



Handsemmel aufs Podest!

Zehn Bäckereien aus Wien und Umgebung beteiligen sich an einer Handsemmelausstellung beim kunst.fest.währing im Oktober. Kuratorin Heidi Strobl stellt das Gebäck und die Menschen hinter dem Handwerk in den Mittelpunkt. Gegessen wird ebenfalls: „Semmelstreich“ (unterschiedlich belegte Handsemmeln) und g'róste Knödel beim gemeinsamen Knödelfinale.

Wien, 15. September 2026

Jede Semmel kommt auf ein eigenes Podest. Die Handsemmelausstellung „Semmelreich“ widmet sich einem Stück österreichischer Kultur und ist Teil des Kunstfests Währing. Die Handsemmeln am Podest sind von 1. bis 4. Oktober 2026 im Haus 4 der ehemaligen Semmelweisklinik in Wien Währing zu sehen. Kuratiert wird „Semmelreich“ von Autorin Heidi Strobl, die seit vielen Jahren Projekte rund um Kulinarik, Handwerk und Kultur entwickelt und umsetzt. Heidi Strobl: „Es geht dabei nicht um die schönste Semmel, sondern um die Vielfalt und Einzigartigkeit jedes Stücks. So wie in der Kunst.“

Die Vernissage findet am Donnerstag, 1. Oktober, um 18 Uhr statt. Die Ausstellung kann während der Öffnungszeiten des Festivalzentrums von kunst.fest.währing besucht werden: am 1. und 2. Oktober von 18 bis 22 Uhr, am 3. Oktober von 14 bis 22 Uhr und am 4. Oktober von 11 bis 19 Uhr. Der Eintritt ist frei.

Semmelstreich. Unter dem Namen „Semmelstreich“ werden die frisch angelieferten Semmeln im Festivalzentrum noch am selben Tag bestrichen und gegessen. „Semmelweis“ heißt das Buttersemmerl, „Semmelgrün“ bekommt zusätzlich Schnittlauch und „Semmelgelb“ einen Eiaufstrich. Was hinter „Semmelrot“ steckt, bleibt vorerst ein Geheimnis.

Knödelwerkstatt. Auch die weitere Verarbeitung gehört zum Konzept: Unter dem Namen „Semmelweich“ werden die übrig gebliebenen Semmeln am Samstag, 3. Oktober, in einer Knödelwerkstatt von 11 bis 13 Uhr zu Semmelknödeln gedreht. Am Sonntag, 4. Oktober, kommen sie ab 11 Uhr beim gemeinsamen Knödelfinale als g'róste Knödel für alle auf den Tisch. Es wird nichts verschwendet!



Für die Knödelwerkstatt stehen 15 Plätze zur Verfügung. Anmeldung per E-Mail: office@kunstfestwaehring.at. Der Kostenbeitrag beträgt 5 Euro. Weitere Informationen unter kunstfestwaehring.at

Die teilnehmenden Bäckereien. Geier, DerMann, mel&koffie, Öfferl, Boulangerie Lilla Soul, Schrott, Schwarz, Schwarzbrot, Szihn, Wannenmacher. Und als Special kommt auch eine Handsemmel der Porzellanmanufaktur Augarten auf ihr Podest.

Außen resch, innen flaumig. So soll sie sein, die Kaisersemmel. Sie zählt zum österreichischen Kulturgut. Die von Hand geschlagene Variante wurde allerdings von industrieller Massenware weitgehend verdrängt. In Wien gibt es laut Bäckerinnung noch rund 20 Bäckereien, die täglich Semmeln von Hand schlagen. Was die Handsemmel besonders macht, erklärt Josef Schrott, Innungsmeister der Bäcker: „Der Unterschied ist die Zeit. Mehr Zeit, mehr Geschmack.“ An den vier Ausstellungstagen vom 1. bis 4. Oktober liefern zehn Bäckereien aus Wien und Umgebung frische Semmerln. Jeweils eine besonders schöne kommt aufs Podest.

Handsemmel versus Maschinsemmel. Eine längere, insbesondere kühle Führung des Weizenteiges fördert die Aromaentwicklung und trägt zu einer saftigeren Krume und knusprigeren Kruste bei. Während die Maschinsemmel kontrollierte Massenware ist, steckt in jeder Handsemmel die Handschrift ihres Bäckers und das Gefühl für den richtigen Zeitpunkt. Dieser wiederum hängt von der Jahreszeit, der Temperatur und der Luftfeuchtigkeit ab. Bäckermeister Horst Felzl: „Es steckt einfach der Mensch drinnen.“

kunst.fest.währing. 30.September bis 4. Oktober 2026. Seit 2017 bringt das kunst.fest.währing Theater, Performance, Literatur, Musik, Kabarett, Tanz und bildende Kunst in den 18. Wiener Gemeindebezirk. Das Programm verbindet die verschiedenen Sparten und lädt dazu ein, von einer Lesung zu einem Konzert oder vom Kino zu einem Kunstgespräch zu wechseln. Einzelne Lesungen werden in Gebärdensprache gedolmetscht. Für Kinder gibt es eigene Programmangebote. Das Festivalzentrum befindet sich seit einigen Jahren in Haus 4 der ehemaligen Semmelweisklinik. Weitere Veranstaltungen finden an anderen Orten in Währing statt. kunstfestwaehring.at



Heidi Strobl. Die Köchin, Landwirtin und Autorin Heidi Strobl entwickelt seit vielen Jahren außergewöhnliche Projekte an der Schnittstelle von Kulinarik, Handwerk und Kultur. Darunter „Kürbis im MQ“, Premierenbuffets in Theatern, Kochbuchausstellungen und die kulinarische Veranstaltungsreihe für das Weingut Dürnberg in Falkenstein. Seit 2005 schreibt sie für das Kurier freizeit Magazin. heidi-strobl.at

Zitat aus dem Österreichischen Lebensmittelbuch, 2026: „Weißgebäck, das mit der Bezeichnung ‚Handsemmel‘, ‚Wiener Kaisersemmel‘ oder ‚Kaisersemmel mit hervorhebender Bezeichnung‘ in Verkehr gebracht wird, ist ein handgewirktes Weißgebäck mit fünfteiligem Stern, das sich durch eine lange Teigführung (zumindest 2 Stunden) auszeichnet und dem keine Zusatzstoffe außer Lecithin und L-Ascorbinsäure zugesetzt werden.“

Fotos in Druckqualität © siehe Credits. Abdruck bei Erwähnung honorarfrei.

Semmelreich

Handsemmelausstellung von 1. bis 4. Oktober 2026

Vernissage: 1. Oktober um 18 Uhr

Semmelweisklinik

Hockegasse 37, Haus 4, 1180 Wien

Knödelwerkstatt

Samstag, 3. Oktober

Uhrzeit: 11 bis 13 Uhr

Kostenbeitrag: 5 Euro

Anmeldung erforderlich: office@kunstfestwaehring.at

Maximal 15 Plätze

G'röste Knödel für alle

Sonntag, 4. Oktober

Uhrzeit: ab 11 Uhr, so lange der Vorrat reicht

Heidi Strobl

heidi-strobl.at

kurier.at/kochen-mit-kindern

Presseanfragen: Heidi Strobl, Tel. +43 664 1118569, E-Mail info@heidi-strobl.at

Rückfragehinweis:

Sylvia Petz | Agentur für organisierten Genuss

Gumpendorfer Straße 16/8, 1060 Wien, sylvia-petz.at
E-Mail: sp@sylvia-petz.at, Tel. +43 699 1100 8040



sylvia petz

DER ORGANISIERTE GENUSS