



Musterbeispiel für nachhaltigen Genuss: Neuer „Ströck-Feierabend“ in der Wiener Burggasse eröffnet BILD

ID: LCG22243 | 22.06.2022 | Kunde: Ströck | Ressort: Chronik
Österreich | APA-OTS-Meldung

Mit der Eröffnung setzt die Bäckerfamilie Ströck ihre nachhaltige Erfolgsgeschichte fort. Nicht nur wurde bei dem Umbau auf Ressourcenschonung geachtet – mit der „Wiederbröche“ rettet das Unternehmen zudem wertvolle Lebensmittel.

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

Wien (LCG) – Durch das innovative Konzept des 2014 ins Leben gerufenen und auf der Wiener Landstraßer Hauptstraße ansässigen „Ströck-Feierabend“ gilt das Wiener Familienunternehmen Ströck bereits seit Jahren als Vorreiter des stetig steigenden Nachhaltigkeitstrends. Regionale Produkte, zum überwiegenden Teil aus Anbau im eigenen Garten, sorgsam ausgesuchte Bio-Produkte, ein charmantes Ambiente und exzellente Kulinarik sind die Grundpfeiler der von Falstaff vielfach ausgezeichneten Bäckerei. Und werden – frei nach dem Motto „doppelt hält besser“ – künftig auch in einem zweiten „Ströck-Feierabend“ zu genießen sein. So präsentiert die Bäckerfamilie mit dem am 22. Juni 2022 in der Burggasse eröffneten Restaurant eine ebenso gekonnte wie stilvolle Evolution ihres nachhaltigen Herzensprojektes.

Nachhaltigkeit unter und auf dem Tisch

Standort des zweiten „Ströck-Feierabend“ ist das Haus, welches einst als „Zu den zwei Rittern“ bekannt und Heimat der Eisenwarenhandlung Petzolt war. Für den Umbau kamen vor allem alte Baustoffe zur Anwendung, welche eine zweite Chance bekamen und an die historische Vergangenheit der Immobilie anknüpfen. Sowohl die Fliesen und Holzböden als auch alte Handelswaren-Vitrinen erstrahlen unter prächtigen Gewölbedecken, einer imposanten

Fassade und großen Rundbogenfenstern nun mit neuer Symbolik in altem Glanz. Und auch das Äußere der rund 260 Quadratmeter großen Filiale schmückt ein Zeichen von Nachhaltigkeit und verantwortungsbewusster Ressourcennutzung. So wurde die den Eingang des neuen „Ströck-Feierabend“ zierende und an Handwerksschilder erinnernde goldene Brezel von **Anna Paul** (geboren 1987, lebt und arbeitet in Wien) gestaltet. Einer Künstlerin, die mit Ströck bereits seit Jahren verbunden ist und in kunstvollen Brot-Skulpturen Wertsysteme, Überfluss und Vergänglichkeit verhandelt.

Neben dem ressourcenschonenden Umbau überzeugt die neue Filiale auch durch eine gewissenhafte Auswahl kulinarischer Genüsse, für welche **Christopher Schramek** und **Stefan Scheichenstein** verantwortlich zeichnen. „From Farm to Table“ lautet die Devise, wo immer es möglich ist. So verfügt Ströck nicht nur über einen eigenen Gemüsegarten in Aspern, sondern auch acht eigene Bienenvölker mit rund 550.000 emsigen Bienen. Die in den köstlichen Gerichten enthaltenen Eier stammen vom Bio-Hof Hammerl „Stoahöfe“. Ebenfalls erfolgt die Auswahl der Lieferanten mit größter Sorgfalt und garantiert, dass frische Ware vielfach aus biologischem Anbau auf den Teller kommt.

„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.

Die Wiederbrioche: Aus alt mach neu

Als Musterbeispiel nachhaltigen Genusses dürfen sich Besucher des neuen „Ströck-Feierabend“ zudem über die neue, in monatelanger

Entwicklungsarbeit entstandene „Wiederbrioche“ freuen. Die Fortsetzung der von Entwicklungsbäcker **Pierre Reboul** 2020 ins Leben gerufenen Serie „Bio-Wiederbrot“ schließt an das „Bio-Wiederweckerl“, das „Bio-Wiederbaguette“, das „Wiedermandel-Croissant“ und den „Wiederstriezel-Nusskuchen“ an. Neben Eiern, Butter, Mehl, Topfen, Honig und weiteren Zutaten besteht die etwa 400 Gramm schwere Kreation aus zwei Briochekipferln vom Vortag, welche nach dem Prinzip des „Kochstücks“ mit Wasser zu einem Brei gekocht und dem Briocheeteig beigemennt werden. Eine Variation, welche dem französischen Original in nichts nachsteht und den heimischen Geschmacksnerv trifft.

„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 unserem eigenen Garten aufzutischen. Es ist unserer Familie ein Herzensanliegen zu zeigen, dass Nachhaltigkeit keine Worthölse ist, sondern täglich frisch schmeckt“, sagt **Gabriele Ströck** anlässlich der Eröffnung.

Jedoch werden im neuen „Ströck-Feierabend“ nicht nur die Speisen, sondern auch die Getränke fein selektiert. Neben zahlreichen Bio- und Naturweinen, Bieren, Cocktails und der „Feierabend Bowle“ bietet die Neueröffnung mit Bio-Apfelsaft, Bio-FAIRTRADE-Kaffee sowie hausgemachter Limonade, Eistee und Shrub auch zahlreiche alkoholfreie Erfrischungen.

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, 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)

