



Sommerzeit ist Quichezeit!

Die Wiener Lebensmittelmanufaktur Hink bringt Quiches in zwei Varianten auf den Markt: die klassische Quiche Lorraine mit Speck und Lauch und die vegetarische Quiche Grecque mit Spinat und Feta. Erhältlich ab sofort in allen Billa-Plus-Filialen, bei MPreis und Meinl am Graben.

Wien, 5. Juli 2022

Das französische Wort „Quiche“ leitet sich vom fränkisch-lothringischen „Kichel“ oder „Kuechel“ ab, hat also germanische Wurzeln. Die Hink Manufaktur in Wien bereitet seit kurzem zwei dieser pikant belegten runden Mürbteig-Küchlein zu: Die Quiche Lorraine mit Räucherspeck, Lauch, Käse und Ei ist ein Klassiker der Lothringer Küche und international beliebt. Für die vegetarische Quiche Grecque kommen Blattspinat und Feta auf den Mürbteigboden. Die Quiches sind vorgebacken und werden im Ofen 20 Minuten lang bei 160 Grad Heißluft vollendet. Sie bereichern das entspannte Essen zuhause oder im Büro und sind ein Highlight jedes Picknicks. Und wie bei Hink üblich kommen die Zutaten vorrangig aus Österreich. Hink-Eigentümer Peter Spak: „Ich liebe die französische Küche mit ihren herzhaften Quiches. Es war mir ein persönliches Anliegen, diese als Convenienceprodukte mit heimischen Ingredienzien so hinzukriegen, dass sie wie die selbstgebackenen Originale schmecken. Gemeinsam mit unserem Chefkoch Sascha Huber haben wir an den Rezepturen gefeilt und sind jetzt rundum zufrieden. Die Lorraine mit einem frischen Vogerlsalat und die Spinatquiche etwa mit einer Tomaten-Paprika-Tapenade sind ein Gedicht!“ So wird Hinks Motto „Innovation trifft Tradition“ mit dem Quiche-Sortiment in die Realität umgesetzt. Erhältlich sind beide Varianten ab sofort in allen Billa-Plus-Filialen, bei MPreis und Meinl am Graben.

Weinempfehlung von Hermann Botolen. Gastronom und Top-Sommelier, Restaurant Fuhrmann in Wien VIII.

Zur Quiche Lorraine: klassischer Grüner Veltliner, Roter Veltliner, Weißburgunder und Morillon. Etwa der 2018 Weißburgunder „Im Sonnenschein“ Großes Gewächs, Weingut Ökonomierat Rebholz, Pfalz in Deutschland (erhältlich bei Meinl am Graben).



Zur Quiche Grecque mit Spinat & Feta: klassischer Sauvignon Blancs, Weißburgunder, Morillon, Rotgipfler und Albario. Etwa der 2019 Albariño, Bodegas Zarate Balado, Rías Baixas DO in Spanien (erhältlich bei Wein & Co).

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 schmackhafte Kreationen aus Fleisch, Fisch und Gemüse 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 den Quiches und 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
hink.wien

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

Preisbeispiel: beide Varianten bei Billa Plus um 5,69 Euro für die 200-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