

Lambassador-Support für das Betriebsrestaurant der Hamburger Sparkasse

Sternekoch Dieter Müller kredenzt Lammfleisch für Gäste des HASPA Betriebsrestaurants

Hamburg, Dezember 2016. ‚Sterne‘-Support fürs Betriebsrestaurant der Hamburger Sparkasse: Wochen lang hatten sich die 25-köpfige Crew um Jörn Olsson, Leiter der Betriebsrestaurants des HASPA am Wikinger Weg in Hamburg, aber auch die Gäste auf diesen Tag gefreut. Am vergangenen Donnerstag war es dann endlich soweit: Dieter Müller, Sternekoch und erster Lambassador Deutschlands, kredenzte gemeinsam mit Küchendirektor Christian Poppenberg Menüs vom englischen Lamm. Die Gäste des Restaurants hatten die Wahl zwischen asiatisch würzigem Thai Lammcurry und Karee vom englischen Salzwiesenlamm mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen. On top gab es hilfreiche Tricks zu optimalen Zubereitungsmethoden des zarten Fleisches der englischen Salzwiesensämling und natürlich hatte die gesamte Küchencrew die Möglichkeit, ihre Fragen rund um Aufzucht, Fütterung und Schlachtung der Tiere loszuwerden. Damit nicht genug, denn auch bei der Essensausgabe packte Sternekoch Dieter Müller mit an. „Für uns war es eine Ehre, Herrn Müller in unserer Küche empfangen zu dürfen. Und bei unseren Gästen konnten wir mit den beiden Lammfleischmenüs ordentlich punkten“, freute sich Jörn Olsson. Von insgesamt rund 940 Gästen entschieden sich mehr als die Hälfte für die beiden Menüs vom englischen Lamm. „Von der Qualität des Lammfleisches bin ich absolut überzeugt. Es lässt sich einfach und schnell verarbeiten, ohne Geschmack einzubüßen.“

Englisches Lammfleisch in der Großgastronomie

Englisches Lammfleisch ist in Deutschland besonders in der Großgastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung auf Erfolgskurs. Die Vorteile liegen auf der Hand: Das Fleisch ist aufgrund der optimalen Zuchtbedingungen der Tiere ganzjährig erhältlich. Insbesondere schätzen Großgastronomen und Köche die kurzen Lieferwege und die Frische des Qualitätsfleisches. Hinzu kommt, dass die Teilstücke schnell geliefert und auf Kundenwunsch sehr flexibel zugeschnitten werden können. Darüber



Informationsbüro

ROYAL MEAT

Postfach 51 07 67

50943 Köln

Telefon: +49 (0)221 / 30 99-581

Telefax: +49 (0)221 / 30 99-205

Email: info@royalmeat.de

Internet: www.royal-meat.de

hinaus liegt die leichte Küche – besonders zur Mittagszeit – voll im Trend. Ein Mittagessen soll sättigen, darf aber nicht belasten. Die mageren Lammfleisch-Teilstücke eignen sich daher besonders gut für den Mittagstisch oder Events mit Buffet.



Über AHDB

AHDB (Agriculture and Horticulture Development Board) unterstützt englische Erzeuger von Lamm- und Rindfleisch durch gezielte Marketingaktivitäten. Sowohl die Steigerung der Nachfrage als auch die Erhöhung der Bekanntheit nach qualitativ hochwertigem, englischem Lamm- und Rindfleisch stehen im Fokus der Aktivitäten. Dafür vermittelt AHDB Kontakte zwischen Fleischimporteuren und englischen Exporteuren und stellt gezielt Produkt- und Marktinformationen sowie Informationsmaterialien über die besondere Fleischqualität aus England im deutsch-sprachigen Raum bereit.

Abdruck honorarfrei. Beleg erbeten an: Informationsbüro Royal Meat; Eileen Waugh, Postfach 510767, 50943 Köln, Fon: 0221 / 30 99-581, Fax: 0221 / 30 99-205; E-Mail: eileen.waugh@royal-meat.de

