ich würde mich wahnsinnig freuen!

Ihr Philipp Ströck

10

UND JEDEM BACKEN WOHLT
EIN ZAUBER INNE

Im uralten Holzbackofen
von Kittsee wird
wieder Brot gebacken –
und was für eines!



INHALT

6

WAS DIE LIEBEN NACHBARN BACKEN

Im Herzen von Bratislava
hat eine bemerkenswerte
Bäckerei aufgemacht.



6

BÄCKEREI VON WELT

Einmal ums Eck von Kittsee ist Bratislava –
und die Bäckerei Fach.

10

DAS BROT UND DIE FLAMMEN

Im Holzbackofen des Ströck-Stammhauses
in Kittsee wird zauberhaft gut gebacken.

16

KITTSEER BIO-HOLZOFENBROT

Die Geschichte eines außerordentlichen Brotes
aus dem Feuer.

18

DER GROSSE SOHN VON KITTSEE

Das Ströck-Stammhaus ist auch der Geburtsort
des Komponisten Joseph Joachim.

22

GETREIDE MIT TERROIR

Den Weizen für das Kittseer Bio-Holzofenbrot
ernten Kittseer Bauern.

26

SPORTLERINNEN-PORTRÄT

Die Schwestern Magdalena und Katharina
Lobnig rudern für Österreich – und für Ströck.

28

NOCH MEHR STRÖCK

Wir präsentieren die neuen Filialen in
Wien-Auhof und -Josefstadt.

30

FEIERABEND-REZEPT

Wir braten Bauchfleisch knusprig und doch sommerhaft.

32

EIN AUSFLUG NACH KITTSEE

Vor den Toren Wiens wartet ein reizvolles Ausflugsziel.

40

PANNATURA

Die Stiftung der Familie Esterházy und der Bio-Getreide-Anbau im Burgenland.

44

BACKEN MIT PIERRE

Pierre Reboul macht Flammkuchen – aber auf die süße Art.

48

SIMPERLN

Die besten Gärkörbchen fürs Brot werden auch heute noch aus Peddigrohr geflochten.

50

BÄCKERLATEIN – DAS ABC DER BACKKUNST

Diesmal: S wie Schwaden.



32

WILLKOMMEN IN KITTSEE

Das prachtvolle Schloss Kittsee ist nur eine von vielen Sehenswürdigkeiten der Gemeinde.

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
Fach Bratislava, Andreas Hafenscher,
Lukas Lorenz, PANNATURA/Zeleny,
Caroline Ströck, Andreas Tischler,
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



BRATISLAVAS BACKRENAISSANCE



Auch in der slowakischen Hauptstadt machen sich junge Bäcker daran, gutes Brot zu backen. Etwa im Fach, das Bistro, Saftbar und eine eigene Backstube vereint.

von

BERNADETTE BAYRHAMMER

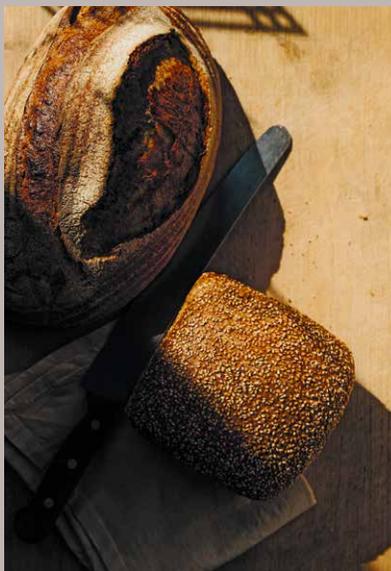
Im ersten Moment meint man, sich verlesen zu haben: „Bread with butter and bread?“ Das klingt unplausibel, doch auf den Tisch kommt tatsächlich genau das: zwei dicke Scheiben saftig-aromatisches Sauerteigbrot mit hausgemachter gesalzener Butter. Darauf: grobe, frittierte Brösel desselben Brotes, die jeden Bissen zu einem knusprigen Sinneserlebnis machen. Resteverwertung par excellence – und das „Signature Dish“ des Fachs, eines Bistros mit Saftbar und angeschlossener Bäckerei mitten im historischen Zentrum von Bratislava.

Wer schon ein paar Jahre nicht mehr in Bratislava war und von der rasanten Entwicklung der Stadt zur modernen Metropole nichts mitbekommen hat, der würde das wohl nicht hier erwarten: Gegossener Betonboden unter historischen Gewölben, grau gewandete junge Mitarbeiter hinter einer langen Bar aus hellem Holz, hausgemachte fermentierte Limonaden im Regal. ▶



» *Croissants und Plundergebäck ohne Bäckerhefe: Das ist eine Herausforderung.* «

MATEJ TUHÝ,
Küchenchef und Bäcker, Fach, Bratislava





Aus der hauseigenen Backstube kommt auch das Brot für die Sandwiches, die in der Saftbar nebenan verkauft werden. Hier ist alles vegan.

► Dabei ist das Fach mitnichten der einzige hippe Kulinarik-Spot der Stadt: Es gibt Bistros wie das nostalgisch-hippe Otto, das Omas Rinderbrühe genauso serviert wie Pancakes und Shakshuka, dazu Naturwein, in der Langos Bar gibt es nicht nur die namensgebenden Fladen, sondern für motivierte Partygänger auch Aperol oder Wermut vom Fass, vor Kurzem sperrte das Fine-Dining-Restaurant Eck auf, quer durch die Stadt finden sich Third-Wave-Coffee-shops – und auch moderne, handwerkliche Bäckereien wie Chlieb Náš, die Midnight Bakery oder Oli's, die einen deutlichen Kontrapunkt zum laschen, faden Industriebrot setzen.

Hochzeit im Pferdestall

Das Fach – der Name ist ein alter slowakischer Begriff für Handwerk –, wird im Sommer acht Jahre alt und vereint gleich mehrere dieser Genres. Darunter eben auch die kleine Bäckerei im ersten Stock des Gebäudes, in dessen einstigem Pferdestall nach einigen Jahren Fine Dining heute Instagram-taugliche Hochzeiten gefeiert werden. In der Backstube blubbert der Urenkel eines Weizensauerteigs vor sich hin, der einst aus Schweden nach Bratislava kam: Dort hatte der inzwischen ausgeschiedene Fach-Erfinder zwischenzeitlich gelebt. Ein paar Schritte weiter werden Brotteige angerührt, die 20 Stunden später aus dem Ofen kommen werden, im Kühlschrank: Plunderteig für die Croissants, auch der nicht mit Hefe, sondern mit Sauerteig, der den Croissants ein interessantes, leicht säuerliches Aroma verleiht.

„Das ist schön, aber es ist auch eine Herausforderung“, sagt Matej Tuhý über Patisserie ohne Bäckerhefe. Der 32-Jährige ist ein freundlicher Bär, bärtig und tätowiert. Er ist Küchenchef des Bistros und hat auch die Bäckerei über, in der zwei Mitarbeiter täglich ein kleines, feines Sortiment herstellen: etwas Süßes – etwa einen Schoko-Karamell-Kuchen, Croissants und die Zimtschnecken, eigentlich sind es Zimtknoten, die seit Tag eins auf der Karte stehen, auch die ein Erbe der Schweden-Connection – und derzeit zwei Sorten Brot, ein Weißbrot, die verfeinerte Variante des klassischen slowakischen Alltagsbrots, und ein dunkleres Dinkelmischbrot, das an diesem Tag bereits ausverkauft ist. Nachdem die Mengen klein sind, bestellen manche Kunden schon am Vortag.

An der Wand der Backstube hängen noch einige Brotrezepte, mit denen Matej bei Gelegenheit experimentiert: ein Baguette zum Beispiel, ein walisisches Roggenbrot, ein Brot mit Kastanien. Der Küchenchef hat ursprünglich Pädagogik und Sozialarbeit studiert, bevor er seine Leidenschaft für die Küche und insbesondere fürs Brot entdeckte. „It's love“, sagt er: Es ist Liebe. Aus der Backstube kommt auch das Brot für das Bistro, fürs lange Frühstück oder für die veganen Sandwiches, die es in der Saftbar nebenan gibt. Die übergreifenden Konzepte sind auch ein Vorteil, falls einmal doch Brot übrig bleiben sollte. „Uns fällt immer etwas ein, wie wir es weiterverwenden können“, sagt Matej. Mitunter auf denkbar simple und umso bestechendere Art: wie beim Brot mit Butter und Brot.

www.fachbratislava.sk
Instagram: @fachbratislava



Und JED&M

Eine Nacht lang muss vorgeheizt werden, erst dann, wenn die Steinplatte die richtige Temperatur erreicht hat, kann Ströck-Entwicklungsbäcker Pierre Reboul die ersten Laibe in den Kittseer Holzofen einschießen.

BACKEN

von
TOBIAS MÜLLER

wohnt ein ZAUBER *inne*

Es dauert ewig lange, braucht viel Übung und macht sehr viel Arbeit, in einem Holzofen gutes Brot zu backen. Warum die Ströcks sich das im 21. Jahrhundert trotzdem antun? Weil Holzöfen magisch sind – und das Kittseer Bio-Holzofenbrot ganz unglaublich gut schmeckt.



Wenn Pierre Reboul über seine Arbeit mit dem Kittseer Holzofen redet, klingt das ein bisschen so, als wäre er nicht Bäcker, sondern ein buddhistischer Mönch. Er erzählt einem dann, wie im Grunde alles eins ist, weil alle Energie von der Sonne kommt: Sie lässt das Getreide auf den Feldern rund um Kittsee wachsen, und ihre Energie, die Hitze, ist es auch, die er freisetzt, wenn er Holzscheite verbrennt, die den Ofen heizen.

Und er beschreibt das Holzofenbacken als „Gemeinschaft aus Mensch, Feuer und Ofen, eine Art Tanz“, bei dem alles zusammenpassen muss und sich nicht erzwingen lässt: Wenn der Ofen zu heiß wird, kann er ihn nicht einfach kühlen. Wenn er zu kalt ist, bleibt dem Bäcker nichts anderes, als zu warten. „So zu backen – für mich ist das wie für andere meditieren“, sagt Reboul. „Es hat etwas unglaublich Beruhigendes. Wenn ich hierherkomme, bin ich in einer ganz anderen Welt.“

Reboul ist Entwicklungsbäcker der Bäckerei Ströck, vor zwei Jahren hat er eine ganz besondere Aufgabe dazubekommen: Einmal die Woche fährt er nach Kittsee, gleich an der burgenländisch-slowakischen Grenze, und bäckt hier Holzofenbrot – und zwar in jenem Ofen jenes barocken Hauses, in dem schon die Vorfahren der Ströcks vor 170 Jahren Brot gebacken haben.

