

# griffig & glatt

## DEM BROT SEINE ZEIT

Warum es 24 Stunden dauert,  
bis aus Mehl und Wasser unser  
Bio-Feierabend-Christoph-Brot wird

## VOM KIPFERL ZUM CROISSANT

Wie ein Wiener Bäcker  
in Paris das Croissant  
erfand. Und nebenbei  
die Backkunst  
revolutionierte



## METAMORPHOSEN DES BROTS

Gutes Brot wird nicht alt! Sondern zu Knödeln,  
Croûtons, Pofesen und Co





# Liebe den Fruchtgenuss



Liebe das Leben

www.pago.at

## Liebe Leserinnen und Leser!

**D**ass Brot etwas speziell Wertvolles ist, haben wir alle als Kinder gelernt. Das ist zum Glück ein Teil unserer Kultur. Vielleicht aber liegt mir als Bäcker der Wert jedes Laibes Brot noch einmal ganz besonders am Herzen.

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter stehen Nacht für Nacht auf, damit Sie sich beim Frühstück an frischem Brot und Gebäck erfreuen können. Und wir wissen sehr genau um die akribische Auswahl der Grundprodukte und um die Zeit, die es braucht, bis unser Brot nicht nur flaumig und knusprig, sondern auch besonders bekömmlich wird (mehr dazu auf Seite 6). Auch deswegen wünschen wir uns insgeheim, dass jeder Laib, jede Semmel komplett genossen werden – und nicht weggeschmissen, weil sie nach einer gewissen Zeit vielleicht nicht mehr ganz frisch und knusprig sind.

Deshalb freut es mich besonders, dass wir für die aktuelle Ausgabe unseres Magazins eine prominente Mitstreiterin gewinnen konnten. Katharina Seiser ist eine der erfolgreichsten Kochbuchautorinnen des

Landes und hat eine Fülle großartiger Bücher vorgelegt – von „Österreich Vegetarisch“ bis zur „Jahreszeiten-Kochschule“. Sie sind ganz abgesehen von den köstlichen Rezepten ein wesentlicher Beitrag dafür, sich über den besonderen Wert guter Lebensmittel bewusst zu werden.

Katharina ist nicht nur eine sehr talentierte Brotbäckerin, sie liebt gutes Brot einfach über alles – und zwar in jeder Form. In Ihrer Geschichte ab Seite 18 hat sie sich über die Verwandlungsfähigkeit von Brot und Gebäck in der Küche Gedanken gemacht und beschreibt darin die Fülle herrlicher Rezepte, die sich die österreichische Küche (aber auch andere!) dafür hat einfallen lassen.

Altbackenes Brot zu verarbeiten ist nicht zuletzt ein Gebot der Nachhaltigkeit. Für uns bei Ströck ist das weit mehr als ein Schlagwort – die Verantwortung für die Umwelt und unseren Planeten müssen gerade wir als Unternehmen ganz konkret wahrnehmen. Auf den Seiten 16 und 17 lässt sich entdecken, wie viel Hirnschmalz wir in die Suche nach den richtigen Verpackungen für unsere Jausen, Getränke und Snacks gesteckt haben, damit sie nicht nur Ihnen, sondern auch der Umwelt schmecken.

Ich freue mich schon jetzt auf die kommenden Ausgaben von Griffig & Glatt. Wie wollen nämlich in schöner Regelmäßigkeit darüber informieren, wie sich Ströck der Verantwortung für eine gesunde und lebenswerte Umwelt stellt.

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

Ihr Philipp Ströck



FOTO: LUKAS LORENZ





**6**  
**Vom Korn zum Brot**  
Wir begleiten das Bio-Christoph-Brot 24 Stunden vom Korn zum frischen Brot.

**14**  
**Herbst in der Toscana**  
Der Brotsalat Panzanella, von den Feierabendköchen neu interpretiert.

**16**  
**Gut verpackt**  
Wie Ströck Nachhaltigkeit lebt – hier am Beispiel Verpackung.

**18**  
**Das Brot und die Köchin**  
Bestsellerautorin Katharina Seiser verwandelt altes Brot in neue Köstlichkeiten.

**26**  
**Bäcker von Welt**  
Wie der Wiener August Zang den Franzosen das Croissant brachte.

**32**  
**Brotporträt**  
Urbrot, urgut: Was unser Bio-Leinsamen-Einkornbrot so besonders macht.

**34**  
**Keks ist Kunst**  
So verführerisch haben Sie unsere Kekse noch nie gesehen.

**42**  
**Backen mit Pierre**  
Unser französischer Meisterbäcker hat sich ein Rezept mit Maroni überlegt.

**46**  
**Gut gebräunt**  
Brot tosten auf höchstem Niveau mit dem legendären Dualit aus England.

**50**  
**Das letzte Scherzel**  
Dieses Brot ist ein Witz. Der absurde Brotcartoon vom Cartoonisten 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**  
Magdalena Rawicka

**Fotografie**  
Lukas Lorenz, Stella Kager,  
Joerg Lehmann, Inge Prader,  
Archiv, istockphoto.com

**Illustrationen**  
Merle Schewe/carolineseidler.com,  
Michael Maslin

**Cover**  
Lukas Lorenz,  
Merle Schewe/carolineseidler.com

**Lektorat**  
Armin Baumgartner

**Druck**  
AV-Astoria Druckzentrum GmbH,  
Druckhausstraße 1,  
2540 Bad Vöslau

Mit besonderem Dank an  
Christoph Ströck

**GRIFFIG, NICHT GLATT** Mehr Platz für zeitgenössische Kunst!  
Diesmal: Die Schwestern Sabrina und Carola Deutsch vom Kunstkollektiv Decasa.

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

Bleib frisch.



Bleib frisch.



# WUNDER DER

In unserem Bio-Feierabend-Christoph-Brot steckt jede Menge modernes Wissen und gutes altes Handwerk. Was wir und unser Sauerteig alles tun, damit unser Bio-Christoph-Brot so gut wird – und warum wir uns dafür mindestens 24 Stunden Zeit nehmen.

TEXT TOBIAS MÜLLER & FOTOS LUKAS LORENZ

1

## Im Anfang ist das Mehl



Für das Bio-Christoph-Brot verwenden wir 90 Prozent österreichisches Bio-weizenmehl, das dem Brot seine schön luftige Struktur gibt, und zehn Prozent Bioroggenmehl für noch mehr Geschmack.

Das Mehl für unser Bio-Christoph-Brot ist sehr speziell: Es enthält relativ wenig Protein, der Teig und das fertige Brot beinhalten daher relativ wenig Gluten. Gluten ist jene Proteinverbindung, die Brot so schön aufgehen lässt und ihm seine herrlich luftig-grobporige Krume gibt. Sie bildet sich, wenn Mehl und Wasser

vermischt und zu Teig geknetet werden. Später fängt sie die Gase, die beim Gären entstehen, ein. Wenn das Brot im Ofen heiß wird, dehnen sie sich aus und bilden die luftige Krume.

Dass wir mit so wenig Protein und Gluten trotzdem ein so luftig-fluffiges Bio-Christoph-Brot backen können, liegt an der besonders guten Qualität des Proteins. Am besten stellt man sich das wie Kaugummiblasen vor: Wir können zwar keine riesigen Blasen machen, aber die, die wir machen, halten besonders gut und lang.

# VERWANDLUNG

2

## Zeit für die Autolyse

Keine Sorge: „Autolyse“ mag kompliziert klingen, bedeutet aber einfach nur, dass wir dem Mehl und Wasser Zeit geben, einander kennenzulernen. Wir mischen unser Mehl mit 80 Prozent Wasser (auf ein Kilo Mehl kommen also 800 Milliliter Wasser) und geben den beiden dann erst einmal eine Stunde, einander nahezukommen.

In der Zeit bildet sich bereits ganz von selbst etwas Gluten. Das hilft uns später sehr: Wir müssen den Teig nicht so lange kneten. Er kommt daher weniger mit Luft in Berührung, und das bedeutet wiederum, dass der köstliche Geschmack unseres Mehls besser erhalten bleibt. Das ist wie bei einer Flasche Wein, die zu lange offen steht – sie schmeckt irgendwann einfach nicht mehr so gut wie frisch geöffnet.





## 3

## Hier kommt der Sauerteig!

Sauerteig ist ein wahres Wunder. Er ist nicht einfach nur ein toter Klumpen Teig, sondern ein eigenes, höchstkomplexes Ökosystem. Bis zu 20 verschiedene Hefen und 50 verschiedene Bakterien leben in ihm in einer Art Symbiose zusammen und sorgen für einen köstlichen Geschmack. Das ist aber bei weitem nicht sein einziger Vorteil.

