



Künstlerkollektiv Backsy macht den Krapfen zum Kulturobjekt – BILD

ID: LCG25027 | 12.02.2025 | Kunde: Ströck | Ressort: Kultur
Österreich | APA-OTS-Meldung

Ganz Wien steht auf Krapfen! Ströck hilft der Initiative zur Sichtbarkeit im Stadtbild.

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#)

Wien (LCG) – Rund 100 Millionen Krapfen lassen sich die Österreicher jährlich schmecken. Das erhebt den säen Faschingsschmaus zum ganzjährigen Kulinarik-Hit, der den Geschmacksnerv des Landes trifft. Das Ergebnis aller Rankings von relevanten Fachmedien zeigt: Die beliebtesten Krapfen des Landes stammen aus der Backstube von Ströck. Deswegen steht das Meisterstück der Backkunst im Zentrum der Kommunikation der familiengeführten Traditionsb  ckerei. Schon ein eigenes Emoji hat Ströck für den Kult aus der Backstube gefordert, um dem säen Genuss Gleichberechtigung zu Brezel und Co. zu ermöglichen. Jetzt wird's aber richtig s   : Das Künstlerkollektiv Backsy trat an den renommierten Krapfenb  cker heran und schnell war klar: Krapfen sind Kunst!

Weil guter Geschmack auch Kunst ist, erobert der Krapfen jetzt die Bundeshauptstadt. Backsy bringt den Krapfen zum Höhepunkt der Ball- und Faschingssaison überall in die Stadt. Sogar ganze Hauswände oder Straßenbahnen werden krapfig inszeniert und machen Lust auf einen großen Biss in die beste Versuchung der Jahreszeit. Selbst renommierte Kunsthistoriker gehen mittlerweile der Frage nach, welchen Einfluss die Backkunst auf die ausgestellte Kunst hat. Stillleben sind weithin bekannt und begehrt: Der Krapfen hat darin immer gefehlt. Jetzt ist er überlebensgroß da und in besten Feinschmecker- und Kunstkreisen süßlich diskutiert.

„Wir alle lieben Krapfen und Kunst. Diese Liebe vereinen wir in appetitanregenden Sujets. Und Ströck lässt sie alle sehen! Das macht Lust auf Genuss – kulturell wie kulinarisch“, so das Kollektiv Backsy.

„Endlich wird Backkunst als Kunst wahrgenommen. Der Krapfen hat es verdient, nicht nur von Gourmetkritikern gewürdigt zu werden, sondern auch seinen Platz in der Kunst zu finden. Er ist das Aushängeschild österreichischer Backkunst und das bringt Ströck den Menschen mit großer Freude näher, die mit Begeisterung den Fasching mit Krapfen feiern“, kommentiert Kommunikationsverantwortliche **Andrea Unger-Posch** (Ströck).

Krapfen mit Verantwortung

Am Faschingsdienstag, dem 4. März 2025, werden einige der Backsy-Kunstwerke im Bank Austria Kunstforum Wien zugunsten der **WE&ME Foundation** der Familie Ströck versteigert. Damit endet der Fasching karitativ für ein wichtiges Anliegen von bis zu 100.000 betroffene Menschen. Die Backsy-Kunstserie ist gekommen, um weiterhin Lust auf mehr Genuss und die süßen Seiten des Lebens zu machen!

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