In den 1850er-Jahren kam ein gewisser Johann Michael Hüttlinger hierher, ein Bäcker aus Schwabach im heutigen Deutschland, und arbeitete in dem Haus als Leibeigener der Esterházy. Seine Kinder sollten



später zwei Töchter der Kittseer Familie Ströck heiraten. Bis in die 1960er-Jahre wurde in dem Haus noch gebacken, dann verfiel es zusehends. Gerhard Ströck, der aktuelle Seniorchef, kaufte das denkmalgeschützte Haus 2020 und richtete es wieder komplett her. Für den Holzofen hat er den in ganz Österreich einzigen Restaurator engagiert, der auf alte Öfen spezialisiert ist. Seit 2022 lodern hier nun wieder die Flammen – und Reboul ist ihr Herr und Meister.

Er fährt jeden Donnerstag nach der Arbeit in der Wiener Backstube hinaus nach Kittsee. Wenn er gegen Mittag hier ankommt, hat ein Helfer bereits ein paar Stunden vorher die ersten Scheite in die Brennkammern des Ofens geschichtet und angezündet. Reboul wird nun den Rest der Nacht immer wieder nachlegen, zuerst alle halben Stunden, dann etwas seltener. Es dauert etwa acht Stunden, bis die Steinplatte, auf der gebacken wird, die gewünschte Temperatur erreicht hat.

16 Stunden backen

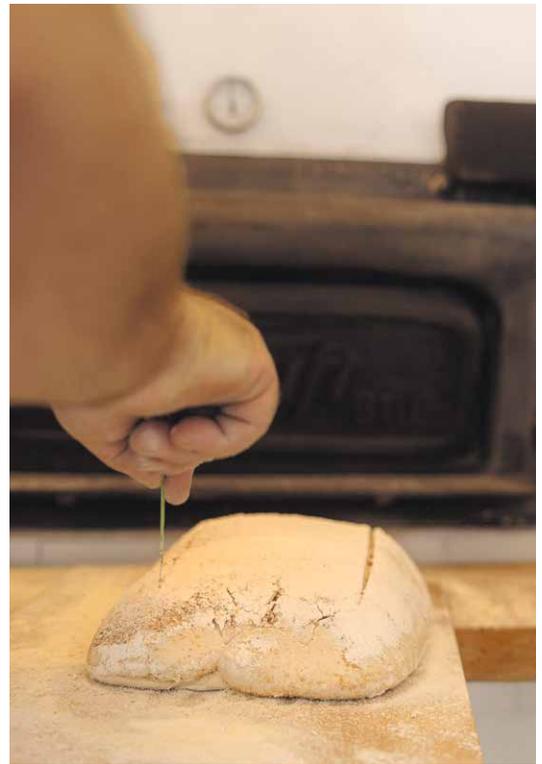
In den frühen Freitagmorgenstunden ist es dann so weit: Reboul schießt die ersten Brote ein. Über die nächsten 16 Stunden wird er insgesamt vier bis fünf Runden backen und dazwischen noch zweimal Feuer machen, um den Ofen wieder auf die perfekte Temperatur zu bringen. „Ich schlafe kaum, wenn ich hier bin“, sagt er, „und fühle mich trotzdem immer richtig gut.“

Wieso sich jemand das im 21. Jahrhundert noch antut? In einer Zeit, in der Backöfen auf Knopfdruck die perfekte Temperatur erreichen können und dank Triebmitteln mitunter weniger als zwei Stunden vom Teigmischen bis zum fertigen Brot vergehen? Weil dem Backen im Holzofen ein ganz besonderer Zauber innewohnt – und das Ergebnis einfach unvergleichlich schmeckt.

Holzöfen gibt es schon fast so lange, wie Menschen sesshaft sind. Die ersten dürften ausgekleidete Erdgruben gewesen sein, auf deren Grund ein Feuer entzündet und abgebrannt wurde, die Brote – meist Teigfladen aus unvergorenem Mehl – wurden dann direkt an die heißen Wände geklatscht. Bis heute ist diese Art zu backen in weiten Teilen Asiens üblich – das berühmteste Beispiel ist wahrscheinlich der ▶



Bis zu 70 Stunden dauert es, bis aus dem frisch gemischtem Teig das fertig gebackene Kittseer Bio-Holzofenbrot wird.



Gerhard Ströck (r.) hat sich mit der Wiederbelebung der Kittseer Bäckerei seiner Vorfahren einen Herzenswunsch erfüllt.

► zwischen Syrien und dem indischen Subkontinent weitverbreitete Tandoori-Ofen.

Die alten Ägypter waren dann die Ersten, die vor 3.000 Jahren begannen, Sauerteigbrot zu backen – in gemauerten Holzöfen, die modernen Varianten schon ziemlich ähnlich waren. Seither sind nur noch Details verändert worden. „Das ist ja ein Teil des Reizes“, sagt Reboul, „das ist Backen wie vor Tausenden Jahren, ein Prozess, aufs Wesentliche reduziert. Feuer, Stein, Brot, das war’s.“

Trotz des technischen Fortschritts sind Holzöfen nie ganz verschwunden. In den vergangenen Jahrzehnten haben sie, im Gegenteil, eine kleine Renaissance erlebt – nicht nur bei Liebhabern, sondern auch in kommerziellen Bäckereien. Die legendäre Bäckerei Poilâne in Paris etwa hat es mit ihrem nur im Holzofen gebackenen Brot zu Weltruhm gebracht und verkauft nicht nur in Paris, sondern schickt ihre Laibe jeden Tag in der Früh per Flieger an Liebhaber von L.A. bis Dubai – der Poilâne'sche Holzofen war auch direktes Vorbild beim Umbau des Ströck'schen Ofens in Kittsee.

Von Tiefkühlcroissants zum Holzofen

Und in der Schweiz bäckt ausgerechnet Fredy Hiestand seit ein paar Jahren ausschließlich im Holzofen – einer der größten Bäcker des Landes, der vom Discount-Supermarkt bis zum Luxushotel eine Vielzahl an Kunden beliefert und einst als „Gipfelkönig“ und Erfinder des Tiefkühlcroissants berühmt geworden ist. Während viele Bäcker aufgrund der hohen Gaspreise in den vergangenen Jahren zitterten, buk Hiestand zum gleichen Preis wie immer weiter.

Wer die alte Bäckerei in Kittsee betritt, versteht sofort, warum Menschen nicht vom Holzofen lassen können – der ganze Ort ist magisch. Die Backstube erinnert optisch ein wenig an ein Kloster: Die steinernen Fußböden, die alten, dicken und weiß gekalkten Wände, die schrägen Gewölbe, die Naturholzgestelle, auf denen die Brote rasten und die Ofenschaufeln liegen, die uralte große Mehltruhe – sie alle strahlen die Ruhe und Gelassenheit von vielen Jahrhunderten Erfahrung aus und sind so schön, dass man jede Oberfläche unwillkürlich streicheln möchte. Es duftet

sanft nach warmen Steinen, Holz und Brot. Die sonst oft harsche pannonische Sonne wird von den kleinen Fenstern in den tiefen Nischen besänftigt und lässt alles in natürlichem Zwielight leuchten.

14 Tonnen Hitzespeicher

Der Ofen selbst sieht zunächst ein wenig unscheinbar aus – wie bei einem Eisberg sieht man den Großteil nämlich nicht. Hinter der verfliesenen Wand mit drei kleinen eisernen Türen liegen zwei Brennkammern, in denen die Flammen lodern, und ein 2 m langer Backraum mit insgesamt vier Quadratmetern und Platz für 40 kg Brot. Darunter und darüber sind insgesamt 14 Tonnen Schamott verbaut, die die Hitze des Holzes aufnehmen und speichern – das Gewicht von etwa vier ausgewachsenen afrikanischen Elefanten. Der behäbige Koloss aus Stein und Eisen gibt dem Brot einen Geschmack, den ein moderner Ofen bei all seinen zahllosen Vorteilen – Effizienz! Einfachheit! – einfach nicht hinbekommt.

Das liegt nicht nur an der schönen Geschichte dahinter, sondern hat auch handfeste physikalische Gründe. Beim Backen wird Hitze nämlich auf gleich drei verschiedene Arten übertragen: über die Oberfläche, auf der das Brot liegt (Konduktion), durch die heiße Luft, die im Ofen zirkuliert (Konvektion) und als Strahlung von den heißen Wänden (Wärmestrahlung, die gleiche Hitze, die auch beim Grillen wichtig ist). Die Konvektion ist bei einem Holzofen weniger intensiv als in einem modernen Backofen, die Konduktion und die Wärmestrahlung sind dafür viel kräftiger – das gibt dem Brot die charakteristische dicke, resche Kruste (mehr über das Brot steht auf Seite 16).

Aktuell überlegen Reboul und Gerhard Ströck, wie sie die Kittseer Backstube, das Stammhaus der Ströcks, mehreren Menschen zugänglich machen können. Gerhard spielt mit dem Gedanken, ein Getreide-Kompetenzzentrum samt Kaffeerestaurant einzurichten, wo Besucher lernen können, wie aus der Kraft der pannonischen Sonne knuspriges Brot wird. Und, ganz wichtig, es soll eines nicht allzu fernen Tages Backkurse geben, auch und vor allem für Kinder – damit auch die nächste Generation die Magie des Holzofens erleben kann. 

Das BROT, das aus D&M FeUER kam



MEET THE BAKER

Wer das köstliche Kittseer Bio-Holzofenbrot nicht nur kosten, sondern auch gleich dessen Bäcker Pierre Reboul kennenlernen will: Pierre steht mit den frisch gebackenen Laiben jeden Samstagvormittag an einem eigenen Stand auf dem Wiener Karmelitermarkt. Zudem ist das Kittseer Bio-Holzofenbrot auch in allen Ströck-Feierabend-Filialen und in der Ströck-Filiale Kittsee erhältlich.

Achtung: So ein denkmalgeschütztes Juwel muss natürlich gepflegt werden. Aktuell wird der Holzofen gründlich überholt und voraussichtlich im Juli wieder befeuert.



**Zwei Kilo schwer,
kantig und mit einer
unvergleichlich
knusprigen, appetitlich
dunklen Kruste:
Wer das Kittseer
Bio-Holzofenbrot sieht,
weiß sofort, dass
das kein gewöhnlicher
Laib Brot ist.**

VON
TOBIAS MÜLLER

Wenn dann das Messer durch die Kruste kracht und die duftend-feuchte, grobporig-elastische Krumme freilegt, schmelzen Brotliebhaber noch vor dem ersten Bissen endgültig dahin. Und dann erst der Geschmack: zart sauer, leicht rauchig, intensiv getreidig – so gut, dass man nicht aufhören kann, es zu essen. Mit ein wenig guter Butter oder Olivenöl wird es zu einer wunderbar befriedigenden Mahlzeit.