Wissenschaftler rund um die Welt haben in den vergangenen Jahren fieberhaft versucht herauszufinden, warum immer mehr Menschen meinen, Brot und Gebäck aus Weizen nicht gut zu vertragen. Wahrscheinlich ein Grund: weil wir nicht mehr genug mit Sauerteig backen.

Weizen enthält sogenannte ATIs (Alpha-Amylase-Trypsin-Inhibitoren). Das sind Stoffe, die Weizen und andere Getreidearten als Abwehrmechanismus entwickeln: Sie sollen Insekten und sonstige Fressfeinde davon abhalten, die wertvolle Energie in den Getreidekörnern, die Stärke, zu verspeisen. Wie es scheint, reagieren nicht nur Weizenschädlinge auf sie empfindlich. Auch Menschen können sie Beschwerden bereiten. Daneben enthält Weizen (wie ganz viel Obst und Gemüse) sogenannte FODMAPs, Stoffe, die nicht so gut vertragen werden.

Bekommt der Teig viel Zeit, langsam zu gären, wie das beim Sauerteig nötig



## 4

## Zeit für Geschmack und Verträglichkeit

Jetzt geben wir all den guten Mikroorganismen in unserem Sauerteig einmal gemütliche drei bis vier Stunden Zeit, FODMAPs und ATIs abzubauen und für richtig viel Geschmack zu sorgen.

Die Hefen zerlegen die Stärke im Mehl in Zucker und essen diesen dann. Dabei entstehen nicht nur zahlreiche, köstlich schmeckende Stoffe – der Teig wird für uns auch viel besser verdaulich, weil die Hefen ihn bereits vorverdaut haben. Manche guten Inhaltsstoffe werden nur dank der Gärung für unsere Verdauung erschlossen – gut vergorenes Brot ist nicht nur verträglicher, sondern auch wertvoller für unsere Ernährung.

Der Zucker, der jetzt noch übrig bleibt, karamellisiert übrigens später beim Backen und sorgt dafür, dass die Kruste des Brots ihre schöne braune Farbe bekommt.

Jetzt bildet sich dank der Gärung auch bereits CO<sub>2</sub>, das den Teig aufgehen lässt. Nach der Hälfte der Zeit, also nach etwa zwei Stunden, falten wir ihn einmal. Dabei verteilt sich die Hitze, die bei der Gärung entsteht, gleichmäßig, und das Gluten entspannt sich ein wenig. Denken Sie wieder an den Kaugummi: Wenn Sie eine Zeitlang Blasen gemacht haben, müssen Sie ihn wieder ein wenig kauen, damit er sich weiterhin gut aufblasen lässt.



und üblich ist, reduziert sich die Menge an ATIs im Teig allerdings drastisch. „Der Unterschied ist enorm“, sagt unser Entwicklungsbäcker Pierre. „Sauerteigbrot mit langen Gärzeiten ist einfach viel bekömmlicher.“

Kurz: Es gibt genügend gute Gründe, warum wir in unser Bio-Christoph-Brot jede Menge Sauerteig mischen! Und damit er besonders gut arbeitet, nehmen wir einen ganz frischen Sauerteig. Weil er dann noch nicht so sauer ist, können wir seinen Anteil am Teig erhöhen, ohne das Brot zu übersäuern.





5

## In Form bringen

Ganz vorsichtig werden jetzt aus dem Teig Laibe geformt. Wir gehen dabei möglichst sanft vor, um möglichst wenig CO<sub>2</sub> aus dem Teig entweichen zu lassen – das Gas sorgt schließlich später dafür, dass das Brot schön aufgeht, weil es sich in der Hitze des Ofens ausdehnt. Gleichzeitig geben wir uns Mühe, dem Teig so viel Spannung wie möglich zu verleihen, damit er seine Form optimal behält. Ganz vorsichtig legen wir unsere Laibe dann in Holzkörbe ...

6

## Ab in den Gärraum

... und bringen sie in den Gärraum. Hier hat es konstant 28 Grad und 80 Prozent Luftfeuchtigkeit – ideale Bedingungen für die Hefen und Milchsäurebakterien, damit sie den Teig wunderbar gären lassen können und dieser groß, köstlich und bekömmlich wird.



7

## Immer cool bleiben

Wäre uns der Geschmack nicht so wichtig, könnten wir unser Brot jetzt schon backen. Weil wir aber wollen, dass es nicht nur gut, sondern so richtig unfassbar fantastisch schmeckt, geben wir dem Teig noch einmal ganze 18 bis 20 Stunden Zeit – und zwar im Kühlraum bei konstant frischen vier Grad. Das schläfert die Hefen nicht ganz ein, sondern lässt sie ganz, ganz langsam weiterarbeiten – und je langsamer etwas gärt, desto besser schmeckt es. Das ist vergleichbar mit einem Koch, der hudeln muss: Er wird kein gutes Essen zustande bringen. Wenn er aber so viel Zeit bekommt, wie er braucht, macht er seine Arbeit richtig gut.



8

## Jetzt wird's heiß!

Vom Kühlraum geht's für die Brote nun direkt in den heißen Ofen. Weil der Teig für das Bio-Christoph-Brot sehr viel Wasser enthält (was ihn so schön luftig macht), ist er sehr weich und verformt sich leicht. Wenn er kalt in den Ofen kommt, behält er eher seine Form, er geht mehr nach oben auf, anstatt in die Breite zu fließen.

Außerdem können wir ihm so oben besser einen Schnitt mit dem Rasiermesser verpassen, das sogenannte „Scaring“: Entlang des Schnitts springt die Kruste beim Backen auf, es bildet sich der charakteristische, besonders knusprige Kamm, der das Bio-Christoph-Brot ziert.



9

## Fast fertiggebacken

Wir backen das Brot bei etwa 260 Grad, bis es innen 95 Grad hat. Bei der Temperatur ist die Stärke im Teig fertigverkleistert, hat eine gute Struktur und schmeckt nicht mehr roh. Bis es innen 60 Grad hat, arbeiten die Hefen übrigens noch weiter, erzeugen Gas, und sorgen somit dafür, dass das Brot aufgeht.



10

## Ice, Ice, Baby

Ein letzter kleiner Trick: Wir nehmen das Bio-Christoph-Brot aus dem Ofen, noch bevor die Kruste fertiggebacken ist, und frieren es blitzschnell ein. So wird es auch in unsere Filialen geliefert. Damit ist es dort immer frisch gebacken, und die Kruste wird dank des Einfrierens später nach dem Aufbacken ganz besonders knusprig.



11

## Zeit für den Genuss

Unsere Filialen haben (fast) alle Backöfen. So stellen wir sicher, dass Sie den ganzen Tag ofenfrisches Brot kaufen können. Das Bio-Christoph-Brot wird gefroren eingeschossen und nochmals 30 Minuten bei 170 Grad gebacken, bis seine Kruste wunderbar knusprig und karamellisiert ist und es innen 65 Grad hat – das ist die perfekte Temperatur, bei der die Krume besonders elastisch und saftig ist.

Geschafft: Jetzt müssen Sie es nur noch genießen. Wir empfehlen: Nehmen Sie sich dafür genauso entspannt Zeit wie wir beim Backen!





# Herbstliche Panzanella

## Der toskanische Brotsalat nach Feierabend-Manier

REZEPT CHRISTOPHER SCHRAMEK (Gastronomieleiter Ströck) & FOTO LUKAS LORENZ

### ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

1 Hokkaido-Kürbis / 1 Karfiol /  
60 g Babyspinat / 500 g dünne  
Purple-Haze-Karotten /  
1 TL gemahlener Koriander /  
Saft einer halben Zitrone /  
3 EL Olivenöl / 1–2 Zweige  
Salbei / 2–3 Zweige Thymian /  
2 angedrückte Knoblauch-  
zehen / 1 EL Honig / Salz,  
schwarzer Pfeffer

### Feierabend-Chimichurri

1 Bund Petersilie / 1/2 Bund  
Koriander / 4 Zweige Oregano  
(es geht auch getrockneter –  
dann 1 TL) / 1 Knoblauchzehe,  
mit feiner Reibe gerieben /  
1 EL feingewürfelte Schalotte /  
Olivenöl / 1 Chilischote /  
1 TL Kapern / geriebene Schale  
und Saft einer Biolimette /  
1 EL Sherryessig / 3 EL Olivenöl  
/ 1 TL Honig / Salz,  
gemahlener Koriander

### Croutons

1 halbes Bio-Pain Provençal  
von Ströck / Olivenöl

### Zum Servieren

4 EL dickes Joghurt,  
z. B. türkisches

### ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Hokkaido-Kürbis und Karfiol in ca. 0,5 cm dicke  
Spalten schneiden. Die Purple-Haze-Karotten  
bei Bedarf schälen und der Länge nach halbieren.

