

griffig & glatt



50 JAHRE – UND SO KNUSPRIG!

Die Bäckerei Ströck wird 50. Das muss gefeiert werden.



Liebe Leserinnen und Leser!

Meine ersten Erinnerungen an die Bäckerei stammen aus der Zeit Ende der 1980er-Jahre, als wir unsere Bäckerei noch im Keller unseres Wohnhauses hatten. Auf dem Weg in den Kindergarten haben wir meinem Vater Gerhard ein Bussi in den Keller geschickt, dabei ist uns jedes Mal der herrliche Duft von frischem Brot und Golatschen in die Nase gestiegen. Für mich ist das bis heute der mit Abstand beste Geruch der Welt, von dem ich niemals genug bekommen werde.

Ich bin Bäckermeister in dritter Generation. Schon als kleines Kind wollte ich Bäcker werden, und wenn mich jemand fragt, seit wann ich mich mit unserer Bäckerei verbunden fühle, dann ist die Antwort ganz einfach: seitdem ich denken kann. Von klein auf haben meine Brüder und ich von meiner Eltern- und Großelterngeneration vorgelebt bekommen, was es braucht, um ein guter und erfolgreicher Bäcker zu werden. Das sind für mich vor allem:

- Leidenschaft und ein G'spür für Teig und Brot
- Kompromisslosigkeit bei der Qualität der Backwaren und Rohstoffe



FOTO: LUKAS LORENZ

- den Willen und den Mut, sich stets selbst zu hinterfragen und zu entwickeln
- ein stets offenes Ohr für Kundenwünsche
- ausgezeichnete MitarbeiterInnen
- Disziplin
- und eine Portion Glück.

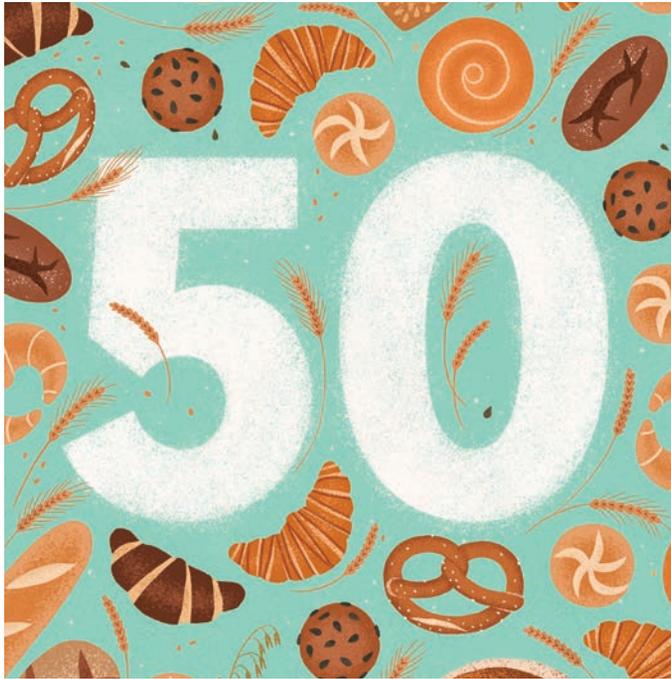
In diesem Heft wollen wir die vergangenen 50 Jahre feiern und zeigen, wie wir heute noch jeden Tag versuchen, immer besser zu werden. Ein ganz besonders großes Anliegen ist es uns, möglichst nachhaltig zu arbeiten: Deswegen bringen wir im April ein Brot in die Regale, das teilweise aus Brot vom Vortag gebacken wird – auf Seite 24 erfahren Sie, wie es dazu gekommen ist, wie dieses „Wiederbrot“ – so haben wir es getauft – schmeckt und wie es entsteht.

Ohne unsere MitarbeiterInnen wären wir nie dort, wo wir heute sind: Auf S. 44 porträtieren wir daher stellvertretend für das gesamte Team vier von ihnen – und zwar gemeinsam mit jenen Produkten, die sie ganz persönlich am liebsten haben. Und wir begeben uns auch auf eine Reise in die Heimat meiner Eltern und Großeltern, die Genussregion Kittsee, wo bis heute die Früchte für unsere köstliche Marillenmarmelade wachsen.

Im Namen der gesamten Familie Ströck möchte ich allen unseren MitarbeiterInnen und langjährigen Geschäftspartnern ein herzliches Danke aussprechen – ohne Sie wäre vieles, was wir tun, nicht möglich. Wir sehen den nächsten 50 Jahren mit Optimismus und Vorfreude entgegen. Dieses Heft ist Hilda und Johann Ströck gewidmet, die vor 50 Jahren den Grundstein für unser Familienunternehmen gelegt haben.

Bis dahin wünsche ich Ihnen im Namen der ganzen Familie Ströck viel Vergnügen mit unserer aktuellen Ausgabe!

Ihr Philipp Ströck



6-17

6

50 Jahre Ströck

Wie ein Familienbetrieb aus Kittsee mit handwerklichem Brot die Bundeshauptstadt Wien erobert hat.

18

Mitbewerber gratulieren

Konkurrenz belebt das Geschäft. Wenn Mitbewerber uns gut finden, dann freut uns das ganz besonders!

20

Marillen aus der Heimat

Die Marillen für die berühmten Ströck-Krapfen kommen aus Kittsee – genau wie die Familie Ströck.

24

Immer wieder Wiederbrot!

Die neueste Kreation unserer Bäckerei schmeckt auch deshalb so gut, weil sie Nachhaltigkeit lebt.



24-27

28

Johann Ströck

Ein Porträt des Firmengründers von seinem einstigen Zimmerkollegen Univ.-Prof. Karl Heinz Gruber.

32

Bäckerin von Welt

Die Pariser Bäckerei Poilâne bäckt heute wie vor 100 Jahren – und wurde damit zum Welterfolg.

36

Farm to Table

Der Feierabend kann aus dem Füllhorn des Ströck-eigenen Gartens schöpfen – und verdoppelt sich jetzt!

42

Das Frühlingsrezept

Unsere Feierabend-Köche feiern den Frühling mit einem köstlich knackigen Salat der raffinierten Art.



32–35



36–41

44

Das schmeckt uns!

Stellvertretend für alle MitarbeiterInnen bitten wir vier Bäcker samt Lieblingsgebäck vor den Vorhang.

48

Wo die guten Brote wohnen

Die Brotbeutel von Ströck sind aus dichtem Leinen und eignen sich besonders gut um Brot darin aufzubewahren.

50

Backen mit Pierre

Unser französischer Meisterbäcker hat sich eine Geburtstagstorte der frühlingshaften Art überlegt.

54

Das letzte Scherzel

Dieses Brot ist ein Witz: der absurde Brotcartoon vom „New Yorker“-Karikaturisten Michael Maslin.

IMPRESSUM

Herausgeber & Medieninhaber
Ströck Brot GmbH,
Johann-Ströck-Gasse 1, 1220 Wien

Chefredaktion
Severin Corti, Tobias Müller

Produktion
Butter aufs Brot OG

Art Director
Magda Rawicka / magda-raw.com

Fotografie
Lukas Lorenz, Anna Zemann,
Ströck, Philippe Vaurès Santamaria,
Baudouin, Matthieu Alexandre
Poilâne, Christian Mikes/Leadersnet,

Michael Reidinger, Ruetz,
Joel Kernasenko, Der Mann,
Christoph Wisser, Laura Karasinski

Illustrationen
Olga Kawacińska, Thomas Martos,
Michael Maslin

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

50



IST DENN DAS ZU BACKEN?

Vor 50 Jahren eröffnete
Johann Ströck eine kleine
Bäckerei in Wien. Der Rest ist
Geschichte – zum Jubiläum
prominent nacherzählt von
Barbara Van Melle!

TEXT BARBARA VAN MELLE &
ILLUSTRATIONEN OLGA KAWASIŃSKA



1922

Johann Ströck (auf dem Foto rechts), der Gründer der Bäckerei Ströck, wird in Kittsee im Burgenland geboren.

Es gibt kein Geheimnis des Erfolgs. Wir haben nichts neu erfunden, wir sind nur unserer Tradition treu geblieben und haben vieles nie vergessen“, erklärt Gerhard Ströck die Unternehmensphilosophie der Bäckerei Ströck, die in diesem Jahr ihr 50-jähriges Jubiläum feiert.

Ein Inserat steht am Beginn einer der größten Erfolgsgeschichten der österreichischen Bäckerszene. 1969 liest Johann Ströck, damals Bäckermeister im burgenländischen Kittsee, vom Verkauf einer Bäckerei „im Hoffnungsgebiet Wien-Donaustadt“. 80.000 Einwohner zählt der 22. Wiener Gemeindebezirk zu dieser Zeit, 2020 werden hier 190.000 Menschen leben. Für die Donaustadt hat eine Ära des Aufbruchs begonnen, die großen Bauvorhaben – Donauinsel, UNO-City und U1 als erste U-Bahn-Linie Wiens – werden gerade in Angriff genommen. In diesen aufstrebenden Randbezirk zu investieren gilt als mutiges Unterfangen.

