

# Katerfrühstück für Feinschmecker!

Internetplattform Luculta präsentiert zum Heringsschmaus edle Jahrgangssardinen aus Frankreich

Mit einem Hauch von exklusivem französischem Flair lässt Luculta den heurigen „Mardis Gras“ – zu Deutsch Faschingsdienstag – ausklingen. „Soeben eingetroffen sind unsere exquisiten Jahrgangssardinen 2008 in der Sonderedition“, berichtet Luculta-Geschäftsführer Florian Steininger. Die bretonische Manufaktur „La Quiberonnaise“ hat sich auf die Verarbeitung von Sardinen und weißem Thunfisch aus dem Atlantik spezialisiert.

**Mariasdorf, 4. Februar 2009.** – Um eine kulinarische Attraktion reicher macht Luculta das diesjährige Katerfrühstück am Aschermittwoch. Mit Jahrgangssardinen aus der Bretagne lässt die Internetplattform aus Mariasdorf die Herzen der Gourmets höher schlagen. „Am besten schmeckt die französische Delikatesse mit einem Stück Weißbrot, einigen Tropfen frischem Olivenöl und einem Glas edlen Muskateller“, empfiehlt Florian Steininger. Erhältlich ist die Spezialität unter [www.luculta.com](http://www.luculta.com) online rund um die Uhr.

## **Voilà – Gourmet-Tipp aus Frankreich!**

Wie guter Käse und edler Wein benötigen auch Sardinen eine gewisse Reifezeit. Erst nach einem Jahr sind die „Millésime“ völlig von dem feinen Olivenöl durchtränkt. Dann sind die Gräten weich. Die unnachahmliche Konsistenz und den zarten Geschmack erreichen die Jahrgangssardinen erst nach vier bis fünf Jahren. Kenner meinen, dass die „Millésime“ erst nach zehn Jahren ihr Aroma vollends entfalten. Auf jeder Dose sind Fangdatum und Lotnummer aufgedruckt. „Die Sondereditionen mit verschiedenen

Sujets sind bei den Sammlern unter den Gourmets mittlerweile heiß begehrt“, berichtet Florian Steininger. Für wahre Kenner hat Luculta nun auch die in Olivenöl eingelegten Sardellen aus der Bretagne ins Sortiment aufgenommen. „Geduld“ lautet auch hier die Devise: Aufgrund ihres festen Fleisches brauchen die Sardellen eine noch längere Reifezeit, um schließlich das perfekte Genusserlebnis zu offenbaren.

### **Tradition – hohe Qualität**

Die bretonische Firma „La Quiberonnaise“ ist eine der letzten traditionell arbeitenden Konservenfabriken Frankreichs. Im Jahr 1921 wurde das Unternehmen gegründet. Bernard und Thierry Jourdan, die Enkel des Firmengründers, arbeiten noch heute nach den Methoden und Rezepten von damals. „La Quiberonnaise“ hat sich auf die Verarbeitung von Sardinen und weißem Thunfisch aus dem Atlantik spezialisiert.

### **Sardinen, Sardellen & Co.**

Hat der Faschingskater doch einmal zugeschlagen, hilft Luculta mit ihrer breiten Produktpalette gegen Kopfschmerz und flauen Magen am „Morgen danach“. „Wichtige Mineralstoffe im Fisch bringen den Elektrolyt-Haushalt des Menschen wieder in Ordnung“, bestätigt Florian Steininger. Neben ihren Fischspezialitäten bietet Luculta eine reichhaltige Auswahl an katertauglichen Köstlichkeiten wie roten Zwiebeln, U-Murken oder Gewürzgurken im Apfelessig an.

### **Corporate Data**

Luculta bietet ihren Kunden lukullische Genusskultur mit regionalen Spezialitäten. Genussexperten sind 365 Tage im Jahr unterwegs, um besondere Köstlichkeiten mit einzigartigem Geschmack aufzuspüren. Luculta bürgt für die Topqualität der auserwählten Produkte. Das burgenländische Unternehmen im Eigentum von Florian Steininger, Sabine Mantsch und Klaus Rapf wird von der Europäischen Union, von Bund und Land Burgenland kofinanziert.

Weitere Informationen unter: [www.luculta.com](http://www.luculta.com)

Für Rückfragen steht Ihnen gerne zur Verfügung:  
Kommhaus – Media Enterprise  
Bethlehemstraße 3  
4020 Linz/Austria  
Tel.: +43 732 673929-0  
Fax: +43 732 673929-10  
E-Mail: [presse@mediaenterprise.at](mailto:presse@mediaenterprise.at)