Das Gemüse mit Salz, Honig, schwarzem Pfeffer,  
Koriander sowie Zitronensaft gut abschme-  
cken und mit Olivenöl, den Kräutern und dem  
Knoblauch vermischen. Auf einem Backblech  
20 bis 25 Minuten schmoren.

Für das Chimichurri die Kräuter, Chilischote  
und Kapern hacken und mit dem Olivenöl  
vermischen. Mit den anderen Zutaten nach  
Geschmack abschmecken – sollte von den ge-  
rösteten Karotten frisches Karottengrün übrig  
geblieben sein, kann man es auch für das Chi-  
michurri verwenden.

Für die Croutons das Bio-Pain Provençal in  
grobe, ca. 3 x 3 cm Stücke reißen, mit Oliven-  
öl beträufeln und salzen. Auf einem Backblech  
für ca. 6 Minuten bei ebenfalls 180 °C in den  
Ofen schieben, bis es schön knusprig ist.

Den gewaschenen Babyspinat auf eine passen-  
de Platte geben und das geschmorte Gemüse  
darauf verteilen – leicht vermischen und da-  
bei die Knoblauchzehen entfernen. Joghurt  
und Chimichurri nach Bedarf darauf verteilen.  
Croutons darauf – und fertig!

### ALLES BROT

Wer jetzt Lust bekommen  
hat, mehr tolle Brot-Re-  
zepte auszuprobieren: In  
unserem Buch „Alles Brot“  
finden sich zahlreiche  
Ideen für köstliche  
Gerichte rund ums Brot –  
egal, ob es backfrisch oder  
schon etwas älter ist.



„Alles Brot – Kreative Rezepte für  
Genießer – von pikant bis süß“,  
von Gerhard, Christoph  
und Philipp Ströck.  
Brandstätter-Verlag, 176 Seiten,  
Deutsch, 2010, € 9,95



## NACHHALTIGKEIT ist für Ströck weit mehr als nur ein Schlagwort.

Gerade als Familienunternehmen müssen wir die Verantwortung für unseren Planeten ganz konkret wahrnehmen. Deshalb machen wir, startend mit dieser Ausgabe, ab jetzt immer Platz für eine Doppelseite im Magazin, auf der wir unsere Initiativen für eine bessere Umwelt darstellen.

### KOMPOSTIERBARE TO-GO-KAFFEEBECHER UND DECKEL

Unsere Einwegbecher werden ab 2020 aus nachwachsendem Zuckerrohr hergestellt. Und zwar aus dem Halm, also dem Abfallprodukt bei der Zuckergewinnung – eine richtig nachhaltige Lösung!

### NACHHALTIGE SERVIETTE

Seit 2017 kommen bei Ströck nur noch Servietten aus zu 100 Prozent recyceltem Material zum Einsatz.

### TRINKHALM

Wer seine Getränke lieber mit Trinkhalmen genießt, darf das natürlich auch weiterhin. Seit 2018 aber gibt es sie nicht mehr zur freien Entnahme, sondern nur auf Nachfrage. Zudem werden sie noch heuer auf eine nachhaltige Variante umgestellt. Bewusst genießen heißt doppelt genießen!

### KEEPCUP

Den recyclebaren KeepCup von Baristi gibt es bei Ströck in vielen trendigen Farben. Der Mehrwegbecher kostet 11,90 Euro, dafür gibt es aber gleich einen Gutschein für ein Heißgetränk Ihrer Wahl dazu – und das gute Gefühl, aktiv etwas gegen die Verpackungsflut zu tun. Außerdem spart man mit jedem Heißgetränk, das man sich in einen mitgebrachten KeepCup abfüllen lässt, 10 Cent des regulären Preises. Umwelt schonen, genießen und dabei noch sparen!

### STOFFTRAGETASCHE

Das Plastiksackerlverbot ist heuer beschlossen worden, bei Ströck gilt es bereits seit 2012 – so lange verwenden wir schon keine Plastiksackerln mehr in unseren Filialen. Es gibt Papiertragetaschen, die ab einem Einkauf im Wert von sieben Euro kostenlos sind – und es gibt Stofftragetaschen, die wir schon seit 15 Jahren über die Weihnachtsfeiertage gratis an unsere Kunden ausgeben. Alte Exemplare werden jederzeit gegen eine neue ausgetauscht!

### TO-GO-SALATSCHALE

Mit Ende des Jahres werden auch unsere Salat- und Müslischalen aus biologisch abbaubarem Material sein. Die Verpackungen unserer saisonalen To-go-Artikel wie Joghurt mit Fruchtpüree oder Birchermüsli und Grießpudding werden zukünftig auch in kompostierbaren Verpackungen angeboten.

### NACHHALTIGES BESTECK UND CLEAR CUPS

Einwegbesteck und Becher müssen nicht aus schwer verrottbarem Kunststoff sein! Wir verwenden deshalb seit 2013 nachhaltiges Besteck aus biologisch schnell abbaubarem CPLA. Auch die Clear Cups sind aus diesem Material, das aus Polymilchsäure hergestellt ist, die nur aus Zucker und Stärke gewonnen wird.

# Die gute Jause

Wir überlegen uns ganz genau, wie wir unsere Produkte verpacken, damit sie in bester Qualität bei Ihnen ankommen – und gleichzeitig die Umwelt schonen.

FOTO LUKAS LORENZ





Leicht gealterte Laugenbrezel sind besonders gut geeignet, um kleingeschnitten als Teigmasse zu herrlichen Brezenknödeln geformt zu werden. Diese schmecken auch kalt mit Essig und Öl hervorragend!

# DAS GUTE BROT VON GESTERN

Hier erzählt uns Katharina Seiser, Österreichs erfolgreichste Kochbuchautorin, welch Herrlichkeiten sie aus altbackenem Brot fabriziert. Achtung: Besser nicht mit leerem Magen lesen!

TEXT KATHARINA SEISER & ILLUSTRATIONEN MERLE SCHEWE / CAROLINESEIDLER.COM



Es soll ja Menschen geben, die sich extra einen großen Briochestriezel kaufen, um dann nur eine Scheibe davon frisch zu essen. Bevor Sie voreilige Schlüsse ziehen und diese Zeitgenossinnen der Lebensmittelverschwendung bezichtigen: Die Taktik ist durchaus gewinnbringend, denn aus altbackenem Striezel kann man – viel besser als aus frischem – hervorragenden French Toast machen.

In Deutschland nennt man die in Milch und Ei getränkten Briochescheiben Arme Ritter, in Frankreich Pain Perdu, und unsere Pofesen sind auch nicht weit davon entfernt. Geht auch mit altbackenen Osterpinzen, Panettoni oder gutem, saftigem Weizensauerteigbrot. Schmeckt süß zubereitet mit Ahornsirup oder duftigem Orangenblütenhonig und frischen Früchten ebenso wie salzig mit pochiertem Ei, Kräutern und mildem Dressing.

Mit Eiegguss über Nacht eingeweichte und zum Frühstück knusprig gebackene Brotscheiben nennt man in Amerika Strata, die süße Variante im angloamerikanischen Raum Bread Pudding. Bei uns ist dieser Auflauf in Form von Scheiterhaufen oder Kipferlschmarren oft nur noch bei der Oma bestellbar. Ganz modern wirkt dagegen Brot-Granola aus altbackenem Roggenbrot, klein gewürfelt, mit Ahornsirup, Öl und süßen Gewürzen gemischt und im Ofen knusprig gebacken.

Oder denken Sie an geröstete Knödel, eine Lieblingsspeise von vielen Menschen in diesem Land: Sie bestehen aus Weißbrot, das zuerst gebacken, dann kleingeschnitten und getrocknet mit Milch, Ei und Salz (und je nach Rezept anderen Zutaten) in einen Teig verwandelt, rund oder zu einer langen Wurst ge-

formt, in Salzwasser gekocht, abgetropft, ausgekühlt, geschnitten und ein drittes Mal der Hitze ausgesetzt wurde – in der heißen Pfanne.

## In Würde altern!

Das sind nur ein paar von fast unendlichen Beispielen dafür, welch eine fantastische Zutat altbackenes Brot ist. Und im Gegensatz zu anderen tollen Lebensmitteln muss man es nicht extra kaufen – es ist in den meisten Haushalten ohnehin immer vorrätig. Die einzige Voraussetzung für gutes altes Brot: gutes frisches Brot.

