



Gepökeltes Tafelstück vom jungen Stier

Die Wiener Lebensmittelmanufaktur Hink besinnt sich eines traditionsreichen Jausenfleisches und bringt ein exklusives Corned Beef aus 100 % oberösterreichischem Rindfleisch auf den Markt.

Wien, 29. Oktober 2020

Corned Beef hat eine lange Tradition bei Hink. Das „gepökelte Rindfleisch“ in der klassischen eckigen Dose war seit den 1960er-Jahren fixer Bestandteil des Sortiments, bis der Preisdruck zwanzig Jahre später zu groß wurde und Hink seinem Anspruch an hohe Qualität nicht mehr gerecht werden konnte. Die Kindheitserinnerung des heutigen Firmeninhabers Peter Spak an Corned Beef in der „weißen Dose“ zuhause war der Anlass, es in Topqualität neu aufleben zu lassen. Es wird aus dem Tafelstück vom Fleckvieh-Jungstier von regionalen oberösterreichischen Bauern produziert. Die Tiere werden im Alter von zwölf bis siebzehn Monaten im Familienbetrieb Neugschwandtner geschlachtet. „Anders wäre es für uns nicht machbar – wir müssen wissen, wo unser Fleisch herkommt. Fürs Rezept haben wir sehr viel ausprobiert und uns dann fürs Tafelstück entschieden. Es ist ähnlich dem Tafelspitz, nur noch geschmacksintensiver und ein bisschen grobfasriger. Die Zubereitung ist klassisch bis auf unsere Pfeffermischung aus sechs verschiedenen Sorten, die dem Corned Beef einen besonders würzigen Touch gibt und von unserem Chefkoch Sascha Huber entwickelt wurde.“

Für Hink's Corned Beef werden die Fleischstücke vom Tafelstück kernig gekocht und anschließend grob faschiert. Danach wird das Ganze mit dem aromatischen Kochfond und den speziellen Gewürzen zu einer homogenen Masse vermengt und in die Dose gebracht, wo es geliert. Die Dose ist hochwertig mit ansprechendem Design und rund, um sich auch optisch als Premium-Produkt zu positionieren. Erhältlich ist das Corned Beef im ausgewählten Delikatessenhandel, namentlich unter anderem bei Meinl am Graben und Pöhl am Naschmarkt sowie im Hink-Onlineshop www.hink.at um 8,90 Euro.

Alles rund ums Corned Beef. Ursprünglich wurde Corned Beef als Proviant für Schiffsreisen entwickelt. Durch das Kochen und Gelieren war es für längere Zeit haltbar gemacht. Noch heute ist es Teil des nordeuropäischen Gerichtes Lapskaus mit Roten Rüben, Gewürzgurken und mancherorts Matjes, wie es auf den Schifffahrten zubereitet wurde. In Großbritannien und in den USA wird Corned Beef auch frisch in den Fleischhauereien angeboten und ist Zutat des berühmten Reuben Sandwichs.



Das Wiener Traditionsunternehmen Hink. Die familiengeführte Pasteten-Manufaktur Hink ist Genießer*innen seit 1937 ein Begriff. 2007 übernahm die Familie Spak von Anton Hink, Sohn des gleichnamigen Firmengründers, den Betrieb, modernisierte ihn und läutete gemeinsam mit einem jungen Team die Renaissance der Pasteten ein. Seit 2008 wird das Unternehmen mit fünfzehn Mitarbeiter*innen von Peter Spak geführt. „Genuss und Leidenschaft“ lautet das Motto, unter dem täglich Pasteten und andere Kreationen aus Fleisch, Innereien und Fisch aus regionalen Produktionen in der Manufaktur in Floridsdorf hergestellt werden. Sie werden in Bügel- oder Sturzgläser und Dosen gefüllt und sind in den besten Delikatessengeschäften zu finden.

Mit dem erfolgreichen Produktlaunch der „Jungen Saiblinge in kaltgepresstem Rapsöl“ in Kooperation mit Eishken Estate, Ölmühle Fandler und Salinen Austria im Jahr 2018 griff Hink nach dem Motto „Innovation trifft Tradition“ den Trend der Qualitätssardinen in der Dose auf. Das neue Corned Beef fügt sich in diese Reihe traditioneller Konserven in Neuauflage ein – und initiiert damit möglicherweise wieder einen neuen Trend.

Im Anhang druckfähige Fotos, bitte beachten Sie die jeweiligen Fotocredits. Abdruck bei Erwähnung honorarfrei. Wir danken für Ihre Berichterstattung.

HINK GMBH
Otto-Beyschlag-Gasse 3
1210 Wien
Tel. +43 1 205 11 01, E-Mail: office@hink.wien
www.hink.wien

Mit der Bitte um **Muster** wenden Sie sich bitte per E-Mail unter office@hink.wien an Sabine Schmidt.

Rückfragehinweis:

Sylvia Petz | Agentur für organisierten Genuss
Gumpendorfer Straße 16/8, 1060 Wien, www.sylvia-petz.at
E-Mail: sp@sylvia-petz.at, Tel. +43 699 1100 8040, skype: sylvia.petz