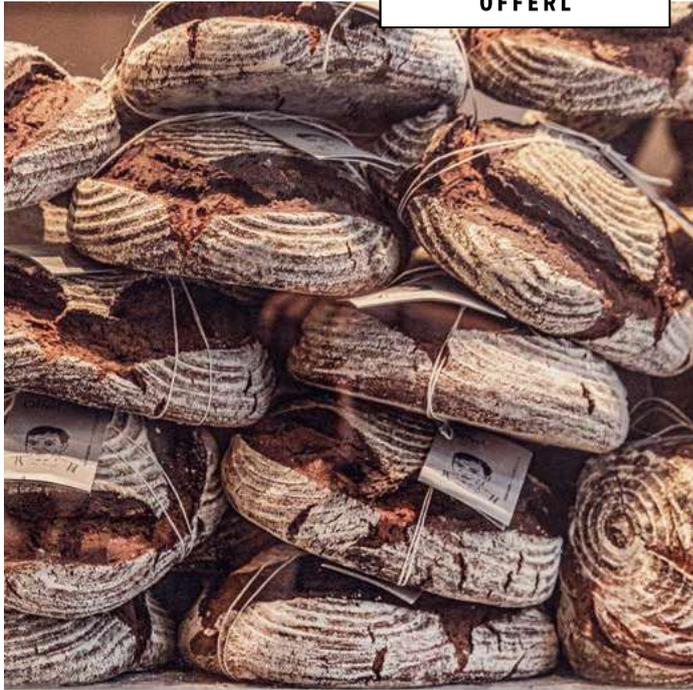


ÖFFERL



Endlich kann man die „Brote mit Charakter“ von *Öfferl* auch in Wien genießen. Die Weinviertler Bio-Brote aus Natursauerteig, die **zweimal im Dampfofen** gebacken werden, duften und schmecken so intensiv, dass man beim Vorbeigehen hier einfach einkehren muss. Unser Probier-Tipp: „Madame Crousto“. Wollzeile 31, 1010 Wien. oefferl.bio

JOSEPH BROT VOM PHEINSTEN

Wer es noch nicht geschafft hat, in einer der **fünf Wiener Filialen** vorbeizuschauen, sollte dies schleunigst nachholen.

Allein das Interieur jedes Standorts ist ein Hingucker, und in Kombination mit dem aromatischen Geschmack zum Beispiel des „Bio Waldviertler Roggen-Honig-Lavendel-Krustenbrot“ steht einem genussvollen Tag nichts mehr im Weg. Kirchengasse 3, 1070 Wien. joseph.co.at



UNSER TÄGLICH BROT ...

... kaufen wir hier! Denn Handwerk und stilvolles Ambiente werden in diesen Wiener **BÄCKEREIEN** großgeschrieben. Wir können von den Köstlichkeiten jedenfalls nicht genug bekommen und verraten Ihnen, an welchen Brot-Adressen Sie keinesfalls vorbeilaufen sollten ...

RED.: ELISABETH BRANDLMAIER



STRÖCK-FEIERABEND

Nach der erfolgreichen Eröffnung des *Ströck-Feierabend*-Restaurants mit angeschlossener Bäckerei im 3. Bezirk eröffnete jetzt ein zweiter Standort. Auch hier darf man sich auf frisches und auch **nachhaltiges Brot** freuen. Das „Bio-Wiederbrot“ besteht aus einem Drittel aus „Bio-Roggen-Pur-Brot“, das aus der Überproduktion des Vortags verwendet wird. Rotenturmstraße 6, 1010 Wien. stroeck-feierabend.at

GRAGGER & CIE



Neben Rezepten, Sauerteig und Teigführung ist v. a. der zehn Tonnen schwere Holzofen in der Spiegelgasse für den würzigen Geschmack der *Gragger*-Brote verantwortlich. Die **Schamottsteine** geben natürliche Hitze ab, weshalb sich schnell eine Kruste bildet, die dann die Krume weich und saftig macht. Wer in einem der vier Läden vorbeischaut, muss das „Bio Florianer Chorherrn Brot“ probieren. Spiegelgasse 23, 1010 Wien. gragger.at



PARÉMI

Genießen wie Gott in Frankreich: So einfach kann man das auch in Wien, denn in der gemütlichen Bäckerei und Pâtisserie im 1. Bezirk wartet auf Gourmets **echtes französisches Baguette!** Neben köstlichem Brot, Brioche & Co. findet man hier aber auch das mit Abstand beste Croissant der Stadt. Versprochen! Bäckerstraße 10, 1010 Wien. paremi.at

An dieser Bäckerei ist vieles besonders, beispielsweise wird hier das Getreide täglich frisch und sortenrein in der hauseigenen Mühle zu **hochwertigem Vollkornmehl** verarbeitet. Übrigens: Wegen ihrer Vitamine, Spurenelemente und Ballaststoffe wird auch die Schale des Korns verwendet. Wir empfehlen das „Hildegardbrot“ und das „Sojakrustenbrot“. Marc-Aurel-Straße 4, 1010 Wien. vollkornbaeckerei-waldherr.at

WALDHERR



MEHR BÄCKEREIEN:

VOLLKORNBÄCKEREI KORNRADL.

Lerchenfelder Straße 13,
1070 Wien. kornradl.at

Bio und Vollkorn, das kann nur gut schmecken! Daher Chiaweckerl, Dinkellaibchen & das flaumige Roggenbrot der *Vollkornbäckerei Kornradl* unbedingt ausprobieren!

BÄCKEREI SZIHN.

Breitenfurter Straße 354,
1230 Wien. szihn.at

Gutes Brot braucht viel Handarbeit und Zeit, daher rastet es im eigens dafür entwickelten Reiferaum 44 Stunden. Tipp: das „23er“!

MARTIN AUER.

Plankengasse 1, 1010 Wien.
martinauer.at

Martin Auer bäckt, wie er selbst sagt, glückliches Brot, und zwar nicht nur im Grazer Stammhaus, sondern auch hier in Wien. Unser Favorit: das „Keinmehlbrot“.

WOHNEN IM EINKLANG MIT DER NATUR

Meischlgasse 15–17, Erlaaer Straße 159
1230 Wien

- 31 freifinanzierte Mietwohnungen
- 2 bis 4 Zimmer
- 51 bis 116 m² Wohnfläche
- Dachgärten und Beetflächen
- Begrünte Fassade
- U6-Station in nächster Nähe
- **Gratis Öffijahreskarte pro Haushalt**

Elisabeth Sobotka
+43 1 87 828 1224
elisabeth.sobotka@buwog.com
erntelaa.buwog.com



Provisionsfrei vom Bauträger

BUWOG



BUWOG
ERnteLAA
urban gardening

© JAMJAM | HWB 22,38–29,82 kWh/m²a, fGEE 0,89–0,90. Unverbindliche Visualisierung, Änderungen vorbehalten, kein Rechtsanspruch ableitbar.