Egal ob weiß oder schwarz, mild oder gewürzt, luftig oder kompakt, es soll frei von unnötigen Zusatzstoffen auf traditionelle Art hergestellt worden sein. Bei Weißbrot am besten mit langer Teigführung, bei dunkleren Broten oder solchen mit hohem Vollkornanteil durch Sauerteig gelockert und bekömmlich gemacht. So ein Brot kann ungeachtet seiner äußeren Erscheinung – ob mürbes Kipferl oder süditalienisches Hartweizenbrot, Laugengebäck oder Hausbrot, Baguette oder Roggenkastenbrot – in Würde altern. Ohne zu schimmeln.

Altern tut es ab dem Zeitpunkt, ab dem es aus dem Ofen kommt. Das hat mit dem in der Stärke des Brots gebundenen Wasser zu tun. Zum Teil verdunstet es wieder, zum Teil löst sich die Verbindung zwischen Wasser und Stärke wieder auf – die Krume verliert ihre Geschmeidigkeit und wirkt trocken. Das nennt sich Retrogradation. Dieser Prozess kann ein klein wenig rückgängig gemacht werden, wenn erstens das Brot oder Gebäck nur zäh, aber noch nicht ganz trocken ist und zweitens ►

Semmelknödel, frisch oder nochmals in der Pfanne knusprig gebraten, gehören zu den vielen großen Köstlichkeiten, die aus altem Brot entstehen.





► die Krume (wieder) eine Temperatur von 60 bis 70 Grad erreicht, sprich heiß gemacht wird. Bestes Mittel gegen die Retrogradation ist daher der Toaster oder der Ofen: das Aufbähen, wie es Oma noch genannt hat.

Aufbacken oder Toasten funktioniert mit Weiß- wie Schwarzbrot gleichermaßen. Beim Schwarzbrot selbst nach einigen Tagen noch. Erstaunlich, wie eine vermeintlich alte Schnitte Brot nach der Hitzebehandlung plötzlich innen wieder weich und flaumig und außen zart knusprig sein kann.

Zähes Brot taugt übrigens auch als Basis für Suppen (in Rinds- oder Gemüsesuppe aufkochen, pürieren, wird in Italien gern mit Käse kombiniert) oder für eine fast vergessene altösterreichische Beilage zum gekochten Rindfleisch: Semmelkren. Der mit ungesüßtem Brioche statt Semmeln zwar nicht gerade schöner, aber noch besser wird.

### Brotsalat statt Brot zum Salat

Doch beim Einweichen ist lang nicht Schluss. Im Süden etwa wird aus altem Brot mitunter ein weltberühmter Salat: Wenn Panzanella traditionell aus altem toskanischem Weißbrot gemacht wird, in Stücke gezupft, mit einer Vinaigrette aus Rotweinessig, Salz, Pfeffer und Olivenöl eingeweicht, danach rote Zwiebel, Kapern, Basilikum und frische Paradeiser dazu, schaut sie nicht wahnsinnig hübsch aus – wie so oft bei Gerichten für Eingeweihnte. Moderne Varianten der Panzanella zupfen sie aus Ciabatta und rösten diese Stückchen im Ofen. Aus altbackenem Weißbrot jeder Art lässt sie sich so immer wieder variieren.



Armer Ritter, French Toast, Pain Perdu: Wie auch immer man es nennt, gebratenes Brioche vom Vortag ist fantastisch.

Knusprige Croûtons machen aus einer guten Suppe eine herrliche.



FOTOS: ISTOCKPHOTO.COM

### BROT-METAMORPHOSEN

Zwetschenknödel schmecken doppelt so gut, wenn sie in selbstgemachten, richtig butterigen Bröseln gewälzt werden.



Der im Libanon und in Syrien verbreitete Brotsalat heißt Fattoush. Auch hierfür wurde früher das zerzupfte dünne Fladenbrot nur einfach mit einer sehr sauren Marinade aus Zitrone, Sumach, Knoblauch und Olivenöl und einem knackigen Salat mit Portulak, Petersilie, Gurke und Paradeisern vermischt. Was Fattoush erst zu einer fixen Bank rund um die Welt gemacht hat, ist – natürlich – Fett. Werden die Fladenbrotstückchen in heißem Olivenöl ausgebacken oder auf einem Blech mit Olivenöl beträufelt im Ofen knusprig gebacken und dann unter den sauren Salat gemischt, entsteht eine unwiderstehliche Mischung aus knusprig, saftig, fett und sauer. Funktioniert auch mit anderen Weißbroten, wenn sie ein paar Tage alt, also schon recht zäh sind, mit der Brotschneidemaschine in sehr dünne Scheiben geschnitten und mit Olivenöl im Ofen knusprig braun gebacken werden.

### Gold in der Küche

Doch auch ganz ohne in die Ferne zu schweifen, finden sich leicht Beispiele für den Wert alten Brotes: Knödelbrot und Brösel. Wer sie selbst herstellen will, sollte Brot oder Gebäck dafür nicht komplett austrocknen lassen. Sonst lässt es sich entweder nicht mehr in schöne Stücke schneiden oder passt nicht mehr in die Reibe der Küchenmaschine. Während sich ganz trockene Semmerln aufgrund ihrer lockeren Teigstruktur noch zerbrechen lassen, hat man bei einem größeren Kanten Schwarzbrot keine Chance mehr mit Händen oder Messer. Da hilft nur noch Nachbars Pferd oder der Biomüll.

Zuerst das Knödelbrot: Wenn das Brot schon recht trocken, aber noch ►





Selbstgeriebene Brösel sollten einmal durchgeseibt werden: Die groben, die dabei hängen bleiben, heißen in Japan Panko und ergeben eine ganz besonders knusprige Panier.

► schneidbar ist, in Würfel oder blättrig schneiden und entweder gleich zu Knödeln, Füllen oder Aufläufen verwandeln oder für den Vorrat flach auf Tablets ausgebreitet ganz trocknen lassen und erst dann verpacken. Faustregel: Lockere Weißbrote und Gebäck können größer und gröber geschnitten werden, weil sie sich schnell mit Flüssigkeit vollsaugen. Dichte und dunkle Brote eher akkurater und kleiner schneiden, sonst könnten sich trockene Nester im Knödel bilden. Diese Schneidtechniken gelten übrigens auch für Croûtons: Weißbrot kann grob zerpulft oder gewürfelt werden, Schwarzbrot immer sehr klein würfeln, weil es sonst beim Rösten so knusprig werden kann, dass Gefahr für die Zähne droht.

Aus dem fast oder ganz trockenen Knödelbrot (ob aus Brioche oder Semmeln, Laugenbrezen oder Kipferln, Baguette oder Mischbrot, weißem Wecken oder langzeitgeführtem Weizensauerteigbrot) werden Semmel- und Serviettenknödel, Tiroler oder Kaspressknödel, Spinatknödel oder solche mit Roten Rüben, Briocheknöderln oder Brezenknödel (die wiederum kalt aufgeschnitten wie saure Wurst serviert werden können: Biergartenklassiker). Oder sie kommen als Fülle in Hendl, Kalbsbrust oder Gemüse. Croûtons gehören nicht nur als Kontrapunkt auf cremige Suppen, sondern passen auch in Salate.

Komplett trockene Semmerln, Weißbrot, Brioche oder Mischbrot (ohne Körndln) sind mit der Trommelreibe einer Küchenmaschine in Sekundenschnelle in Brösel verwandelt. Siebt man die selbstvermahlenden Brösel einmal durch, bleibt eine Menge der feinen für die üblichen Verwendungen von

Zwetschkenknödeln bis Fisolen, von überbackenem Fenchel oder Fisch bis gebackenem Zeller und natürlich zum Wiener Schnitzel oder zur gebackenen Leber. Zusätzlich hat man eine kleine Menge zackiger, größerer Spezialbrösel. Solche gröberen, hellen Brösel schätzt man in Asien als Panko, weil sie beim Herausbacken besonders knusprig werden. Sie schmecken auch gut mit Olivenöl geröstet auf süditalienische Pastagerichte gestreut (z. B. mit Sardinen) oder mit grünen Oliven, Kräutern, Essig und Olivenöl gemischt als Antipasti.

Übrigens: Auch aus Roggenbrot kann man Brösel reiben. Die sorgen als Zutat im Teig des nächsten Laibs für eine besondere saftige Krume und lange Frischhaltung. Womit sich der Kreis zum frischen Brot geschlossen hat.



ÜBER DIE AUTORIN

**Die Journalistin und Kochbuchautorin Katharina Seiser hat mit ihren Kochbüchern (von der „Jahreszeiten-Kochschule“ mit Starkoch Richard Rauch bis zu „Österreich vegetarisch“ und „Immer schon vegan“) etliche der meistverkauften Kochbücher des Landes geschrieben. Die begnadete Köchin und Schreiberin publiziert regelmäßig im „Falter“, in der „Süddeutschen Zeitung“ und anderen Qualitätsmedien des deutschen Sprachraums.**





# DAS CROISSANT, EIN ECHTER WIENER

Die französische Backkunst, wie wir sie heute kennen, verdankt sich maßgeblich einem Wiener. August Zang brachte das Croissant und den modernen Backofen nach Frankreich und sperrte die erste Edelbäckerei von Paris auf.