Johann Ströck wagt das unternehmerische Risiko, macht Schulden und eröffnet in der Langobardenstraße 9 die Bäckerei Ströck. Gebacken wird im Keller, in der gerade einmal 127 Quadratmeter großen Backstube arbeitet der Bäckermeister mit vier Gesellen und einem Lehrling, seine Frau Hilda kümmert sich mit zwei Angestellten um den Verkauf im darüberliegenden Geschäft.

Donnerstag ist Striezeltag

Das Sortiment ist klein und spiegelt das damalige Angebot einer typisch österreichischen Bäckerei wider: Roggenbrot, Mischbrot, Sandwichwecken, und nur ab Donnerstag gibt es Striezel und Gugelhupf, Faschingskrapfen nur im Fasching. Dazu kommen täglich 30 Mohnstriezerln, 120 Salzstangerln und 50 Wachauer- ▶

1970

Die Ströcks wagen die Übersiedlung nach Wien und starten mit einer Backstube in der Langobardenstraße.



Hilda und Johann Ströck

Die ersten MitarbeiterInnen in der Langobardenstraße.



1977

Johann Ströck erleidet einen Schlaganfall. Sein Sohn **Gerhard** übernimmt als **Bäckermeister** den Betrieb. Drei Jahre später gründet er gemeinsam mit seinem Bruder **Robert** die Ströck Brot KG.

1989

Die Bäckerei in der Industriestraße
(heute: Johann-Ströck-Gasse)
wird aufgesperrt, die Ströcks
expandieren.



1991

Gabriele und Irene Ströck
treiben den Ausbau des
Filialnetzes voran.



1991

Erste Filiale in Kaisermühlen
wird eröffnet.

► weckerln. Ein Teil der Backwaren wird mit einem VW-Bus zu den damals noch bestehenden Märkten und Milchgeschäften des Bezirks ausgeliefert.

Das Geschäft läuft gut. Bis ein Schicksalsschlag alles verändert. 1977 erleidet Johann, 54-jährig, einen Schlaganfall, und die blutjungen Söhne, die beruflich anderes geplant hatten, müssen den Vater, der 24 Jahre lang halbseitig gelähmt bleiben wird, von einem Tag auf den anderen ersetzen. „Ich wollte eigentlich nie Bäcker werden, ich wollte in eine Bank. Aber weil mich die Familie gedrängt hat, habe ich aus Trotz eine Lehre zum Konditor gemacht“, erzählt Gerhard Ströck.

Gaby steht Gerhard schon damals zur Seite, die beiden heiraten 1983. Sein Bruder Robert besucht zu diesem Zeitpunkt die HTL für Maschinenbau, auch dessen Frau Irene wird so wie Gaby im Unternehmen tatkräftig mitarbeiten. Am 1. 1. 1980 gründet das Brüderpaar Gerhard und Robert die Ströck Brot KG mit zehn Beschäftigten. Gemeinsam stemmt die Familie mit ihren MitarbeiterInnen in den nächsten Jahren fast Übermenschliches, in heißen Sommern klettert das Thermometer in der Backstube auf 50 Grad plus.

Lange Arbeitstage

Die Ströcks arbeiten bis zu 20 Stunden täglich nonstop, in dieser intensiven Zeit kommen auch Gabys und Gerhards Söhne Michael, Philipp und Christoph sowie Irene und Roberts Söhne Claus und Stefan zur Welt.

Die beruflichen Anstrengungen lohnen sich, der Aufschwung ist nicht aufzuhalten. Während in Wien unzählige Bäckereibetriebe unrentabel werden und aufgeben, das Greißlersterben einsetzt und sich die Supermärkte durchsetzen, investieren die Ströcks in den Ausbau des ►

1994

Ganz früh bereits setzen die
Ströcks auf Bio: Das erste Produkt
ist das **Bio-Bergsteigerbrot**.



1999

Die Expansion geht weiter:
auch in der **Lexergasse** wird
ein Produktionsstandort eröffnet.



► Feinkostangebots in den Filialen. Nun starten auch die Belieferung des Lebensmittelhandels und die Produktion von Tiefkühlteiglingen für die ersten Backshops, die Mitte der 1980er-Jahre in den Supermärkten des Landes Einzug halten.

Die Bäckerei Ströck wächst unaufhaltsam. 1989 wird der neue Produktionsstandort in der Industriestraße in der Donaustadt bezogen, der Betrieb zählt jetzt 23 MitarbeiterInnen. Jedes Jahr werden nun sieben bis acht Filialen eröffnet, die Zahl der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter steigt rapid – jährlich um 100 Menschen. In den 1990er-Jahren steht der nächste Aufbruch bevor. „Bio“ kämpft sich aus der Marktnische, die Bäckerei Ströck ist wieder Vorreiter.

„Ich war am Anfang skeptisch, Gaby war die Vordenkerin, sie hat die Chance und Bedeutung von Bioprodukten von Anfang an erkannt“, sagt Gerhard Ströck. Die Bäckerei Ströck wird zum Partner der neuen Marke Ja!Natürlich. Der Erfolg macht die Ausweitung der Backstuben- und Kühlkapazitäten dringend notwendig. 1999 wird der zweite Betriebsstandort in der Lexergasse eröffnet, und vier Jahre danach feiert man den tausendsten Mitarbeiter.

Vorreiter bei Bio

„Die Umstellung auf Bio war ein großer Wurf“, ist Gerhard Ströck überzeugt. Österreich gilt heute als europäisches Vorzeigeland in Sachen Bio. Das Bekenntnis zu Qualität und Tradition prägt die Unternehmensphilosophie, deshalb werden heute wie anno dazumal Vanillecremen, Nuss- und Mohnfüllen nicht als Fertigprodukte zugekauft, sondern täglich frisch hergestellt.

Viele Entscheidungen sind visionär: Bereits 1995 wird Margarine aus der Backstube entfernt und durch Butter ersetzt. Wirtschaftlich gesehen ist das nicht ►

1991–2020

Sportsponsoring



←
Faderbauer, Rantasa,
Schmölzer und Sigl,
Ruder-Weltmeister
1993, 1994 und 1995



→
Robert und Gerhard Ströck mit Hans-Peter Steinacher
und Roman Hagara, Doppel-Olympiasieger im
Tornado-Segeln, Sydney 2000 & Athen 2004



←
Michael Strasser,
Extremsportler
und Weltrekordhalter
Ice2Ice 2018



2006

Schon seit 2006 verkauft
Ströck ausschließlich
FAIRTRADE Kaffee, seit
2008 ist er außerdem Bio.



**22., Johann-Ströck-
Gasse**



2010

Ährencodex: Korn für
Korn aus Österreich.

100 % Herkunftsgarantie.

100 % Transparenz.

100 % Genuss.

2007

Die Stadt Wien ehrt den
Firmengründer und benennt
eine Gasse nach ihm.

2012

Gründung der Barista-Akademie,
in der MitarbeiterInnen zu
Kaffeexperten ausgebildet werden.

► nachvollziehbar, da Butter dreimal so teuer ist. Doch als wenige Jahre später die Transfette in den Lebensmitteln unter die Lupe genommen und als besonders bedenklich gebrandmarkt werden, sind die Backwerke der Bäckerei Ströck schon lange transfettfrei. Ähnliches gilt für Zusatzstoffe wie Emulgatoren, auf die seit 2008 in der Brotproduktion verzichtet wird, oder Ascorbinsäure in Mehlen sowie das Plastik-sackerl, die man bei Ströck schon vor zehn Jahren aus den Filialen verbannt hat.

Von leidenschaftlichen Bäckern wird behauptet, sie hätten Mehlstaub im Blut. Auf Gerhard Ströck, der noch heute jede Nacht in der Produktion anzutreffen ist, und seine Söhne Philipp und Christoph dürfte das zutreffen, denn Philipp ist seit 2005 engagierter Bäckermeister, Christoph gilt als Mastermind neuer Entwicklungen. Gemeinsam fordern sie den Vater immer wieder und sind überzeugt davon, dass ein Unternehmen ständig besser werden und dabei auch Altbewährtes in Frage stellen muss.

Gemüse aus dem Garten

2014 wird Ströck-Feierabend im dritten Wiener Gemeindebezirk eröffnet, ein vollkommen neues Filialkonzept mit Backshop, Café und einem der trendigsten Restaurants der Stadt, getragen vom aufrichtigen Bekenntnis zu Regionalität, Saisonalität und gelebter Nachhaltigkeit. Das einzige Restaurant Wiens, das sich selbst mit Gemüse aus eigenem Anbau versorgt. Für Ströck-Feierabend wird auch eine eigene Brotlinie kreiert, langzeitgeführte, handwerklich gefertigte, großartige Weizensauerteigbrote nach französischem Vorbild, geprägt von der Handschrift der nächsten Generation.

Seit 2014 gilt der „Ährencodex“, hundert Prozent des verwendeten Mehls ►

2014

Der Ströck-Feierabend
sperrt auf, Wiens erstes
Farm-to-Table-Restaurant.





↑
2015

Die erste Lehrlingswoche findet statt.
Eine Woche lang übernehmen unsere
Lehrlinge die gesamte Verantwortung
für die Filiale Stephansdom.



