



Die nachhaltige Erfolgsgeschichte geht weiter: „Ströck-Feierabend“ eröffnet in der Wiener Burggasse BILD

ID: LCG22242 | 22.06.2022 | Kunde: Ströck | Ressort: Chronik
Österreich | Medieninformation

Acht Jahre nach der Eröffnung des ersten „Ströck-Feierabend“ folgt ein zweiter im siebten Wiener Gemeindebezirk. Auf rund 260 Quadratmetern serviert Ströck Lifestyle mit Nachhaltigkeit. Erstmals tischt Ströck die „Wiederbröche“ auf und rettet damit wertvolle Lebensmittel.

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#) : © Andreas Buchberger

Wien (LCG) – Traditionelle Backkunst zählt zum täglichen Handwerk bei Ströck. Das Konzept „Ströck-Feierabend“, das 2014 auf der Wiener Landstraßer-Hauptstraße das Licht der Welt erblickte, ist ein Herzensprojekt der jüngsten Generation des familiengeführten Wiener Unternehmens. Regionale Produkte, zum überwiegenden Teil aus Anbau im eigenen Garten, sorgsam ausgesuchte Bio-Produkte, charmantes Ambiente und exzellente Kulinarik sind die Grundpfeiler der Erfolgsgeschichte. 85 Falstaff-Punkte und zwei Gabeln prämierten die Küche im „Ströck-Feierabend“ und erst kürzlich wählten die Leser des größten Magazins für kulinarischen Lifestyle das Restaurant zum beliebtesten Streetfood-Lokal der Bundeshauptstadt in der Kategorie „Brote & Sandwiches“. Die Familie Ströck selbst konnte sich heuer über den Sonderpreis für „Innovation und Nachhaltigkeit“ im Rahmen der Präsentation des „Falstaff Restaurant- und Gasthausguide 2022“ freuen.

Nun folgt der nächste Streich der innovativen Wiener Bäckerfamilie, die nachhaltigen Genuss großschreibt. Am 22. Juni 2022 wird der zweite „Ströck-Feierabend“ in der Burggasse aus der Taufe gehoben und präsentiert sich als ebenso gekonnt wie stilvolle Evolution des beliebten Konzepts. Angesiedelt ist die Neueröffnung im Haus, das einst als „Zu den zwei Rittern“ bekannt

war und die Eisenwarenhandlung Petzolt beheimatete. Prächtige Gewölbedecken und die imposante Fassade mit den großen Rundbogenfenstern bieten die historische Kulisse für den neuen „Ströck-Feierabend“. Für den Umbau kamen großteils alte Baustoffe zur Anwendung, die ebenso wie das „Wiederbrot“ eine zweite Chance bekommen und den Charme des Ambientes ausmachen: Fliesen, Holzböden und alte Handelswaren-Vitrinen erstrahlen in der Burggasse im neuen Glanz und knüpfen an die historische Vergangenheit der Immobilie an. So wird auch beim Bau auf smarte Nachhaltigkeit geachtet. Einen Bezug zur Geschichte des Hauses schafft auch die große goldene Brezel von Künstlerin **Anna Paul**, die sich ebenfalls mit dem Thema der verantwortungsvollen Ressourcennutzung beschäftigt und ein Kunstwerk geschaffen hat, das an alte Handwerksschilder erinnert.

Die üppigen floralen Muster stechen aus dem Design hervor und verraten auf den ersten Blick, worum es in der neuen Anlaufstelle für Genussfans geht. „From Farm to Table“ lautet die Devise, wo immer es möglich ist. Ein Großteil des Gemüses wächst im eigenen „Feierabend“-Garten in Aspern heran und sorgt für saisonal wechselnde Köstlichkeiten auf der Karte. Der Honig stammt aus der Arbeit acht eigener Bienenvölker mit rund 550.000 emsigen Bienen. Sie werden voraussichtlich über 400 Kilogramm Honig produzieren, der exklusiv in den „Feierabend-Bäckereien“ erhältlich sein wird. Die Auswahl der Lieferanten erfolgt mit großer Sorgfalt und garantiert, dass frische Ware nahezu ausschließlich aus biologischem Anbau auf den Teller kommt.