TEXT TOBIAS MÜLLER & FOTOS INGE PRADER

**1838** übersiedelte der k. u. k. Offizier August Zang nach Paris und eröffnete dort eine Bäckerei. Er war wenige Jahre vorher zu Besuch in der französischen Hauptstadt gewesen, wo er sich über das dort übliche grobe, recht dunkle Sauerteigbrot ärgerte und das weiße, kleine Gebäck seiner Heimat vermisste – vor allem die Kipferln, die in Wien aus dem damals weltberühmten weißen Mehl aus Ungarn gebacken wurden. Zang witterte eine Marktlücke.

Zang war zwar kein gelernter Bäcker, hatte aber ein wenig technische Chemie studiert und während seiner Zeit beim Militär ein eigenes Gewehr entwickelt – er besaß also ein gewisses technisches Verständnis. Zudem brachte er bei seiner Übersiedlung geübte Bäcker mit. Für seine „Boulangerie Viennoise“ wählte er eine prominente Adresse: die Rue de Richelieu im Herzen von Paris, die damals als schickste Einkaufsstraße der ohnehin sehr schicken Stadt galt. Innerhalb weniger Jahre entwickelte sie sich zu einem so nachhaltigen Erfolg, dass „Viennoiserie“ bis heute in Frankreich der Oberbegriff für butteriges, fluffig-leichtes Gebäck ist.

Zunächst verkaufte Zang vor allem an Exilösterreicher und die Rothschild-Bank, die jeden Tag einen eigenen Wagen schickte. Bald aber entdeckte auch die Pariser High Society den schicken Laden und stand Schlange: Das Geschäft lief so gut, dass neidige Konkurrenten Rauchfangkehrer bezahlt haben sollen, damit diese zu Stoßzeiten bei Zang einkaufen. Die bezahlten Gesellen verdreckten mit ihrem Gewand die sauberen, feinen Kleider der Damen und die weißen Schürzen der Hausmädchen, die für ihre Herrschaften einkauften. Zang löste das Problem pragmatisch: Er zahlte den Rauchfangkehrern mehr als deren Auftragge- ►

Das Croissant, wie wir es heute kennen und unser Pierre es bäckt, geht auf den Wiener August Zang zurück – auch wenn es sich seit Zangs Zeiten sehr gewandelt hat.



August Zang

FOTO: ARCHIV



► ber, damit sie das Geschäft mieden. Welches Gebäck damals den größten Anklang fand, ist leider nicht überliefert. Sicher ist aber, welches die französische Backkunst am nachhaltigsten veränderte: das Wiener Kipferl, das Zang unter dem Namen „Kiffes“ vermarktete. Innerhalb weniger Jahre fand das Gebäck mit seiner charakteristischen Halbmondform zahlreiche Nachahmer – im Laufe der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts verschmolzen Zangs Form und die Pariser Liebe zum Blätterteig zu jenem Croissant, wie wir es heute kennen.

Der erste Hipsterbäcker von Paris

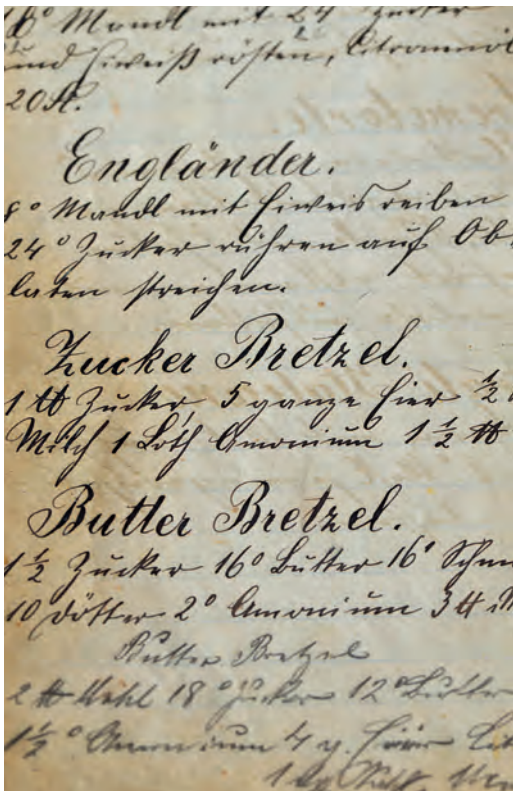
Seinen Erfolg verdankte Zang nicht nur seinem Gebäck, sondern auch seinem Marketinggenie: Er war einer der Ersten, der sein Geschäft mit Marmor und Spiegeln, edlem Holz, teuren Lustern und Vorhängen dekorierte. Bis dahin waren Pariser Bäckereien meist dunkle Lokale, die die Kunden gar nicht betraten, sondern ihr Brot einfach durch ein vergittertes Fenster entgegennahmen. Zangs Bäckerei wurde bald zum gesellschaftlichen Ereignis, wo sich die Reichen und Schönen trafen – und ziemlich genau das, was wir heute einen „Hipsterladen“ nennen würden.

Zudem brandete er seine Backwaren mit einem Stempel: „la main de l’homme n’y a pas touché“ stand darauf zu lesen – „von keiner menschlichen Hand berührt“. Tatsächlich hatte Zang die französische Backkunst modernisiert wie kaum ein anderer: Er dürfte der Erste gewesen sein, der in der Stadt automatische Teigknetmaschinen verwendete, und er brachte als Erster den Dampfbackofen nach Paris – eine Erfindung, die angeblich aus Wien stammte und in Frankreich unbekannt war.

Mithilfe von nassem Reisig am abschüssigen Ofenboden wurde im Backraum Dampf erzeugt – dieser erlaubte es dem Ge-



Barbara van Melle durchforstete für ihr Buch über Zang Bäckerarchive nach alten Rezepten – etwa für mürbe Kipferl, wie er sie wohl gebacken hat.



ZANGS ERFOLG WAR SO NACHHALTIG, DASS WEISSES, WEICHES GEBÄCK IN FRANKREICH BIS HEUTE „VIENNOISERIE“ HEISST.

bäck, viel schöner aufzugehen, knuspriger zu werden und eine prächtige Farbe anzunehmen. Innerhalb weniger Jahre eroberte der „Wiener Ofen“ Frankreich. Französische Techniker entwickelten ihn weiter und automatisierten ihn – bis heute ist die Technik des Dampfeinschießens weltweit in Bäckereien Standard.

Trotz seines großen Einflusses ist Zangs Wirken als Bäcker in Österreich bis heute fast unbekannt. Barbara van Melle, ►

Die Boulangerie Viennoise in der schicken Rue de Richelieu wurde bald zum gesellschaftlichen Treffpunkt.



FOTO: ARCHIV



► Betreiberin des Backateliers und Mastermind hinter dem Wiener Backfestival Kruste und Krume, hat dem Mann nun ein Buch gewidmet (siehe Kasten). „Ich habe mich immer gefragt: was hat einen Mann wie Zang bewogen, von Wien nach Paris zu gehen und ausgerechnet den Franzosen das Backen beibringen zu wollen?“, sagt sie. „Bald habe ich aber gemerkt: Wien galt im 19. Jahrhundert in Europa als Alma Mater der Backkunst.“

Die Stadt war berühmt für ihr weißes Mehl, das aus ungarischem Getreide gemahlen wurde und als eines der besten der

„LA MAIN DE L’HOMME N’Y A PAS TOUCHÉ“ – VON KEINER MENSCHLICHEN HAND BERÜHRT –, VERKÜNDETE ZANG STOLZ ÜBER DAS BROT UND GEBÄCK AUS SEINER MODERNEN BÄCKEREI.

Welt galt, und für die Reinheit und Qualität der Bäckerhefe. In Paris etwa wurde im 19. Jahrhundert vor allem mit Brauerhefe und Resten der Bierpropduktion gebacken, was dem Brot oft einen bierig-vergorenen Geschmack gab. Aus der ganzen Welt reisten Menschen nach Wien, um hier das Bäckerhandwerk zu lernen.

