

08.08.2011

Hink macht veredelt Gänse zu erlesenen Schmankerln

Die erfolgreiche Kooperation der Pastetenmanufaktur Hink mit der Genussregion Südburgenländische Weidegans besichert Genießern besondere Gustostücke von der Gans.



Eine besondere Spezialität: Rillettes von der Südburgenländischen Weidegans.
© Hink GmbH

In Kulm im Burgenland wurde kürzlich die genussvolle Kooperation zwischen **Hink** und der **Genussregion Südburgenländische Weidegans** vertieft. Landesrat **Andreas Liegenfeld** und der Vizepräsident der Burgenländischen Landwirtschaftskammer **Adalbert Resetar** diskutierten gemeinsam mit **Peter Spak**, Eigentümer der Hink-Manufaktur, über das gemeinsame Projekt, die naturnahen Haltungsmethoden der Gänse, sowie über Zukunftsperspektiven der erfolgreichen Kooperation.

Diese nahm im Jahr 2010 ihren Anfang und wurde aufgrund des Erfolges bereits in diesem Jahr stark ausgeweitet. Somit gilt Hink als erster Hauptabnehmer der Region - die Produktion der Weidegänse konnte im Vergleich zum Vorjahr eine Steigerung von 48,8 Prozent verzeichnen – eine Win-Win-Situation für die Hink-Manufaktur und die Gänsebauern in gleichem Maße.

„Die erfolgreiche Kooperation der Südburgenländischen Weidegansbetriebe mit der renommierten Wiener Pastetenmanufaktur Hink beweist, dass der richtige Weg eingeschlagen wurde. Es freut mich, dass höchste Produktqualität nun auf höchste Veredelungsqualität trifft“, so Landesrat Andreas Liegenfeld.



(v. l. n. r.): Peter Spak, Eigentümer der Hink-Manufaktur, Adalbert Resetar, Vizepräsident der Burgenländischen Landwirtschaftskammer, Andreas Liegenfeld, Landesrat und zwei Gänsebauern.
© Hink GmbH

Regionale Spezialitäten von Profis veredelt

Um Gänsefleisch von bester Qualität zu erhalten, bedarf es einer Aufzucht unter höchsten Ansprüchen. Derzeit werden in den Bezirken Güssing, Jennersdorf und Oberwart rund 3000 Weidegänse nach den Richtlinien des Vereines Genussregion Südburgenländische Weidegans gehalten. Das Ergebnis der aufwändigen Haltung liegt im einzigartigen Geschmack.

Aus dem zarten Fleisch der Südburgenländischen Weidegänse haben die Pasteten-Profis feine Spezialitäten kreiert – für das Rillettes von der Südburgenländischen Weidegans wird das exklusive Fleisch der Gänse schonend gegart und mit erlesenen Würzen versehen. Doch auch die geräucherte Entenbrust von der Südburgenländischen Weidegans oder die Gansleinmachsuppe von der Südburgenländischen Weidegans sorgen für Geschmackserlebnisse der besonderen Art.

Über eine burgenländische Pastetenlinie, die hochqualitative Rohwaren aus dem Südburgenland beinhalten soll, wurde bereits diskutiert – Ausweitungspotenzial für die Zukunft ist demnach ausreichend vorhanden!

Gourmet Pasteten-Creationen aus Wien für Genießer

Hink – DIE Wiener Pasteten-Manufaktur mit 80-jähriger Geschichte – ist ein renommierter österreichische Delikatessenerzeuger. Die exquisiten Creationen werden auf natürliche Weise ohne Geschmacks- oder Konservierungsstoffe mit frischen, heimischen Zutaten und Passion zum Produkt erzeugt. Dabei ermöglichen Know-How und Innovationsgeist die permanente Weiterentwicklung der Produktpalette und läuten so die Renaissance der Pasteten ein.

www.hink-pasteten.at

Autor: Johannes Rottensteiner