

# BRÖSELEI: Vegan, bio, glutenfrei



Vegan, bio, glutenfrei und KÖSTLICH

Aleksandra Peyrer-Navijalic und Gerhard Peyrer

Strudelhofgasse 1, 1090 Wien, Ecke Währingerstraße

Biiiiiiiitte, ich will wieder RAUS! Nach Wien fahren, bummeln, im Museum abhängen und in der Bröselei zu Mittag essen! Michael und ich haben das Lokal im Oktober 2020 entdeckt und waren begeistert. Im Zuge meiner Interviewreihe hat es mich deshalb sehr gefreut, dass Aleksandra und Gerhard sich sofort für ein Gespräch via Zoom zur Verfügung gestellt haben.

Die Bröselei gibt es schon länger aber erst seit dem Frühjahr 2020 wird sie von Aleksandra und Gerhard geführt. Das besondere ist, dass nur hochwertige, **biologische** und **glutenfreie pflanzliche** Zutaten verarbeitet werden. Die Gerichte sind Kompositionen! Sie tun dem Körper und der Seele gut und schmecken einfach köstlich.

Manchmal gibt es dort auch Reis. Aber halt, es lohnt sich nachzufragen, **welcher** Reis da den Weg auf den Teller gefunden hat: 7 verschiedenen Sorten stehen zur Auswahl – je nachdem welche am besten mit den anderen Zutaten harmoniert. Aleksandra kocht aus Überzeugung und mit Liebe. Das schmeckt man mit jedem Bissen. Essen soll gut tun – innen wie außen, es soll gesund sein, gut schmecken und glücklich machen. Dass ihnen das gelingt, können wir bestätigen.

Eine Besonderheit sind die Kuchen und Desserts. Die **Bröselei** ist besonders für Allergikerinnen und Menschen mit Unverträglichkeiten ein heißer Tipp! Hier finden sie **vegane** und **glutenfreie** Bio-Mehlspeisen auf höchstem Niveau. Aleksandra hat bei den Besten gelernt!

*Home*