► kommen aus Österreich. Dazu gehört auch die alte Roggensorte Schlägler Roggen aus Oberösterreich. Anbauverträge mit den Bauern garantieren dafür, dass dieser herausragend schmeckende Roggen auch für künftige Generationen verfügbar sein wird.

Das Denken in Generationen, das Bekenntnis zu ehrlicher Nachhaltigkeit, prägt die Bäckerei Ströck. In 50 Jahren, in nur einer Generation, ist der Betrieb zu einem erfolgreichen Unternehmen mit über 70 Filialen und rund 1.700 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern gewachsen. Geblieben ist die Bäckerei Ströck in all diesen Jahren, was sie immer war: ein Familienbetrieb mit großer, täglich gelebter Leidenschaft für das Bäckerhandwerk. 

DIE FAMILIE STRÖCK IM ÜBERBLICK

Ströck ist bis heute ein Familienbetrieb, in dem jedes Familienmitglied wichtige Aufgaben übernimmt.

Gerhard Ströck

Bäckermeister

Gabriele Ströck

Leitung Filialen, Marketing

Philipp Ströck

Bäckermeister

Christoph Ströck

Gastronomie und neue Konzepte

Robert Ströck

Logistik und Großhandel

Irene Ströck

Leitung Filialen, Marketing

Claus Ströck

Assistent der Geschäftsleitung



2016

Der Bio-Feierabend-Laurenzio-Wecken wird nach zwei Jahren Entwicklungsarbeit vorgestellt. Philipp Ströck und Pierre Reboul schaffen ein einzigartiges Brot aus frisch gemahlenem Bio-Weizen.



2016

Pierres Croissant erobert Wien.



2018–2020

Ausbau des Bio-Sortiments und Bio-Anteils in den Filialen und Umstellung auf nachhaltige Verpackungslösungen.

WIR GRATULIEREN!



„Wenn ich ein wenig Ruhe vom Trubel im Geschäft brauche, dann sitze ich oft im Ströck-Feierabend auf der Landstrasser Hauptstrasse. Auch die Brote dort sind wirklich großartig! Herzliche Gratulation, und weiter so!“

GEORG ÖFFERL
Bäckerei Öfferl

„Als Vorstand der Markenbäcker darf ich mich bei den Familien Ströck sehr herzlich für das bisherige Vertrauen und die tolle Zusammenarbeit und Freundschaft bedanken und ihnen für die Zukunft alles Gute, weiterhin so schöne Erfolge und vor allem persönliches Wohlergehen und Gesundheit wünschen. Alle Ströcks haben immer beide Beine am Boden behalten und sind für uns liebenswerte Kollegen und Freunde geblieben. Heute werkt bereits sehr prominent die nächste Generation mit und gestaltet gemeinsam mit den sehr erfahrenen Eltern die Zukunft.“



CHRISTIAN RUETZ, KOMM.-RAT
Der Bäcker Ruetz

Wir Bäcker halten zusammen! Was Mitbewerber zum Jubiläum sagen.



„Die Familie Ströck kenne ich schon viele Jahre, noch aus den betrieblichen Anfängen einer Kellerbäckerei. Es ist beeindruckend, was Irene, Gabriele, Gerhard und Robert mit Fleiß und Unternehmersinn geschafft haben. Vom größten Bäckereibetrieb Wiens profitieren nicht nur Wirtschaft und heimische Wertschöpfung, sondern auch die Stadt durch zahlreiche Arbeitsplätze. Einen Betrieb dieser Größe aufzubauen und als Familienunternehmen zu führen ist eine herausragende Leistung. Dazu gratuliere ich ganz herzlich.“

KURT MANN
Bäckerei Der Mann

„Wir gratulieren herzlich zu eurem Jubiläum und wünschen alles Gute für die nächsten 50 Jahre! Aus eigener Erfahrung können wir ermessen, was es bedeutet, so lange zu bestehen und die Menschen täglich mit frischen Backwaren zufriedenzustellen. Auf die Tradition und das Bäckerhandwerk!“



DORIS FELBER
Felber Brot



„Vor genau 25 Jahren durfte ich, damals noch als Student, Gerhard Ströck einige Tage bei der Arbeit in der Backstube begleiten. Die Energie aus begeistertem Unternehmertum und der Leidenschaft für das Bäckereihandwerk versprach dem damals schon erfolgreichen Familienbetrieb eine ganz besondere Zukunft. Herzlichen Glückwunsch und alles Gute.“

MARTIN AUER
Martin Auer



DES KRAPPFENS SEELE

Es gibt natürlich viele Gründe, warum die Krapfen von Ströck bei Verkostungen immer ganz vorn mit dabei sind. Ein Grund sind die köstlichen Marillen für die Marmelade. Die kommen wie die Familie aus Kittsee.

TEXT TOBIAS MÜLLER & FOTOS LUKAS LORENZ

Die Geschichte der Kittseer Marille beginnt mit einer unbezahlten Rechnung. Weil ein Baumschulbesitzer kein Geld hatte, um für seinen Kittseer Weizen zu bezahlen, bot er dem Bauern stattdessen Marillenbäume an. Dieser stimmte murrend zu und pflanzte die Setzlinge ein. Als diese prächtig gediehen und ganz ungewöhnlich schmackhafte Früchte trugen, folgten andere dem Beispiel und pflanzten ebenfalls Marillen aus. Das war in den frühen 1920er-Jahren. Heute ist Kittsee im Burgenland mit mehr als 100.000 Bäumen die größte Marillengemeinde Österreichs.

In den vergangenen 100 Jahren hat sich gezeigt: Kittsee ist der perfekte Ort für die Marille. Der Boden hier ist fruchtbar und das Klima mild, die pannonische Sonne lässt besonders aromatische Früchte reifen, die es locker mit der Konkurrenz aus ►

► der Wachau aufnehmen können. Angebaut wird vor allem die Sorte Ungarische Beste, die im 19. Jahrhundert in Enyed in Ungarn zufällig entdeckt und für so gut befunden wurde, dass sie ihren stolzen Namen bekam.

Sie ist herrlich süß-sauer und hat ein feines Marillenaroma, das sich erst nach dem Kochen so richtig entwickelt. Außerdem enthält sie jede Menge Pektin, jenen Stoff, der Marmelade gut gelieren lässt – kein Wunder also, dass die Kittseer Marille bald das Interesse von

JOHANN STRÖCK WURDE ETWA ZU DERSELBEN ZEIT IN KITTSEE GEBOREN, ALS DIE ERSTEN MARILLENBÄUME GEPFLANZT WURDEN.

Marmeladeproduzenten weckte. Ihr Ruf drang bis nach Osttirol: Bereits in den 1960er-Jahren siedelte sich die Firma Unterweger aus Asling hier an – seither sind sie die wichtigsten Partner der Marillenaubauern und veredeln alljährlich einen Großteil der Früchte.

Ein kleiner Familienacker

Johann Ströck, der Firmengründer der Bäckerei Ströck, wurde ungefähr zu derselben Zeit in Kittsee geboren, als auch die ersten Marillenaubäume hier ausgepflanzt wurden – er war hier Bäckermeister, bevor er 1970 mit seiner Familie nach Wien übersiedelte. Für Bäckermeister Gerhard Ströck und seinen Sohn Philipp ist es daher selbstverständlich, für ihre berühmten Krapfen nur Marmelade aus Kittseer Marillen zu verwenden. Bis heute haben die Ströcks schließlich selbst einen kleinen „Marillenacker“ in Kittsee und sind gut vernetzt und beliebt im Ort.

„Klar kenn ich den Gerhard“, sagt etwa Rainer Roth, einer der jüngsten Marillenaubauern im Ort. So wie jede Familie hatte auch seine einige Bäume, in den vergangenen fünf Jahren aber hat er aus den ursprünglich 50 nun 600 gemacht. „Wenn du aus Kittsee kommst, hast du die Marille im Blut“, sagt er. Die meiste Zeit des Jahres kümmert er sich allein um die Bäume – „aber wenn die Erntezeit kommt, dann helfen Freunde und Familie alle mit – weil allein schaffst du da gar nichts“, sagt er. Er genießt die Marillen am liebsten vollreif und frisch vom Baum oder aber in den köstlichen Krapfen von Ströck. „Die sind die allerbesten“, sagt er. Nicht nur, aber auch wegen der Marmelade. 

Großen Dank an Matthias Petrey für seine Unterstützung.



Rainer Roth ist einer der jüngsten Marillenaubauern Kittsees und stolzer Besitzer von 600 Bäumen. Seine vollreifen Früchte landen teilweise in den Krapfen von Ströck.



So frisch und knusprig kann altes Brot aussehen – wenn es in der Ströck-Bäckerei zu Wiederbrot gebacken wird.

Alchemie aus der Backstube

Ein Brot müsste man sein. Dann ist nämlich Wiedergeburt tatsächlich möglich. Diesen April kommt bei Ströck-Feierabend ein Brot in die Regale, das zu etwa einem Drittel aus Brot vom Vortag besteht. Nicht nur weil das hilft, kein wertvolles Brot wegzuwerfen, sondern auch weil es einfach unwiderstehlich schmeckt.