Von Bauzerln und Girafferln

„Außerdem gab es hier eine Vielfalt an Formen für Feingebäck wie sonst nirgendwo“, sagt van Melle. Während in den meisten anderen Ländern der große Laib regierte, wurden hier zahlreiche kleine Gebäcke serviert, nur um die 50 Gramm schwer, aber dafür kunstvoll geformt. Neben Handsemmeln und Kipferln etwa heute vergessene Formen wie das „Bauzerl“ oder das „Girafferl“. Für ihr Buch wühlte und las sie sich durch alte private Bäckerbibliotheken, das Bäckerinnung-Archiv und stieß nicht nur auf Rezepte, sondern auch auf Abbildungen des alten Gebäcks. Gemeinsam mit Bäcker Simon Wöckl buk sie viele der historischen Gebäcke nach. Ströck-Entwicklungsbäcker Pierre Reboul steuerte die modernen Viennoiserie-Rezepte bei – alle, die alten und neuen, finden sich ebenfalls in dem Buch.

Während seine Bäckerei fast vergessen wurde, ist Zang selbst durchaus im Gedächtnis geblieben. Nachdem er seine Bäckerei höchst gewinnbringend verkauft hatte, ging er zurück nach Wien und gründete die Tageszeitung „Die Presse“. Diesmal war der Wissenstransfer umgekehrt: Zangs Vorbild war die Pariser Tageszeitung „La Presse“. Deren revolutionäre Idee: Anzeigen nicht am Ende der Zeitung bündeln, sondern im ganzen Blatt und neben den Artikeln verteilen – ein Modell, das sich als mindestens so erfolgreich und nachhaltig erwies wie der Dampfbackofen.



VOM KIPFERL  
ZUM CROISSANT

Barbara van Melle hat für ihr neues Buch die unglaubliche Geschichte von August Zang recherchiert und zahlreiche vergessene Rezepte für das berühmte Wiener Gebäck des 19. Jahrhunderts ausgegraben. Ströck-Bäcker Pierre Reboul steuerte moderne Viennoiserie-Rezepte bei.



Pichler-Verlag,  
192 Seiten,  
Deutsch,  
2019, € 30

ERLESENER GENUSS  
ZUM NACHLESEN.



El Salvador Pacamara  
Las Isabellas  
Amaretto und Arancini  
Duft. Schoko und  
Cassis notiert  
der Gaumen.



Maranello BIO  
+ Fairtrade  
Dunkel, rassig,  
süß, dicht.  
Ein Kaffee wie  
ein Italienurlaub.



Peru Chanchamayo BIO +  
Fairtrade  
Nussig pfeffrig mit  
Nougatnoten. Trocken  
im Geschmack mit  
röstigem Abgang.



Sumatra Robusta BIO +  
Fairtrade  
Melasse und  
Trockenfrüchte in der  
Nase. Wichtig erdige  
Macht am Gaumen.



Panama Geisha Finca  
Hartmann  
Duftet nach Maracuja  
und Marillen.  
Am Gaumen Calamansi  
und Grapefruit.



Kongo Sopacdi  
Zitronenbiskuit und  
grüne Paradeiser in  
der Nase. Am Gaumen  
Rohrzucker und  
Limettenzesten.



Guatemala Finca Vizcaya  
Himbeeren. Butterkeks.  
Linzer Torte. Sagt die  
Nase. Schmeckt sanft  
und süß mit Tönen  
von Orange.



Costa Rica Alma Negra  
Black Honey  
Fruchtig süß in der Nase.  
Nuancen von Limettensaft  
und Merlot im Geschmack.  
Spritzig im Abgang.



Thailand Pang Khon Catimor  
Duftet nach Lebkuchen  
und Malz.  
Trocken, schokoladig  
und röstig notiert  
der Gaumen.



Honduras Conejo BIO +  
Demeter  
Zimt, Honig und Mandeln  
für die Nase. Salzkristalle  
und Milchschokolade für  
den Gaumen.



Caruso Blend  
Der Nase nach  
Röstaromen, Kakao, und  
Madeleines. Milchschokolade  
und Haselnuss meint  
der Gaumen.



Äthiopien  
Yirgacheffe Reko  
Duft nach Mango,  
Malve und Marille.  
Schmeckt zitronig und süß  
wie reifes Steinobst.



Mexiko BIO  
+ Fairtrade  
Der Nase nach Gräser,  
Marzipan und Karamell.  
Dem Gaumen nach  
Nussbrot, Kakao  
und Ribiseln.



Santo Domingo  
Barahona  
Kräftige Aromen von  
Kräutern, Nüssen und  
Schoko. Am Gaumen  
Kakao und trockener  
Martini.



Alt Wiener Gold  
Duftet nach  
gebrannten Mandeln  
und dunklem Karamell.  
Schmeckt nach Cassis  
und Schwarztee  
mit Milch.



Burundi Kanyaza  
Kiririma  
Der Nase nach Birne,  
Hibiskus, Milchtöffe  
und Jasmin. Schmeckt  
nach Maracuja  
und Traubensaft.



Kolumbien Cauca  
La Laja  
In der Nase Vanille,  
Mandelbrot, Cassis.  
Am Gaumen  
Blutorange und  
Schwarztee.



Äthiopien Sidamo BIO +  
Fairtrade  
Nase: Marille,  
Bergamotte,  
Biskuit. Gaumen:  
Sanft, karamellig,  
leicht fruchtig.



Kenia Kirinyaga  
Kamwangi  
Hagebutte, Rhabarber,  
Ingwer meint die  
Nase. Beeren, Orange,  
Schwarztee ergänzt der  
Gaumen.



Bio-Mokka BIO +  
Fairtrade  
Duftet nach Ingwer-  
keks, Orange und  
Windringerl. Schmeckt nach  
Gewürzen, Milchkakao  
und Nussöl.



Bolivien Caranavi BIO +  
Fairtrade  
Aromen von  
gebrannten Erdnüssen  
und Gewürzen.  
Am Gaumen dicht,  
schokoladig & trocken.



Byzantiner  
Aromen von  
Lebkuchen, Ingwer  
und Gewürzen.  
Schmeckt erdig kräftig,  
Nussig.  
Nach Urlaub.



Brasilien Iapar Rot  
DEMETER + BIO  
Honig, Nougat und  
Milchbrot erfreuen die Nase.  
Nuss, Liebstöckel  
und Minzschoko  
den Gaumen.



Nepal Mt. Everest  
Supreme  
Aromen von Cassis  
und Ingwerkeksen in  
der Nase. Am Gaumen  
leicht röstig, trocken  
und nussig.



Brasilien  
Catucaí-Açu  
In der Nase Himbeeren  
und türkischer Honig.  
Süß und karamellig  
am Gaumen.



Vivaldi Blend  
Elegante, leicht  
fruchtige Noten  
in der Nase. Mild, süß  
und nussig  
im Geschmack.



Jamaika Blue  
Mountain  
Kirsche, Cognac,  
Lebkuchen in der Nase.  
Orange, Salzkaramell,  
Nougat am Gaumen.



Kuba Turquino Lavado  
Die Nase meldet  
Spekulatius, Gewürze  
und Nougat.  
Dicht und schokoladig  
der Geschmack.



Sumatra Mandheling BIO +  
Fairtrade  
Feigen und Schoko-  
pudding nach der Nase.  
Süß, dicht, Nuss dem  
Gaumen nach.



Karmelitermischung BIO +  
Fairtrade  
Duftet nach Mandeln  
und Kardamom.  
Schmeckt süß und  
lang nach Nougat.



Scarlatti Blend  
Der kleine Italiener.  
Mit Bitterschokolade  
und Feigen.  
Lang im Abgang.



Rossini Blend  
Süß, erdig, dicht.  
Mit Rosinen und  
Schokoladennoten.  
Pures Italien.



Gold Spezial  
Aromen von Milchbrot  
und Neapolitanern.  
Mild und schokoladig.  
Wie weich der Abgang!

Unsere Spezialität sind Spezialitäten.  
Bevorzugt Fairtrade und Bio. Täglich  
frisch geröstet in unserer State of the Art  
Röstmaschine, die den erlesensten Bohnen  
ihre mannigfaltigen Nuancen entlockt. Kosten  
kommen? Schleifmühlgasse 23, 1040 Wien.  
Oder gleich bestellen auf [altwien.at](http://altwien.at)





# Urbrot, urgut

**Als unser Bio-Einkorn-Leinsamenbrot das erste Mal ofenwarm und frisch gebacken vor uns gelegen ist, war das ein bisschen ein emotionaler Moment. Drei Jahre und ganz viel Wissen waren für dieses Brot nötig – aber als wir es dann gekostet haben, war uns klar: Es hat sich ausgezahlt.**

FOTO LUKAS LORENZ

**E**inkorn ist so etwas wie der Urweizen: Es dürfte das allererste Getreide gewesen sein, das Menschen domestizierten. Archäologische Funde zeigen, dass es bereits vor 10.000 Jahren angebaut wurde, ganz zu Beginn der Landwirtschaft. Im Gegensatz zu allen anderen Weizensorten unterscheidet es sich kaum von seinen wilden Verwandten.

