

Traditionsbäckerei Ströck baut nachhaltiges „Wiederbrot“-Angebot weiter aus.

Wiens beliebteste Bäckerei schont wertvolle Ressourcen und verarbeitet „Brot von gestern“ zu köstlichem „Wiederbrot“. Das Sortiment besteht mittlerweile aus dem knusprigen „Bio-Wiederbaguette“, dem saftigen „Bio-Wiederweckerl“ und dem unwiderstehlichen „Bio-Feierabend-Wiederbrot“.

Wien (LCG) – Die traditionsreiche, familiengeführte Wiener Bäckerei Ströck legt großen Wert auf Nachhaltigkeit, darum wird in jedem ihrer „Wiederbrote“ ein Teil Brot vom Vortag – in diesem Fall das „Bio-Roggen-Pur“-Brot, das aus der Überproduktion nicht in den Verkauf gelangt ist, verarbeitet. Die beliebte „Wiederbrot“-Familie wächst ständig, neben dem „Bio-Feierabend-Wiederbrot“ und dem „Bio-Wiederweckerl“ ist nun auch das „Bio-Wiederbaguette“ in den über 70 Filialen der laut Falstaff-Voting beliebtesten Bäckerei Wiens erhältlich. Das knusprige „Bio-Wiederbaguette“ ist nicht nur nachhaltig und schmeckt köstlich, sondern erhält durch reichlich Bio-Sesam und -Leinsamen auch eine ganz spezielle feine, nussige Note.

„Brot und Gebäck sind jene Lebensmittel, die mit Abstand am häufigsten weggeworfen werden, obwohl sie noch genießbar wären. Unsere ‚Wiederbrot‘-Familie hilft uns mit Brot als wertvollem Kulturgut und Rohstoff effizienter umzugehen und unseren Kunden gleichzeitig ein wirklich gelungenes nachhaltiges Produkt mit unwiderstehlichem Geschmack anzubieten“, so **Philipp Ströck**, Bäckermeister in dritter Generation.

Nachdem das nachhaltige „Wiederbrot“-Angebot der Traditionsbäckerei Ströck so großen Anklang bei bewussten Kundinnen und Kunden findet, wird das „Wiederbrot“-Sortiment laufend erweitert. Details und weitere Informationen auf stroeck.at (<https://stroeck.at/neuigkeiten/aus-brot-wird-wieder-brot>).

Über Ströck

Das Familienunternehmen mit zwei Produktionsstandorten in Wien Donaustadt wurde 1970 gegründet, umfasst bereits 73 Filialen in Wien und Umgebung und beschäftigt über 1.350 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 Kunden Tag für Tag. Der Bioanteil des verwendeten Mehls liegt bereits bei 60 Prozent, das Getreide stammt zu 100 Prozent aus Österreich. Das Restaurant „Ströck-Feierabend“ serviert 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. Weitere Informationen auf stroeck.at

+++ BILDMATERIAL +++

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Verwendung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf <https://www.leisure.at> (Schluss)

Rückfragehinweis:

leisure communications

Maurizia Maurer

Tel.: +43 664 8563004

<mailto:mmaurer@leisure.at>

<https://www.leisure.at/presse>