



Wirklich alles Kalb!

In den Kalbsleberpasteten der Wiener Lebensmittelmanufaktur Hink ist wirklich drin, was draufsteht. Anders als bei herkömmlichen Produkten mit nur geringem Anteil an Kalbsleber und mehrheitlich Fleisch und Leber vom Hausschwein stammt bei Hinks Pasteten alles von heimischen Kalb aus artgerechter Haltung.

Wien, 21. Oktober 2021

Lediglich fünf Prozent Leber vom Kalb muss eine Kalbsleberpastete laut österreichischem Lebensmittelkodex enthalten, der große Rest stammt zumeist vom Schwein. Diese geringe Menge ist für Peter Spak, den qualitätsbewussten Eigentümer des Wiener Traditionsunternehmens Hink, deutlich zu wenig und Ansporn, es anders und besser zu machen. „Wenn ich eine Kalbsleberpastete kaufe, gehe ich davon aus, dass die ausgewiesene Ingredienz einen maßgeblichen Anteil hat. Wir haben uns zum Ziel gesetzt, den hohen Kundenerwartungen zu entsprechen und viel herumprobiert, bis wir bei unseren Pasteten das ideale Verhältnis aller Zutaten gefunden haben. Der Leberanteil der ‚Alles Kalb‘-Pasteten beträgt nun 25 Prozent, das Verhältnis von Kalbsleber und Kalbsfleisch ist für Geschmack und Konsistenz perfekt ausgewogen. Leber und Fleisch kommen zu 100 Prozent vom heimischen Kalb, 80 Prozent davon sind biologisch. Diesen qualitativen Unterschied schmecken Sie!“ Die hochwertigen Teile vom Kalb – von Sonnberg Biofleisch in Oberösterreich und Höllerschmid in Niederösterreich – werden erst klein geschnitten und gekocht, bevor die rohe feinstgecuttete Leber in die Masse kommt. Kalbsfett, Obers, Pökelsalz, Gewürze und aromatisierende Komponenten wie Sommertrüffel, Rotwein oder Preiselbeeren sorgen für das feine cremige Mundgefühl und den exquisiten Geschmack der Hink’schen Leberpasteten „Alles Kalb“ in drei Varianten. Abgefüllt in kleine Portionsbecher wird die fertige Masse bei einer Kerntemperatur von 76 Grad Celsius sanft gekocht und pasteurisiert. Erhältlich sind die zu 120 Gramm konfektionierten und gekühlt 42 Tage haltbaren Pasteten in den Geschmacksrichtungen „Natur“, „Preiselbeere“ und „Trüffel“ unter anderem bei Interspar, Eurospar, Billa Plus, in ausgewählten Billa-Filialen, bei Meinl am Graben, M-Preis und um jeweils 3,99 Euro über den Hink-Webshop www.hink.wien.



Brotempfehlung von Expertin Barbara van Melle, Eigentümerin der Brotbackschule Kruste & Krume. „Die Hink’schen Kalbsleberpasteten schmecken hervorragend, eignen sich speziell als herbstliche und weihnachtliche Vorspeisen und ergänzen feine Buffets“, so die Brotfachfrau. Sie empfiehlt zur Kalbsleberpaste Natur ein großporiges Weizensauerteigbrot mit rescher Kruste oder eine resche Wiener Handsemmel, zur Kalbsleberpastete mit Trüffeln einen goldgelben Briochetoast und zur Kalbsleberpastete mit Preiselbeeren ein aromatisches Walnussbrot.

Die gesetzlichen Rahmenbedingungen für Leberpasteten. Fünf Prozent Anteil Leber der namensgebenden Tierart falls nicht vom Schwein oder Rind muss laut österreichischem Lebensmittelkodex eine Leberpastete haben. Der Fleischanteil muss zumindest 40 Prozent betragen. 15 bis 22 Prozent der Masse müssen aus Leber bestehen, darüber hinaus bedarf es eines Fett- oder Speckanteils von wenigstens 20 Prozent. Obers, Gewürze, fallweise Ei und Brühe sind ebenfalls Zutaten einer Pastete.

Das Wiener Traditionsunternehmen Hink. Die familiengeführte Pasteten-Manufaktur Hink ist Genießerinnen und Genießern 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 seinem fünfzehnköpfigen Team 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. Abgefüllt in Bügel- oder Sturzgläsern und Dosen sind sie in den besten Delikatessengeschäften Österreichs und Deutschlands zu finden. Hinks zweites Motto „Innovation trifft Tradition“ wird mit dem „Alles Kalb“-Sortiment in die Realität umgesetzt.



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

Für **Musterzusendungen** wenden Sie sich bitte per E-Mail unter office@hink.wien an Sabine Schmidt.

Preis der „Alles Kalb“-Pasteten im Hink-Onlineshop www.hink.wien jeweils € 3,99 für die 120-g-Packung.

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