Urweizen ist mühsam anzubauen, da sein Ertrag sehr niedrig ist: Auf derselben Fläche können wir höchstens ein Drittel der Menge von modernem Weizen ernten. Und es ist sehr schwer, gutes Brot daraus zu backen, weil Teig aus Einkornmehl viel weniger schön aufgeht als aus modernem Weizen. Gleichzeitig hat es aber eine ganze Reihe von Vorteilen.

## Besonders viel Geschmack

Urweizen hat ganz besonders viel Geschmack, weil seine Körner sehr klein sind (kleine Körner haben eine verhältnismäßig größere Oberfläche und damit mehr Schale, und in der Schale sitzt der Geschmack). Er enthält jede Menge Beta-karotin und damit ganz viele gesunde

Antioxidantien – Einkornmehl bekommt dadurch auch seine charakteristische goldgelbe Farbe. Und es ist besonders bekömmlich, weil es sehr wenige ATIs und FODMAPs enthält – jene Stoffe im Getreide, die manche Menschen schlecht verdauen können.

Unser Einkorn stammt aus dem Weinviertel und wird dort nur für uns von Biobauer Nikodemus Collorredo-Mannsfeld angebaut. Wir vermahlen es zu reinem Einkornvollkornmehl und setzen zunächst zwei Teige an: einen Sauerteig und einen Vorteig (in der Fachsprache ein Poolish), die beide 24 Stunden gären dürfen. Dann werden die zwei gemischt, etwas rasten gelassen, zu Laiben geformt und in einer Kastenform gebacken.

Um die Süße des Einkorns noch zu unterstreichen, mischen wir Honig in den Teig. Für noch mehr wertvolle Inhaltsstoffe und Geschmack kommen Leinsamen, Sonnenblumenkerne und Einkornflocken dazu. Das Ergebnis können Sie jetzt in jeder Ströck-Filiale kosten. Wir hoffen, Sie sind genauso begeistert wie wir.





**KAFFEEKEKS**

Klassischer Linzerteig, mit Kaffee verfeinert, in Milkschokolade getunkt und mit Erdbeermarmelade gefüllt. Ab 5. November als Teil der Teebäckerei erhältlich.

**STUDENTENFUTTER**  
Herrlich fluffig geht diese Biskuitmasse mit Rosinen und Nüssen zur Sache – die ideale Belohnung nach einem harten Tag, aber keineswegs nur für Studierende gemacht! Ab 5. November als Teil der Teebäckerei erhältlich.

# KEKS IST KUNST

Gerade die kleinen Sünden muss man mit Genuss zelebrieren. Deswegen haben wir diesmal unsere besten Kekse vor den Vorhang gebeten – aber erst nachdem sie sich entsprechend in Positur geworfen haben.

FOTOS LUKAS LORENZ

**LINZERTALER**

Herrlich luftige Linzermasse, dazu Marillenmarmelade mit 55 Prozent Fruchtanteil aus Kittsee. Danach noch mit weißer Schokoladenkuvertüre veredelt. Ab 5. November als Teil der Teebäckerei erhältlich.

**ANISPLÄTZCHEN**

Diese leichten Biskuitkekse verführen mit wunderbar würzigem Anisgeschmack. Gerade in der festlichen Zeit gut zu wissen: Die gerösteten Anissamen regen die Verdauung an! Ab 5. November erhältlich.



**VANILLEKIPFERL**

Den absoluten Klassiker gibt es bei uns auch aus Dinkelvollkornmehl – in beiden Varianten aber werden sie mit echter Bourbonvanille gebacken. Weil man den Unterschied eben schmeckt! Ab 5. November erhältlich.

**MAKRONE**

Diese herrlich mandeligen Kekse werden aus Marzipanrohmasse gemacht, die sternförmig dressiert und dann gebacken wird. Ab 5. November als Teil der Teebäckerei erhältlich.

**KOKOSBUSSERL**

Die saftig knusprigen Kokosbusserln bringen eine Idee Exotik auf den Keksteller – aber auf die beliebte Art, die uns seit Generationen vertraut ist. Ab 5. November erhältlich.

**HUSARENKRAPFERL**

En garde! Das Husarenkrapferl ist nicht zufällig eines unserer beliebtesten Weihnachtskekse: Köstliche Marillen aus Kittsee und feiner Nussmürbteig machen diesen Keks zum Klassiker. Ab 5. November sortenrein und als Teil der Teebäckerei erhältlich.



**MANDELWELLE**

Butteriger Mürbteig mit Florentinermasse, gefüllt mit feinstem Nougat, getunkt in dunkle Schokolade. Ab 5. November als Teil der Teebäckerei erhältlich.

**AMARENAKEKS**

Mürbteig mit Nüssen, mit Ribiselmarmelade gefüllt, mit Amarenakirsche garniert und mit dunkler Schokolade überzogen. Ab 5. November als Teil der Teebäckerei erhältlich.

**LINZERSAVARIN**

Ein luftiger Linzerteig mit einem Tupfer Himbeermarmelade, gehackten Pistazien und viel dunkler Schokolade: So edel kann Naschen sein. Ab 5. November als Teil der Teebäckerei erhältlich.



## FLORENTINER

Unsere Florentiner verführen mit einer köstlichen Mischung aus Mandeln und Honig auf einem in zarte Schokolade getunkten, knusprigen Mürbteig. Ab 5. November als Teil der Teebäckerei erhältlich.

## ZIMTSTERN

Die Klassiker unter den weihnachtlichen Keksen schlechthin. Wir machen die herrlich aromatischen Kekse, wie es sich gehört, aus Buttermürbteig mit Zimt. Obendrauf kommt eine halbe Mandel zur Verzierung. Ab 5. November erhältlich.



## HAUSKEKS

Unsere Hauskekse heißen so, weil sie in der kalten Jahreszeit eigentlich immer im Haus sein sollten. Sie sind aus reinem Butter-Linzerteig gefertigt und werden zart braun und knusprig gebacken. Ab 5. November erhältlich.







# Den Gipfel frieren

Pierre Reboul, der bei Ströck die Entwicklung neuer Produkte an führender Stelle vorantreibt, stammt aus Toulon, der Küstenstadt am unteren Ende der Côte d'Azur. Die Stadt mag vergleichsweise wenig vom Glamour des weltberühmten Küstenabschnitts am Mittelmeer abbekommen haben – dafür aber wurde in einer lokalen Patisserie eine weit über die Grenzen hinaus bekannte Spezialität erfunden: Der Chanteclair ist ein halbgefrorenes Dessert aus Baiser und Oberscreme, das im Original mit karamellisierten Mandeln verfeinert wird. Für unser herbstliches „Backen mit Pierre“ hat sich Reboul der heimatischen Köstlichkeit angenommen und sie mit Maronicreme als „Montblanc“ neu interpretiert.

Auch das ist ein typisch französisches Dessert, wenngleich es im Original von dem aus Österreich stammenden Zuckerbäcker Anton Rumpelmayer 1903 in dessen berühmtem Etablissement Angelina in der Rue de Rivoli, gleich beim Louvre, erfunden wurde. Dass dessen Montblanc aus Baiser, Obers und Maronireis aber keineswegs gefroren ist, erschien unserem Pierre nicht ganz logisch: „Der Gipfel des Montblanc liegt schließlich im ewigen Eis.“ Da kann man ihm nur zustimmen – speziell, wenn man die köstlich leichte, kühle und doch schon an Weihnachten gemahnende Maroniherrlichkeit einmal verkostet hat. Dass sie noch dazu spektakulär hübsch anzusehen und gar nicht schwer zu machen (und obendrein perfekt im Vorhinein zuzubereiten) ist, ist nur ein zusätzliches Argument. 

FOTOS LUKAS LORENZ



# Halb gefrorener Montblanc mit Maronireis

ZUTATEN (FÜR 8 PORTIONEN)

**Baisermasse**  
**100 g Eiweiß**  
**100 g Kristallzucker**  
**100 g Staubzucker**

**Oberscreme**  
**250 g Obers**  
**100 g Mascarpone**  
**50 g Zucker**  
**1 Vanilleschote**

**Maronireis**  
**1 Glas „Bonne Maman**  
**Maronicreme“ (z. B. bei Merkur)**  
**370 g gedämpfte, geschälte**  
**Maroni (Fertigprodukt)**  
**1 Schuss Jamaika-Rum**

**Außerdem**  
**etwas Staubzucker**  
**nach Wunsch 8 glasierte Maroni**  
**(„Marrons glacés“)**  
**und gehackte Pistazien**  
**als Garnitur**

**WERKZEUG**  
**1 Dressiersack mit Baiser-**  
**und Maronireistülle**  
**(im Küchenfachhandel),**  
**8 Dessertringe**  
**à 6 cm Durchmesser**

ZUBEREITUNG

Für das Baiser das Eiweiß mit dem Kristallzucker steifschlagen, dann den gesiebten Staubzucker einmischen. Mit einem Dressiersack auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech Baisers von ca. 4 cm Durchmesser aufspritzen. In den 130 °C heißen Backofen schieben, nach 15 bis 20 Minuten auf 90 °C herunterdrehen und gut 6 Stunden trocknen lassen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Für den Maronireis die gedämpften Maroni in der Küchenmaschine pürieren, das Glas Maronicreme und den Rum untermischen, bis eine glatte Creme entsteht. Kühlstellen.