Das Kittseer Bio-Holzofenbrot ist so etwas wie die Verdichtung von Gerhard Ströcks jahrzehntelanger Erfahrung als Bäcker: Lange haben er und Entwicklungsbäcker Pierre Reboul, der das Brot jede Woche bäckt, experimentiert und probiert, am Rezept und am Backvorgang getüftelt, hinzugefügt

und, noch wichtiger, weggelassen. Herausgekommen ist dabei schließlich reduzierte Perfektion aus nichts als Bio-Mehl, Wasser, Sauerteig und Hitze.

Für das Brot wird nur Kittseer Bio-Weizen verbacken, der auf den Feldern rund um Kittsee wächst. Der Weizen der Gegend galt schon vor Jahrhunderten als ganz besonders gut und war maßgeblich daran beteiligt, dass Wien zur Hauptstadt des Feingebäcks aufstieg – das Wort „viennoiserie“ zeugt heute immer noch vom einstigen Weltruhm der Stadt.

Die ganzen Weizenkörner werden auf der Steinmühle der Ströcks vermahlen und dann gesiebt, so dass auch im relativ feinen, weißen Mehl noch Teile des ernährungstechnisch so wertvollen Kerns und der Schale erhalten bleiben. Weil das Mehl daher nicht lange haltbar ist (Mehle, in denen das Fett des Kornes enthalten ist, werden schnell ranzig), wird es nicht gelagert, sondern gleich frisch verbacken. Die Ströcks mahlen immer nur so viel, wie sie gerade brauchen.

42 Stunden Gärzeit

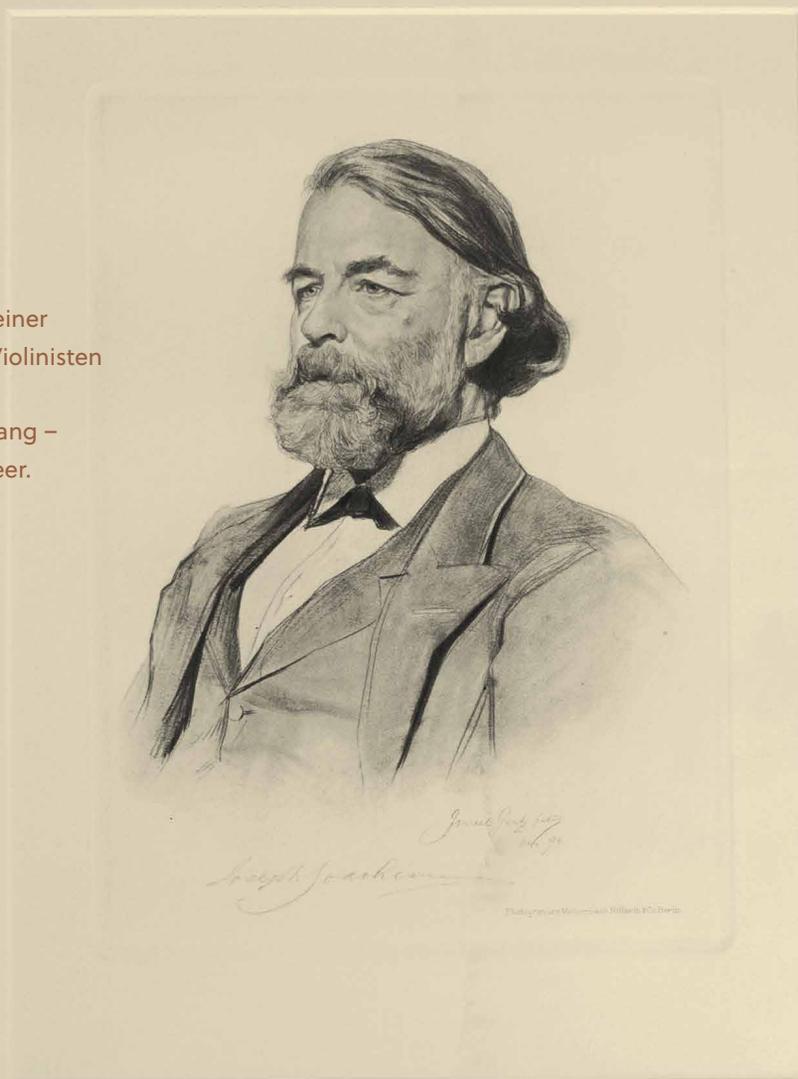
Das Brot beweist, dass gut Ding wirklich Weile braucht: Vom ersten Teig bis zum fertig gebackenen Laib vergehen bis zu 70 Stunden. Zunächst macht Reboul das sogenannte Kochstück: Er mischt etwas Vollkornmehl mit Wasser und kocht den Teig kurz auf, später wird die Masse mit dem restlichen Teig gemischt. Das sorgt dafür, dass der Teig mehr Wasser binden kann und das Brot daher beim Backen saftiger bleibt.

Für den Hauptteig füttert er einen Weizensauerteig mit frischem Vollkornmehl, weil das den Sauerteigkulturen ganz besonders viele Nährstoffe und damit Gärkraft gibt. Dann wird der Weizensauer mit dem frisch gemahlene Kittseer Bio-Weizenmehl gemischt, geformt und man lässt ihn insgesamt bis zu 48 Stunden gären und reifen. Jetzt erst beginnt das Backen.

Weil nicht mehr als 20 Laibe gleichzeitig in den Kittseer Ofen passen und Reboul in mehreren Durchgängen bäckt, reifen manche Laibe bis zu 16 Stunden länger als andere – später gebackene Brote schmecken komplexer und sind etwas kompakter in der Mitte. Was Ihnen mehr zusagt, probieren Sie am besten selbst.



Joseph Joachim war einer der bedeutendsten Violinisten des 19. Jahrhunderts, ein Komponist von Rang – und gebürtiger Kittseer.



DREI Kittseer

UND DIE HOLDE Kunst

VON

SEVERIN CORTI

Das Ströck-Stammhaus in Kittsee war auch das Geburtshaus des einst weltberühmten Geigenvirtuosen, Komponisten und Dirigenten Joseph Joachim. Gemeinsam mit Prof. Rudolf Buchmann, dem global agierenden, ebenfalls aus Kittsee gebürtigen Musikmanager, bereitet Gerhard Ströck dem großen Sohn der Gemeinde jetzt ein würdiges Andenken. Wo Joachim einst zur Welt kam, sollen seine Werke endlich auch zur Aufführung gelangen.

Die erste, mit durchwegs positiven Erinnerungen verbundene Beziehung zur Familie Ströck knüpfte Rudolf Buchmann als Zehnjähriger im Jahr 1951. „Wir waren eine bettelarme Familie mit sechs Kindern, nachdem mein Vater als Invalide aus dem Krieg heimgekehrt war“, erinnert sich der heute 82-jährige einstige Konzertmeister der österreichischen Bundestheater (Volksoper, Burgtheater, Staatsoper) und international agierende Musikmanager. „Beim Vater von Gerhard Ströck habe ich immer Semmeln geholt, um sie in der Schule zu verkaufen und mir so ein paar dringend benötigte Groschen zu verdienen.“ ▶

Rudolf Buchmann (r.) und Gerhard Ströck
vor dem Geburtshaus Joseph Joachims.



Das Stammhaus der Ströcks ist
auch das Geburtshaus von
Joseph Joachim – daran erinnert
eine Gedenktafel.

► Überhaupt hat Buchmann, der schon in den 1980er-Jahren etwa für die Wiener Philharmoniker deren großes Gastspiel in Japan auf die Beine gestellt hat, ganz viele schöne Erinnerungen an das Kittsee seiner Kindheit. „Es war unglaublich, wie viel Herzlichkeit und Hilfsbereitschaft wir erfahren durften. Meine Familie war bettelarm, aber es wurde uns an allen Ecken und Enden ausgeholfen.“ Dazu gehörte auch, dass die Familie von Vater Ströck „auf einer regelmäßigen Basis“ mit Brot beschenkt wurde, wie Buchmann erzählt.

Ein Festival für Kittsee

Nachdem der nunmehrige Professor dank eines Stipendiums des Landes Burgenland Musik studieren und Geiger werden konnte – was die Basis der internationalen Karriere legte –, wollte Buchmann „seinem“ Kittsee auch etwas zurückgeben. Seit 1978 organisiert er ehrenamtlich, ohne Honorar, das alljährlich stattfindende Pannonische Forum im Schloss Kittsee. Im Festsaal des Schlosses (wo einst Joseph Haydn eine seiner Symphonien zur Uraufführung brachte) finden hochkarätig besetzte Konzerte und Matineen statt.

Rudolf Buchmann und Gerhard Ströck kennen und mögen einander seit mehr als dreißig Jahren. Nachdem sich Ströck vor einigen Jahren des Stammhauses der Familie angenommen, den historischen Holzbackofen der Bäckerei ebenso renoviert hatte wie das denkmalgeschützte Haus als Ganzes, erwuchs aus der Freundschaft ein gemeinsames Vorhaben. Aber schön der Reihe nach.

Buchmann wusste nämlich aus Kindheitstagen, dass ebendiese Bäckerei das Geburtshaus eines ganz großen, in den vergangenen Jahrzehnten aber beinahe vergessenen Sohnes von Kittsee war. „Hier wurde im Jahr 1831 Joseph Joachim geboren, der einer

der bedeutendsten Violinisten des 19. Jahrhunderts war, ein Dirigent und Komponist von Rang, ein enger Freund und Berater Johannes Brahms, Clara und Robert Schumanns oder auch Max Bruchs“, sagt Professor Buchmann. „Als Kind hatte ich von Joachims Nachkommen, die noch in Kittsee wohnten, eine meiner ersten Geigen geschenkt bekommen.“

Hochkarätige Sammlung

Ursprünglich regte der Professor nur an, ob Gerhard Ströck nicht wieder eine Gedenktafel am Haus anbringen wolle, um an den berühmten Musiker aus Kittsee zu erinnern. Die erste im Jahr 1911 noch auf Ungarisch verfasste Tafel war im Lauf der Zeit verloren gegangen. Mit der Renovierung der Bäckerei entstand aber die Idee, noch mehr für Joseph Joachims Andenken zu tun. Ein Raum des Geburtshauses wird in Zukunft museal genutzt. Gerhard Ströcks Sammlung historischer Artefakte, Erinnerungsstücke und Instrumente des Künstlers ist inzwischen auf über 50 Exponate angewachsen. Neben handschriftlichen Kompositionen und anderen Zeugnissen seines Werks soll in Zukunft auch eine beim Künstler Johannes Melichar in Auftrag gegebene Büste des Meistergeigers hier zu sehen sein.

