

Innovative Partnerschaft: Ströck-Feierabend und XO Grill revolutionieren den Burger-Bun

Die Wiener Traditionsbäckerei Ströck-Feierabend und das preisgekrönte Burger-Restaurant XO Grill setzen neue Maßstäbe in der Gastronomie: Gemeinsam entwickelten sie ein Burger-Bun von einzigartiger Flaumigkeit – ganz ohne Zusatzstoffe, aber mit maximalem Geschmack.



Benjamin Hofer (li) und Pierre Reboul bei der Verkostung des neuen Burger-Buns. © Lukas Lorenz

Eine Vision aus Qualität, Regionalität und Innovation

Wenn zwei kulinarische Spitzenbetriebe zusammenarbeiten, entstehen außergewöhnliche Produkte. So auch bei der Zusammenarbeit zwischen **Ströck-Feierabend** und **XO Grill**. Ihr gemeinsames Ziel: Ein Burger-Bun, das perfekt zu den

preisgekrönten Kreationen von XO Grill passt. **Pierre Reboul**, Entwicklungsbäcker von Ströck-Feierabend, nahm die Herausforderung an und kreierte einen Bun, der mit seiner weichen, aber stabilen Textur den Geschmack des Burgers ideal unterstützt.

Nachhaltige Zutaten und kurze Wege

Beide Unternehmen setzen konsequent auf regionale Produkte: **Ströck** verarbeitet ausschließlich österreichisches Mehl, während XO Grill sein Fleisch von zehn Jahre alten Milchkühen aus heimischer Landwirtschaft bezieht. Der besondere Vorteil: Beide Betriebe liegen nur wenige Meter voneinander entfernt im siebten Wiener Gemeindebezirk, wodurch Transportwege minimiert und die Umwelt geschont wird.

XO Grill: Europas Nummer eins

XO Grill, gegründet von Benjamin Hofer und Robert Weishuber, hat sich in kurzer Zeit an die Spitze der europäischen Burger-Szene katapultiert. Das Restaurant wurde von **Big 7 Travel** als bester Burger Europas ausgezeichnet. Das Geheimnis ihres Erfolgs? Hochwertige Zutaten, sorgfältige Handwerkskunst und die ständige Suche nach Perfektion.

Die Entstehung des perfekten Buns

Reboul verfolgte bei der Entwicklung des Buns einen kompromisslosen Ansatz: Keine unnötigen Zusatzstoffe, keine Konservierungsmittel – stattdessen eine Rezeptur, die nur auf Kartoffelteig, Mehl und Butter (bzw. Margarine in der veganen Variante) basiert. Das Ergebnis? Ein Bun, das: extrem fluffig, aber dennoch stabil ist - nicht zerfällt und perfekt in der Hand liegt - den Geschmack des Burgers optimal unterstreicht-

Eine Zukunft für die Gastronomie

Diese Zusammenarbeit zeigt, dass traditionelles Handwerk und moderne Gastronomie einander perfekt ergänzen können. Sie setzt ein Zeichen für nachhaltige, regionale Produktion und beweist, dass Qualität und Innovation Hand in Hand gehen. Burger-Fans dürfen gespannt sein: Wer die XO Grill-Burger probiert, erlebt nicht nur das beste Fleisch, sondern auch ein Bun, das neue Maßstäbe setzt.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at