



„Ströck-Feierabend“ feiert eine Dekade Nachhaltigkeit und blickt in die Zukunft“ BILD

ID: LCG23143 | 20.04.2023 | Kunde: Ströck | Ressort: Wirtschaft
Österreich | Medieninformation

2013 wurde der Grundstein für den Erfolg gelegt. Zehn Jahre später gibt es neue Visionen für traditionelle Backkunst in der familiengeführten Bäckerei. Im Kittseer Holzbackofen wird nach 150 Jahren wieder eingeheizt.

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#)

Wien – Als die jüngste Generation der familiengeführten Traditionsbäckerei die Idee für ein gänzlich neues Gastronomiekonzept rund ums Brot entwickelte, waren die Themen Nachhaltigkeit und Klimaschutz noch nicht so virulent wie heute. „Farm to Table“ war kein gängiger Begriff in der Gastronomie und über die Qualität des Brotes machte man sich noch nicht allzu viele Gedanken. 2013 entstand die Vision, die Wiener Gastronomieszene um ein neues Konzept zu bereichern, das einen Lifestyle rund um nachhaltige Produkte und Bio kreiert und das Bewusstsein der Menschen für ressourcenschonende Qualität aus der Region schärft. Mit dem ersten „Ströck-Feierabend“, der 2014 auf der Landstraßer Hauptstraße im dritten Wiener Gemeindebezirk eröffnete, war eine harmonische Symbiose aus Bäckerei, Café und Restaurant geboren.

„Mit ‚Ströck-Feierabend‘ haben wir die Backkunst auf ein neues Niveau gehoben und einen neuen Typus Bäckerei in Wien etabliert. Der schnelle Brotkauf wich dem entspannten Genuss im gemütlichen Ambiente, das mit viel Holzanteil sehr naturgeprägt war. Vor zehn Jahren war die Lieferantenauswahl noch eine Herausforderung, weil das Bio-Angebot in der Region bei weitem noch nicht so vielfältig war“, erinnert sich Bäckermeister **Gerhard Ströck** .

„Die Idee zu ‚Ströck-Feierabend‘ war die Initialzündung für eine ganze Serie von Innovationen, die wir erfolgreich weiterführen. Hier erblickte das ‚Wiederbrot‘ das Licht der Welt. Unsere Produktentwicklungen gehen auf teilweise jahrhundertealte Backkunst zurück. Als Bäcker haben wir große Wertschätzung und Hochachtung für die natürlichen Ressourcen. Unser Ansporn ist es, den Menschen die bewusste Freude am Brotgenuss zu vermitteln“, betont Entwicklungsbäcker **Pierre Reboul** .

„Durch das ‚Farm to Table‘-Konzept servieren wir ganzjährig Vielfalt und Abwechslung. Auf der Karte im ‚Ströck-Feierabend‘ findet sich das Beste, das gerade in unserem Garten wächst. Einzelne Gerichte verändern sich entsprechend der Jahreszeiten leicht“, erklärt **Christopher Schramek** , der für die Gastronomie verantwortlich zeichnet.

„Die intensive Beziehung mit unseren Lieferantinnen und Lieferanten ist über viele Jahre gewachsen. Wir möchten unseren Gästen die Möglichkeit bieten, kleine Produzentinnen und Produzenten aus der Region kennenzulernen. Gemeinsam mit unseren eigenen Produkten bringen wir täglich die Vielfalt der Region auf den Tisch“, ergänzt Bereichsleiter **Stefan Scheichenstein**.

Gemüse aus dem „Feierabend“-Garten und eigene Brotlinie

Das Gemüse kommt überwiegend aus dem eigenen „Feierabend“-Garten in Aspern, die Menüs sind saisonal und die Lieferanten regional. Was natürlich nicht fehlen durfte, war eine eigene Brotlinie, die von Entwicklungsbäcker **Pierre Reboul** zusammen mit der nächsten Generation eigens für „Ströck-Feierabend“ kreiert wurde: langzeitgeführte, handwerklich gefertigte Weizensauerteigbrote in der Tradition der französischen Backkunst. Ebenso standen Brote aus seltenen und speziellen Getreidesorten bereits bei der Gründung auf der Karte und luden zur Entdeckung der vielfältigen Backkunst ein.

