

Fink's Delikatessen

AUS „NUR SO EINER IDEE“ IST EINE DELIKATESSEN MANUFAKTUR ENTSTANDEN DIE IHRESGLEICHEN SUCHT.



Werner Krugl

Eingelegte und eingekochte steirische Spezialitäten aus frischem Obst und Gemüse: Wer könnte das besser als der haubengekrönte Spitzenkoch Hans Peter Fink? Gemeinsam mit seiner Frau Bettina, ebenfalls gelernte Köchin und Spezialistin fürs Einlegen und Einkochen, produzieren sie gemeinsam seit 2002 sehr erfolgreich ihre handgefertigten Delikatessen. Dabei stehen immer die hochwertige Qualität, die Frische, die Liebe zum Produkt und vor allem die Bewahrung des reinen Geschmacks der Natur im Vordergrund. Die eingekochten und eingelegten Spezialitäten von Bettina und Hans Peter Fink werden immer mehr zum „must have“ für alle Feinschmecker Österreichs und sogar über unsere Grenzen hinaus. Doch wie hat das alles begonnen? Bettina und Hans Peter Fink sprechen ganz privat über die Entstehung von Fink's Delikatessen

Hans Peter Fink: „Die Weichen für dieses Projekt wurden bereits in meiner Kindheit gestellt. Damals schaute ich meiner Mutter mit Begeisterung beim Einkochen ihrer herrlichen Gelees und Marmeladen auf die Finger. Meine Frau Bettina, die schon immer einen tollen Geschmack, viel Gespür für Ästhetik und den Drang aus Gutem das Beste zu machen hatte, teilte diese Leidenschaft mit mir.“

Bettina Fink-Haberl: „Als Hans Peter und ich gemeinsam in seinem Elternhaus arbeiteten, fin-

FINK'S
DELIKATESSEN

Fink-Haberl KG

Walkersdorf 23
8262 Ilz
Tel.: +43 (3385) 260
Fax: +43 (3385) 260-4
office@finks-haberl.at
www.finks-haberl.at

gen wir an mit Einkochen zu experimentieren: Das ging von Marmelade fürs Frühstücksbuffet, über eingelegte Essigschwammerl bis hin zur Babynahrung für unseren Sohn. Und dann kam ein ganz entscheidender Abend: Hans Peter und ich saßen mit Luis Gölles bei einem Gläschen Wein und erzählten ihm von unseren Plänen nach Wien zu ziehen. Er riet uns, auf keinen Fall mit dem Einlegen aufzuhören und bot uns seine Hilfe an. Ich erinnere mich, dass Luis zu mir sagte: „Ihr Köche könnt's ja nur umpatzln, aber 1 Glas muss gleich schmecken wie 1.000, und nur so geht's!“. Als uns mein Bruder Mario anbot, gemeinsam mit ihm das Gasthaus meiner Eltern zu übernehmen, ging unser Traum, die Produktionsstätte mit der Gastronomie zu verbinden, in Erfüllung...“

Bei so viel Natur im Glas versteht es sich von selbst, dass Bettina und Hans Peter Fink ganz ohne Farb- und Konservierungsstoffe arbeiten, und das schmeckt man auch. Nach traditionellen, oft in Vergessenheit geratenen Rezepten fertigen sie seither sehr erfolgreich ihre eingelegten Köstlichkeiten, die von Essigfrüchten, über Sugos, Pestos, Chutneys, Marmeladen bis hin zu Raritäten wie Schwarze Nüsse oder Vogelbeeren reichen. Der Schwerpunkt liegt vor allem auf erstklassigen Produkten mit steirischer Tradition, allerdings werden einige Delikatessen, wie im Fall der Chutneys, auch nach kreativen, innovativen Rezepten gefertigt. ■