Im Kittseer Holzbackofen wird nach 150 Jahren wieder eingeheizt â€“ BILD

ID: LCG23193 | 19.05.2023 | Kunde: StrÃ¶ck | Ressort: Chronik Ã-sterreich | Medieninformation

Die Zukunft: Zurück zu den Ursprüngen nach Kittsee

Bilder zur Meldung in der Mediendatenbank : © Caroline Ströck

Kittsee (LCG) – 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** und dessen Bruder **Robert Ströck** .

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 **Pierre 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 Feierabend-Filialen Burggasse, Rotenturmstraße 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 undstroeck.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)