



BÄckermeister und Smash-Burger-Pioniere: „Ströck-Feierabend“ und „XO Grill“ entwickeln neues Burger Bun â€“ BILD

ID: LCG25019 | 04.02.2025 | Kunde: Ströck | Ressort: Wirtschaft
Österreich | Medieninformation

Innovationsbäcker Pierre Reboul von „Ströck-Feierabend“ und die „XO Grill“-Macher von Europas bestem Burger entwickeln einen Bun von unerreichter Flaumigkeit.

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

Wien (LCG) – Gemeinsame Vision für Qualität, Ideenreichtum und Nachhaltigkeit: Die renommierte und mehrfach ausgezeichnete Bäckerei „Ströck-Feierabend“ mit Ströck-Entwicklungsbäcker **Pierre Reboul**, der mit seiner Backkunst auch schon das „Bio-Wiederbrot“ aus dem Ofen hob, haben eine gleichsam innovative wie geschmackvolle Partnerschaft geschmiedet, die Burger-Liebhaber aufhorchen lässt. Es wurden spezielle Burger-Buns für „XO Grill“ entwickelt, der kürzlich von „Big 7 Travel“ als bester Burger in Europa auf das Gourmet-Podest gehoben wurde.

Die beiden Unternehmen verbindet noch viel mehr als ihr hoher Qualitätsanspruch und Innovationsgedanke. Die österreichische Herkunft der Produkte macht den Geschmack aus. „XO Grill“ setzt zu 100 Prozent auf zehn Jahre alte Milchkühe heimischer Herkunft und bei Ströck kommt ausschließlich rot-weiß-rotes Mehl in die Backwaren. Der gemeinsame Zugang zu außergewöhnlichen Geschmackserlebnissen verbindet auch geografisch; „Ströck-Feierabend“ und „XO Grill“ trennen nur wenige Meter im siebten Wiener Gemeindebezirk, womit die Lieferkette kaum kürzer und die CO₂-Emissionen geringer sein könnten. Diese Nähe musste fast zwangsläufig Lust auf mehr machen und den gemeinsamen Appetit anregen, der von Spitzenköchen wie **Lukas Mraz** oder **Konstantin Filippou** mit eigenen Burger-Kreationen immer wieder neu beflügelt wird.

Eine Partnerschaft, die Maßstäbe setzt

„Die Herausforderung war groß, aber das Ergebnis ist einzigartig“, erklärt Entwicklungsbäcker **Pierre Reboul**, der mit der innovativen „Ströck-Feierabend“-Bäckerei die neuen, innovativen Burger-Buns für „XO Grill“ entwickelt hat. „Unsere Buns sind das Ergebnis monatelanger Entwicklung, um sicherzustellen, dass sie die exquisiten Kreationen von ‚XO Grill‘ umranden.“

„XO Grill“: Europas Nummer eins

„XO Grill“, geführt und gegründet von **Benjamin Hofer** und **Robert Weishuber**, hat sich seit der Initialzündung während der Pandemie von einem kleinen Pop-up mit damals hierzulande neuartigen und heute oft versuchten Smash Burgers zu einem beachteten Namen in der europäischen Burger-Szene entwickelt. Die Prämierung als bester Burger Europas durch „Big 7 Travel“ spiegelt die Hingabe und Qualität wider, die in jedem Burger steckt, dessen Fleisch von zehn Jahre alten Milchkühen aus österreichischer Herkunft stammt.

„Es ist überwältigend und eine Ehre, dass unsere harte Arbeit und unser Engagement für Qualität weit über die Landesgrenzen hinaus wahrgenommen werden“, sagt **Benjamin Hofer**. „Dieser Erfolg bestärkt uns darin, weiterhin auf hochwertige und lokal bezogene Zutaten zu setzen und die besten Produzenten in der Nähe zu finden; im Fall von ‚Ströck-Feierabend‘ nur wenige Meter vis-à-vis.“

Diese Suche nimmt manchmal durchaus Zeit in Anspruch. Bis Hofer die optimalen Gurken für die ausgezeichneten Burger fand, mussten viele Produzenten kommen und gehen. Reboul, ein passionierter Tüftler in der Backstube, stellte sich der Aufgabe, den perfekten Wunsch-Bun für „XO Grill“ zu komponieren, als ihm eine

ausländische Kostprobe als Inspiration vorgestellt wurde. Rebouls Prämisse war, mit möglichst wenigen und dafür natürlichen Zutaten heimischer Herkunft auszukommen und auf die Vielzahl der Inhaltsstoffe zu verzichten, die andere Buns so schmackhaft machen.

„Für viele gelten aus den Vereinigten Staaten importierte Buns wegen ihrer Flaumigkeit und dem speziellen Mundgefühl als besonders gut. Reboul ist es gelungen, ein sogar noch besseres Bun zu entwickeln aber ohne die endlose Liste an Zusatzstoffen und chemischen Helferlein. Das ist Handwerkskunst, gelebte Regionalität und Wohlgeschmack in Reinkultur. Wir sind unglaublich happy über das, was Ströck hier möglich gemacht hat und sind stolz, mit der familiengeführten Traditionsbäckerei zu arbeiten“, betont Hofer.

Die Kreation der perfekten Buns

Die neuen Burger-Buns sind ein Beispiel für traditionelle Handwerkskunst, innovatives Denken und kulinarische Exzellenz, woraus ein einzigartiges Geschmackserlebnis geschaffen wird.

„Es war mir wichtig, Buns zu kreieren, die frei von unnötigen Zusatzstoffen sind und dennoch die Qualität und den Geschmack des Fleisches unterstreichen“, so Reboul.

Die exklusiv für „XO Grill“ produzierten Backwerke harmonieren elegant mit dem Fleisch zehn Jahre alter Milchkühe, ohne geschmacklich in den Vordergrund zu drängen. In den perfekten Bun kommen nur Kartoffelteig, Mehl und Butter – beziehungsweise Margarine in der veganen Variante. Dank der sorgfältig abgestimmten Grammatik ist Rebouls jüngste Kreation nicht zu süß, zerfällt nicht und liegt vor allem optimal in der Hand für den rundum stimmigen Burger-Genuss.

Über Ströck

Das Familienunternehmen mit zwei Produktionsstandorten in Wien Donaustadt wurde 1970 gegründet, umfasst bereits 80 Filialen in Wien und Umgebung und beschäftigt über 1.600 Mitarbeiter. Mit 36 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 honorarfremen Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf leisure.at (Schluss)

