

## Wien feiert den Krapfen: Kunst und Genuss vereint

In Wien wird der Krapfen nicht nur gegessen, sondern als Kunstobjekt gefeiert. Die Bäckerei Ströck und das Künstlerkollektiv Backsy inszenieren das süße Gebäck kreativ im Stadtbild.



Bild: Ströck

Der Krapfen gehört in Österreich zur Faschingszeit wie das Konfetti zum Umzug. Doch in diesem Jahr geht das beliebte Gebäck noch einen Schritt weiter: In Wien wird es nicht nur gegessen, sondern auch in überdimensionaler Form als Kunstobjekt inszeniert. Die Bäckerei Ströck und das Künstlerkollektiv Backsy setzen den Krapfen auf kreative Weise in Szene und rücken damit die Backkunst in den Mittelpunkt der Stadt.

## **Krapfen als Kunstobjekt in Wien**

Mit ihrer aktuellen Aktion will die Bäckerei Ströck zeigen, dass Backkunst mehr ist als bloßes Handwerk. Gemeinsam mit dem Künstlerkollektiv Backsy präsentiert das Unternehmen übergroße Krapfen-Installationen an prominenten Plätzen in der Stadt. Straßenbahnen, Hausfassaden und öffentliche Räume werden zur Leinwand für die süßen Kunstwerke. Damit wird nicht nur die Aufmerksamkeit auf das traditionelle Gebäck gelenkt, sondern auch die Verbindung zwischen Kulinarik und Kunst verdeutlicht.

## **Warum Krapfen?**

Mit rund 100 Millionen verkauften Stück pro Jahr zählt der Krapfen zu den beliebtesten Mehlspeisen Österreichs. Das zeigt sich auch in den Rankings relevanter Fachmedien: Die besten Krapfen des Landes stammen laut diesen Bewertungen aus der Backstube von Ströck. Deshalb stellt das familiengeführte Traditionsunternehmen den Krapfen in den Mittelpunkt seiner Kommunikation. Bereits 2020 forderte Ströck ein eigenes Krapfen-Emoji, um dem beliebten Gebäck die gleiche digitale Präsenz wie Brezel und Co. zu verschaffen. Nun folgt die nächste kreative Kampagne: eine Zusammenarbeit mit dem Künstlerkollektiv Backsy unter dem Motto „Krapfen sind Kunst!“.

# **Fasching, Genuss und Kreativität**

Weil guter Geschmack auch Kunst ist, bringt Backsy den Krapfen zum Höhepunkt der Ball- und Faschingsaison in ganz Wien groß heraus. Hausfassaden, Straßenbahnen und öffentliche Plätze werden mit Krapfen-Installationen versehen, die Lust auf den süßen Genuss machen. Sogar Kunsthistoriker widmen sich mittlerweile der Frage, welchen Einfluss die Backkunst auf die etablierte Kunst hat. Stillleben sind in der Kunstgeschichte allgegenwärtig – doch der Krapfen war darin bisher unterrepräsentiert. Nun findet er in überdimensionaler Form seinen Platz in der Kunstwelt und sorgt in Feinschmecker- und Kunstkreisen gleichermaßen für Gesprächsstoff.

## **Ströck setzt Backkunst in Szene**

„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 Andrea Unger-Posch, Kommunikationsverantwortliche bei Ströck.

## **Krapfen mit Verantwortung**

Die Kunstaktion erreicht ihren Höhepunkt zum Faschingsdienstag: Am 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, das bis zu

100.000 betroffene Menschen unterstützt. Die Backsy-Kunstserie soll auch über die Faschingsaison hinaus für Genuss und die süßen Seiten des Lebens begeistern.

## **Über Ströck**

Das Familienunternehmen Ströck wurde 1970 gegründet und betreibt heute zwei Produktionsstandorte in Wien Donaustadt sowie 80 Filialen in Wien und Umgebung. Mit über 1.600 Mitarbeitern und 36 Lehrlingen investiert Ströck in die Ausbildung der nächsten Generation. Besonderen Wert legt das Unternehmen auf natürliche Zutaten: Brot und Gebäck werden ohne Zusatzstoffe hergestellt, lange Teigreife sorgt für höchste Qualität. Das Sortiment umfasst zahlreiche vegane und vegetarische Produkte, während Bio-Fairtrade-zertifizierte Heißgetränke das Angebot abrunden. Bereits 70 % des verwendeten Mehls stammen aus biologischem Anbau, 100 % des Getreides werden in Österreich produziert.

Die „Ströck-Feierabend“-Restaurants servieren kreative Speisen rund ums Brot und setzen auf regionale sowie saisonale Zutaten, von denen viele im eigenen Garten in Aspern geerntet werden. Drei Standorte in Wien – auf der Landstraßer Hauptstraße, der Rotenturmstraße und in der Burggasse – laden zum kulinarischen Genuss ein. Mehr Informationen gibt es unter [feierabend.stroeck.at](http://feierabend.stroeck.at) und [stroeck.at](http://stroeck.at).

Mit der ungewöhnlichen Inszenierung des Krapfens als Kunstwerk setzt Ströck neue Maßstäbe in der Verbindung von Backkunst und Kreativität. Die Kampagne zeigt, dass Tradition und Innovation Hand in Hand gehen können – und macht einmal mehr Lust auf den nächsten Bissen in einen frischen, gefüllten Krapfen.

**Besuchen Sie uns auf: [baeckerzeitung.at](http://baeckerzeitung.at)**