



1, 2 oder 3: Am „Tag des Kaffees“ purzeln bei Ströck die Kaffeepreise

Zur Feier des Tages verwöhnt Ströck Kaffeeliebhaber am 1. Oktober 2021 mit köstlichen Bio-Kaffeekreationen um nur einen Euro. Das Angebot gilt in allen Ströck-Filialen und Ströck-Feierabend-Bäckereien.

Während der Tag für das „123-Ticket“ der österreichischen Bundesregierung noch nicht gekommen ist, gilt bei Ströck, kürzlich von Falstaff als [beliebteste Bäckerei Wiens](#) prämiert, am kommenden Freitag bereits die „123-Regel“ für alle Kaffeefans. Und sie hat nichts mit dem bekannten Verwirrspiel rund um die Covid-„Gs“ zu tun, ist dafür ganz einfach zu verstehen und schmeckt umso besser. Ein kleiner Kaffee kostet einen, ein mittlerer zwei und ein großer XL-Kaffee nur drei Euro. In die Tasse kommt nur FAIRTRADE-zertifizierte Bio-Qualität aus nachhaltigem Anbau. Gäste können in den 73 Filialen inklusive der zwei Ströck-Feierabend-Bäckereien aus beliebten Klassikern wie Espresso, Cappuccino oder Caffè Latte und kreativen Köstlichkeiten wie Carameloccino wählen. Dazu gibt es Milchvarianten aus Österreich: Bio-Vollmilch, laktosefreie Halbfett-Milch und vegane Alternativen wie Bio-Sojadrink und Bio-Haferdrink.

„Ströck ist der Kaffee-Pionier unter den Bäckern und hat sich als erster mit der perfekten Kaffe Zubereitung beschäftigt. Diese Qualität der nachhaltig angebauten Bio-Bohnen und das Fachwissen unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wissen unsere Kundinnen und Kunden zu schätzen. Damit der Kaffee täglich noch besser schmeckt, bildet sich unser Team laufend in der eigenen ‚Ströck Barista-Akademie‘ fort“, betont Geschäftsführerin **Gabriele Ströck**.

Für den köstlichen Geschmack und die ansprechende Optik sorgen die Ströck-Mitarbeiter, die sich seit nunmehr neun Jahren in der hauseigenen „Ströck Barista-Akademie“ das Fachwissen rund um die perfekte Kaffe Zubereitung aneignen. Bei Ströck wird der Kaffee ausschließlich in professionellen Siebträgermaschinen des traditionsreichen italienischen Familienunternehmens Faema zubereitet. Für die schonende Röstung der erlesenen Kaffeebohnen, die dem Kaffee zu seinem einzigartigen Aroma verhilft, zeichnen die Wiener Kaffeerösterei „Alt Wien“ und der Hamburger Kaffeespezialist G.C. Breiger verantwortlich.



FAIRTRADE und Bio seit 15 Jahren

Ströck verwendet für die Zubereitung der zahlreichen Kaffeespezialitäten ausschließlich Arabica-Bohnen mit Bio-FAIRTRADE-Gütesiegel kleiner Kaffeeplantagen in Süd- und Mittelamerika. Dank des einzigartigen Klimas auf einer Höhe von über 1.400 Metern kann die Bohne ihren unverkennbaren Geschmack und ihr kräftiges Aroma entwickeln. Die Langzeitröstung in der Trommel spiegelt sich im Geschmack des Kaffees wider. Durch das schonende Rösten der Bohnen entwickelt sich ein vielschichtiges Geschmacksprofil, vergleichbar mit dem Geschmack dunkler Schokolade. Im Gegensatz zu Industrieröstungen, können bei der Zubereitung in der Trommel ungewollte Säuren abgebaut werden. So wird der Kaffee bekömmlich, ohne seinen einzigartigen Charakter zu verlieren.

Das Familienunternehmen mit zwei Produktionsstandorten in Wien Donaustadt wurde 1970 gegründet, hat bereits 73 Filialen in Wien und Umgebung und beschäftigt über 1.350 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Mit 40 Lehrlingen investiert das Unternehmen in die Ausbildung der nächsten Generation. Brot und Gebäck ohne Zusatzstoffe, lange Teigruhe und ein breites veganes und vegetarisches Sortiment mit Heißgetränken in Bio-FAIRTRADE-Qualität überzeugen die Kundinnen und Kunden Tag für Tag. Der Bioanteil des verwendeten Mehls liegt bereits bei 60 %, das Getreide stammt zu 100 % aus Österreich. Das Restaurant Ströck-Feierabend im 3. Wiener Gemeindebezirk konzentriert sich auf Speisen rund ums Brot und setzt auf regionale und saisonale Zutaten. Die beiden „Ströck-Feierabend-Bäckereien“ befinden sich auf der Landstraßer Hauptstraße und in der Rotenturmstraße.

Bildmaterial zum Download auf:

www.stroeck.at/presse

Copyright: Lukas Lorenz

Rückfragen: Andrea Unger-Posch, Marketingleitung
E-Mail: andrea.unger-posch@stroeck.at, Tel: +43 676 845560244