Für die Oberscreme Obers, Zucker und Mascarpone mit dem ausgekratzten Mark einer Vanilleschote steif schlagen und ebenfalls in einen Dressiersack füllen.

Die Dessertringe auf einer mit Backpapier ausgelegten Unterlage, die im Tiefkühler Platz hat, ca. 1 cm hoch mit der Oberscreme füllen. Jeweils ein Baiser daraufsetzen und andrücken, sodass es ganz zu Boden sinkt. Mit Obersmasse auffüllen, je ein weiteres Baiser daraufsetzen, nochmals andrücken und mit wenig Oberscreme mit einer Konditorpalette glattstreichen. Für mindestens 2 Stunden im Tiefkühler durchfrieren lassen – kann aber auch im Voraus zubereitet werden und über Nacht im Tiefkühler bleiben.

Vor dem Servieren die Maronicreme in den Dressiersack mit einer Maronireistülle füllen und in kreisförmigen Bewegungen auf die Desserts aufbringen, sodass ein spitzer Gupf entsteht. Nach Wunsch mit je einer Marron glacé und Pistazienstreusel ausdekorieren, mit Staubzucker beschneien und sofort genießen.



DER MONTBLANC IST EIN  
DESSERT AUS BAISER, OBERS-  
CREME UND MARONIREIS.  
PIERRE SERVIERT ES  
HALB GEFROREN: „DER  
GIPFEL DES MONTBLANC  
LIEGT SCHLIESSLICH  
IM EWIGEN EIS.“





# Im Dienste Ihrer Knusprigkeit

**Brot toasten kann bald einmal ein Gerät – dieses Modell aus dem Vereinigten Königreich aber erledigt das Rösten einer Scheibe Brot mit majestätischer Vollkommenheit.**

TEXT SEVERIN CORTI & FOTO LUKAS LORENZ

Es ist nicht verwunderlich, dass es gerade die Briten in Sachen Toaster-Entwicklung zu weltweit führender Kompetenz gebracht haben. Schließlich ist die Qualität des Brots auf der Insel nicht eben herausragend – zurückhaltend formuliert. Das feuchte, labberige Gebilde, das einem jenseits des Ärmelkanals als Brot untergeschoben wird, lässt sich eben nur in geröstetem Zustand konsumieren. Dementsprechend zentral ist der Platz, den der Toaster am Frühstückstisch englischer Familien einnimmt. Und dementsprechend viel Hirnschmalz haben britische Ingenieure in die Entwicklung guter Toaster investiert.

Ganz klar: Deutlich mehr als 100 Euro, die für den hier vorgestellten Dualit-Toaster veranschlagt werden, sind frivol viel Geld. Andererseits kauft man sich damit aber nicht nur einen Toaster, der das Frühstücksbrot zu legendär gleichmäßiger Perfektion röstet: Wer noch ein paar Euro in eine Sandwichzange investiert, entsteht damit auch einen tadellos funktionierenden Sandwichtoaster.

## Designklassiker

Das Geheimnis des Designklassikers ist seine solide Mechanik, die seit seiner Präsentation in den 1950er-Jahren nur in Details verändert wurde. Im Gegensatz zu Mitbewerbern gibt es beim Dualit



deshalb bis heute eine Reihe von Ersatzteilen, die, sollte tatsächlich einmal etwas kaputtgehen, von sehr durchschnittlich begabten DIY-Bastlern ausgetauscht werden können.

Das hier vorgestellte Modell kann auch große Brotscheiben, wie sie in Weltgegenden mit richtig gutem Brot existieren (also zum Beispiel hier in Österreich) im Ganzen toasten. Noch ein Vorteil: Im Gegensatz zu den meisten anderen Toastern erlaubt es der Dualit, das Brot auch während des Röstens hochzuschieben, um zu schauen, wie lange es noch dauert.

Wer jetzt so ein Ding für sich haben will, sollte aber nicht allzu lange zaudern: Wer weiß, wie sich nach dem bevorstehenden Brexit die Zollgebühren in die Höhe schrauben und welche Hindernisse sonst noch bevorstehen?



## LANG SEI DER SCHLITZ

**Der Langschlitztoaster von Dualit mit der patentierten Peek-and-Pop-Technologie ist mit einer speziellen Bagel- und Auftaufunktion ausgestattet. Er hat eine Krümelschublade und extra lange, extra breite Schlitzte – ideal auch für Sandwiches. Er ist ab 139 Euro im Internet bei verschiedenen Anbietern erhältlich.**

[www.dualit.com](http://www.dualit.com)





# COMING SOON...

ab März 2020 in 1010 Wien





„Warte! Ich hab die Brösel vergessen!“

DRAWING BY MICHAEL MASLIN, ORIGINALLY PUBLISHED IN „THE NEW YORKER“



# Kofferbacken!

## Der Leckerbissen Leogangs

Im Hotel und Chaletdorf PURADIES warten 500.000 m<sup>2</sup> Wohlfühl- und Wellnessareal, hochdekorierte Gastronomie und Europas meist prämierte Hotelbar. Gusto auf mehr? Dann gleich am Gewinnspiel teilnehmen!

PURADIES-  
Fan werden und  
**GEWINNEN!**



In diesem Sackerl stecken:



3 Gabeln und 91 Punkte von Falstaff



5 Designpreise für die vermutlich längste Bar Europas



500.000 m<sup>2</sup> Freiraum und ...



**5 x 2 Übernachtungen im PURADIES**  
für Zwei in der Deluxe Suite inklusive 3/4-Genießerpension.  
Gewinnspiel auf: [stroeck.at](http://stroeck.at) und [facebook.com/puradies](https://facebook.com/puradies)

Hotel & Chalets  
**PURADIES**

Rain 9 · 5771 Leogang · Österreich  
T +43 6583 8275 · [info@puradies.com](mailto:info@puradies.com) · [www.puradies.com](http://www.puradies.com)

## Jetzt gewinnen: 5 x 2 Übernachtungen im PURADIES

für Zwei in der Deluxe Suite  
inkl. 3/4-Genießerpension.

Infos auf [stroeck.at](http://stroeck.at) und  
[facebook.com/puradies](https://facebook.com/puradies) sowie  
auf allen **Ströck-Brotsackerln**.

Hotel & Chalets  
**PURADIES**

Rain 9 · 5771 Leogang · Österreich  
T +43 6583 8275 · [info@puradies.com](mailto:info@puradies.com) · [www.puradies.com](http://www.puradies.com)





FOTO: STELLA KAGER

# CAROLA DEUTSCH

Carola Deutsch fühlt sich, als sei sie mit Malerpinsel und Farben auf die Welt gekommen – nichts und niemand ist davor sicher, von ihr mit kräftigen Farben bemalt zu werden. Sie wurde 1989 in Graz geboren, absolvierte die Ortwein-Schule für Kunst und Design und die Meisterklasse Malerei. 2012 gründete sie gemeinsam mit ihrer Schwester Sabrina das Künstler-

kollektiv DECASA. Ihre Werke zieren Wände, Leinwände und Körper von New York bis Barcelona, bei den Tattoo Industry Awards 2017 in London wurde sie als Best Female Artist nominiert. In Wien hat sie die Ströck-Filiale Ringturm am Schottenring mit einem großen Wandgemälde verschönert.

[www.decasa.at](http://www.decasa.at)



---

# GRIFFIG, NICHT GLATT

Für jede Ausgabe unseres Magazins bitten wir eine junge Künstlerin oder einen jungen Künstler, eine Doppelseite zu gestalten. Vorgaben gibt es keine – wir teilen den Kreativen nur das Thema der Ausgabe mit.

---

Diesmal hat sich **Carola Deutsch** von **DECASA** für uns verwandelt.

---





**METAMORPHOSE**

2019 / Carola Deutsch / 100 x 130 cm

Acryl, Wachskreide, Marker und

Tapetenstück auf Leinwand