Bei Kühen heißt es, dass sie besonders gute Milch geben, wenn sie beim Wiederkäuen klassische Musik hören dürfen. Man kann also gespannt sein, welchen Einfluss die Musik Joseph Joachims auf die Mikroorganismen des Brotes haben wird, wenn sie ihm im Backofen beim perfekten Aufgehen und Knusprigwerden hilft. Aber ganz ohne Scherz: Die Idee des Genius Loci, wonach die einzigartige Geschichte und Atmosphäre eines Ortes, sein ganz spezieller „Geist“, auch auf jene wirken, die sich in demselben aufhalten, ist an einem so kultivierten Ort wie der alten Bäckerei von Kittsee nicht von der Hand zu weisen. 



Uns dem Musikleben Berlins: Frau Cécile Grieg-Orlandini mit ihren Schülerinnen im Berliner Conservatorium.

- 1. Fr. Regener, 2. Fr. Erdmann, 3. Frau von Gernap, 4. Fr. Schumann, 5. Frau Ollert, 6. Fr. Galt, 7. Fr. Dörfling, 8. Fr. Orlandini, 9. Fr. Schupp, 10. Frau Dierck, 11. Maron u. Pflanz-Safran, 12. Fr. Müller, 13. Fr. Gieseler, 14. Frau Jahn, 15. Fr. Bergmann, 16. Frau Nordhoff, 17. Frau von Sauter, 18. Fr. Orlandini, 19. Frau von Schindler, 20. Fr. Orlandini, 21. Fr. Erdmann, 22. Fr. Koelling, 23. Fr. Schindler, 24. Fr. Dierck, 25. Fr. Müller, 26. Frau Gieseler, 27. Fr. Dörfling, 28. Frau von Schindler, 29. Fr. Müller, 30. Frau Orlandini, 31. Fr. Erdmann, 32. Fr. von Spary, 33. Frau Wöber, 34. Fr. Galt.

Aus dem Musikleben Berlins.

Unter den ausübenden Künstlern, die im Berliner Musikleben eine Rolle spielen, nimmt meistens die erste Stelle noch immer Joseph Joachim, der Geigenkönig, ein, der innerlich, in seiner Art einzige Vertreter der klassischen Meisterwerke. Die nebenstehenden Bilder stellen die Wöcher und die Klaviers des Erbschaftsinstrumentes des großen Künstlers dar; es ist dies die sogenannte Peter Geige, die im Jahr 1718 von Antonius Stadlbauer gebaut wurde. Ihr Wert wird auf etwa 30 000 Mark geschätzt.

Auf dem oberstehenden Bild sehen wir Cécile Grieg im Kreis ihrer Schülerinnen, mit denen sie häufig ein Konzert veranstaltete. Die unglaubliche Mächtigkeith, wie man sie nennt, als sie vor etwa zwanzig Jahren zum erstenmal in Berlin auftrat, hat sich seit einer Reihe von Jahren in der Reichshauptstadt als Gesangslehrerin niedergelassen — mit welchem Erfolg, zeigt die große Zahl der Schöpfung, die sie umgeben. Wir erwähnen von diesen die Schwestern von Offenbach, die beiden Gräfinen Gardini, die beiden Töchter des Berliner Musikschrittschreibers O. Lehmann, Fr. Schupp, Madame de Sorodato und als besonders viel versprechende Schülerinnen Fr. Cécile, Fr. Dörfling, Fr. von Spary und Fr. Koelling.

Joseph Joachim's Peter Geige (Dürerzeit), 1

Joseph Joachim's Peter Geige (Dürerzeit), 2

Gerhard Ströck hat Erinnerungen an Joachim zusammengetragen (rechts).

GETREIDE MIT TERROIR

An dieser Stelle präsentieren wir Partner unserer Bäckerei, die mit ihren herausragenden Produkten wesentlich zur Qualität des Ströck-Angebots beitragen. Hannes Hornek, der in Kittsee eine Bio-Landwirtschaft betreibt, erntet für uns den Weizen für das Kittseer Bio-Holzofenbrot.



VON

SEVERIN CORTI

Gemeinhin verbindet man den Begriff Terroir ja eher mit einem anderen landwirtschaftlichen Topprodukt des Burgenlands. Aber nicht nur der Wein, auch Getreide birgt ganz spezifische Qualität und einen eigenen Geschmack, je nachdem, wo es angebaut wird. Das ist die Idee, die Gerhard Ströck antrieb, nachdem er das Haus seiner Vorfahren in Kittsee mitsamt dem uralten, mit Holz befeuerten Bäckerofen in enger Zusammenarbeit mit dem Denkmalamt von Grund auf renoviert und hernach beschlossen hatte, dass in diesem speziellen Ofen fortan tatsächlich wieder Brot gebacken werden sollte. ►



FOTOS: LUKAS LORENZ



Hannes Hornek ist
Kittseer Bürgermeister
und Bio-Landwirt.



Im Ofen der alten Kittseer Bäckerei sollte etwas entstehen, das auf möglichst vielfältige Weise nach Kittsee schmecken und alte Traditionen auf zeitgemäße Art aufgreifen sollte. Getreide direkt aus der Gemeinde war für so ein Brot nur logisch.

► Im Ofen der alten Kittseer Bäckerei sollte etwas entstehen, das auf möglichst vielfältige Weise nach Kittsee schmecken und alte Traditionen auf zeitgemäße Art aufgreifen sollte. Getreide direkt aus der Gemeinde war für so ein Brot nur logisch – auch früher wurde schließlich mit dem gebacken, was von den Bauern des Ortes ausgesät und geerntet wurde.

Es traf sich gut, dass der Bürgermeister von Kittsee, Hannes Hornek, einer der Bio-Pioniere des Burgenlands ist – und Getreidebauer noch dazu. „Ich habe im Jahr des österreichischen EU-Beitritts gemeinsam mit meinem Jugendfreund Manfred Leitner beschlossen, dass wir unsere Betriebe auf biologischen Landbau umstellen“, sagt Hannes Hornek und ergänzt: „Wir waren damals kaum 30 Jahre alt, wollten zeigen, dass es auch ohne Spritzmittel geht, und nicht zuletzt auch von Kittsee aus ein Zeichen setzen, wie unser Land sich im europäischen Kontext auszeichnen kann.“

Das hat, wie wir heute wissen, auf durchaus spektakuläre Weise funktioniert: Österreich ist längst eines der Länder mit dem höchsten Bio-Anteil Europas. Als Ströck mit seiner Idee an den Kittseer

Bürgermeister herantrat, waren ihm offene Türen gewiss: „Für Kittsee ist die Renovierung eines Gebäudes, das mit dem Schloss und der Burg zu den ältesten der Region zählt, natürlich eine großartige Sache. Und dass hier wieder Brot gebacken wird, schon überhaupt“, sagt Hornek, „bei so einer Idee waren wir natürlich dabei.“

Zehn Hektar Kittsee

In den 1990er-Jahren wirkten Hannes Hornek und Manfred Leitner auf manche noch wie Exoten, weil sie als Erste auf Bio-Landbau umgestiegen waren. Heute dürfen sie sich als Trendsetter fühlen: „Kittsee hat inzwischen über 80 Prozent Bio-Anteil“, sagt Hornek, „und in der Region Heideboden, zu der wir gehören, sind es auch noch über 70 Prozent.“

Für das Kittseer Bio-Holzofenbrot sind aktuell zehn Hektar bester Kittseer Anbauflächen reserviert. Dabei hat das Brot eine Qualität, von der auch ein Vielfaches nachgefragt würde. Es gibt aber nicht mehr – ganz einfach deshalb, weil der ehrwürdige alte Ofen nicht mehr Platz bietet. 

DAS MEHL AUS KITTSEE

Lokalausweis auf
dem Kittseer Weizenfeld mit
Hannes Hornek, Gerhard
Ströck, Pierre Reboul
und Manfred Leitner
(von links).



SPORTLERINNEN - PORTRÄT

LOBNIG-SCHWESTERN

DISZIPLIN: RUDERN

KATHARINA

GEBURTSDATUM

29. 8. 1988

BERUF

Polizistin

MOTTO

„Burn fat instead of oil“

LIEBLINGSPRODUKT VON STRÖCK

Kärntnerbrot

ERFOLGE

30. 9. – 2. 10. 2022

Österreichische Staatsmeisterschaften

Gold in W2x, W2-, W4x, Silber im W1x

9. 9. – 25. 9. 2022

Weltmeisterschaften in CZE

Frauen-Doppelzweier W2x olympisch

4. Platz mit Magdalena Lobnig





MAGDALENA

GEBURTSDATUM

19. 7. 1990

BERUF

Heeressportlerin (Rang: Zugsführer) beim Heeressportleistungszentrum 07 – Faaker See, Studentin für Kunststofftechnik an der Johannes Kepler Universität Linz

MOTTO

„Carpe diem“ und „Das Reh springt hoch, das Reh springt weit. Warum auch nicht, es hat ja Zeit“

LIEBLINGSPRODUKT VON STRÖCK

Kärntnerbrot

ERFOLGE

30. 9. – 2. 10. 2022

Österreichische Staatsmeisterschaften

Gold in W1x, W2x, W2-, W4x

19. 9. – 25. 9. 2022

Weltmeisterschaften in CZE

Frauen-Doppelzweier W2x olympisch

4. Platz mit Katharina Lobnig

Kärntner Sportlerin des Jahres 2021

Bronzemedaille Olympia 2020 Tokio

Silber im Ruder-Weltcup in

Linz-Ottensheim 2018



MEHR ZU DEN LOBNIG-SCHWESTERN AUF:
[stroeck.at/teamstroeck](https://teamstroeck.at)

STRÖCK
JOSEFSTÄDTER STRASSE

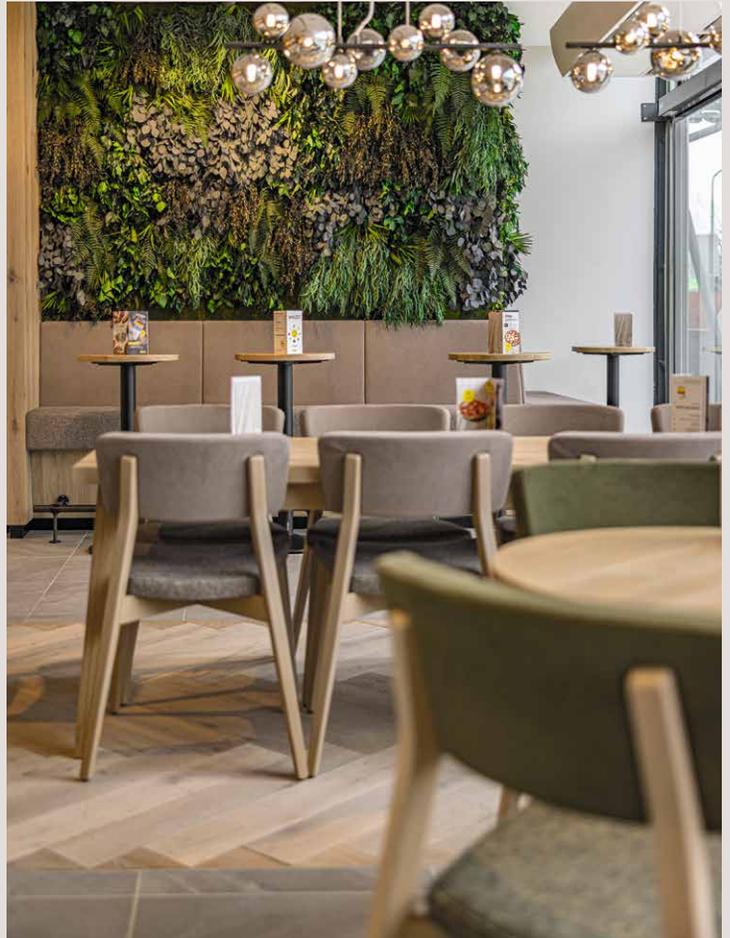
Josefstädter Straße 8,
1080 Wien
Öffnungszeiten:
siehe stroeck.at/filialfinder



