

sam mit dem Biofleischer Roman Schober seit rund einem Jahr einen hochwertigen und -preisigen Fleischversand mit Waldviertler Blondvieh, Turopolje-Schwein und Co. Jetzt haben Strobach und Einetter das Angebot erweitert und gemeinsam mit dem Koch Peter Troissinger (Fink, Oberauer, Steirereck und Hotel Massenet in Shanghai) neue

fleischlastige Rezepte sowie diverse Saucen und Fonds entwickelt. Damit das Ganze keine allzu trockene Angelegenheit wird, hat Sommelière Eveline Eselböck eine Weinbegleitung dazu kreiert. All das – also Fleisch, Rezepte, Fonds und Weine – vertreiben die beiden jetzt in Form ihrer neu adaptierten Kochboxen, die am Dienstag in Wien präsentiert wurden. Meinrad Neunkirchner (Gourmet-Gasthaus Freyenstein) zeigte sich vom neuen Lieferservice für Hobbyköche begeistert.

Eselböck, Troissinger und die Kochbox

Unter dem Namen Porcella betreiben Miriam Strobach und Gregor Einetter gemein-



Miriam Strobach, Peter Troissinger, Gregor Einetter (v. l.). [Le Foodink]