„Als Traditions-Bäckerei pflegen wir ein besonderes Verhältnis zu Lebensmitteln und Ernährung. Mit unserer neuen ‚Wiederbrioche‘, die wir erstmalig im ‚Ströck-Feierabend‘ anbieten, geben wir wertvollen Briochekipferln vom Vortag eine schmackhafte zweite Chance. ‚Ströck-Feierabend‘ bietet uns die Möglichkeit, ressourcenschonenden, biologischen und nachhaltigen Genuss im trendigen und ansprechenden Ambiente zu servieren und die Produkte aus unseren eigenen Gärten aufzutischen. Mit diesem Konzept wollen wir Lust auf die saisonalen Spezialitäten aus der Region machen und sind glücklich, den Appetit unserer Gäste im zweiten ‚Ströck-Feierabend‘ anzuregen. Es ist unserer Familie ein Herzensanliegen zu zeigen, dass Nachhaltigkeit keine Worthülse ist, sondern täglich frisch schmeckt“, sagt **Gabriele Ströck** anlässlich der Eröffnung.

Großer Auftritt für die neue Wiederbrioche

Nachdem Entwicklungsbäcker **Pierre Reboul** im Jahr 2020 mit dem „Bio-Wiederbrot“ ein Leuchtturmprojekt umsetzen und die Serie mit dem „Bio-Wiederweckerl“, „Bio-Wiederbaguette“, „Wiedermandel-Croissant“ und „Wiederstriezel-Nusskuchen“ erfolgreich fortsetzen konnte, bekommt nun die Brioche eine zweite Chance. Im neuen „Ströck-Feierabend“ gibt es erstmals die neue „Wiederbrioche“, die in mehrmonatiger Entwicklungsarbeit entstanden ist und ebenfalls dazu beiträgt, weniger Lebensmittel wegwerfen zu müssen. Neben Eiern, Butter, Mehl, Topfen, Honig und weiteren Zutaten sorgen zwei Brioche vom Vortag für den feinen Geschmack und machen die etwa 400 Gramm schwere „Wiederbrioche“ besonders langlebig. Dafür wird die nicht verkaufte Ware am Ende des Tages in den Filialen eingesammelt und mit Wasser zu einem Brei gekocht, der dem Briocheteig beigemischt wird. Dafür bedient sich Reboul des traditionellen Prinzips des „Kochstücks“. Das Geheimnis hinter der neuen „Wiederbrioche“ ist ein starkes, proteinreiches Mehl, das alle Zutaten aufnehmen kann. Mit dem

höheren Topfenanteil hat der findige Entwicklungsbäcker eine Variation vom französischen Original mit Crème fraîche entwickelt, die den heimischen Geschmacksnerv trifft!

„Es macht sehr viel Freude, aus Alt Neu zu machen und mit einem besonders guten Geschmack zu überzeugen. Lebensmitteln neues Leben zu geben, ist Teil der Verantwortung, die wir bei Ströck für die natürlichen Ressourcen übernehmen und damit neue Wege gehen“, so Reboul zu seiner jüngsten Entwicklung.

Ströck serviert Bio-Wein in Zusammenarbeit mit dem Weingut Christ

Auch beim Wein geht Ströck den grünen Weg. Gemeinsam mit dem Weingut Christ wird der „Bio gemischte Satz FO1“ (29,50 Euro) abgefüllt, den sich Gäste exklusiv im „Ströck-Feierabend“ schmecken lassen können. Auch sonst dominieren fein selektierte Bio-Weine die Karte. Unter anderem „Bio Sauvignon Blanc Kalk & Kreide“ vom steirischen Weingut Tement (29 Euro), „Bio Wiener Blauburgunder FO3“ vom Weingut Wieninger (32,50 Euro) oder die Naturweine „Bio Grüner Veltliner“ vom niederösterreichischen Weingut Trapl (28 Euro) und „Bio Cuvée Natur Weiß“ vom südsteirischen Weingut Kåariegel (37 Euro).

Alkoholfreie und biologische Erfrischung versprechen Bio-Apfelsaft naturtrüb von **Leopold Mahrer**, Williamsbirnennektar vom Weinhof Florian und Marillennektar von der Familie Schwartz. Limonaden – wahlweise mit Holler, Birne, Himbeer-Limette, Bio-Dirndl oder Pfirsich – sind selbstverständlich ebenso hausgemacht wie Eistee (Früchte-Melisse oder Verbene-Ingwer) oder der saisonale Shrub mit Soda und frischer Minze.

