

Nachhaltigkeit und Innovation: Wie Ströck die Bäckerbranche in Österreich inspiriert

Individualisierung, Bio & Fairtrade im Fokus



Auch im kommenden Jahr setzt Gabriele Ströck auf Innovation und Nachhaltigkeit. © Lukas Lorenz / Ströck

Die Wiener Traditionsbäckerei **Ströck** setzt auf Trends wie vegane Ernährung, Individualisierung und Nachhaltigkeit. Kundinnen schätzen die große Auswahl an Bio- und Fairtrade-Produkten, während Kaffeeliebhaberinnen von den vielfältigen Milch- und Ersatzvarianten profitieren. Zudem investiert Ströck in die Ausbildung seiner Mitarbeiter*innen, etwa mit einer eigenen Barista-Akademie, um Kaffeekompetenz als Zusatzqualifikation zu fördern.

Nachhaltigkeit als zentraler Wert

Seit 2024 deckt Ströck Teile des Filialnetzes und der Produktion mit Energie aus leistungsstarken Photovoltaikanlagen, die auf drei Standorten installiert sind. Gemeinsam mit der Energie Burgenland werden jährlich 800.000 kWh erzeugt, was rund 180 Tonnen CO₂ einspart. Ein weiteres Highlight ist das Gründach in der Wiener Lexergasse, das nicht nur die Umgebung kühlt und die Kanalisation entlastet, sondern auch Bio-Kräuter anbaut, die mit Restwärme aus den Backöfen geheizt werden.

Innovative Produkte & wenig Verschwendung

Mit dem „Bio-Wiederbrot“ leistet Ströck einen Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung. Das Brot enthält einen Teil Altbrot und zeigt, wie Innovation Tradition bereichern kann. Weitere kulinarische Akzente setzt die Bäckerei mit Pop-up-Events und Kooperationen, etwa mit Spitzenköchen oder dem „XO Burger“, der mit Ströck-Buns beliefert wird.

Familienunternehmen als Vorbild

Für ihre Verdienste um das Land Wien erhielten Gabriele und Irene Ströck das Silberne Ehrenzeichen. Die Auszeichnung würdigt nicht nur den Einsatz der rund 1.600 Mitarbeiter*innen, sondern auch die Rolle von Familienunternehmen in Österreich.

Engagement in Forschung und Kunst

Ein besonderes Anliegen der Familie ist die Unterstützung von ME/CFS-Betroffenen. Mit der WE&ME Foundation fördert Ströck die Forschung zur wenig bekannten Krankheit, von der zwei Söhne der Familie betroffen sind. Die Zusammenarbeit mit dem **WWTF** ermöglichte die Finanzierung von sieben Studien mit fast 700.000 Euro. Durch ein Kunstprojekt des Fotografen **Brent Stirton** konnte die öffentliche Wahrnehmung der Krankheit gesteigert werden.

Ausblick 2025: Investitionen und neue Projekte

Auch im kommenden Jahr setzt Ströck auf Innovation und Nachhaltigkeit. Neben Investitionen ins Filialnetz stehen neue kulinarische Projekte und die Unterstützung der WE&ME Foundation im Mittelpunkt, etwa durch Aktionen am Weltfrauentag oder Nationalfeiertag.

Ströck: Vorreiter für Nachhaltigkeit & Innovation

Die Wiener Bäckerei Ströck zeigt eindrucksvoll, wie Tradition, Innovation und gesellschaftliches Engagement miteinander verbunden werden können. Mit ihrem Fokus auf Nachhaltigkeit, Regionalität und sozialen Projekten ist Ströck ein Vorbild für die gesamte Branche in Österreich.

Projekt	Beschreibung	Ergebnis
Photovoltaikanlagen	Installation auf drei Standorten	800.000 kWh/Jahr, 180 t CO ₂ -Einsparung
Gründach Lexergasse	Umweltkühlung, Kräuteranbau mit Restwärme	Mehr Nachhaltigkeit und Urban Farming
Anteil Biomehl	70% Biomehl aus Österreich	Förderung regionaler Landwirtschaft
Bio-Wiederbrot	Verwendung von Altbrot	Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung
Kooperation mit Spitzenköchen	Entwicklung neuer kulinarischer Produkte	Innovation und Kundenbindung

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at