

# Ströck



**Ströck**  
**LAURENZIO-WECKEN**  
**BIO**

*Es gibt Momente im Leben, die sind so einprägsam, dass sie einen nicht mehr loslassen. Die Psychologie spricht in solchen Fällen von einem Aha-Erlebnis und so ein Aha-Erlebnis steht am Anfang der Entwicklung des Laurentio-Wecken Bio, erlebt von Christoph Ströck und Pierre Reboul im Bread Lab der Washington State University.*

**D**as Aha-Erlebnis war ein Brot, dem sie zunächst gar nicht viel Beachtung schenkten. Es war recht dunkel, geradezu unscheinbar, wurde aus Höflichkeit mitgenommen und erst zum Frühstück am nächsten Tag wieder interessant. Und eben da gingen Augen auf, wurden Geschmacksknospen auf eine Art und Weise angesprochen, die unerwartet war. Die Kruste war knusprig, aber nicht zu hart, der Geruch fantastisch, aber vor allem die Krume beeindruckte.

**Saftig, duftend, elastisch und richtig, richtig, richtig gut.**

Christoph und Pierre hatten so ein Brot noch nicht gegessen und wurden natürlich beim Stolz gepackt: „Das kriegen wir auch hin.“ Das war vor zwei Jahren. Das Brot, das jetzt in ausgewählten Filialen unter dem Namen Laurentio-Wecken Bio zu haben ist, und die Dauer der Entwicklung sind ein Sinnbild dafür, welchen Qualitätsanspruch man bei Ströck hat.

Der Laurentio-Wecken Bio besteht aus frisch gemahlenem Bio-Weizen, von einem Feld und nur eine Sorte, also Single Origin und Single Variety. Die nächste Besonderheit ist die hohe Teigausbeute von 200, das macht das Brot fantastisch aromatisch, den Teig aber auch sehr kompliziert in der Handhabung. Weiters bekommt der Teig viel Zeit zum Ruhen, das entwickelt Aromen und später auch die schöne dunkle Farbe. Die letzte Besonderheit ist der Backvorgang, der Laurentio-Wecken Bio wird zwei Mal gebacken, bis er richtig schön dunkel ist.

Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Dieses Bio-Vollkornbrot ist kein Ziegel so wie viele andere, sondern ein prächtiger Laib. Außen knusprig, innen saftig, fast wie ein Sandwichbrot, aber schön dunkel.

*Ab sofort kann man sich in ausgewählten Filialen von der Qualität dieses Brots überzeugen, auf [www.stroeck.at/laurentio-wecken](http://www.stroeck.at/laurentio-wecken) gibt es noch weitere Informationen zum Laurentio-Wecken Bio.*

