Mit Traumpinze Ostern feiern â€“ BILD/ VIDEO

ID: LCG21059 | 11.03.2021 | Kunde: StrÃ¶ck | Ressort: Chronik Ã-sterreich | APA-OTS-Meldung

Neues Video verrät Geheimnis hinter den köstlichen Osterpinzen von Ströck. Handarbeit und Liebe zum Produkt schmecken Genussfans in 72 Filialen.

Bilder zur Meldung in der Mediendatenbank : © Lukas Lorenz

Video zur Meldung auf YouTube

Wien (LCG) – Ostern gilt als das Fest der Hoffnung, Zuversicht und Wiederauferstehung. Die schon für letztes Jahr angekündigte Wiederauferstehung nach dem Dauer-Lockdown der Gastronomie scheint sich auch heuer nicht im Osternest zu finden. Dafür aber die Traumpinze für den Genuss am heimischen Ostertisch. Und jede Menge anderer Köstlichkeiten aus der Wiener Traditionsbäckerei Ströck, die für ein köstliches Osterfrühstück sorgen und Zuversicht geben.

> „Ostern ist das Fest des Brotes und Gebäcks, die den Neubeginn und das Leben symbolisieren. Bei Ströck pflegen wir die Tradition mit Liebe und Hingabe. Das schmeckt man in unseren Pinzen, die heuer zu Traumpinzen werden und uns vom Ende der Pandemie und der Rückkehr in die Normalität träumen lassen", so Bäckermeister **Philipp Ströck** .

Ein Blick in die Backstube des Wiener Familienunternehmens verrät, warum die Ströck-Pinze Feinschmeckerträume wahr werden lässt. Ihre typische Form verdankt sie den drei Scherenschnitten, womit sie an den Schwamm erinnern soll, der Jesus von einem römischen Soldaten gereicht wurde. Die Tradition der Pinze reicht in die

Monarchie zurück und hat ihren Ursprung im italienischen Friaul. Von dort aus trat sie ihre Reise über Slowenien und die Steiermark an, bevor sie auch in Wien zum Inbegriff des Osterfrühstücks wurde. Bei Ströck kümmern sich die Meisterbäcker nicht nur rührend um den Teig, der von Hand gemacht wird. Mit der Schere geben sie jeder Pinze ihre unverwechselbare Form und machen sie zum Unikat. Innen sind sie kompakt und feinporig, trotzdem besonders flaumig und saftig. Die ausgewogene Balance aus Butter und Ei sorgt dafür, dass sie sowohl mit Marmelade als auch mit Schinken ein österliches Geschmackshighlight ist. Mit dieser aufwändigen Handarbeit wird heuer aus jeder Ströck-Pinze eine Traumpinze. Wie es zu Ostern in der Backstube zugeht, sehen Genussfans im neuen Video von Ströck auf YouTube, um sich einen kleinen Vorgeschmack auf das wohlschmeckende Ende der Fastenzeit zu holen.

Das Ostersortiment bei Ströck

Ebenso viel Liebe und Arbeit steckt in den Ströck-Osterhasen. Sie werden von Hand geformt und aus flaumigem Briocheteig gebacken, damit jeder so gut aussieht, wie er schmeckt. Auch die Osterkränze werden von Hand geflochten, mit Ei bestrichen und mit Zucker bestreut. Als Symbol für den Neuanfang ziert ein buntes Osterei jeden Hefekranz, der historisch an Jesus' Dornenkrone erinnert.

Für Liebhaber des „Dolce Vita" hat die italienische Patisserie ein Pendant zum weihnachtlichen Panettone parat. Die Oster-Colomba wird aus saftigem Sauer-Briocheteig gebacken und mit Haselnussmakronenmasse und Mandeln bedeckt. Übersetzt bedeutet Colomba übrigens Taube und ist damit auch ein Symbol des Friedens und Lebens.

Spannende Fakten rund ums Brot und schmackhafte Tipps gibt es auch im neuen Magazin „griffig&glatt" in allen Ströck-Filialen sowie auf stroeck.at/ de/ magazin.

Über Ströck

Das Familienunternehmen mit zwei Produktionsstandorten in Wien Donaustadt wurde 1970 gegründet, umfasst bereits 72 Filialen in

Wien und Umgebung und beschäftigt über 1.250 Menschen. Mit 37 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 55 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 stroeck.at

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Verwendung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf leisure.at

(Schluss)