



Peter Spak & Alois Gölles

© HINK GmbH

Fisch und Schnaps: HINK und Gölles machen gemeinsame Sache

Für Freunde der intensiveren Geschmäcker gibt es gute Nachrichten: HINK und Gölles bringen gemeinsam neue Produkt-Kreationen auf den Markt: Delikatessen (Süßwasserfisch) in der Dose gepaart mit den herrlich fruchtig-intensiven Schnäpsen von Gölles. Das wärmt jedes Herz, auch an kalten Tagen!

Die beiden Qualitätsfanatiker Peter Spak (Manufaktur HINK) und Alois Gölles (Gölles Schnaps- und Essigmanufaktur), immer auf der Suche nach reizvollen Geschmackskombinationen und Synergien, haben beschlossen, ein gemeinsames, innovatives Produkt zur Freude der Konsumenten zu kreieren. Und so treffen sich zwei Produkte, die perfekt miteinander harmonieren und es jeweils geschmacklich „in sich“ haben: Die Delikatessen-Fische von HINK in der Dose und ausgewählte Schnäpse von Gölles.

Ganz nach dem Motto „Innovation trifft Tradition“ steht die Manufaktur HINK seit 80 Jahren für hohe Handwerkskunst und beste Qualität. Mit dem Launch des österreichischen Süßwasserfisches in der Dose hat das Familienunternehmen einmal mehr seine Kreativität bewiesen. blieb nur die Frage offen, wie man den Fisch in der Dose am besten begleitet? Und da nahm man sich ein Beispiel an Norddeutschland, wo der Ammerländer Löffeltrunk seit jeher Tradition hat und gerne zum Aal ein Schnaps getrunken wird. Sowie auch in Schweden der Surströmming mit dem starken Aquavit Schnaps verzehrt wird.

Alois Gölles, Geschäftsführer GÖLLES: „Was der Aquavit zum Hering und das Korn zum Aal war, ist der Obstbrand zum heimischen Süßwasserfisch.“

Peter Spak, Geschäftsführer HINK: „Die HINK Manufaktur ist ein Familienbetrieb wie auch die Gölles Manufaktur, zwei Unternehmen mit Tradition. Wir beide setzen auf besten Genuss durch höchste Qualitätsstandards bei den Rohstoffen und ausgereifte Rezepturen. Die erlesenen Zutaten und verfeinerten Rezepte versprechen ein ausgezeichnetes Geschmackserlebnis, das verbindet uns mit der Gölles Manufaktur.“



Fisch trifft Dose - Vier HINK & Gölles Kreationen zum Genießen

HINK Rezepturen, der fangfrische Fisch von Eishken Estate und die hochwertigen Öle von Fandler vereint in einer Dose und Schnaps von Gölles - vier Spitzenprodukte der besonderen Art:

Wels mit kaltgepresstem Rapsöl, parfümiert mit frischem Rosmarin & Gölles Maschansker Apfel Schnaps.

Der **Wels** – auch als Waller bekannt, ist der größte Süßwasserfisch Europas! Der Raubfisch zeichnet sich vor allem durch sein kompaktes, weiches Fleisch aus, das so gut wie grätenfrei ist. Der süßliche Geschmack, verfeinert mit frischem Rosmarin, garantiert Gaumenfreude vom Feinsten. In der Steiermark war der **Machansker** der Apfel der Nachkriegszeit. Jeder Bauernhof hatte zumindest ein, zwei Bäume auf den eigenen Streuobstwiesen ausgepflanzt. Heute wird er von großen Handelsketten leider als optisch nicht supermarktauglich angesehen und verschwand in den letzten Jahrzehnten immer weiter aus dem Fokus der Obstbauern. Für die Familie Gölles umso mehr ein Grund diese traditionsreiche Sorte wieder in den eigenen Gärten zu kultivieren und zu einem herrlichen milden, aromatischen Fruchtbrand zu veredeln.

Karpfen mit kaltgepresstem Rapsöl, parfümiert mit frischem Thymian & Gölles Hirschbirne Schnaps.

Jeden Tag ein kleines Festmahl: Der **Karpfen**! HINK verwendet für die Produktion ausschließlich einjährige Karpfen. Der nussig-milde Geschmack des Rapsöls und der Eigengeschmack des jungen Karpfens bieten feinsten Fischgenuss. **Hiascht**: Kein majestätischer Waldbewohner, sondern vielmehr die liebste Jahreszeit ist Namensgeber für die Gölles Hirschbirne. Kräftige Wiesenaromen gepaart mit erdigen Fruchttönen machen diese steirische Mostbirne zu einem idealen Rohstoff für heimische Edelbrenner. Vor allem im Pöllauer Tal erfreut sich die traditionsreiche Hirschbirne noch bis heute großer Beliebtheit.