TEXT TOBIAS MÜLLER & FOTOS LUKAS LORENZ

Auf den ersten Blick sehen die beiden nicht weiter auffällig aus, wie richtig gutes Brot eben: das eine rund, mit appetitlich dunkler Kruste, das andere ein prächtiges Kastenbrot, das Vorfremde auf Sandwiches und Toastbrot weckt. Wer sie aber anschneidet, merkt schnell: In diesen Broten steckt etwas Besonderes drin.

Unter der dunklen Kruste liegt nämlich eine ganz besonders saftige Krume, die auch nach drei Tagen noch frisch und gar nicht ausgetrocknet wirkt. Und auch der Geschmack ist ausgesprochen gut:

kräftig, mit ganz besonders viel Röstaromen. Was dieses Brot so köstlich macht? Altes Brot!

In jedem der Laibe steckt ungefähr ein Drittel Brot vom Vortag – in der runden Variante ist es das „Bio-Roggen-Pur“ Brot, als Kastenbrot das „Bio-Bagett“ – Brote, die am Vortag nicht verkauft und zurück in die Bäckerei geliefert wurden. „Wir wollen ausprobieren, wie wir noch effizienter mit unseren Rohstoffen umgehen können und dabei gleichzeitig unseren Kunden ein unserer Meinung ►





Das alte Brot wird erst gemahlen und dann in den frischen Sauerteig eingearbeitet, bevor daraus köstliches frisches Brot gebacken wird.

► nach wirklich gelungenes Brot anbieten“, sagt Philipp Ströck, Bäckermeister in dritter Generation.

Brot und Gebäck sind jene Lebensmittel, die mit Abstand am häufigsten verschwendet und weggeworfen werden, obwohl sie noch genießbar wären: Allein in Wien landen täglich fast 70 Tonnen Brot im Müll. Bei Ströck bleiben etwa zehn Prozent der Backwaren zu Ladenschluss übrig, bisher wurden sie allesamt für die Tierfütterung benutzt. Das „Wiederbrot“ soll jetzt helfen, das wertvolle Kulturgut Brot noch effizienter zu nutzen.

Die Idee dafür stammt ursprünglich aus London: Dort verkauft die Bäckerei Gail's Bakery schon seit zwei Jahren das sogenannte „Waste-less Sourdough“, ein Brot, das aus übrig gebliebenem Brot vom Vortag hergestellt wird – mit großem Erfolg. Gail's betreibt in London 50 Filialen und beliefert zahlreiche Restaurants. Die Bäckerei ist trotz ihrer Größe auf Sauerteigbrot spezialisiert und setzt immer noch verstärkt auf Handarbeit – ganz ähnlich wie die Bäckerei Ströck. Firmenchef Gerhard Ströck gefiel Gail's Ansatz zur Resteverwertung so gut, dass er ihn unbedingt auch nach Österreich bringen wollte.

Lange Entwicklungszeit

Ströck-Entwicklungsbäcker Pierre Reboul musste auf dem Weg zum perfekten Wiederbrot einige Schwierigkeiten überwinden. Er entschied sich, mit den beiden Broten Bio-Roggen-Pur und Bio-Bagett zu experimentieren – weil sie typisch für Ströck sind und die Retourware reicht, um eines Tages daraus Wiederbrot für alle Ströck-Filialen zu backen.

Bei seinen ersten Versuchen, aus altem Brot neues zu machen, war der Teig zu feucht, weil im alten Brot noch Wasser gebunden war. Es ging nicht schön auf

oder fiel nach dem Backen wie ein Soufflé zusammen. Nach mehreren Monaten und vielen Experimenten fand Pierre endlich ein erfolgreiches Rezept.

Zunächst werden die Brote vom Vortag in Scheiben geschnitten und im Rohr getoastet, bis sie knusprig sind. Den Ströcks und Pierre Reboul war es besonders wichtig, dass das Brot durch seinen herausragenden Geschmack überzeugt: „Wir wollen hier nicht nur Reste verwerten, sondern ein richtig gutes Produkt machen“, sagt Pierre Reboul. „70 Prozent des Geschmacks eines Brotes kommen normalerweise aus der Kruste, weil sie so viele gute Röstaromen enthält. Durch das Toasten des alten Brotes sorgen wir dafür, dass es besonders aromatisch ist.“

Außerdem entzieht der Prozess dem alten Brot Feuchtigkeit, was es leichter macht, es weiterzuverarbeiten. Nach dem Toasten wird das Brot fein gemahlen und mit Wasser gemischt. Diese Masse wird danach mit jeder Menge gutem Sauerteig und Mehl zu einem sehr feuchten Teig vermengt. Nach einer ordentlich langen Teigruhe und vorsichtigem Formen wird es besonders langsam knusprig gebacken.

Was dann duftend und warm aus dem Ofen kommt, ist nicht nur köstlich, sondern ein kleines Wunder: Das Brot vom Vortag ist eine wertvolle Zutat für das Brot von morgen geworden. 

WIEDERBROT

Das Wiederbrot gibt es ab April zunächst exklusiv in den Ströck-Feierabend-Filialen. Wenn es den Ströck-Kunden so gut schmeckt wie den Ströcks, wird es ab Herbst in allen Ströck-Filialen erhältlich sein.

JOHANN STRÖCK – EINE SEHR PERSÖNLICHE GESCHICHTE

Universitätsprofessor *Karl Heinz Gruber* erzählt die erstaunliche Geschichte, wie er *Johann Ströck*, den Gründer der Bäckerei, vor vielen Jahren besser kennenlernte – unter denkwürdigen Umständen.

TEXT KARL HEINZ GRUBER & ILLUSTRATION THOMAS MARTOS

Im Sommer 1978 waren im Wiener Wilhelminenspital zwei Männer Bettenachbarn, die das Schicksal in kritischen Phasen ihres Lebenswegs aus der Bahn geworfen hatte. Der eine war Bäcker, der nach einem Schlaganfall mit einer halbseitigen Lähmung zu kämpfen hatte. Der andere war Universitätsassistent, der dabei war, seine Habilitationsschrift einzureichen. Eine hämorrhagisch-nekrotisierende Pankreatitis (googeln Sie es lieber nicht) hatte ihn niedergestreckt.

Der Bäcker wurde auf eine Schädeloperation vorbereitet, der Assistent wurde nach einer komplizierten Operation und sieben Wochen intravenöser Ernährung wieder aufgepäppelt. Der Assistent war ich, der Bäcker war, Sie ahnen es, Johann Ströck – der „Ur-Ströck“, dessen Bäckerei heute viele Wienerinnen und Wiener mit frischem Brot und Gebäck versorgt.

Die Belegschaft des Achtbettzimmers war ein buntes Sammelsurium einfacher Kassenpatienten, an dem Fritz von Herzmannovsky-Orlando seine helle Freude gehabt hätte: ein hünenhafter, kettenrauchender

Kesselschmied, dem ein Bein abgenommen worden war und dem unterwegs zu seinen nächtlichen Rauchpausen oft geräuschvoll eine Krücke aus der Hand fiel; ein schwind-süchtiger Mann, der nur noch 37 Kilo wog, sich herzerwärmend abmühte, zuzunehmen und bei der Lungenfunktionsprüfung wenigstens einen Hauch zusammenzubringen; weiters ein Herzinfarkt-Rekonvaleszent, der seine Frau nötigte, ihm täglich Grünen Veltliner in einer Thermosflasche zu bringen; ein weiterer Herzinfarkt-Patient, der mit dem Spruch „Die Ärzte wollen leben, die Pharmaindustrie will leben, und ich will auch leben“ allmorgendlich den Großteil seiner Tablettenration in die Toilette warf; weiters ein betagter Sauerkrautproduzent, der sich zu Tode hungern wollte, weil ihn seine Lebensgefährtin verlassen hatte; und schließlich der Hausmeister eines Gemeindebaus, den alle für einen Simulanten hielten und der den ganzen Tag in „Schundheftln“ vertieft war.

Johann Ströck – für alle „der Herr Ströck“ – strahlte eine ruhige, natürliche Autorität aus, die ihn zum inoffiziel- ►

Johann Ströck legte 1970
den Grundstein für das
Familienunternehmen.



► len, allseits respektierten Sprecher des Zimmers machte. Er griff schlichtend ein, wenn es Zwist über die Zugluft zwischen offenen Fenstern gab; er reklamierte bei der Schwester, wenn das mittägliche Rindfleisch allzu zäh war. Und er erinnerte das Personal, wenn nötig, an die im Hause geltenden Standards. Als ich einmal längere Zeit hohes Fieber hatte, verbreitete sich im Krankenzimmer der Geruch von feuchtem Holz. Ich hatte die dünnen Matratzen durchgeschwitzt, und die Feuchtigkeit hatte die darunterliegende Sperrholzplatte aufgeweicht. Die überforderten Schwestern wollten sich damit begnügen, einfach die Matratzen und die Holzplatte zu wenden. Ich war zu geschwächt, um Einspruch zu erheben – da trat Johann Ströck in Aktion: Mit ruhiger, aber sehr bestimmter „Chefstimme“ erklärte er, dass ihm diese Maßnahme nicht sehr professionell vorkam und es „in einem gut geführten Krankenhaus wie dem Wilhelminenspital“ (das bisschen Ironie musste sein) kein Problem sein sollte, ein ordentliches Ersatzbett zu besorgen. In kürzester Zeit war ich wieder in trockenen Tüchern.