Fruchtig und erfrischend sind die „Feierabend Bowle“ (Sekt Brut, eingelegte Erdbeeren, Erdbeer-Pfeffer-Limonade und Minze), „Limoncello Fizz“ (mit saisonalen Zitrusfrüchten, Zitronensaft und Soda), während Cocktailfans sich auf „Sissi Tonic“ (Wiener Wermut Sissi, Fentimans Tonic und Gurke), „Franz Berry“ (Wiener

Wermut Roter Franz, Wild Berry Tonic, Beeren und Minze) oder „Espresso Martini“ (Bio-FAIRTRADE-Espresso, Kahlúa und Wodka) freuen können.

Auch beim Bier geht's nachhaltig und ressourcenschonend zu. Serviert werden „Bio Zwickl“ und „Bio Radler“ von Trumer. Der Bio-FAIRTRADE-Kaffee von „Alt Wien“ stammt aus 100 Prozent Arabica-Bohnen aus Mexiko und Bolivien.

Vom eigenen Garten auf den Tisch

Für die Kulinarik im neuen „Ströck-Feierabend“ zeichnen **Christopher Schramek** und **Stefan Scheichenstein** verantwortlich.

„Durch den engen und persönlichen Kontakt mit unseren Lieferantinnen und Lieferanten haben wir eine Karte für Genuss mit gutem Gewissen kreiert. Nahezu alle Produkte kommen aus der nächsten Umgebung, haben kurze Transportwege und verursachen sehr geringe CO₂-Emissionen. Viele Gerichte werden sich saisonal leicht verändern. Unser Leitmotto ‚From Farm to Table‘ bürgt für Vielfalt und Abwechslung durch die Jahreszeiten“, betonen Schramek und Scheichenstein.

Sie servieren eine große Auswahl von der Bio-Freilandhenne von Bio-Hof Hammerl „Stoahöfe“. Auf der Karte finden sich für einen genussvollen Start in den Tag beispielsweise „Oma Ströcks Frühstückssemmel“ (mit Bio-Spiegelei und gebratenem Bio-Beinschinken; 5,70 Euro), „Feierabend Shakshuka“ (Ragout aus Paradeisern, Zucchini und Kichererbsen mit zwei Bio-Eiern und Gartenkräutern mit einem Stück Gebäck nach Wahl vom Brottisch; 9,90 Euro), „Eierspeise mit Gemüse“ (drei Bio-Eier mit Gemüse aus dem eigenen Ströck-Garten, Erbsenguacamole und Spinat mit einem Stück Gebäck nach Wahl vom Brottisch; 8,90 Euro) oder „Gebratene Spiegeleier“ (drei Bio-Eier mit Bio-Beinschinken oder Bio-Speck im Eisenpfandl gebraten mit einem Stück Gebäck nach Wahl vom Brottisch; 8,90 Euro).

Feinschmecker-Herzen schlagen bei „Christophs Frühstück“ (weiches Bio-Ei, Bio-Mohnstriezerl gefüllt mit Bio-Rohmilchbutter, Schnittlauch, Bio-Beinschinken und Bio-Gouda, Bio-Joghurt mit eingelegten Erdbeeren, Feierabend-Granola mit Nüssen und frisch gepresster Orangensaft; 14,50 Euro) höher. Herzhaften Genuss versprechen „Feierabend Eier Benedikt“ (zwei Bio-Onsen-Eier à la Benedikt auf Brioche Bun mit Bio-Beinschinken, Spinat, Rucola und Sauce Mornay; 12,50 Euro) oder „Pikantes Ei“ (zwei Bio-Semmeln, Bio-Beinschinken, Bio-Gouda, Bio-Butter und frisch gepresster Orangensaft; 8,90 Euro).

Eine besondere Empfehlung des Hauses ist der „Pikante Arme Ritter“ mit der neuen „Wiederbrioche“ von Entwicklungsbäcker **Pierre Reboul** (mit Prosciutto, Paradeisern aus dem eigenen Ströck-Garten, Grana und Rucola; 10,90 Euro). Sein süßes Pendant ist der „Arme Ritter“ („Wiederbrioche“-French Toast mit mariniertem Beerenkompott und Topfencreme; 7,90 Euro).

