Weltmeisterlich gut: Felix AubÃ¶ck und die Nussecke zum Geburtstag â€“ BILD

ID: LCG21501 | 21.12.2021 | Kunde: StrÃ¶ck | Ressort: Sport Ã-sterreich | APA-OTS-Meldung

Bäckerei Ströck und Österreichs Kraul-Weltmeister schwimmen gemeinsam auf der genussvollen Erfolgswelle.

Bilder zur Meldung in der Mediendatenbank : © Caroline Ströck

Wien (LCG) – Ohne Wasser kein Brot – so simpel könnte die Erklärung sein, warum die familiengeführte Traditionsbäckerei Ströck seit vielen Jahren mit Ausnahme-Athleten wie **Mirna Jukic**, **Fabienne Melzer-Nadarajah** , **Magdalena Lobnig** und jetzt auch **Felix Auböck** gemeinsam ins Becken steigt oder beim Rudersport den Takt angibt. Für Bäckermeister **Gerhard Ströck** ist es eine Zusammenarbeit mit Tiefgang.

> „Wasser ist ein Sinnbild für die intakte Natur und eine gesunde Umwelt. Schwimmsport können alle Menschen an den wunderbaren Gewässern Österreichs ohne hohe Eintrittsbarrieren ausüben. Um erfolgreich zu sein, muss man ins kalte Wasser springen, sein Bestes geben und immer wieder auftauchen", zieht der Unternehmer Parallelen zum Geschäftsleben, in dem er viel Wert auf biologische Produkte aus Österreich und ressourcenschonende Herstellung legt.

Vom Becken in die Backstube zog es auch Schwimmstar **Fabienne Melzer-Nadarajah** , die nahtlos an ihre Profikarriere bei Ströck andockte, um ihrer Passion für hochwertige Lebensmittel nachzugehen. Als Verantwortliche für den Rohstoff-Einkauf blickt sie immer noch über den Beckenrand und machte **Gerhard Ströck** schon vor seiner Olympia-Teilnahme auf **Felix Auböck** aufmerksam. Geködert hat Ströck den Austro-Weltmeister mit seiner

Lieblingsmehlspeise, der Nussecke. Wer bis zu zehn Stunden am Tag seine Längen schwimmt, braucht schließlich Kohlehydrate und darf auch kraftvoll genießen. Genau das tat Auböck nach seiner Rückkehr aus Abu Dhabi auch, wo er sich Gold bei der Kurzbahn-Weltmeisterschaft über 400 Meter holte.

Anlässlich seines 25. Geburtstags am vierten Adventssonntag und zur Feier der Goldmedaille ließen es sich **Gerhard Ströck** und der frisch gebackene Weltmeister bei einem ausgiebigen Ströck-Frühstück schmecken.

> „Hinter jedem sportlichen Weihnachtswunder stehen konsequente Ausdauer, harte Arbeit und ausgewogene Ernährung. Disziplin, Passion, der frühe Wecker und lange Arbeitstage führen sowohl in der Backstube als auch im Becken zum Erfolg – das verbindet uns", schmunzelt das vergoldete Geburtstagskind bei der gemeinsamen Weihnachtsjause.

Felix Auböck holte sich den Weltmeistertitel über 400 Meter in einer Rekordzeit in 3:35,90 Minuten.

Über Ströck

Das Familienunternehmen mit zwei Produktionsstandorten in Wien Donaustadt wurde 1970 gegründet, hat 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" im dritten 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. Falstaff wählte Ströck 2021 zur beliebtesten Bäckerei Wiens. 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 leisure.at (Schluss)