Lachsforelle mit kaltgepresstem Rapsöl, parfümiert mit frischer Zitronenschale & Gölles Herzkirschen Schnaps.

Die **Lachsforelle** aus kristallklarem Quellwasser punktet mit ihrer kompakt-saftigen Fleischstruktur, feiner Würze, abgerundet durch die frischen Zitronen-Aromen sowie dem nussig-milden Geschmack des Rapsöls. Die perfekte Gaumenfreude für alle Genießer. Tiefrot, saftig, süß. Die **Herzkirsche**, der wahrscheinlich aromatischste Vertreter aus der Familie der Kirschen, liegt diesem feinen Edelbrand zu Grunde. Wirkt sie in der Nase noch etwas filigran oder gar schüchtern, trumpft sie doch schon beim ersten Schluck mit vollem Fruchtgenuss auf. Ihre tiefen, warmen und würzigen Noten bringen Liebhaber zum Schwärmen.

Seesaibling mit kaltgepresstem Rapsöl, parfümiert mit frischem Basilikum & Gölles Kriecherl Schnaps.

Der **Seesaibling** – ein ausgezeichneter Fisch mit unvergleichlichem Geschmack! Der Bewohner aus der Naturteichwirtschaft Radlberg bietet mit seinem festen Fleisch sowie seinen ausgeprägten Aromen, verfeinert mit Basilikum, eine perfekte Basis für eine HINK- Gourmet-Jause. Tiefblau und kugelrund strahlen die **Kriecherln** im Hochsommer von den dicht behangenen Bäumen. Der wilde Bruder aus der klassischen Pflaumenfamilie, eng verwandt mit den Mirabellen, überzeugt schon als Obst mit seinem intensiven Fruchtaroma. Im Kriecherlbrand kommen herrliche Zwetschkenaromen ummantelt von einem feinen Hauch delikater Bittermandeln zur Geltung. Unbändiger Fruchtgenuss.

HINK exklusive Serie „Fisch und Schnaps“, erhältlich im Online-Shop- unter www.hink.wien oder direkt in der HINK Manufaktur bzw. bei der Firma Gölles in Riegersburg.



Nachhaltigkeit & Premium-Qualität

Dem Zeitgeist voraus setzt das Unternehmen schon seit Jahren auf heimische Herkunft der Zutaten und nachhaltige sowie schonende Produktion nach höchsten Standards, um beste Qualität für die Spezialitäten garantieren zu können. Für die Herstellung des HINK-Dosenfisches werden ausschließlich österreichische Süßwasserfische aus artgerechter Haltung herangezogen. Mit dem Fisch aus der Dose bringt HINK neben Genuss und Qualität ein gutes Stück Verantwortung, Innovation sowie Tradition auf den Tisch.

Über HINK

Das Wiener Traditionsunternehmen ist Genießern bereits seit über 80 Jahren ein Begriff. „Genuss und Leidenschaft“ lautet das Motto, unter welchem täglich köstliche Spezialitäten in der Hink-Manufaktur hergestellt werden. Die Pasteten-Profis legen bei der Herstellung der exquisiten Hink-Produkte größten Wert auf ausgezeichnete Qualität sowie regionale Zutaten. Mit Leidenschaft werden in der hauseigenen Produktionsstätte täglich frische Pasteten-Kreationen in Handarbeit erzeugt. 2007 übernimmt die Familie Spak den Betrieb, renoviert ihn und läutet gemeinsam mit einem jungen Team die Renaissance der Pasteten ein. Beste Qualität, laufende Innovationen, Produktverfeinerungen sowie die Leidenschaft immer wieder neu zu kreieren, stehen seither am Tagesplan der Pasteten-Macher.

Rückfragehinweis:

Hink GmbH

E-Mail: office@hink-pasteten.at

Telefon: +43 / (01) 258 23 51

Pressekontakt:

ALBA Communications GmbH

Mag. Alexandra Seyer, Selma Arslan

Mail: a.seyer@albacomunications.at bzw. s.arslan@albacomunications.at

Telefon: +43/1/ 353 60 10-10 bzw. +43/1/ 353 60 10-139

Copyright © 2017 Alba Communications, All rights reserved.

PRESSEINFORMATION

[Abmelden](#)