Der rund 2.500 Quadratmeter große „Feierabend“-Garten wird nun auch nach dem Vorbild der Permakultur ganzjährig bewirtschaftet. Bei diesem aus Australien stammenden Modell wird der Natur mehr zurückgegeben als ihr entnommen wird.

„In der Permakultur setzen wir auf maximale Vielfalt bei Pflanzen, Tieren und Mikroorganismen im Garten. Permakultur ist trotz der kleinteiligen und aufwendigen Arbeit äußerst produktiv. Wir können deutlich mehr ernten als es mit einem konservativen Anbau möglich wäre“, führt Gärtnerin **Johanna Simek** aus.

Bis zu 50 Sorten reifen frei von Pestiziden und künstlichen Düngemitteln in Aspern heran, bevor sie im „Ströck-Feierabend“ in saisonalen Gerichten auf den Tisch kommen: unter anderem

Paradeiser, Mais, Chili, Kürbis, Asiasalate, Radieschen, Rhabarber, Kohl, Kraut, Klee, Luzerne und zahlreicher Kräuter. Auch Raritäten wie zahlreiche Rübenvarianten oder alte und samenfeste Sorten wie roter Mais werden gezüchtet. Durch den ganzjährigen Anbau wird der Boden vor Erosion geschützt und auf natürliche Weise gedüngt. Von Obstbäumen und -sträuchern werden Marillen, Kirschen, Heidelbeeren und Brombeeren geerntet.

550.000 fleißige Bienen aus acht Völkern produzieren über 400 Kilogramm Honig, den sich Gäste im „Ströck-Feierabend“ zum Frühstück schmecken lassen können.

Mitten in der Pandemie folgte der zweite Streich

Der Erfolg gab Ströck recht. „Ströck-Feierabend“ wurde auf der damals kulinarisch noch etwas spärlich besetzten Landstraßer Hauptstraße zum beliebten Hotspot und zog ein neues, qualitätsbewusstes Genusss Klientel an, das sich für schmackhafte Entdeckungen rund ums Brot begeisterte.

Zum 50-jährigen Jubiläum schenkte sich das Familienunternehmen eine zweite „Ströck-Feierabend-Bäckerei“ und eröffnete – mitten in der Pandemie – am 29. Juni 2020 auf der Rotenturmstraße in der Inneren Stadt. Das Konzept wurde für den neuen Standort um gesunde und leichte Snacks in Bio-Qualität ausgebaut. Zur Eröffnung gab es mit dem „Bio-Wiederbrot“ auch eine zweite Premiere, mit der Reboul Brot vom Vortag ein zweites Leben schenkt und eine genussvolle Maßnahme gegen Lebensmittelverschwendung gesetzt wird. Zu einem Drittel wird dafür „Bio-Roggen-Pur“ vom Vortag verwendet, um ein neues Brot mit saftiger Krume und sehr viel Röstaroma zu gewinnen, das auch nach Tagen noch saftig und frisch schmeckt.

Die Pandemie hält an – der nächste „Ströck-Feierabend“ eröffnet

Covid-19 hatte das Land noch immer fest im Griff, das sich von einem Lockdown zum nächsten hantelte. Trotz der bekannten Probleme tat das Virus dem unternehmerischen Mut der Familie Ströck keinen Abbruch. Am 22. Juni 2022 eröffnete „Ströck-Feierabend“ in der Burggasse im siebten Wiener Gemeindebezirk. Auch diesmal

servierte Reboul mit der „Wiederbrioche“ eine Premiere zur Neueröffnung. Gemeinsam mit Eiern, Butter, Mehl, Topfen, Honig und weiteren Zutaten sorgen zwei Brioche vom Vortag für den unwiderstehlichen Geschmack und Langlebigkeit der „Wiederbrioche“.

Auch beim Wein geht Ströck-Feierabend den grünen Weg. Mit dem Weingut Christ wird der „Bio Wiener gemischte Satz DAC“ abgefüllt, den sich die Gäste exklusiv im Ströck-Feierabend schmecken lassen können. Auch der „Bio Sauvignon Blanc Ehrenhausen“ vom Weingut Kögl in der Südsteiermark und der „Bio Wiener Blauburgunder Select“ von Wieninger sind eigens kreierte Abfüllungen.