Studierstübchen

Mit zunehmender Genesung wurde ich unruhig und ungeduldig, weil meiner Habilitationsschrift noch die Einleitung fehlte. Herr Ströck hatte bei seinen disziplinierten, dem Muskelschwund entgegenwirkenden Wanderungen durch die Abteilung festgestellt, dass es am Ende eines Korridors ein ruhiges, kaum benutztes Kammerl mit Tisch und Sesseln gab. Der Primar gab mir die Zustimmung, dieses Zimmer nutzen zu dürfen. Nach der morgendlichen Visite zog ich mich in mein „Studierstübchen“ zurück und klopfte meinen Text in die Schreibmaschine. Irgendwann fragte Johann Ströck, ob es mir etwas ausmachen würde, wenn er mir dabei ein

Johann Ströck hat seine Meisterprüfung zum Bäcker 1957 im Burgenland abgelegt – 1970 erfolgte der Schritt nach Wien.



bisschen Gesellschaft leiste. (Die Tage sind lang im Spital.) Ich stimmte gern zu, und was sich dann ergab, war ein „informelles Habilitationskolloquium“: nicht zwischen mir und einer professoralen Kommission, sondern zwischen mir und Johann Ströck.

Er begann in meiner Habilitation aus dem Fachbereich „Vergleichende Erziehungswissenschaft“ über die englischen Grund- und Sekundarschulreformen der 1960er- und 1970er-Jahre zu lesen. Johann Ströck war beeindruckt von der Kinder-

freundlichkeit, der Professionalität und dem Fairness-Anspruch der englischen Schulentwicklung, die ich in jahrelanger Feldforschung in verschiedenen Regionen Englands erkundet hatte; seine Irritation über die wissenschaftliche Fachsprache war allerdings unvermeidlich. Er stellte die

mentare über Bildung, Bildungspolitik, Schule, Lehrer und Lernen schreibe.

Einmal hat sich Johann Ströck umsonst Sorgen gemacht. Anlässlich eines Besuchs seiner Söhne im Spital bat er mich ans Fenster. Unten war ein absolut cooler, silberfarbener amerikanischer Straßenkreuz-

„JOHANN STRÖCK – FÜR ALLE, DER HERR STRÖCK‘ – STRAHLTE EINE RUHIGE, NATÜRLICHE AUTORITÄT AUS.“

berechtigte Frage, ob Ausdrücke wie „Alienation“, „affektive Distanz“ oder „multiple Deprivation“ nicht eine Verschlüsselung bedeuteten, die für den allgemeinen öffentlichen Bildungsdiskurs „rückübersetzt“ werden müssten. Ich erklärte ihm, dass ich mit der Habilitationsschrift der Scientific Community zu beweisen hatte, dass ich methodisch und sprachlich auf dem letzten Stand des internationalen sozialwissenschaftlichen Diskurses war, gab aber gern zu, dass es durchaus so etwas gibt wie akademisches Imponiergehabe und kunstvoll getarnte Gelehrsamkeit.

zer mit einem eindrucksvollen Adler auf der Kühlerhaube vorgefahren. Ihm entstiegen die beiden jungen Ströcks. Er sagte zu mir: „Herr Doktor“, – ich konnte ihm nicht abgewöhnen, mich so zu nennen – „diese Buam müssen in den nächsten Tagen bei der Welser Messe eine Semmelstraße kaufen, weil ich ja leider nicht von hier weg kann. Glauben Sie, dass jemand, der sich so einen Adler aufs Auto malen lässt, eine so heikle Aufgabe schaffen kann?“ Ich entgegnete ihm, dass die Begeisterung junger Männer für Autos sehr wohl mit beruflicher Tüchtigkeit verträglich sei. Wie es scheint, haben die Ströck-Söhne damals nicht nur den Ankauf der Semmelstraße, sondern in den vergangenen 40 Jahren auch  sonst noch einiges geschafft.

Lektion im Kammerl

Herr Ströck hat mir bei unseren Gesprächen im Kammerl eine wichtige Lektion erteilt, die ich mir zu Herzen genommen habe: Die Befunde der Bildungsforschung müssen so verständlich und verlässlich dargestellt werden, dass auch Krankenschwestern in Gmunden, Lehrerinnen in Landeck und eben Bäcker in Wien an der öffentlichen Bildungsdebatte teilnehmen können. Er ist deshalb mitverantwortlich, wenn ich immer wieder in der Tageszeitung „Der Standard“ und auf den Österreich-Seiten der deutschen Wochenzeitung „Die Zeit“ Kom-



KARL HEINZ GRUBER

**ist ordentlicher Universitätsprofessor
(i. R.) für Vergleichende Erziehungs-
wissenschaft der Universität Wien.**





Apollonia Poilâne ist nicht nur gelernte Bäckerin, sie hat auch in Harvard studiert. Sie leitet Poilâne in dritter Generation.

ZURÜCK IN DIE ZUKUNFT

Holzöfen, steingemahlenes Mehl und Sauerteig, der bereits seit drei Generationen gärt: In Apollonia Poilânes Bäckerei in Paris wird noch ganz genauso gebacken wie zur Firmengründung vor fast 100 Jahren. Das hat sie zur vielleicht berühmtesten Bäckerei des 21. Jahrhunderts gemacht.

TEXT TOBIAS MÜLLER & FOTOS PHILIPPE VAURÈS SANTAMARIA, BAUDOIN,
MATTHIEU ALEXANDRE POILÂNE

Das Festhalten an alten Traditionen hat ganz wesentlich zum Erfolg von Poilâne beigetragen. Die Öfen der Bäckerei haben bis heute keine Thermometer, die Bäcker müssen spüren, wann die richtige Temperatur erreicht ist. Der Teig gärt nicht in einem temperaturkontrollierten Kühlraum, sondern in der Backstube – je nach Wetter schneller oder langsamer. Und jeder Laib wird nach wie vor von den Bäckern per Hand geformt und in den Holzöfen eingeschossen. Das einzige Zugeständnis an die Moderne ist eine elektrische Knetmaschine.

So Brot zu backen lernt man nicht von heute auf morgen. Bei Poilâne werden alle Bäcker in einer neunmonatigen Lehrzeit selbst ausgebildet und fast ausschließlich Lehrlinge aufgenommen, die vorher keine Bäckerschule besucht haben. „Wir wollen nicht, dass die Leute

schlechte Gewohnheiten mitbringen“, sagt Apollonia Poilâne.

1932 in Paris von Pierre Poilâne, einem Bäcker aus der Normandie, gegründet, wird die Bäckerei heute von Apollonia in der dritten Generation geführt. Das Magazin „New Yorker“ nannte den Betrieb einst „den Luis Vuitton des Brotes“, Alice Waters, Slowfood-Ikone und eine der berühmtesten Köchinnen der USA, schrieb, Poilâne habe „die Art, wie wir über Brot denken, revolutioniert“. Und der amerikanische Star-Pâtissier und Kulinarikautor David Leibowitz meinte einst nur halb im Scherz, er sei vor allem deshalb nach Paris gezogen, um jederzeit Poilâne-Brot essen zu können.

In Paris hat die Bäckerei zwar nur drei Geschäfte, beliefert täglich aber mehr als 2.500 Pariser Restaurants. Insgesamt soll Poilâne sage und schreibe drei Pro- ►

► zent des gesamten Brotes der brotverrückten französischen Hauptstadt backen. Das Brot wird außerdem per Expresszustellservice in 24 Stunden in mehr als 40 Länder weltweit geliefert: von Schweden

herb, und erstaunlich erfrischend. „Es ist Brot, das dich sattmacht“, beschreibt Apollonia das Backwerk nüchtern. „Wenn du eine Scheibe in der Früh isst, wirst du bis Mittag keinen Hunger haben.“

„SO TRADITIONELL DIE PRODUKTION IST, SO FORTSCHRITTLICH WAR POILÂNE IN ANDEREN BEREICHEN: DIE FIRMA BEGANN BEREITS IN DEN 1990ERN MIT EINEM ONLINESHOP, NUR DREI JAHRE NACH DEM START VON AMAZON.“

bis nach Südafrika, von San Francisco nach Dubai. Seit einigen Jahren gibt es außerdem zwei Poilâne-Läden in London.