MITTEN im ACHTEN – und ganz WEIT DRAUSSEN



Wir freuen uns über Zuwachs – zwei neue Filialen sind in den vergangenen Monaten dazugekommen. Die Filiale am Anfang der Josefstädter Straße ist mitten im Achten und bietet ofenfrische Backwaren, Bio & Fairtrade Kaffeespezialitäten vom Ströck-Barista sowie köstliche Snacks und Mehlspeisen. Fast schon im Wienerwald ist hingegen das Auhof Center, wo wir Sie zusätzlich mit einem Kaffeehaus verwöhnen – inklusive warmer Gerichte und Snacks. Täglich ab elf Uhr wird außerdem neapolitanische Pizza aus einem 48 Stunden lang gereiften Sauerteig gebacken!



STRÖCK
AUHOF CENTER

Auhof Center,
Albert-Schweitzer-Gasse 6,
1140 Wien, Erdgeschoß,
Eingang 3/Shop 26
Öffnungszeiten:
siehe stroeck.at/filialfinder



KNUSPRIGES BAUCHFLEISCH

mit Erdäpfelpüree, Schnittlauchmayonnaise und Marillen

Ströck-Feierabend-Rezept

CHRISTOPHER SCHRAMEK
(Gastronomieleiter Ströck)

ZUTATEN (für 4 Personen)

Für das Bauchfleisch

2 kg Bauchfleisch mit Haut

2 l Wasser

100 g Salz

200 ml Apfelsaft

2 Karotten

1 Zwiebel, 3 Knoblauchzehen

Kümmel

Für das Erdäpfelpüree

500 g speckige Erdäpfel

(etwa Kipfler)

200 g Butter

100 ml Milch

Salz, Muskatnuss

Für die gegrillten Marillen

10 Marillen

Honig, Thymian, Salzflocken

Für die Schnittlauchmayonnaise

30 g Schnittlauch

100 g Sonnenblumenöl oder Rapsöl

1 Ei

1 TL Senf

1 EL weißer Balsamico

Salz, Pfeffer, Zitronensaft

1 Knoblauchzehe

(sollte der Bärlauch zu mild sein)

ZUBEREITUNG

1. Salz in 1 Liter Wasser auflösen und den Bauch hineinlegen. Nach 24 Stunden herausnehmen und komplett abtrocknen. Einen weiteren Tag nicht abgedeckt im Kühlschrank trocknen lassen.

Die Haut mit einer Fleischgabel mehrfach einstechen – je öfter, desto besser –, so wird er besonders knusprig.

In eine ofenfeste Form 200 Milliliter Wasser, 200 Milliliter Apfelsaft, 2 Karotten, 1 halbierte Zwiebel und 3 ange-drückte Knoblauchzehen geben – das Bauchfleisch daraufsetzen und bei 120 °C 3 Stunden lang garen. Sollte sich Flüssigkeit auf der Hautseite bilden, sofort trocken tupfen.

Fleisch aus der Form heben und so in Alufolie einpacken, dass ausschließlich die Hautseite frei liegt. So trocknet das Fleisch im nächsten Schritt nicht aus.

Die Flüssigkeit aus der Bratenform durchsieben und bei Bedarf ein wenig einkochen und nochmals abschmecken.

Den Ofen auf die Grillfunktion stellen und das Bauchfleisch mit ca. 20 Zentimeter Abstand zu den Heizstäben in den Ofen stellen. Die Schwarte nun knusprig werden lassen. Bei diesem Schritt empfiehlt es sich, dabeizustehen,

weil die Haut schnell verbrennt. Jeder Ofen ist anders – es sollte zwischen 3 und 5 Minuten dauern.

2. Erdäpfel in Salzwasser weichkochen und durch eine Flotte Lotte drehen. Kalte Butterflocken nach und nach einarbeiten. Sobald das Püree keine Butter mehr aufnimmt, etwas warme Milch dazugeben und dann mit der Butter weitermachen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

3. Die Marillen halbieren und in einer heißen Grillpfanne oder Bratpfanne mit der Schnittfläche nach unten zuerst angrillen. Nach ca. 2 Minuten die Marillen umdrehen und weitere 2 Minuten grillen. Mit Honig, Thymian und Salzflocken würzen.

4. Den Schnittlauch und das Öl mit einem Stabmixer ganz fein pürieren, bis er komplett passiert ist.

Danach das Ei mit dem Senf, dem weißen Balsamico, Salz, Pfeffer sowie Zitronensaft vermischen und das grüne Öl nach und nach unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen zugeben.

So *nah* und doch

Barocke Pracht

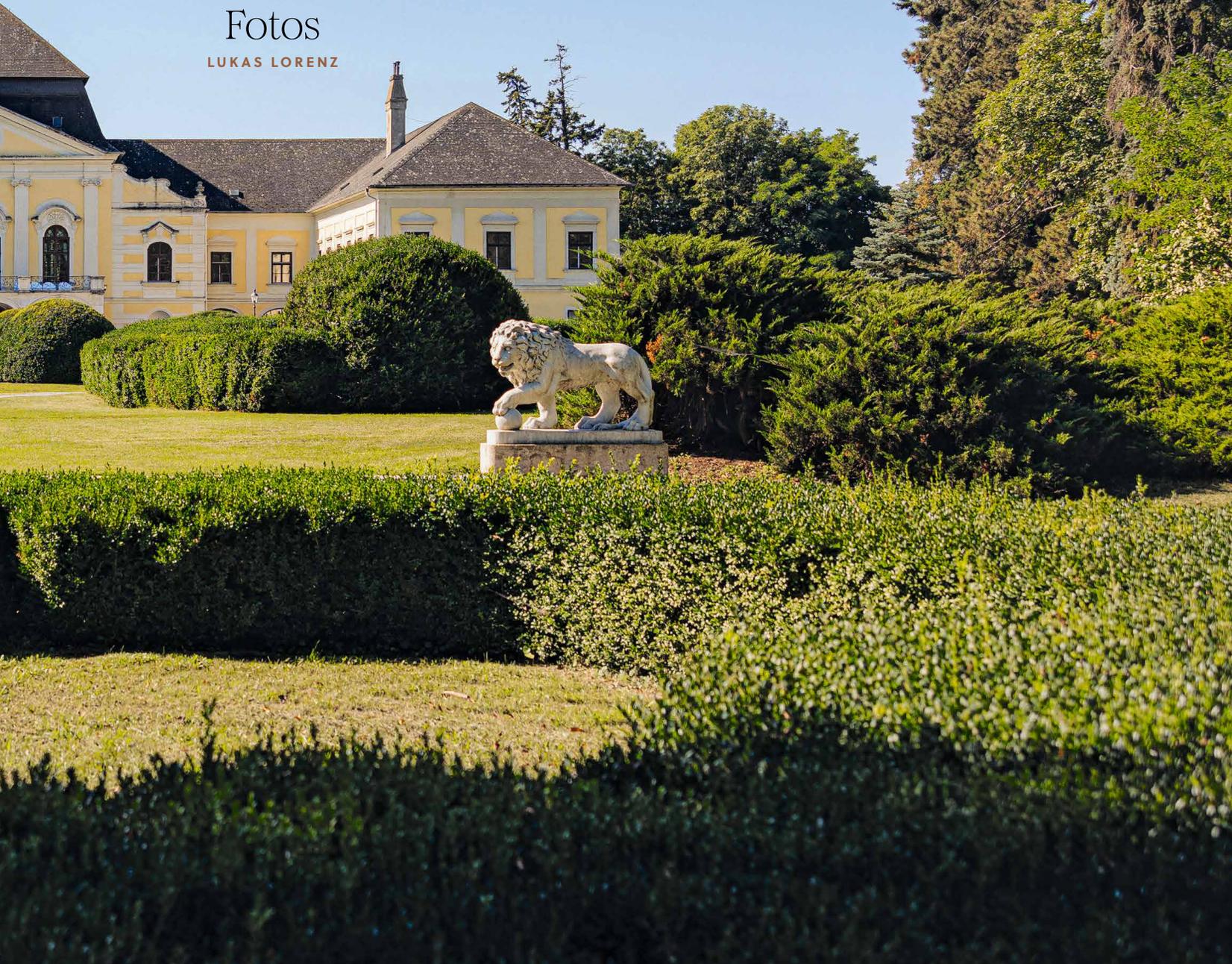
Das Schloss Kittsee wurde Anfang des 17. Jahrhunderts als Meierhof erbaut, im 18. Jahrhundert ließ es Fürst Paul II. Anton Esterházy zu einem Barockjuwel umbauen. Heute finden im Schloss regelmäßig Konzerte statt, im Schlosspark können Besucher das ganze Jahr über lustwandeln.

SO *Schön*

Barockes Schloss, mittelalterliche Burg, urige Heurigen und Donauauen: Kittsee ist keine Autostunde von Wien entfernt und doch eine ganz eigene Welt. Wir zeigen, warum der Ort auch abseits des tollen Kittseer Bio-Holzofenbrots eine kleine Reise wert ist.

