



Adventszauber in der Backstube: Ströck lädt zum süßen Genuss für die WE&ME Foundation in Kittsee ein – BILD

ID: LCG23499 | 29.11.2023 | Kunde: Ströck | Ressort: Chronik
Österreich | APA-OTS-Meldung

Inmitten der festlichen Vorweihnachtszeit lädt Ströck am 16. und 17. Dezember 2023, von 10 bis 17 Uhr, ein, den Zauber der Adventszeit in der alten Backstube des frisch restaurierten Familien-Stammhauses am Joseph-Joachim-Platz in Kittsee zu erleben.

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#)

Kittsee (LCG) – In der **alten Familien-Backstube** wird's festlich: Die Highlights des zweitägigen Events versprechen eine harmonische Mischung aus kulinarischem Genuss und vorweihnachtlichem Ambiente. Die burgenländischen Köstlichkeiten, die liebevoll zubereitet werden, bieten den Gästen die Möglichkeit, die regionalen Spezialitäten zu probieren und sich von ihrer Vielfalt überraschen zu lassen.

„In unserer alten Backstube erleben Besucherinnen und Besucher den wahren Zauber der Adventszeit. Es duftet nach Tradition, regionalen Köstlichkeiten und süßen Geheimnissen. Gemeinsam teilen wir die Magie des Backens und schaffen eine festliche Atmosphäre, die Herzen erwärmt. Deshalb geht der gesamte Reinerlös an die WE&ME Foundation, die sich für die Aufklärung und Heilung von ME/ CFS einsetzt“, so Geschäftsführerin **Gabriele Ströck**.

Aufwärmen und genießen

Um die Besucher bei winterlichen Temperaturen aufzuwärmen, sorgt die Weihnachtsbackstube für duftenden Punsch und frisch geröstete Maroni aus dem Holzofen. Die perfekte Gelegenheit, um die vorweihnachtliche Atmosphäre zu genießen.

Weihnachtliche Highlights für die Besucher

Ein Höhepunkt des Events ist das Showbacken mit Entwicklungsbäcker **Pierre Reboul** und seinem Team. Der renommierte Pâtissier präsentiert live seine beeindruckenden Backkunstwerke und teilt dabei seine Leidenschaft für süße Kreationen mit den Besuchern. Die festliche Stimmung wird durch die weihnachtlichen Klänge des Musikvereins Kittsee begleitet. Der gesamte Reinerlös geht an die **WE&ME Foundation**, die sich für die Aufklärung und Heilung von ME/CFS (neuroimmunologische Multisystemerkrankung) einsetzt. Die Stiftung setzt auf Forschung und Bewusstseinsbildung, um den Betroffenen Hoffnung und Unterstützung zu bieten.

Über Ströck

Das Familienunternehmen mit zwei Produktionsstandorten in Wien Donaustadt wurde 1970 gegründet, umfasst bereits 76 Filialen in Wien und Umgebung und beschäftigt über 1.553 Mitarbeiter. Mit 43 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)