



Brot mit Verantwortung und Aussage â€“ BILD

ID: LCG25127 | 09.05.2025 | Kunde: Ströck | Ressort: Chronik
Österreich | APA-OTS-Meldung

Am 12. Mai 2025 gedenkt die Welt der zu wenig erforschten und behandelten Krankheit ME/ CFS. Die familiengeführte Traditionsbäckerei Ströck macht Brot zur geschmackvollen Spende.

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#)

Wien (LCG) – Bis zu 80.000 Menschen sind in Österreich vom Myalgische Enzephalomyelitis/ Chronisches Fatigue-Syndrom (ME/ CFS) betroffen. Diese somatische, chronische Multisystemerkrankung tritt häufig nach viralen Infekten auf und führt zu Berufsunfähigkeit und in den schwersten Fällen zu Bettlägrigkeit und Pflegebedürftigkeit. Es gibt derzeit keine adäquate medizinische Versorgung oder soziale Absicherung. Ein Schicksal, das nicht nur Unbekannte trifft, sondern mit der Familie Ströck auch ein Traditionsunternehmen, das über Generationen und von Hand zu Hand weitergegeben wird. Zwei Familienmitglieder leiden unter einer schweren Form von ME/ CFS; das Erfolgskonzept „Ströck-Feierabend“ mit Kulinarik rund ums Brot nach dem farm2table-Prinzip aus dem eigenen Garten in Aspern stammt von ihnen.

Das Bio-Feierabend-Christoph-Brot verdankt sein Aroma der langen Teigreife und seinen Geschmack der gemeinsamen Tüftlerei der Brüder **Christoph** und **Philipp Ströck** in der Backstube. Seine ersten Gehversuche machte das „Bio-Feierabend-Christoph-Brot“ in den namensgebenden „Ströck-Feierabend“-Bäckereien. Es schmeckt nicht nur gut, sondern tut auch gut. 50 Cent pro Brotlaib gehen ab dem 12. Mai 2025 an die [WE&ME Foundation](#) der Familie Ströck, die in erster Linie die Grundlagenforschung zu ME/ CFS unterstützt, die

viel zu lange vernachlässigt wurde, wodurch es nach wie vor noch keine standardisierten Therapien gibt.

„Als Bäcker leben wir den verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen, als Unternehmerfamilie leben wir in und mit der Gemeinschaft und öffnen unsere Augen für das oft Ungesehene. Wenn Genuss Gutes tut und bis zu 80.000 Menschen hilft, ist es Backkunst, die Gaumen und Herzen erreicht“, sagt Geschäftsführerin **Gabriele Ströck** .

Das „Bio-Feierabend-Christoph-Brot“ in allen Ströck-Filialen erhältlich und schmeckt doppelt gut, weil jeder Bissen auch an rund ein Prozent der Menschen in diesem Land erinnert. Sie sind meist nicht so privilegiert, einfach zum Bäcker um die Ecke zu gehen, weil ihr Gesundheitszustand es nicht zulässt.

Weitere Informationen auf stroeck.at

Über Ströck

Das Familienunternehmen mit zwei Produktionsstandorten in Wien Donaustadt wurde 1970 gegründet, umfasst bereits über 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)