

Gault & Millau kürt Ströcks Faschingskrapfen zu Wiens bestem Krapfen 2022 – BILD

Die traditionsreiche, familiengeführte Wiener Bäckerei Ströck gewinnt das zweite Jahr in Folge den alljährlichen Krapfentest des weltbekannten Restaurantguides Gault & Millau. Der zweite Platz geht an den K.u.K. Hofzuckerbäcker Demel und der dritte an die Konditorei Groissböck.

Wien (LCG) – Krapfen sind in Österreich zur Faschingszeit in aller Munde und stehen hoch im Kurs bei Herr und Frau Österreicher. Wie jedes Jahr hat Gault & Millau im Rahmen des traditionellen Krapfentests den besten Krapfen der Bundeshauptstadt – in der klassischen Ausführung mit Marillenmarmelade – verkostet. Insgesamt 19 Krapfen wurden von einer erfahrenen Expertenjury rund um das Gault & Millau-Redaktionsteam sowie Spitzenkoch **Peter Zinter** (Lieblingsfisch am Karmelitermarkt), der Pâtissière des Jahres **Noemi Krondorfer** und Lehrerin für Kochen, Patisserie und Ernährungslehre **Christine Egger** (Tourismusschulen Modul) in einer Blindverkostung getestet und bewertet. Den klaren Sieg holte sich die laut Falstaff-Voting beliebteste Bäckerei Wiens Ströck, deren Krapfen die Expertenjury in jeglicher Hinsicht überzeugte. Der zweite Platz geht an den K.u.K. Hofzuckerbäcker Demel und der dritte an die Konditorei Groissböck.

„Wir freuen uns sehr, dass unsere Faschingskrapfen zum zweiten Mal in Folge als Sieger des beliebten Gault & Millau Krapfentests hervorgehen und somit die besten Krapfen der Bundeshauptstadt sind“, freut sich **Philipp Ströck**, Bäckermeister in dritter Generation.

Besonderes Augenmerk legten die Krapfenexperten dieses Jahr auf einen stimmigen goldbraunen Farbton, einen gleichmäßigen daumendicken Kragen rund um den Krapfen, frisch-zarten hefigen Geruch und flaumigen Teig. Natürlich sollte bei Wiens bestem Krapfen auch die Marmelade gut verteilt, die Marille erkennbar und Süße und Säure gut balanciert sein. Der Sieger-Krapfen der Bäckerei Ströck ist nur der beste, sondern mit einem Preis von 1,30 Euro auch der günstigste unter den Top Ten.

Top Ten des Gault & Millau-Krapfentests 2022:

1. Bäckerei Ströck
2. K.u.K. Hofzuckerbäcker Demel
3. Konditorei Groissböck
4. K.u.K. Hofzuckerbäckerei Heiner
5. Bäckerei Der Mann
6. Bäckerei Felber
7. Bäckerei Szihn
8. Joseph Brot
9. Kurkonditorei Oberlaa
10. Hotel Imperial Wien

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 Teigreife 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 Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf www.leisure.at. (Schluss)

Rückfragen & Kontakt:

leisure communications

Maurizia Maurer

Tel.: +43 664 8563004

<mailto:mmaurer@leisure.at>

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