



Vorweihnachtliche Genuss-Premiere: Ströck präsentiert erste vegane Teebäckerei **â€“ BILD**

ID: LCG22504 | 04.12.2022 | Kunde: Ströck | Ressort: Chronik
Österreich | Medieninformation

Weihnachtszeit ist Keksezeit: Mit ihrer heuer erstmalig erscheinenden veganen Teebäckerei sorgt die familiengeführte Traditionsbäckerei Ströck für vegane Alternativen zu Amarenakeksen sowie Linzeraugen und setzt neue Standards in Innovation, Fairness und Nachhaltigkeit.

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

Wien (LCG) – Wenn Noten von Zimt, Vanille und Orangen-Zesten die eigenen vier Wände duftend erfüllen, ist klar: die Vorweihnachtszeit hält Einzug! Niedrige Temperaturen, gediegenes Kerzenlicht, eingekuschelt in die Decke – so lassen sich köstliche Kekse in vollen Zügen genießen. Ganz im Sinne der nahenden Festtagsstimmung zaubert die Familienbäckerei Ströck heuer erstmalig eine vegane Teebäckerei auf den Markt – und setzt damit neue Standards in Innovation, Fairness und Nachhaltigkeit. Mit dem veganen Neuzugang erwartet Kunden des Traditionsunternehmens, das von Falstaff als beliebteste Bäckerei Wiens prämiert wurde, ein 500 Gramm fassendes Zweierlei aus Amarenakeksen sowie Linzeraugen – beste Zutaten, Liebe zum Detail, Können und viel Handarbeit inklusive.

„Mit der veganen Teebäckerei ergänzen wir das breite vegane Angebot von Ströck und sorgen für nachhaltige Alternativen von absoluten Klassikern der Weihnachtszeit. Aus feinstem Teig bestehend und jeweils mit köstlicher Ribiselmarmelade gefüllt, sind unsere veganen Amarenakekse und Linzeraugen ein absolutes Highlight der Vorweihnachtszeit. Durch die Verarbeitung rein fair gehandelter Kakaobohnen leisten wir überdies einen bedeutenden Beitrag für soziale und wirtschaftliche Verbesserungen in Entwicklungsländern und tragen zu nachhaltigem und fairem Handel bei“, so **Philipp Ströck**, Bäckermeister in dritter Generation.

Wer statt der saisonalen und traditionellen Spezialitäten lieber zu feinsten italienischen Tradition greift, wird bei Ströck ab 5. Dezember 2022 ebenfalls fündig. So dürfen sich Fans der guten Backstube auf den legendären Ströck-Panettone freuen. Damit dieser Kuchen gelingt, sind viel Wissen, Handarbeit, Fingerspitzengefühl und ein paar spezielle Tricks vonnöten. Bäckermeister **Gerhard Ströck** und Ströck-Entwicklungsbäcker **Pierre Reboul** sind vor ein paar Jahren eigens nach Norditalien gereist, die Heimat des Panettone, um in einer Turiner Bäckerei die Kunst des Sauerteigkuchenbackens aus erster Hand zu lernen. Mehrere Tage (und Nächte) haben sie in der Backstube verbracht.

„Ich habe mir damit einen professionellen Traum erfüllt“, sagt Reboul. „Beim Panettonemachen steckt einfach so viel dahinter, das ist aufregend für einen Bäcker!“

Er besteht aus besonders zartem, saftigem Brioche-Sauerteig und wird mit Orangen- und Edelbitter-Schokoladenstückchen aus FAIRTRADE-Kakao verfeinert. Bedeckt mit einer Haselnussmakronenmasse und Mandeln wird die beliebte Kuchenspezialität in der Vorweihnachtszeit traditionell mit

prickelndem Spumante verspeist und sorgt für Dolce Vita-Feeling pur.

Mehr zur Herstellung auf [stroeck.at/ panettone](https://stroeck.at/panettone)

Alles Sorten im Überblick auf [stroeck.at/ xmas](https://stroeck.at/xmas)

Über Ströck

Das Familienunternehmen mit zwei Produktionsstandorten in Wien Donaustadt wurde 1970 gegründet, umfasst bereits 75 Filialen in Wien und Umgebung und beschäftigt über 1.550 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

+ + + BILDMATERIAL + + +

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