Fotos

LUKAS LORENZ







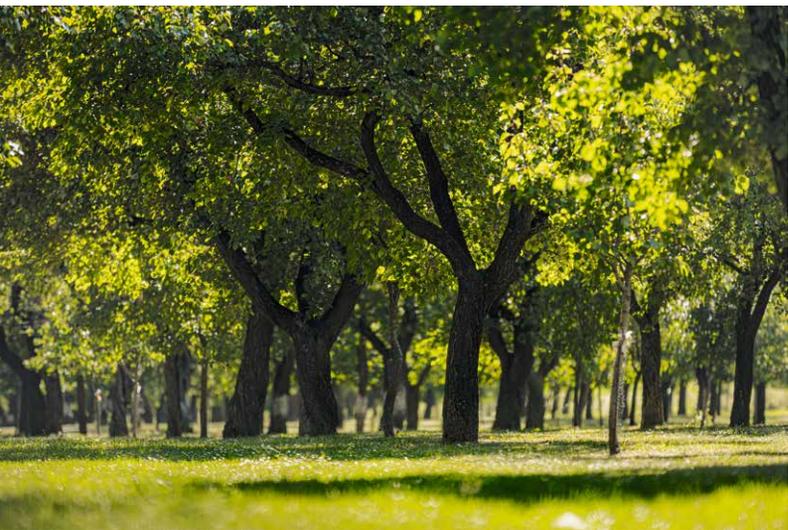
Kunst und Kultur

Auch wenn gerade keine Konzerte im Schloss stattfinden: Kultur kann man hier immer genießen – sei es in den Bücherboxen im Park oder einfach nur beim Bestaunen der Architektur.

Eine Reise ins Mittelalter

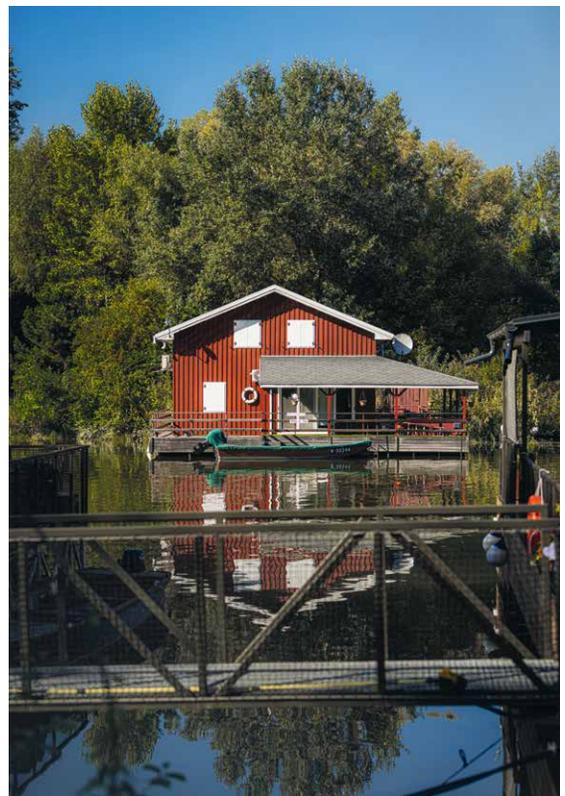
Das Alte Schloss Kittsee stammt tatsächlich noch aus dem 14. Jahrhundert. Der wunderschöne jüdische Friedhof neben dem Schloss wurde im 17. Jahrhundert angelegt, als Fürst Paul I. Esterházy aus Wien vertriebene Juden im Burgenland aufnahm.





Alte Hochkultur

Die berühmten Kittseer Marillen reifen teilweise auf prächtigen, über 100 Jahre alten naturbelassenen Streuobstwiesen mit hohen Bäumen, unter denen es sich gerade im Sommer herrlich spazieren lässt.



An der schönen grünen Donau

In den Donauauen, nur wenige Autominuten von Kittsee entfernt, lässt es sich im Sommer herrlich lauschig planschen – oder einfach die vielen Hausboote und zum Teil kreativ gestalteten Uferhäuschen bestaunen.



Es wird ein Wein sein ...

Kittsee gehört zur Weinbauregion Carnuntum. Auf 30 Hektar reifen hier Trauben für herrliche Weißweine heran. Auch jenseits der heutigen Grenze geht die Weinbauregion in der Slowakei noch ein Stückchen weiter – eine schöne Erinnerung an die einstige Verbundenheit der Region.





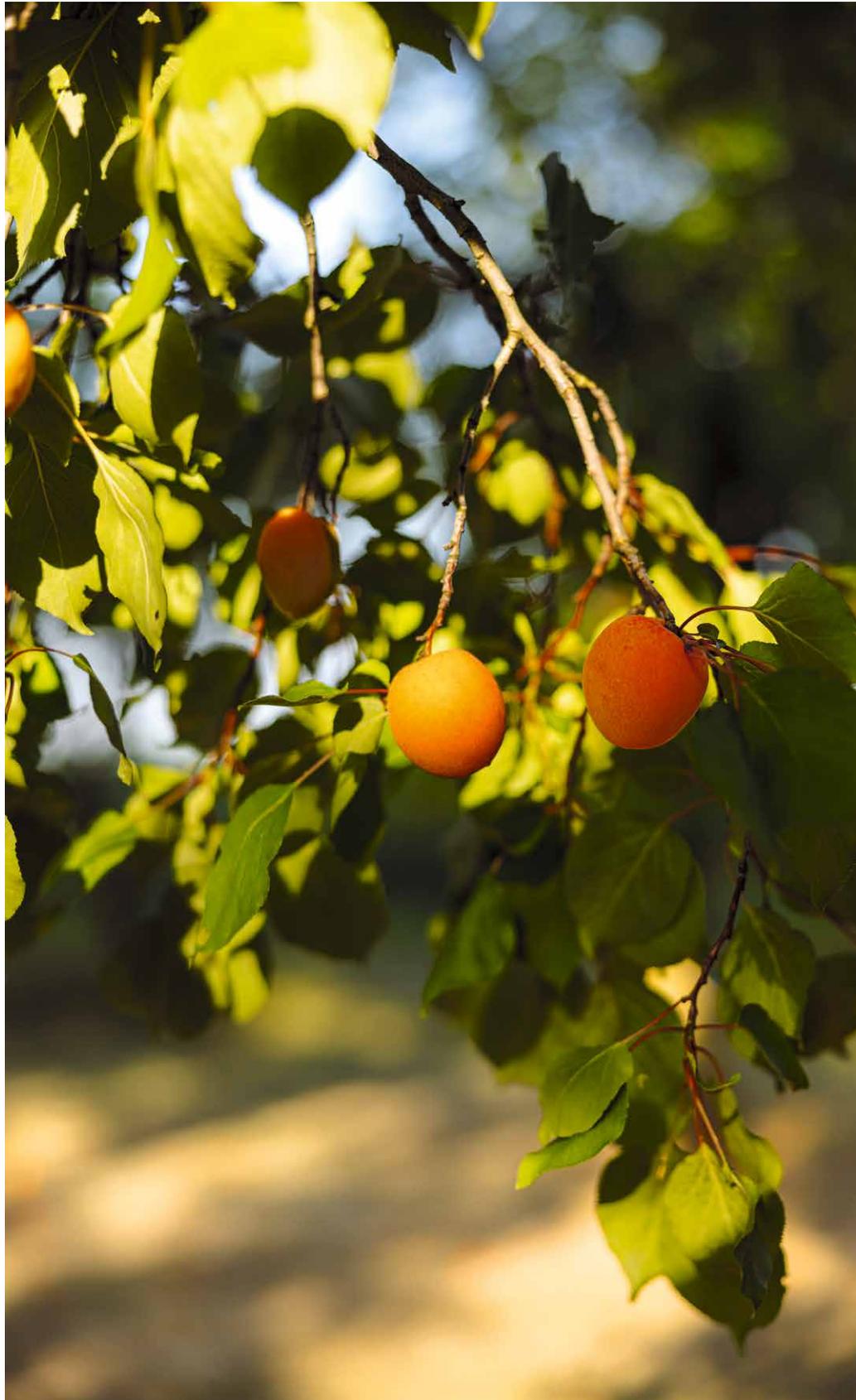


Genießen wie damals

In den Weinbaugemeinden Edelstal und Prellenkirchen, gleich neben Kittsee, warten romantische Kellergassen und urige Heurigen auf hungrige und durstige Besucher.

Hier reift die Marmelade

Die Kittseer Marillen werden nicht nur für die Marmelade in den Ströck-Krapfen verkocht, sie können während der Saison auch ab Hof gekauft werden.



WAHRE BIO-

Rund um den Neusiedler See baut Österreichs größter Bio-Betrieb Getreide von außergewöhnlicher Qualität an – und arbeitet mit Nachdruck daran, dass die große Tradition des pannonischen Weizens auch in Zeiten des Klimawandels weiterlebt.

VON

TOBIAS MÜLLER

Naturbelassene Flächen, sogenannte blühende Inseln, in den Feldern sind nicht nur Lebensraum für Insekten, sondern machen es auch anderen Tieren leichter, von einer Hecke zur anderen über die Felder zu gelangen.