Untertags lassen sich Gäste im neuen „Ströck-Feierabend“ erfrischenden „Paradeiser-Wassermelonen-Salat“ (mit bunten Paradeisern aus dem eigenen Ströck-Garten, Wassermelone und Feta; 12,90 Euro), „Beef Tartar“ (vom Bio-Rind, mariniert nach Art des Hauses mit roten Zwiebeln, Senf-Mayonnaise, Bio-Rohmilchbutter und gegrilltem Feierabend-Wecken; 15,20 Euro), den veganen „Feierabend Black Bean Burger“ (schwarzes Bio-Bohnen-Patty mit mariniertem Blattsalat, roten Zwiebeln im getoasteten Brioche mit eingelegter Gurke, dazu Quetscherdäpfeln und hausgemachter Burgersauce; 16,20 Euro) oder „Grilled Cheese Sandwich“ (gegrillter Bio-Feierabend-Laurenzio-Wecken mit würzigem Bio-Taleggio, Bio-Cheddar, Chimichurri-Sauce aus wilden Gartenkräutern und dazu ein Paradeisersupperl; 12,90 Euro) schmecken.

Zum süßen Abschluss gibt es jeweils um 6,90 Euro „Schoko Schoko“ (mit flüssigem Kern, eingelegten Kirschen und Bio-Vanilleeis), „Heiße Liebe“ (mit Bio-Vanilleeis) oder „Feierabend Cheesecake“ mit frischen Beeren.

Künstlerische Einladung

Bereits von Weitem sichtbar ist die kunstvolle goldene Brezel, die den Eingang des neuen „Ströck-Feierabend“ ziert. Sie wurde von Künstlerin **Anna Paul** (geboren 1987, lebt und arbeitet in Wien) gestaltet, die mit Ströck bereits seit Jahren verbunden ist. Paul verwendet Lebensmittel als künstlerisches Material. Mit ihren Brot-Skulpturen, die sie immer wieder bei Ströck bäckt, verhandelt sie Wertsysteme, Überfluss und Vergänglichkeit. Wobei sich das „Bread Piece“ in Bronze, das wie eine Nase als Bäckerwappen aus der Fassade der neuen Bäckerei schaut, sich dieser Vergänglichkeit widersetzt und bereits künstlerisch an die vielen wegweisenden „Wieder“-Produkte anspielt, mit denen Ströck einen wichtigen Beitrag gegen die Verschwendung von Lebensmitteln leistet und die hohe Kunst des Backens versinnbildlicht.

Ihre Arbeiten sind skulpturale partizipative Situationen, mit denen sie die Beziehung von Gesellschaft zu den Dingen verhandelt. Ausgehend von menschlichen Grundbedürfnissen – sei es Spielen, Waschen, Kochen oder Heilen – erzeugt sie vom Objekt ausgehende Interventionen, die performative Prozesse offenlegen und alltägliche Rituale bewusst machen.

Über Ströck

Das Familienunternehmen mit zwei Produktionsstandorten in Wien Donaustadt wurde 1970 gegründet, umfasst bereits 75 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. Die Restaurants „Ströck-Feierabend“ servieren Speisen rund ums Brot und setzen auf regionale und saisonale Zutaten; viele davon werden im eigenen Garten in Aspern geerntet. Die drei „Ströck-Feierabend-

Bäckereien“ befinden sich auf der Landstraßer Hauptstraße und in der Rotenturmstraße und Burggasse. Weitere Informationen auf stroeck-feierabend.at und stroeck.at

Der neue „Ströck-Feierabend“ hat im Sommer (bis August) an Wochentagen von 6 bis 19 Uhr sowie an Wochenenden und Feiertagen von 7 bis 14 Uhr geöffnet.

Ströck- Feierabend Burggasse

Adresse: 1070 Wien, Burggasse 52-54

Größe: rund 260 Quadratmeter

Plätze: 60 Sitzplätze

Lageplan: goo.gl/maps/dS4PxVgwA9t4ZHfZ6 Website: stroeck-feierabend.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)

