Die Kunst des Brotes zum Nachlesen: 50 Jahre StrÃ¶ck fÃ¼r die Ewigkeit â€“ BILD

ID: LCG20391 | 26.10.2020 | Kunde: StrÃ¶ck | Ressort: Chronik Ã–sterreich | Medieninformation

144 Seiten erzählen über Backtradition, Handwerk und die Leidenschaft zum Grundnahrungsmittel Brot. Buch ab 27. Oktober 2020 erhältlich.

Bilder zur Meldung in der Mediendatenbank: © Ströck

Wien (LCG) – Bereits seit einiger Zeit spielte Bäckermeister **Gerhard Ströck** mit dem Gedanken, die fünfzigjährige Erfolgsgeschichte des Familienbetriebs in einem Buch festzuhalten. Die große Jubiläumsfeier musste heuer aufgrund von Covid-19 ohnedies ausbleiben. Der ideale Zeitpunkt also, ein halbes Jahrhundert Backtradition zu dokumentieren und jene Menschen zu zeigen, die hinter diesem Erfolg stehen und ihn täglich mitgestalten.

> „Meine fünf Enkelkinder haben mir an einem Sonntagnachmittag beim Marmorkuchenbacken den überzeugenden Anstoß gegeben. Alle wollten dem Opa zur Hand gehen und nicht nur einmal rief eines der Kinder währenddessen: ‚Ich will auch Bäcker werden!' Die Begeisterung über das Handwerk ist also auch in der vierten Generation fest verankert. Mit dem Buch möchte ich unsere reiche Geschichte als Rückschau und Inspiration für die Jungbäckerinnen und -bäcker festhalten, die vielleicht einmal die Zukunft von Ströck-Brot mitgestalten", so **Gerhard Ströck**.

Eine reich illustrierte Familiengeschichte auf 144 Seiten

Das Buch „Die Kunst des Brotes" erzählt, wie die einst kleine Bäckerei in Wien-Donaustadt zu einem der größten Bäckerei-Unternehmen des Landes aufgestiegen ist. Kreativität und Leidenschaft prägten über 50 Jahre hinweg das Selbstverständnis dieses Familienbetriebs mit seinen heute über 1.400 Mitarbeitern.

Journalist und Autor **Reinhard Göweil** verpackt gemeinsam mit dem auf Koch-und Genussbücher spezialisierten **Jürgen Ehrmann** ein halbes Jahrhundert Ströck in eine spannende, detailreich geschriebene Firmenbiografie, die von zahlreichen Innovationen geprägt war und ist: Die Gründung einer eigenen Filialkette, die frühe Erweiterung des Angebots um Bio-Backwaren sowie das Feierabend-Restaurant, in dem Nachhaltigkeit und altes Bäckerhandwerk vereint sind. Über den Aufbau des Sport-Sponsorings für den Familienbetrieb berichtet Werber **Erich Götzinger**. Er begleitete Gerhard Ströck über 20 Jahre durchs Berufsleben und verantwortet zahlreiche Events. Mit rund 40 Athleten im Laufe der Jahre gilt die Wiener Bäckerei Ströck als einer der größten privaten Unterstützer im österreichischen Sport.

Der mehrfach ausgezeichnete Fotograf **Lois Lammerhuber** verbrachte mit Gerhard Ströck viele gemeinsame Stunden in der Backstube, um die Tradition, das Handwerk und die Leidenschaft zum Brot in Bildern einzufangen. 144 Seiten zeigen eine reich illustrierte Familiengeschichte, die den Wert des Grundnahrungsmittels Brot feiert – und dessen historische Bedeutung in Kunst, Religion und Kultur.

„Die Kunst des Brotes" ist ab 27. Oktober 2020 online, im gut sortierten Fachhandel und in ausgewählten Ströck-Filialen um 28 Euro erhältlich.

Über Ströck

Das Familienunternehmen mit zwei Produktionsstandorten in Wien Donaustadt wurde 1970 gegründet, umfasst bereits 72 Filialen in Wien und Umgebung und beschäftigt über 1.400 Mitarbeiter. Mit 80

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 50 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; viele davon werden im eigenen Garten in Aspern geerntet. Die beiden „Ströck-Feierabend-Bäckereien" befinden sich auf der Landstraßer Hauptstraße und in der Rotenturmstraße. Weitere Informationen auf https://www.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)