GRÖSSE

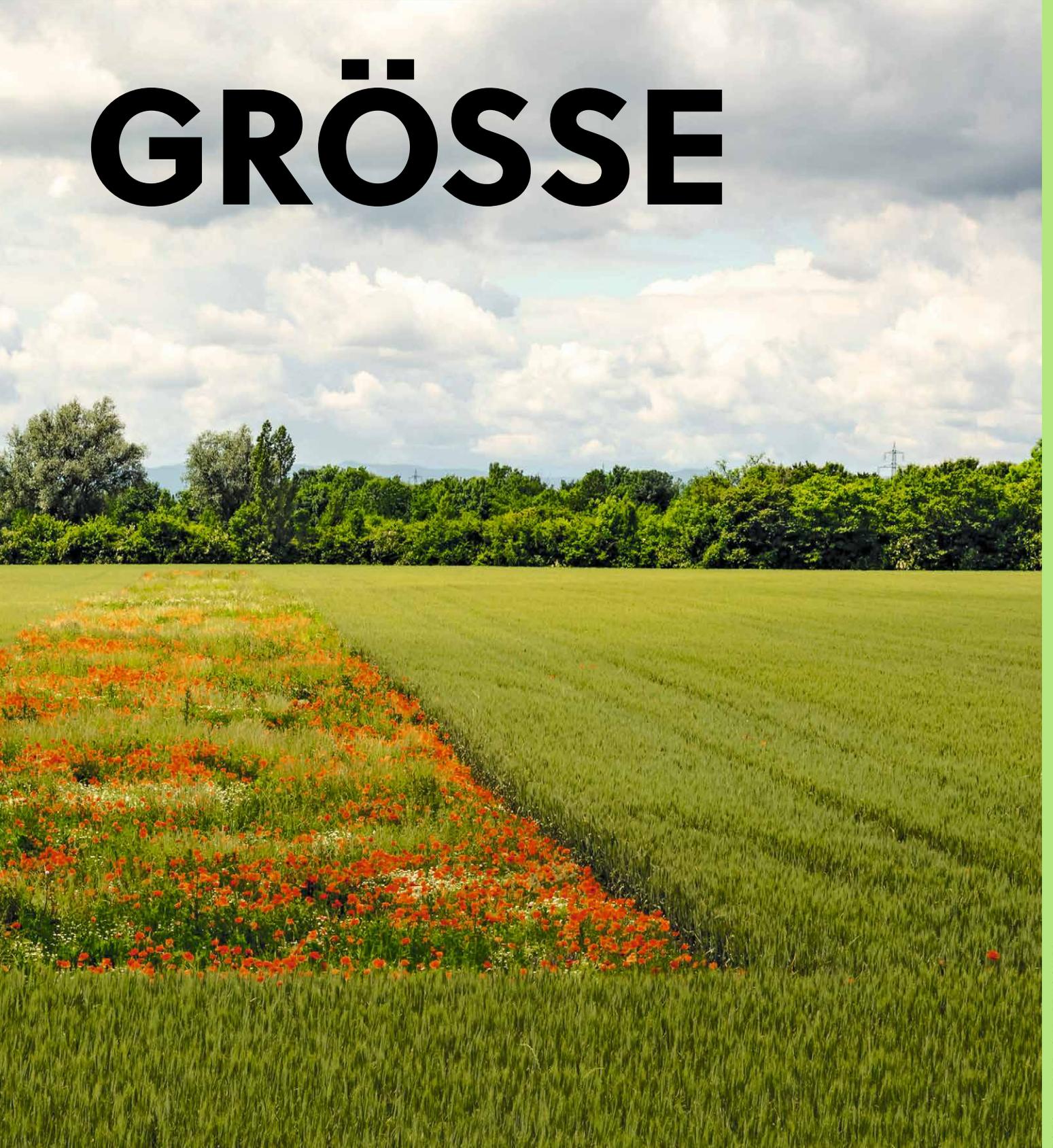


FOTO: ANDREAS HAFENSCHER

Einfacher ist der Getreideanbau im Burgenland mit der Klimaveränderung nicht geworden. „Das Wetter wird extremer, mal ist es sehr heiß, mal sehr kalt, es regnet lange gar nicht oder dann erst sehr viel, wenn wir es nicht mehr brauchen“, sagt DI Markus Fritz, Betriebsleiter im Bereich der Vermarktung. „Manchmal ist selbst das Aussäen schwierig oder unmöglich, weil die Felder unter Wasser stehen.“

Fritz arbeitet seit 13 Jahren für PANNATURA, den Land- und Forstwirtschaftsbetrieb der Esterházy, zu dem unter anderem auch das Bio-Landgut Esterházy in Donnerskirchen gehört. Im Burgenland, auf beiden Seiten des Neusiedler Sees bis hinunter ins Mittelburgenland, bewirtschaftet PANNATURA rund 3.300 Hektar.

Die Kornkammer Österreichs

Die Parndorfer Platte, wie Geologen diesen Teil des nördlichen Burgenlands nennen, ist auch historisch so etwas wie die Kornkammer Österreichs: Das Klima und der Boden waren über Jahrhunderte ideal für hochwertigen Weizen. Schon in der Monarchie war der pannonische Weizen berühmt für seine herausragende Qualität: Wiens Ruf als Welthauptstadt des Feingebäcks ist zu einem guten Teil dem tollen Getreide zu verdanken, bis heute nennen die Franzosen flauschige Weizenbrote „viennoiseries“.

Bei Esterházy/PANNATURA wird seit vielen Jahren dafür gearbeitet, dass hier auch in Zukunft,

PANNATURA baut bis zu 30 verschiedene Kulturen an – Vielfalt ist für sie die beste Versicherung gegen den Klimawandel.

unter schwierigeren Bedingungen, noch großartiges Getreide wachsen kann: mit biologischer Landwirtschaft, besonders wassersparender Bodenbearbeitung und zahlreichen unterschiedlichen Kulturen. Denn Vielfalt ist für PANNATURA die beste Versicherung für eine ungewisse Zukunft.

Schon seit 22 Jahren wird hier biologisch gearbeitet. Die Felder werden in einer zehngliedrigen Fruchtfolge mit über 30 verschiedenen Kulturen bepflanzt – von klassischen Brotweizen über Braugerste bis hin zu Hafer und Sonnenblumen. Jedes Jahr wird etwas anderes angebaut, weil jede Kultur andere Ansprüche in Bezug auf Nährstoffe und auf die Bodenbeschaffenheit aufweist. So können sich die Flächen erholen und sich Schädlinge erst gar nicht festsetzen. Hülsenfrüchte und Leguminosen in der Fruchtfolge reichern dazwischen den Boden mit Stickstoff aus der Luft an. Daneben wird auch Wirtschaftsdünger von den hofeigenen Angus-Rindern und Hühnern als Dünger ausgebracht.

Weil Wasser im Burgenland eine zusehends rare Ressource ist, wird der Boden auf den Flächen in heißen Phasen möglichst wenig bearbeitet. Dadurch wird die Feuchtigkeit im Boden belassen und die Wasserverdampfung reduziert. Hecken zwischen den Feldern stoppen den Wind, der zu Erosion führen





kann, und sind wichtiger Lebensraum für Insekten, Vögel und andere Tiere, genauso wie die sogenannten Blühstreifen – wilde Flächen voller Kräuter und Blumen, die inmitten der großen Feldstücke bewusst stehen gelassen werden.

Mehr Humus, mehr Ertrag

Das alles hat die Humusschicht der Böden über die Jahrzehnte immer weiter verbessert und die Fruchtbarkeit auch unter schwierigen Bedingungen erhöht: „Konventionelle Landwirte in der Gegend ernten nicht zwangsweise mehr als wir“, sagt Fritz. „In manchen Jahren und Gegenden haben auch wir im biologischen Landbau die Nase vorn.“

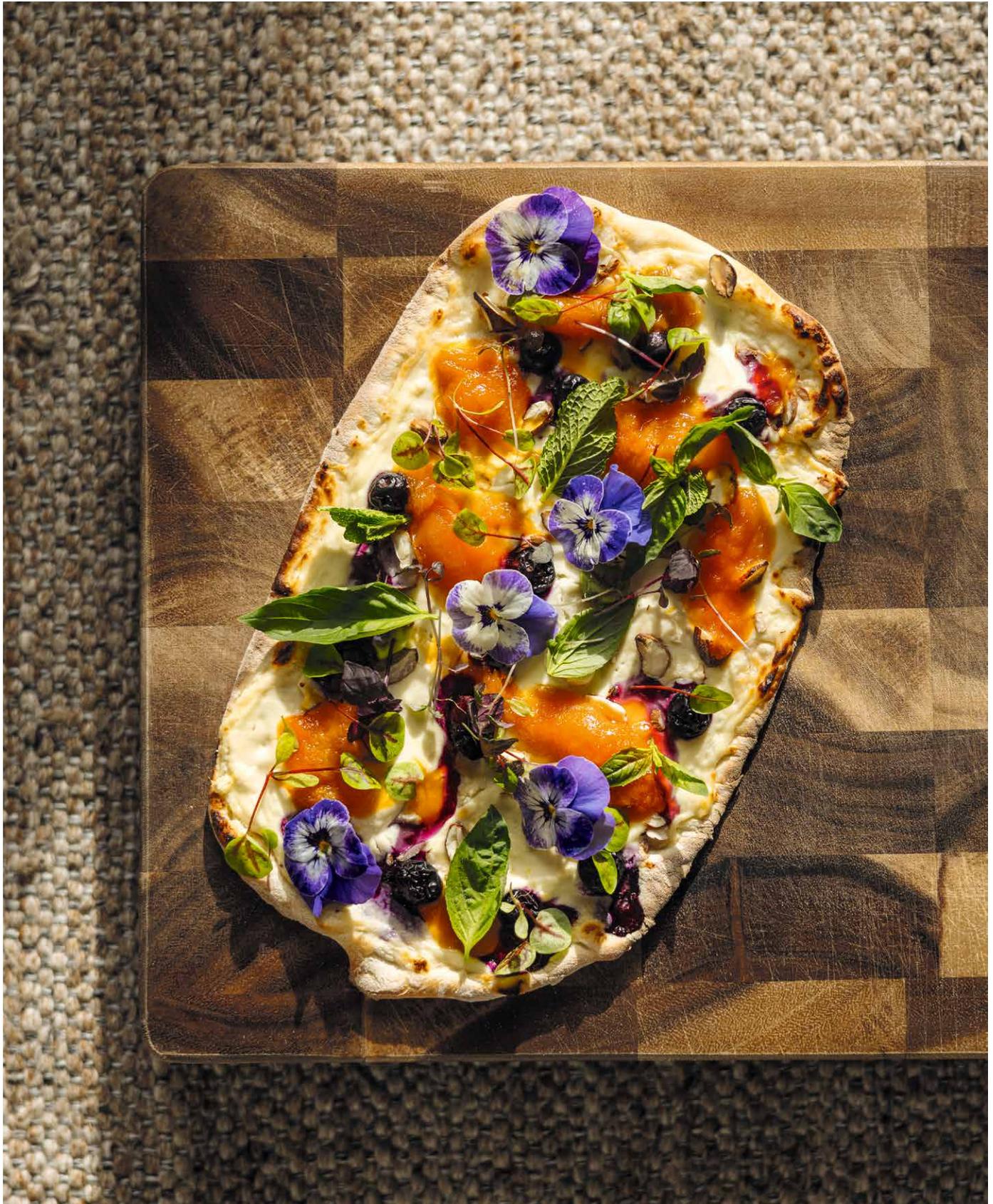
PANNATURA versucht sich mittlerweile an Kulturen, die traditionell gar nicht im Burgenland gewachsen sind, aber dank der Klimaveränderungen nun gute Bedingungen vorfinden: Seit ein paar Jahren werden etwa höchst erfolgreich Bio-Kichererbsen angebaut, eine Hülsenfrucht, die ursprünglich aus Indien stammt. Mittlerweile ist man einer der größten Bio-Kichererbsen-Produzenten Österreichs.

Getreide, ist Fritz überzeugt, wird trotzdem in absehbarer Zukunft die wichtigste Kultur bleiben. Die Betriebsstruktur und auch die Größe helfen PANNATURA, damit sich das auch in Jahren mit besonders herausfordernden Witterungsbedingungen ausgeht: „Irgendwo auf unseren Flächen passt das Wetter immer“, sagt Fritz.



Große Maschinen arbeiten effizienter als kleine (o.), Hecken und Grüninseln zwischen den Flächen bieten Lebensraum für Vögel und zahlreiche andere Tierarten (r.).





SÜSSER *Flamm* KUCHEN

mit Heidelbeeren, Mandeln
und Marillenröster

Fotos

LUKAS LORENZ

Flammkuchen ist in einem Heft mit Holzofenschwerpunkt geradezu Pflicht. Schließlich ist laut Pierre Reboul der aus dem Elsass stammende, meist salzig belegte Kuchen direkt darauf zurückzuführen, dass die Bäcker einst, vor der Zeit digitaler Thermometer und voll automatisierter Backöfen, ja irgendwie herausfinden mussten, ob der Ofen auch richtig befeuert wurde und bereits Backtemperatur erreicht hat. Auftritt Flammkuchen.

