

HINK, THUM UND MAYER AM PFARRPLATZ: DELIKAT-LUKULLISCHE MOMENTE MIT DREI WIENER GOURMET-INSTITUTIONEN

Neue Spezialitäten vom Mangalitza Schwein, dazu frisches Weinvergnügen:

Die traditionsreiche Pastetenmanufaktur Hink präsentiert sich zum Ende des Jahres nochmals mit reichhaltiger Innovationskraft. Vier exquisite Kreationen vom Mangalitza Schwein wurden am Montag, den 28. November 2011 gemeinsam mit dem jungen Wiener Gemischten Satz vom Mayer am Pfarrplatz einem illustren, hedonistischen Publikum vorgestellt.

Prominente Gäste

Eine vierfache Innovation, bei der drei namhafte Wiener Traditionsbetriebe zusammenspielen. Dazu ein Publikum mit vielen prominenten Namen, das dem Ruf des Hauses Hink zur Präsentation der neuen Spezialitäten vom Mangalitza Schwein folgte. Die dafür grundlegende Zutat, nämlich hochwertiges Bio-Mangalitza Schweinefleisch, stammt vom Wiener Schinkenspezialist Thum. Als passende Begleitung wurde eine Weinselektion vom Weingut Mayer am Pfarrplatz serviert. Begeistert davon zeigten sich unter anderem die Fernsehstars Edi Finger junior, Marika Lichter, Gerhard Zadrobilek, und Dieter Chmelar sowie Starköchin Lisl Wagner Bacher, Feinkosthersteller Hans Staud und Fischzüchter Alexander Quester.

Hink, Thum und Mayer am Pfarrplatz

Roman Thum, Eigentümer der Thum-Schinkenmanufaktur, legt großen Wert auf beste Rohware. Sein Mangalitzafleisch bezieht er aus 12monatiger Freilandhaltung in regionaler, burgenländischer Zucht. Bevor der Lardo-Speck in der Hink Pastetenmanufaktur zu „Crema die Lardo mit Rosmarin und Bourbon Vanille“ verarbeitet wird, reift er für 14 Wochen in Meersalz. Gerhard Lobner, Geschäftsführer des Weinguts Mayer am Pfarrplatz empfiehlt dazu Riesling vom Wiener Nussberg. Zarter Bauchspeck bildet die Basis für das „Mangalitza Grammelschmalz“ – herrlich-knusprige Grammeln sowie schmackhaftes Schmalz, veredelt durch die Beigabe von Äpfeln, Zwiebeln und frischen Kräutern. Ein Glas Grüner Veltliner erweist sich hier als idealer Partner. Die Rezeptur der „Mangalitza Paté“ besteht aus Fleisch und Leber des Mangalitza Schweins. Fein-cremig, wird sie mit Schalotten, Weißwein und frischen Kräutern verfeinert – und am besten mit einem Glas Junger Wiener Gemischter Satz genossen. Für die „Mangalitza Rillettes“ werden die zarten Fleischstücke des Mangalitza Schweins im eigenen Saft geschmort, für die geschmackliche

Vollendung sorgen würzige Schalotten, Tomaten und Lauch. Als passende Weinbegleitung kommt am besten Pinot Noir vom Mayer am Pfarrplatz auf den Tisch.

Bezugsquellen

Die vier neuen Spezialitäten vom Mangalitza Schwein sind in ansprechenden 130g Bügelgläsern erhältlich. Zu beziehen sind sie im ausgesuchten Delikatessenhandel, bei MERKUR, SPAR Gourmet, Thum (www.thum-schinken.at) sowie direkt in der Hink Manufaktur oder im Hink Online Shop (www.hink-pasteten.at). Die Bezugsquellen der Weine erfährt man am Weingut Mayer am Pfarrplatz (www.pfarrplatz.at).

Fotocredits: ©Hink GmbH – Abdruck bei Nennung Hink GmbH honorarfrei.

Kontakt für Rückfragen

Hink GmbH | Birgit Habermayer, M.A.

Tel.: +43 1 258 23 51 office@hink-pasteten.at

www.hink-pasteten.at

Pressekontakt

Dagmar Gross | Siebensterngasse 52/10 | A-1070 Wien

Tel.: +43 676 319 31 89 | d.gross@geschmack-sache.at

www.geschmack-sache.at