Der Großteil der Poilâne-Brote wird in der sogenannten Manufaktur der Firma, ein wenig außerhalb von Paris, produziert: 24 Holzöfen sind hier in einem runden Gebäude im Kreis angeordnet, rund um einen zentralen Hof, in dem das Brennholz gelagert wird. Die Bäcker arbeiten in mehreren Schichten 24 Stunden am Tag. Jeder hat einen eigenen Arbeitsplatz mit Holzöfen, und ist für den gesamten Prozess verantwortlich – vom Mischen des Teiges über das Gären und das Formen der Laibe bis hin zum Backen. „Das ist unsere Form der Qualitätskontrolle“, sagt Apollonia. „Es gibt den Bäckern Verantwortung. Sie müssen sich Zeit nehmen und auf ihre fünf Sinne achten – das ist enorm wichtig.“

Zwei Kilo Sauerteig

Zwar bietet Poilâne mittlerweile verschiedene Brote und einige Patisserie-Produkte an, der Star aber ist nach wie vor „La Miche“, ein fast zwei Kilo schwerer rustikaler Laib aus dunklem Weizen-sauerteig, der mit dem berühmten geschwungenen Poilâne-P verziert wird. Er schmeckt intensiv, leicht sauer, ein wenig

So traditionell die Produktion ist, so fortschrittlich war Poilâne in anderen Bereichen: Die Firma begann bereits in den späten 1990ern mit einem Onlineshop, nur drei Jahre nach dem Start von Amazon. Lionelle Poilâne, Apollonias Vater, der die Firma großgemacht hat, nannte sein System „Retriinnovation“: „Alte Methoden sind eine großartige Art, neue Dinge zu machen“, sagte er einem Journalisten. „Die größte Zukunft hat der, der das längste Gedächtnis hat.“

Als er und seine Frau 2002 bei einem Hubschrauberunfall ums Leben kamen, war Apollonia 18 Jahre alt. Sie hatte gerade ihre Bäckerlehre im elterlichen Betrieb beendet, die Aufnahmeprüfung für ein Wirtschaftsstudium in Harvard bestanden und war kurz davor, in die USA zu übersiedeln. Sie übernahm die Bäckerei trotzdem – und leitete sie vier Jahre nebenbei. Nach ihrer Rückkehr nach London hat sie diese nur ganz zart verändert.

Zwar gibt es jetzt drei Poilâne-Bistros in Paris und London, in einem eigenen Onlineshop werden Lifestyle-Artikel wie japanischer Buchweizentee und schicke Brotboxen verkauft. In den Poilâne-Bäckereien wird immer noch kein Kaffee oder Sandwich verkauft. Und gebacken wird auch künftig  wie vor 100 Jahren.





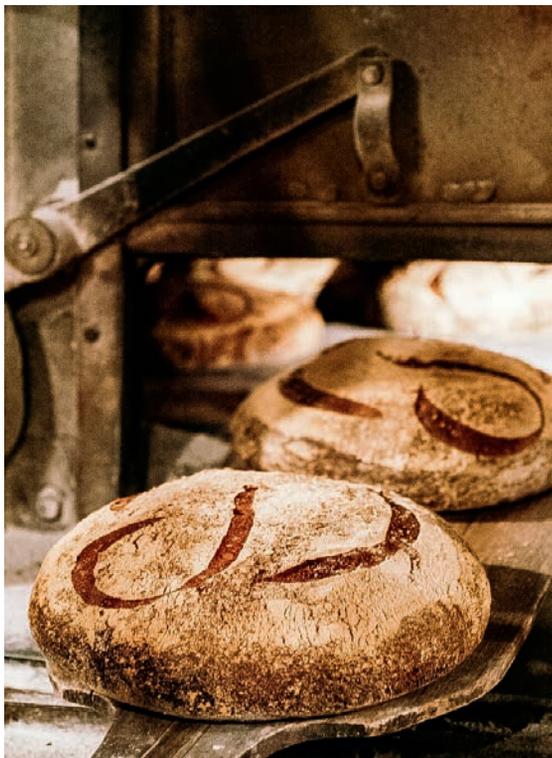
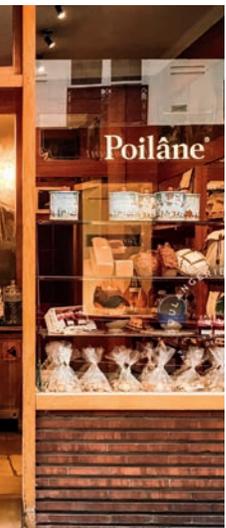
Apollonia ist fast jeden Tag in der Backstube der Stammbäckerei in Paris.

POILÂNE: THE SECRETS OF THE WORLD-FAMOUS BREAD BAKERY

Wer nicht nach Paris fahren will, um die Köstlichkeiten von Poilâne zu probieren, kann versuchen, sie selbst zu backen. Vergangenen Herbst ist dieses prächtige Buch mit zahlreichen Rezepten erschienen.



*Rux Martin/
Verlag Houghton
Mifflin Harcourt,
288 Seiten,
Englisch, 2019*



FARM

TO

TABLE

**Sensationelle Brote, die viel Zeit und Handarbeit brauchen,
und ein Restaurant mit Gemüse aus dem eigenen Garten:
Ströck-Feierabend ist ein Labor für das Familienunternehmen,
um neue, zukunftsweisende Konzepte auszuprobieren.
Im Frühling bekommt er Nachwuchs.**

TEXT TOBIAS MÜLLER & FOTOS ANNA ZEMANN

Begonnen hat es vor fast 30 Jahren mit einem Paradeiserbrot mit Schnittlauch von der Urgroßmutter in Kittsee. Das hat so gut geschmeckt, dass Christoph Ströck es nie vergessen konnte. „Das waren einfach andere Aromen als das Zeug aus dem Großmarkt“, schwärmt er noch heute. Vor acht Jahren besuchte er Dan Barber in den USA, den Spitzenkoch, der dort als ein Mastermind der Farm-to-Table-Bewegung gilt.

Barber verkocht in seinem New Yorker Restaurant Blue Hill Farm nur Gemüse von der eigenen Farm und bäckt Brot und Brioche aus eigens gezüchteten, besonders geschmacksintensiven Getreidesorten. Für Christoph war nach dem Besuch endgültig klar: So etwas braucht Wien unbedingt auch. 2014 öffnete der Ströck-Feierabend seine Pforten.

Christoph ist der Bruder von Philipp Ströck, dem aktuellen Bäckermeister der Bäckerei Ströck, im Familienbetrieb ist er für neue Ideen und Konzepte zuständig. Der Ströck-Feierabend war von Anfang an sein Herzensprojekt. Das Geschäft auf der Landstraßer Hauptstraße ist nicht nur eine weitere Ströck-Filiale, sondern eine Brotboutique mit angeschlossenem Restaurant. Die Idee: Menschen ungewöhnliche Geschmackserlebnisse zu bieten – und das beste Brot der Stadt. „Der Feierabend ist ein Versuchslabor für Ströck“, sagt Christoph. „Wir testen unsere Grenzen aus.“

Neben dem klassischen Ströck-Sortiment gibt es hier zahlreiche Brot- und Gebäcksorten, die extra für den Ströck-Feierabend entwickelt wurden: Manche wie die Wiener Mischung sind aus speziellen Getreidesorten gebacken, manche, etwa das Roggen-Buchweizenbrot, sind aus Mehl, das auf der Ströck'schen Steinmühle gemahlen und dann ganz frisch verarbeitet wird. Sie alle brauchen besonders viel Handarbeit und Zeit, und in manchen steckt überhaupt jahrelange Entwicklungsarbeit – etwa ►

► im Bio-Feierabend-Laurenzio-Wecken, ein Vollkornbrot, das trotzdem so luftig leicht ist wie ein klassisches Weißbrot.

Für das Restaurant wurde ein eigener, über 2.500 Quadratmeter großer Garten in Wien-Donaustadt nutzbar gemacht. Mehrmals die Woche holt Küchenchef und Ströck-Gastromieleiter Christopher Schramek von dort frisch geerntetes Gemüse. Im Sommer gedeihen hier 20 verschiedene Paradeisersorten („Wir hatten mehr, haben aber auf die reduziert, die wirklich gut schmecken“, sagt Schramek), verschiedene Chili, Radieschen und Melanzani, im Winter werden verschiedene Kohl- und Krautarten geschnitten und bunte Karotten aus der Erde gezogen. In den warmen Monaten beträgt der Selbstversorgungsgrad des Restaurants mit Gemüse fast 100 Prozent.

Anders als kommerzielle Gemüsebauern müssen die Ströcks hier nicht jene Gemüsesorten anbauen, die am meisten Ertrag bringen, sondern jene, die am besten schmecken. Und weil ein Ernteausfall hier keine existenzbedrohende Katastrophe ist, wurde von Anfang an komplett auf Kunstdünger, Herbizide oder Pestizide verzichtet. „Das alles hat einen sehr praktischen Hintergrund“, sagt Christoph Ströck. „Wir wollten einfach, dass unser Essen besser schmeckt. Bei manchen Sorten merkt man einfach einen großen Unterschied in der Qualität zu Ware von Großbauern.“

Der Geschmack der Rüben

Chefkoch Schramek schwärmt vor allem vom Geschmack der Rüben im Frühjahr, wenn sie ganz knackig, jung und frisch sind, von den köstlichen Radieschen, und, seine größte Liebe, den speziellen Karotten. „Wenn ich die in vier Farben auf einem Teller sehe, geht mir das Herz auf, mehr als bei einem Steak“, sagt er. „Ich mach gar nicht mehr viel mit ihnen, wir haben bei der Ernte schließlich schon fünf Monate Arbeit gehabt. Ich brate sie mit ein bissl Fenchelsamen, Zitronenschale, Öl, das war's – und schmeckt fantastisch.“ ►



IM FEIERABEND-GARTEN WERDEN AUCH OBST- UND GEMÜSESORTEN ANGEBAUT, DIE FÜR KONVENTIONELLE GÄRTNER NICHT RENTABEL SIND - ETWA SELTENER MAIS.