Stilistisch spiegelt „Ströck-Feierabend“ in der Burggasse die Evolution des Konzeptes wider: Üppige florale Muster spielen auf den eigenen Garten in Aspern und das frische saisonale Gemüse an. Künstlerin **Anna Paul** entwarf eigens für das neue Lokal eine goldene Brezel im Stil alter Handwerksschilder, welche die Fassade ziert und ein künstlerisches Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung ist. Im Inneren des Hauses, das einst als „Zu den zwei Rittern“ bekannt war und eine Eisenwarenhandlung beheimatete, setzte die Familie Ströck großteils auf alte Baustoffe, die ebenso wie das „Wiederbrot“ ein zweites Leben in den historischen Gemäuern mit den eindrucksvollen Gewölbedecken bekommen. Fliesen, Holzböden und alte Handelswaren-Vitrinen erstrahlen im „Ströck-Feierabend“ zu neuem Glanz.

Die Zukunft: Zurück zu den Ursprüngen nach Kittsee

Die Geschichte aus Tradition und Innovation findet nun im burgenländischen Kittsee ihre Fortsetzung, wo die Bäckerei Ströck ihren Ursprung hat. In den 1850er-Jahren begann **Johann Michael Hüttlinger** zuerst als Leibeigener der Familie Esterházy und dann als freier Mann und selbstständiger Bäcker hier zu arbeiten. Seine Enkelinnen heirateten schließlich zwei Ströck-Brüder, die ebenfalls das Bäckerhandwerk erlernten. Einer war der Großvater von **Gerhard Ströck**, der ab den 1970er-Jahren das Familienunternehmen in Wien auf-und ausbaute. Während das

familiengeführte „Back-Imperium“ in Wien sukzessive wuchs, blieb der alte Backofen in Kittsee seit 1968 kalt. Das Haus am Joseph-Joachim-Platz 7 verfiel zusehends, bis es vor ein paar Jahren zum Verkauf stand und **Gerhard Ströck** zuschlug.

„Für meinen Seelenfrieden war es mir wichtig, dass dieser historische Ursprungsort der Bäckerei Ströck für die Zukunft bewahrt wird und wieder mit Leben erfüllt wird“, erzählt **Gerhard Ströck** und ergänzt schmunzelnd: „Außerdem brauche ich einen Ort, an dem ich in meiner Pension backen kann.“

Backen wie vor 150 Jahren

Bei der umfangreichen und aufwendigen Renovierung des Gebäudes legte die Familie Ströck besonderes Augenmerk auf die Restaurierung des Holzbackofens, in dem vor 150 Jahren schon Brote in liebevoller Handarbeit hergestellt wurden. Der einzige Ofenbauer des Landes, der auf historische Backöfen spezialisiert ist, wurde engagiert, um das geschichtsträchtige Inventar zukunftsfit zu bekommen. Beheizt wird der in frischem Glanz erstrahlende Holzbackofen in einem Zwei-Kammern-System, in dem auf beiden Seiten des Backraums die Holzscheite lodern. Feuer und Rauch ziehen durch die Kammer, in der das Brot später liegen wird. Bis der Laib in den Ofen kommt, muss das Feuer vollkommen abgebrannt sein und die dicke Bodenplatte des Ofens auf 270 Grad Celsius aufgeheizt sein. Der arbeitsintensive Prozess dauert rund vier Stunden. Inspiration für das Backen mit Holz holten sich **Gerhard Ströck** und Entwicklungsbäcker Reboul in der legendären Pariser Bäckerei Poilâne, die von Connaisseurs für ihre traditionell zubereiteten Brotspezialitäten hochgepriesen wird. Ausschließlich Kittseer Bioweizen wird in dem geschichtsträchtigen Familienstück verbacken. Beachtliche 23 Tonnen hat sich die Familie Ströck davon bereits gesichert. Nachdem er auf der eigenen Mühle der Traditionsbäckerei vermahlen wird, wird er zu einem Sauerteig vergoren. Das Resultat der

Backkunst im alten Holzbackofen sind riesige, zwei Kilogramm schwere Bauernlaibe mit herrlicher Kruste und wunderbaren Röst- und Feueraromen, die besonders lange haltbar sind. Erhältlich ist es jeweils samstags am Karmelitermarkt, in der Filiale Kittsee und in den beiden „Ströck-Feierabend“-Filialen Burggasse und Landstraße.

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 70 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 feierabend.stroeck.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)

