



Gepökelttes Schulterstück von Hirsch und Wildschwein

Die Wiener Lebensmittelmanufaktur Hink bringt nach ihrem exklusiven Corned Beef nun auch Corned Deer und Corned Boar auf den Markt. Das „Corned Triple“ ist im exklusiven Lebensmittelhandel und über den Hink-Onlineshop erhältlich.

Wien, 7. Juli 2021

Corned Beef ist ein traditioneller Schiffsproviant aus Rindfleisch, der durch Pökeln und langes Kochen haltbar gemacht wird. Corned Deer aus Hirschfleisch und Corned Boar aus Wildschweinfleisch sind Spielarten, die die Lebensmittelmanufaktur Hink über die letzten Monate neu entwickelt und kürzlich in kleiner Auflage auf den Markt gebracht hat. „Die Leute achten zunehmend auf Qualität und Herkunft beim Fleisch. Unter anderem deshalb sind wir mit unserem Corned Beef oberösterreichischen Ursprungs so erfolgreich. Dieser Anspruch hat unseren Küchenchef Sascha Huber und mich inspiriert, weiter zu experimentieren. Es war aber auch eine ganz schöne Herausforderung. Hirschfleisch ist fettarm, da war das richtige Mundgefühl zum Beispiel nicht ganz einfach“, so Hink-Eigentümer Peter Spak. Für die neuen Corned-Varianten vom Waldviertler Hirschen und Wildschwein wird das jeweilige Schulterstück kernig gekocht und dann faschiert. Bevor das Brat zum Gelieren in die dekorative runde Dose kommt, wird es je nach Sorte mit Gin oder Portwein, Preiselbeeren, Orangen, Senf, verschiedenen Pfefferarten und ausgewählten Gewürzen verfeinert. Die inzwischen drei verschiedenen Corned Meats sind ideale Picknickjause, Wiener Mitbringsel oder Zutat beispielsweise für den berühmten Reuben Sandwich. Erhältlich sind die Dosen mit 210 Gramm Inhalt im ausgewählten Lebensmittelhandel unter anderem bei Pöhl am Naschmarkt, im Westen Österreichs bei MPreis, bei Billa Corso sowie über gurkerl.at und um jeweils 10,60 Euro über den Hink-Onlineshop www.hink.at.

Getränkertipp zum Corned Deer. Von Sommelier Markus Gould, Heunisch & Erben.

Das intensiv duftende, würzige und sehr saftig feinkörnige Dosenfleisch mit Wacholderaromen und luxuriöser Wild-Bolognese-Anmutung verlangt nach kellerkalten würzigen Rotweinen, namentlich Syrah: SY Harzenleiten 2008 vom Weingut Machherndl, Wachau, oder ein etwas reiferer Syrah aus dem Rhôneetal in Frankreich.

Getränkertipp zum Corned Beef. Von Sommelière Sindy Kretschmar, District Steakhouse im Ritz Carlton. Mit intensiv herzhafter Pfefferwürze und vollem Fleischgeschmack präsentiert sich das Corned Beef. Direkt möchte man nach einem



kühlen, herben Pils greifen oder nach einem kraftvollen knackigen Grünen Veltliner: Grüner Veltliner Smaragd Terrassen 2019 vom Weingut Rudi Pichler, Wachau.

Getränketipp zum Corned Boar. Von Sommelier Alf Wimmer, Weingüter

Wieninger & Hajszan Neumann. Corned „Beef“ einmal anders ... Verfeinert mit Gin, Wacholderbeeren und Kräutern. Der erste Gedanke fällt aufgrund der Aromatik naheliegend auf einen Gin. Warum nicht mal ausprobieren? Beim Wein fällt die Wahl auf einen Gemischten Satz, der so individuell ist wie das Produkt selbst: Wiener Gemischter Satz DAC 2020 vom Weingut Wieninger in Wien.

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. Abgefüllt in Bügel- oder Sturzgläsern und Dosen sind sie in den besten Delikatessengeschäften Österreichs und Deutschlands zu finden. Hinks zweites Motto „Innovation trifft Tradition“ wurde mit dem Corned Beef und seinen Spielarten Boar und Dear aufs Neue 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.

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