VON DER ERNTE IM GARTEN BIS ZUM SERVIEREN
IM RESTAURANT VERGEHEN MITUNTER
NUR WENIGE STUNDEN.

► Der Garten sorgt aber nicht nur für gutes Essen – er hat auch das Ströck'sche Brot besser und noch nachhaltiger gemacht. „Über den Garten haben wir uns viel intensiver mit Landwirtschaft beschäftigt und gelernt, wie anfällig das System sein kann. Dass nicht immer alles funktioniert, vor allem, wenn man Bio produziert“, sagt Schramek. Er ist überzeugt: Das hat auch den Umgang mit den wichtigsten Partnern der Ströck geprägt, den Getreidebauern. „Wir verstehen einander seither besser“, sagt er.

Tatsächlich ist die Zusammenarbeit mit den Bauern in den vergangenen Jahren immer enger, das Verständnis fürs Mehl ein anderes geworden.

Vom Gärtnern backen lernen

Statt nur auf die Menge an Protein im Mehl zu achten – die Maßeinheit, nach dem sich international der Preis von Getreide berechnet –, setzt Ströck stattdessen auf die Qualität des Proteins im Getreide. Gesucht werden Sorten, die sich gut für langsame, lange Teigführung und für Sauerteigbrote eignen. 2019 etwa hat Ströck eine große Menge Schlägler Roggen geerntet, eine besonders alte österreichische Sorte, aus der seither das Bio-Ur-Roggenbrot gebacken wird.

Vieles, was im Ströck-Feierabend begonnen hat, ist heute in allen Filialen zu finden – etwa das nach Christoph Ströck benannte Bio-Feierabend-Christoph-Brot, das vielleicht beste Weizensauerteigbrot Österreichs. Weil die Nachfrage nach den Spezialbrot so groß ist und das Konzept gut funktioniert, bekommt der Ströck-Feierabend bald Nachwuchs: Im Mai wird an prominenter Adresse auf der Wiener Rotenturmstraße eine Ströck-Feierabend-Filiale aufgesperrt.

Zugegeben, das Paradeiserbrot mit Schnittlauch von Christophs Urgroßmutter wird es auch dort nicht geben. Dafür aber (neben dem ganzen Ströck-Feierabend-Brot und -Gebäcksortiment) die besten Ströck-Feierabend-Snacks. Und die schmecken zumindest fast genauso gut. 



Frühlingssalat

mit Ricotta und Meyer-Zitronen-Chutney

REZEPT CHRISTOPHER SCHRAMEK (Gastronomieleiter Ströck) & FOTO LUKAS LORENZ

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

200 g Kaiserschoten
 1 Bund Radieschen (gewaschen)
 500 g grüner Spargel (zugeputzt)
 300 g junge bunte Karotten
 200 g junge bunte Rüben
 300 g gemischte Blattsalate
 (junger Spinat, Römersalat,
 Blutblatt, junger Mangold etc.)
 1 Bund Jungzwiebeln
 500 g Ricotta
 Olivenöl
 Salz, Pfeffer, Koriandersamen

Meyer-Zitronen-Chutney
 4 Zitronen (am besten
 Meyer-Zitronen)
 180 g Gelierzucker 2:1

ZUBEREITUNG

Mit dem Sparschäler die Schale der Zitronen dünn abschälen und in feine Streifen schneiden. Einmal kurz in kochendem Wasser blanchieren und kalt abspülen.

Den Saft der Zitronen auspressen und gemeinsam mit den in Streifen geschnittenen Zitronenschalen abwiegen. Dieselbe Menge Gelierzucker dazugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Noch heiß in Gläser füllen – hält sich im Kühlschrank sehr lange!

Für den Salat die Rüben in Salzwasser ca. 30 Minuten köcheln, abkühlen lassen und schälen. Die jungen Karotten in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren, dann den grünen Spargel für 2 Minuten dazugeben, schließlich den Jungzwiebel und die Kaiserschoten für eine Minute hinzufügen und danach eiskalt abschrecken.

Blattsalate in eine Schüssel geben und mit 2 EL Zitronenchutney und 2 EL Olivenöl marinieren.

Währenddessen eine Pfanne mit Olivenöl leicht erhitzen und die Karotten, Spargel, Jungzwiebeln und Rüben leicht anbraten, bis sie lauwarm sind.

Das gesamte Gemüse zum Blattsalat geben, mit Salz, Pfeffer und ein paar gemörserten Koriandersamen würzen, durchmischen, Ricotta zufügen und abschmecken. Mit einer Mandoline kann man noch rohe Rübenscheiben und Radieschen drüberhobeln.

UNSERE BÄCKER, UNSER BROT

Wer jeden Tag den Teig schlägt und am Ofen steht,
der weiß genau, welches Brot ihm am besten schmeckt.
Unsere Bäcker nominieren ihre Lieblingsstücke.

FOTOS LUKAS LORENZ

YUSUF CAPKIN,
Bäckerlehrling im zweiten Lehrjahr,
und sein Aboriginesweckerl

„DAS ABORIGINESWECKERL IST
SO KÖSTLICH SAFTIG MIT NÜSSEN,
ERBSEN UND KAROTTEN
VOLLGEPACKT, DASS ES AUCH GANZ
OHNE FÜLLUNG FANTASTISCH
SCHMECKT. AM LIEBSTEN HABE
ICH ES ABER MIT FRISCHKÄSE
UND FRISCHEM SCHNITTLAUCH!“





FRANZ PESCHKA,
Abteilungsleiter Konditorei,
und sein Nussbeugel

„UNSERE NUSS- UND MOHNBEUGEL
GEIZEN WIRKLICH NICHT MIT
KÖSTLICHER FÜLLE. UND DIESER
GUTE MÜRBE TEIG, DER SCHMECKT,
WIE ER SOLL, WIE ICH IHN VON
DAHEIM KENNE – MAN MUSS SIE
EINFACH LIEBEN!“

PHOEBE PESCHKA,
Konditoreilehrling im ersten Lehrjahr,
und ihr Donut

„DIE ZIMTDONUTS SIND EINFACH
UNWIDERSTEHLICH! DER LOCKERE,
FLAUMIGE GERMTEIG IN KOMBINATION
MIT DEM HERRLICH KNIRSCHENDEN
ZIMTZUCKER MACHT SIE ZU MEINEM
ABSOLUTEN LIEBLINGSPRODUKT!“



RUDOLF BRAUCHARD,
Abteilungsleiter Bäckerei und
Lehrlingsbeauftragter,
und sein Bio-Johanns-Brot



„ICH BIN SEIT 1986 IN DER BÄCKEREI UND BIN SCHON EIN
BISSERL STOLZ AUF MEINE PERSONALNUMMER – DIE VIER!
DAS BIO-JOHANNIS-BROT IST MEIN ABSOLUTER LIEBLING,
WEIL ES EINMALIG GUT SCHMECKT UND BESONDERS
LOCKER, FLUFFIG UND LUFTIG IST – EIN BROT WIE DAMALS,
IN DER GUTEN ALTEN ZEIT!“

So ein Sack!

Leinen eignet sich besonders gut um Brot aufzubewahren und es vor Verderb zu schützen. Deshalb gibt es bei Ströck jetzt Leinen-Brotbeutel, die auch als Brotkörbe eine gute Figur machen.

TEXT SEVERIN CORTI & FOTO LUKAS LORENZ



Früher einmal, so glauben manche, soll alles besser gewesen sein. Das stimmt so natürlich überhaupt nicht. Bei manchen Dingen aber fragt man sich schon, wieso wir leichtfertig auf die über Jahrhunderte angehäufte Weisheit unserer Vorfahren verzichten, nur weil irgendwo ein Gratisplastiksackerl herumliegt. Die richtige Aufbewahrung von Brot ist so ein Fall.

Schon wahr, Brot wird eindeutig weniger schnell trocken, wenn man es in Plastik eingewickelt aufbewahrt. Aber es verliert halt auch alle attraktiven Eigenschaften seiner Kruste, außerdem wird die Schimmelbildung gefördert, von anderen Bakterien ganz zu schweigen. Aber die Müllschleuder namens Plastiksackerl ist mittlerweile ohnehin als Auslaufmodell gebrandmarkt.

Atmungsaktives Leinen

Insofern trifft es sich doppelt gut, dass Ströck mit den neuen, aus Leinen und Baumwolle aus Europa ganz besonders dicht gewebten Brotbeuteln eine ebenso attraktive wie nachhaltige Alternative parat hat – auch für Haushalte, in denen sich eine traditionelle Brotlade aus Platzgründen nicht ausgeht.

Die Ströck-Brotbeutel sind atmungsaktiv und schützen so vor Schimmelbildung. Leinen hemmt außerdem von Natur aus die Bakterienbildung, waschbar sind sie natürlich auch. Außerdem werden die Brotbeutel in Werkstätten von Menschen mit besonderen Bedürfnissen hergestellt, wodurch diesen Menschen eine berufliche Perspektive geboten wird – mit Ihrem Kauf unterstützen Sie diese Initiative.