Einst legten die Bäcker aus diesem Grund nämlich ein flach ausgewalktes Teigstück in den Ofen. Wenn dieser „Flammkuchen“ binnen weniger Minuten durchgebacken war, gab es nicht nur eine erste Jause für die fleißigen Backstubenarbeiter, sondern es war höchste Zeit, das Brot einzuschießen! Das Obendrauf – ob Speck und Crème fraîche oder Obst und Crème fraîche wie in diesem Fall – kam erst nach und nach dazu.

ZUTATEN

Für 5 Flammkuchen
à 30 x 15 cm

Für den Teig

270 g Weizenmehl

Type 700

170 ml Wasser

10 g Butter

6 g Salz

10 g Hefe

5 g Backmalz

(optional)

Für den Belag

320 g Topfen

300 g Crème fraîche

65 g flüssiger Honig

Abrieb von 1 Bio-Zitrone

75 g Mandeln

(grob gehackt)

370 g Marillenröster

125 g Heidelbeeren

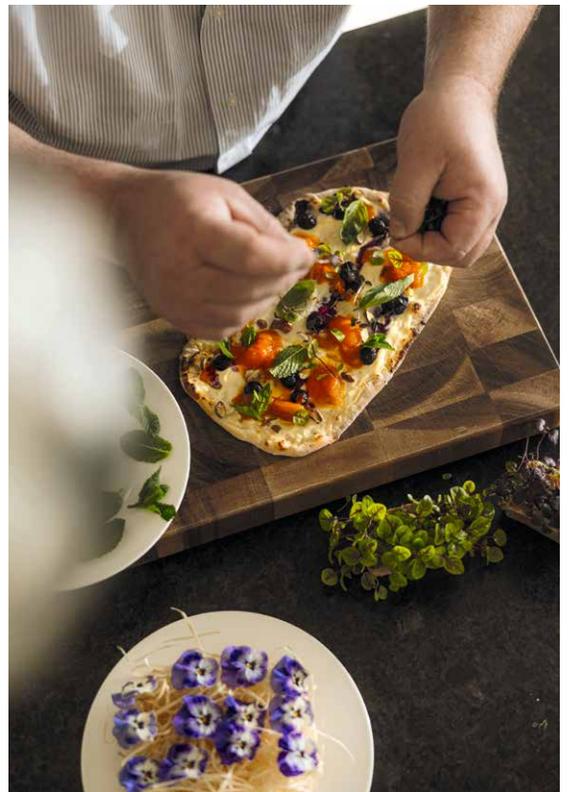
(tiefgekühlt)

ZUBEREITUNG

1. Hefe im Wasser auflösen und mit den anderen Zutaten zu einem geschmeidigen und glatten Teig kneten. Danach für 1 Stunde abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Danach in 5 gleich große Stücke teilen und noch einmal 30 Minuten gehen lassen.
2. Währenddessen das Backrohr mit einem Pizzastein für 30 Minuten maximal (250 bis 300 °C) aufheizen. Teige auf einer bemehlten Oberfläche richtig dünn auswalken, etwa 30 mal 15 Zentimeter groß.
3. Topfen, Crème fraîche, Honig und Zitronenschale glatt rühren und abschmecken. Dick auf den Flammkuchen verstreichen, dabei einen 1 Zentimeter Rand frei lassen.
4. Mit dem Marillenröster, den Heidelbeeren und den Mandeln garnieren und nacheinander auf dem heißen Pizzastein backen, bis die Ränder deutlich angekokelt und richtig knusprig sind – der Kontrast zwischen dem cremig-fruchtigen Belag und dem dunklen Untergrund macht den besonderen Reiz des Flammkuchens aus! Vorsicht: Der Pizzastein sollte zwischen den Durchgängen stets Zeit bekommen, sich neu zu erhitzen – also am besten kleine Pausen einlegen.

PIERRES TIPP

Am allerbesten schmeckt Flammkuchen natürlich aus einem Brotbackofen. Mit einem gut aufgeheizten Pizzastein lässt sich aber auch zu Hause ein hervorragendes Ergebnis erzielen.



HUSCH, HUSCH INS KÖRBCHEIN

Wer schöne Brote backen will, der kommt an einem Gärkörbchen nicht vorbei. Warum die besten „Simperln“ aus Rattanpalmen sind und immer noch so gemacht werden wie vor 100 Jahren.

von

TOBIAS MÜLLER



Pierre Reboul liebt schon allein das Gefühl. „Wenn du das angreifst, dann spürst du, dass du was Besonderes in der Hand hast“, sagt der Ströck-Entwicklungsbäcker. Was ihn so zum Schwärmen bringt? Das simple Gärkörbchen von Herbert Birnbaum, mit dem er jeden Tag seine Brote bäckt. Die Firma Birnbaum fertigt schon seit 177 Jahren Gärkörbchen und ist Marktführer im deutschen Raum. In der Bäckerei Ströck werden fast nur ihre teuersten Körbchen aus Peddigrohr verwendet. „Das ist eine Investition, aber sie zahlt sich aus“, sagt Reboul.

Ohne Simperln – oder Gärkörbchen, wie sie auf Hochdeutsch heißen – geht beim Brotbacken gar nichts. Sie sind eines der wichtigsten Werkzeuge des Bäckers. Nach dem Portionieren wird der Brotteig in ihnen gelagert, und man lässt ihn gären. Die Körbchen sorgen dafür, dass die Laibe dabei ihre Form behalten und leicht durch die Backstube getragen (oder auf Wagen geschoben) werden können.

Das perfekte Material

Und warum gerade Simperln von Birnbaum? Da ist einmal das Material: Die klassischen Birnbaum-Simperln sind aus Peddigrohr oder Rattan, wie es bei uns öfter heißt, gefertigt. Es wird aus Rattanpalmen

gewonnen und ist in Europa vor allem als Flechtmaterial für Sessel bekannt. Wegen seiner porösen Struktur ist es ideal, um gärenden Brotteig darin zu lagern. Es nimmt genau die richtige Menge Feuchtigkeit auf, sodass der Teig nicht zu sehr klebt, und wirkt isolierend, sodass er bei perfekten Temperaturen gärt.

Plastik, das deutlich billigere, moderne Material für Gärkörbe, kann da nicht mithalten, genauso wenig wie besonders dünnes Holz oder gepresste Stärke, die von manchen Herstellern verwendet werden. Birnbaum-Körbe sind außerdem sehr hochwertig verarbeitet und kommen ohne Metallklammern aus. Sie sind damit besonders lange haltbar.

In der Bäckerei Ströck werden die Simperln noch zusätzlich mit Leinentüchern ausgekleidet, weil sie sich so leichter reinigen lassen und perfekte Hygiene in einer großen Bäckerei unerlässlich ist. Zu Hause ist das nicht nötig – mit Mehl bestäuben reicht meistens völlig. Nur wenn Sie mit Teigen mit sehr hohem Wasseranteil arbeiten, wie etwa jenem für das Kittseer Bio-Holzofenbrot, kann ein Leinentuch als Einlage helfen. Für den Hausgebrauch, meint Reboul, würden aber zum Beispiel auch Haarnetze funktionieren.

Er empfiehlt Heimbäckerinnen und -bäckern vor allem die längliche 500-Gramm-Form – weil die Größe gut in einen Gusseisenbräter passe, längliche Brote sich leichter oben einschneiden ließen und beim Backen ein schöneres „Ohr“ entwickelten, wie die besonders knusprige aufgebrochene Struktur oben am Brot heißt. Die Größenangabe der Form bezieht sich übrigens auf das fertig gebackene Brot – ein 500-Gramm-Korb fasst daher etwa 600 bis 700 Gramm Teig. 

SIMPERLN AUS PEDDIGROHR

Die Gärkörbe von Herbert Birnbaum gibt es zum Beispiel bei Manufakturum um etwa 28 Euro pro Stück. Wer größere Mengen braucht, kann sie auch direkt über die Website der Firma unter herbert-birnbaum.de bestellen. Wir verlosen außerdem zwei Simperln: einfach unter stroeck.at/gewinnspiele beim Gewinnspiel mitmachen!



Bäckerlatein



Schwaden, der: Als Schwaden wird in der Bäckersprache Wasserdampf im Ofen bezeichnet – und zwar jener, der eigens erzeugt wird, wie auch jener, der vom feuchten Teig selbst kommt (der Eigenschwaden).

Wasserdampf ist ganz wesentlich für den Backprozess und hat gleich mehrere Funktionen:

- Dampf überträgt Hitze viel effektiver als Luft. Das Brot bekommt daher durch den Schwaden schnell eine ordentliche Portion Hitzeenergie ab, die es schön aufgehen lässt. (Wer es ganz genau wissen will: Es braucht sehr viel Energie, um Wasser in Dampf umzuwandeln – wenn dieser Dampf auf eine kalte Oberfläche trifft und kondensiert, wird diese Energie wieder frei. Genau das passiert im Ofen auf dem Brot.)
- Der Dampf hält die Oberfläche des Brotes für einige Zeit feucht und damit dehnbar – die Kruste wird also nicht sofort hart und hindert das Brot daher nicht daran, aufzugehen.
- Die Oberfläche des Brotes wird schneller heiß, was die Stärke dort verkleistern und später schöner

bräunen lässt, sobald der Dampf aus dem Ofen abgelassen ist.

Der Schwaden wird meist zu Beginn des Backvorgangs in den Ofen eingeschossen und dann nach einer gewissen Zeit wieder abgelassen. In modernen Öfen funktioniert das per Knopfdruck, in traditionellen Holzöfen wurde meist die Backfläche vor dem Einschließen des Brotes nass abgewischt. Im Kittseer Holzofen (siehe Seite 10) kann Wasser durch Tropfvorrichtungen auf die heißen Steine getropft werden.

Heimbäcker können Schwaden erzeugen, indem sie entweder eine Wasserschüssel mit in den Ofen stellen oder, wenn sie in einem Gusseisenbräter backen, etwas Wasser zum Teig in den heißen Bräter gießen, bevor sie den Deckel schließen.

Generell gilt: Je mehr Weizen im Teig ist und je kürzer er gegangen (vergoren) ist, desto mehr Schwaden wird benötigt. Kleines Gebäck wie Semmeln oder Salzstangerln brauchen besonders viel Schwaden, bei großen Roggenbroten reicht mitunter der Eigenschwaden.

Bleib frisch.



100 % BIO
100 % Genuss



←
Kuh-R-Code
scannen!



Bleib frisch.

*Wie aus Feuer, Wasser,
Korn und Leidenschaft ein ganz
besonderer Laib wird.*

stroeck.at
stroeck-feierabend.at