

Feinkost/Handel/Produktsortiment

Senf vom Welschriesling, Zweigelt und mit Kürbiskernöl

Internetplattform Luculta eröffnet die Grillsaison mit einzigartigen Senf-Schöpfungen aus der Südsteiermark

Rechtzeitig zum Beginn der Grillsaison präsentiert die burgenländische Onlineplattform Luculta ausgewählte Köstlichkeiten fürs perfekte Barbecue. „Drei kreative Senfsorten bereichern heuer unser abwechslungsreiches Sortiment“, berichtet Luculta-Geschäftsführer Florian Steininger. Die Steirerin Johanna Kohlenberger verarbeitet dabei edle Weinsorten zu würzigen Senfkreationen. Bestellen kann man die Köstlichkeiten unter www.luculta.com online rund um die Uhr.

Mariasdorf, 3. Juli 2009. – Der Sommer ist da! Mit einer bunten Palette fürs vernüglige Barbecue eröffnet Luculta die heurige Grillsaison. Senf in seiner ganzen Vielfalt darf auf dem Grillteller natürlich nicht fehlen. Ihre Passion für Senf bewog Johanna Kohlenberger vom steirischen Grassnitzberg vor einigen Jahren dazu, selbst mit der Senferzeugung zu beginnen. „Johannas köstliche Sorten – Steirer Senf mit Kürbiskernöl, Welschriesling Senf und Zweigelt Senf – sind die perfekten Begleiter zu Grillwurst & Co.“, weiß Florian Steininger.

Mit Leib und Seele

In den idyllischen Weingärten am steirischen Grassnitzberg liegt die Buschenschank von Johanna und Wolfgang Kohlenberger. In Verbindung mit dem Weingut der Brüder Erich und Walter Polz ergibt sich hier eine seltene Kombination aus gewachsener Bodenständigkeit und höchster Weinkultur. Die Buschenschank Polz

ist im Lauf der Jahre zu einer nicht mehr wegzudenkenden Institution in der Südsteiermark geworden. „In gemütlicher Atmosphäre bieten wir die Gelegenheit zu besonderen kulinarischen Höhenflügen“, erzählt Johanna Kohlenberger. Mit großer Sorgfalt und Liebe zum Detail verarbeitet sie Delikatessen aus der regionalen Landwirtschaft und aus dem eigenen Garten zu Pesti, Aufstrichen, Pasteten, Terrinen und anderen Spezialitäten. Ihrer ausgeprägten Leidenschaft für Senf ist es zu verdanken, dass Luculta neben der köstlichen süßen Entenleberpastete drei kreative Senfsorten ins Programm aufnehmen konnte.

Die Grillsaison ist eröffnet!

Ein köstliches Gourmet-Paket fürs ideale Barbecue hat Luculta rechtzeitig zum Beginn der heurigen Grillsaison zusammengestellt. Aromatisches Tomatenchutney aus dem Südburgenland, der elegant-würzige Retzer Genusskürbis und die süß-sauer eingelegten Kraut & Rüben aus dem oberösterreichischen Mühlviertel dürfen auf keinem Grillteller fehlen. Aromatischer Dijon-Senf aus Frankreich und feinste eingelegte Melanzani aus dem Burgenland runden das köstliche Grillsortiment ab. „Einem abwechslungsreichen Sommerprogramm steht damit in kulinarischer Hinsicht nichts mehr im Wege“, meint Florian Steininger.

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

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