Nicht zuletzt sind sie auch ausgesprochen dekorativ, ideal etwa, um mit Brot und Gebäck befüllt als nachhaltiges Mitbringsel verschenkt zu werden. Und sie lassen sich auch als Brotkorb einsetzen: Einfach den Rand umstülpen, schon hat man ein charmantes, tischfeines Behältnis für knuspriges Gebäck und frisch geschnittenes Brot!



STRÖCK-BROTBEUTEL

Sie lassen sich je nach Gelegenheit auch zu einem Körberl umfunktionieren, sind aus einer besonders dicht gewebten Mischung aus Leinen und Baumwolle aus Europa genäht, sie schützen vor Schimmelbildung und Bakterien. In zahlreichen Ströck-Filialen um € 12,90 erhältlich. Mehr Infos unter www.stroeck.at/brotbeutel





Fraisier

Französische Erdbeer-Vanille-Torte

Wie es sich für einen runden Geburtstag im Frühling gehört, hat sich Ströck-Entwicklungsbäcker Pierre Reboul eine fruchtige, leichte Festtagstorte nach französischer Tradition mit frischen Erdbeeren, Vanillecreme und saftigem Biskuit ausgedacht. In Frankreich wird diese Torte „Fraisier“, von „fraise“ für Erdbeere, genannt. Ganz frei lässt sich das in etwa mit „Erdbeeriger“ übersetzen. Erdbeer-Vanille-Torte klingt aber mindestens so gut! 

FOTOS LUKAS LORENZ

ZUBEREITUNG & ZUTATEN (FÜR 8 PERSONEN)

Für das Biskuit

4 Eier / 120 g Zucker / 120 g Mehl (480er) / 100 ml Wasser / 50 ml Holunderblütensirup

Das Backrohr auf 180 °C vorheizen. Eiweiß und Dotter trennen. Das Eiweiß mit dem Mixer steifschlagen, nach etwa 2 Minuten nach und nach den Zucker einrieseln lassen und ganz steifschlagen. Dann die Dotter und das gesiebte Mehl vorsichtig unterziehen. Eine Tortenform mit 26 cm Durchmesser ausbuttern

und die Masse einfüllen, rund 25 Minuten bei 180 °C backen, bis die Masse goldbraun ist. Komplet auskühlen lassen (am besten über Nacht), dann in der Mitte durchschneiden, um 2 Böden zu erhalten. Den Sirup für das Bepinseln des Biskuits mit dem Wasser vermengen und bereithalten.

Für die Vanillecreme

350 g Milch / 1 Vanilleschote, das Mark ausgekratzt / 80 g Zucker / 30 g Maisstärke / 4 Eidotter / 10 g Gelatineblätter (ca. 8 Stück) / 500 g Schlagobers

Milch und Vanillemark aufkochen und von der Hitze nehmen. Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Zucker, Maisstärke und Eidotter gut vermengen und unter die Vanillemilch mixen, nochmals aufkochen und rühren, bis die Masse glatt wird.

Gelatine ausdrücken und abseits der Hitze einmischen. In eine Schüssel umgießen und mit Frischhaltefolie auf Cremeniveau bedecken. Komplet abkühlen lassen, dann erneut aufmixen und das steifgeschlagene Obers unterziehen.

Fürs Zusammenbauen

500 g Erdbeeren / Frühlingsblümchen

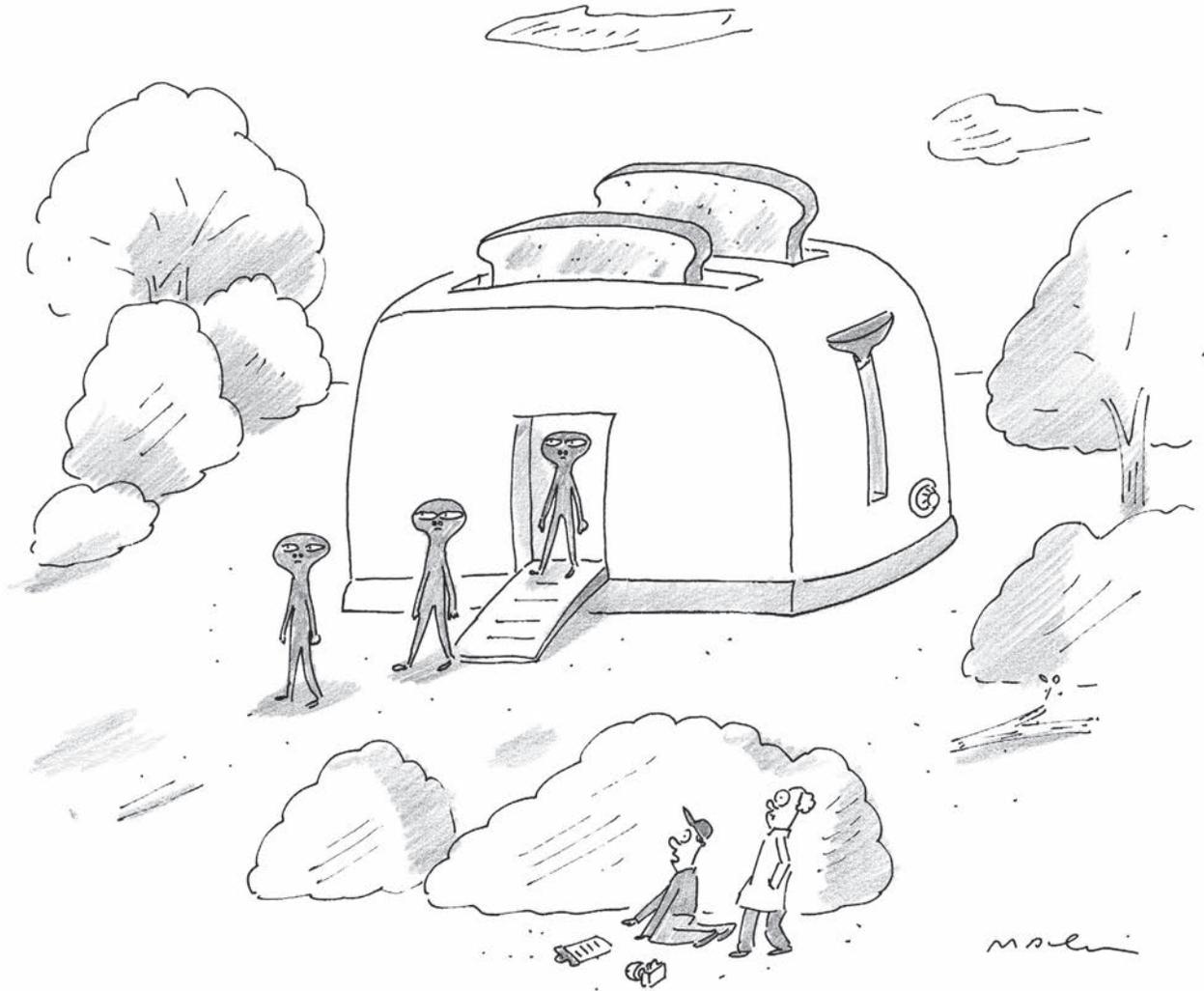
Einen Tortenring mit 26 cm Durchmesser mit einer Hälfte Biskuit auslegen, die Masse mit dem Holunder-sirup bepinseln, sodass sie gut feucht ist. Die Erdbeeren der Länge nach teilen und mit der Schnittfläche nach außen aufrecht entlang der Tortenringwand auf das Biskuit setzen. Fortfahren, bis der Ring komplett mit Erdbeerhälften umschlossen ist. Die Hälfte der Vanillecreme rund um die Erdbeeren gießen und mithilfe einer Teigkarte vorsichtig in die Zwischenräume zwischen den Erdbeeren schmieren. Der Tortenring muss von innen komplett mit Creme und Erdbeeren ausgefüllt sein. Einige besonders schöne Erdbeeren samt Grün für die Garnierung zurückhalten, die restli-

chen vierteln und auf der Creme verteilen. Mit Creme auffüllen, dann den zweiten Biskuitboden aufsetzen, sodass er knapp unterhalb der Tortenformhöhe zu liegen kommt. Abermals mit Sirup auspinseln, die verbliebene Creme mithilfe eines Palettenmessers glatt darauf verstreichen, sodass die Tortenform komplett ausgefüllt ist. Für mindestens sechs Stunden, besser über Nacht kühlstellen. Vor dem Servieren die Tortenform mit einem feuchten, sehr heißen Geschirrtuch anwärmen, dann entfernen und die Torte mit den oberen Erdbeerhälften sowie mit Frühlingsblümchen und, falls gewünscht, einigen Tupfern der verbliebenen Creme dekorieren. Sofort servieren!



„DIE TORTE MUSS WEGEN
DER ZARTEN CREME
RICHTIG GUT DURCH-
GEKÜHLT SEIN, BEVOR
MAN DEN RING ABNIMMT
– AM BESTEN ÜBER
NACHT IM KÜHLSCHRANK
AUFBEWAHREN!“





„Sehr hoch entwickelt sind die nicht – die haben ja nicht einmal eine Aufbackfunktion!“





stroeck.at
stroeck-feierabend.at