



And the winner is...

Holsteins Salat Hubertus zur „Delikatesse des Jahres 2014“ gewählt

Da haben wir in unserer Holstein-Küche erst mal eine Flasche Champagner aufgemacht: Unser Jägersalat Hubertus ist auf dem GenussGipfel auf den ersten Platz gewählt worden und darf sich jetzt „Delikatesse des Jahres 2014“ nennen.

Das ist eine ganz besondere Auszeichnung, denn die Jury kennt sich mit kulinarischen Genüssen wahrlich aus: Sie bestand aus den besten Feinkosthändlern Deutschlands auf der größten deutschen Fachmesse für Delikatessen – den Oscars der Feinkostbranche sozusagen.

Holsteins Chef Klaus Friedrich Helmrich und Küchenchefin Sevim Celebi sind mächtig stolz auf den Titel für unsere neueste Delikatesse. Und unsere Küchencrew natürlich auch, denn beim Experimentieren, Abschmecken und Probieren haben alle tatkräftig mitgeholfen. Herausgekommen ist ein Salat, der würzig nach Wild schmeckt und doch ganz fein

und leicht ist. Zartes, gebratenes Hirschfilet, geschmorte Waldpilze, Staudensellerie und ein guter Schuss Balsamico: So haben Sie Wildfleisch garantiert noch nie gegessen. Das genaue Rezept? Das ist natürlich ein Betriebsgeheimnis. Aber nehmen Sie den Salat doch einfach in unseren Läden am Kiepenkerl oder den Münster-Arkaden mit – oder essen ihn in unseren Gastronomien: Im Bistro, der Brasserie und im Gasthaus Grosser Kiepenkerl steht er jetzt auf der Speisekarte.

Übrigens ist unsere Holstein-Küche nicht zum ersten Mal ausgezeichnet worden. 2010 wurde schon unser leckerer, frischer Manchego-Salat mit Rauke zur Delikatesse des Jahres gewählt. Und unser Frankfurter Bratkartoffelsalat mit grüner Sauce und grünem Spargel hat es im letzten Jahr immerhin auf den dritten Platz geschafft. Wie schön, wenn sich Leidenschaft für gute, ehrliche Zutaten und genussfreudige Küche auszahlen.