

Mit Shan'shi kulinarisch ins Chinese New Year

Wien, 23. Jänner 2020 – Rechtzeitig zum chinesischen Neujahrsfest, das am 25. Jänner 2020 startet und heuer im Zeichen der Ratte steht, hat Österreichs führende Asia-Foodmarke Shan'shi¹ ein Rezept für einen schnell gekochten und schmackhaften Klassiker parat, der die Herzen aller Foodies höher schlagen lässt: Acht Schätze

Das chinesische Neujahrsfest ist das wichtigste Fest im chinesischen Jahreszyklus. Der Neujahrstag ist nicht fix festgelegt, sondern orientiert sich am Neumond zwischen Ende Jänner und Ende Februar – 2020 fällt er deshalb auf den 25. Jänner. Nach dem Mondkalender werden auch der Himmelsstamm (Element) und der Erdzweig (Tierkreis) berechnet – diesem zufolge steht dieses Jahr im Zeichen der Metall-Ratte, die laut dem chinesischen Horoskop unter anderem für Reichtum sorgen soll. In diesem Sinne: Xīnnián kuàilè – frohes neues Jahr!

Dazu passend: Acht ist eine absolute Glückszahl in der chinesischen Kultur – sie verspricht, reich zu werden, denn die chinesischen Worte für Acht und Reichtum werden ähnlich ausgesprochen – also steht mit den Acht Schätzen einem guten Start ins diesjährige Jahr der Metall-Ratte nichts mehr im Wege!

Gemäß dem Shan'shi-Motto „Ganz Asien, ganz einfach“ lassen sich die Acht Schätze im Handumdrehen und mit wenigen Zutaten auf den Tisch zaubern. Benötigt werden dazu lediglich vier Shan'shi-Produkte – Erdnussöl, Asiatisches Wokgemüse, Sojasauce, Sesamöl geröstet – sowie einige weitere Zutaten.

Rezept Acht Schätze



¹ lt. AC Nielsen, LH exkl. Hofer/Lidl, MAT 52/2019, Asia ausgewählt

Shan'shi Produkte

- 2 EL Erdnussöl
- 1 Glas Asiatisches Wokgemüse
- 4 EL Sojasauce
- 1-2 EL Sesamöl geröstet



Shan'shi Erdnussöl wird aus ausgewählten Erdnüssen hergestellt und ist angenehm mild im Geschmack. Generell wird es dann verwendet, wenn hohe Temperaturen zum Zubereiten notwendig sind. Es eignet sich daher z.B. zum Frittieren, zum Braten im Wok oder auch zum Grillen.



Shan'shi Asiatisches Wokgemüse mit Bohnenkeimlingen, Karotten, Paprika und Pilzen liefert eine schnelle und köstliche Beilage zu asiatischen Gerichten. Vor der Verwendung sollte es gründlich in kaltem Wasser abgespült werden, um den Geschmack erst richtig zur Geltung zu bringen.



Shan'shi Sojasauce wird aus fermentierten Sojabohnen, Getreide und Salz hergestellt. Sie dient als Würze in jedem asiatischen Gericht, ohne dabei das Aroma der Zutaten zu überdecken. Auch als Dip zu Sushi, Maki und Sashimi passt Shan'shi Sojasauce perfekt.



Shan'shi Sesamöl geröstet hat einen charakteristischen Geschmack, der durch die Röstung der Sesamkörner entsteht, bevor sie schonend gepresst werden. Es wird als abschließende Würze zu verschiedenen Wokgerichten verwendet. Aufgrund seines intensiven Geschmacks ist eine sorgsame Dosierung empfehlenswert.

Zusätzliche Zutaten

- 300 g Hühnerfilet, Schweinefilet oder Tofu
- 1-2 Knoblauchzehen
- 4 EL Teriyaki Sauce
- 2 Frühlingszwiebeln
- 100 g Champignons
- 1 TL Ingwer
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Fleisch waschen, trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden bzw. Tofu in Würfel schneiden.
- Knoblauch fein hacken. Frühlingszwiebel und Champignons waschen und in dünne Scheiben schneiden. Asiatisches Wokgemüse durch ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abspülen.
- Erdnussöl im Wok oder in einer Pfanne erhitzen. Fleisch oder Tofu mit Knoblauch und Ingwer kräftig anbraten, Frühlingszwiebel und Champignons zugeben und ebenfalls kurz mit braten. Dann das Asiatische Wokgemüse unterrühren und mit Teriyaki Sauce und Sojasauce würzen.
- Mit Salz, Pfeffer und Sesamöl geröstet abschmecken.



Ganz Asien, ganz einfach – mit Österreichs führender Asia Food-Marke „Shan'shi“¹

Shan'shi steht für authentischen Asia-Genuss, breites Produktangebot und hohe Qualität. Seit der Übernahme der Marke durch Maresi im Jahr 2005 wurde Shan'shi erfolgreich am österreichischen Markt positioniert und ist mit mehr als 30 Produkten zum größten Asia-Lebensmittelanbieter in Österreich gewachsen. Unter dem Motto „Ganz Asien, ganz einfach“ bringt Shan'shi die Vielfalt asiatischer Kulinarik einfach und schnell auf die Teller österreichischer Genießerinnen und Genießer. Die vielfältige Küche Asiens ist für ihre intensiven Gewürze, exotischen Aromen und außergewöhnlichen Köstlichkeiten berühmt und beliebt. Das Angebot von Shan'shi reicht von verschiedenen Saucen, Würzpasten und Nudeln über Kokosmilch, Essig und Öl bis hin zu asiatischem Gemüse im Glas und Snacks.

„Mit unserer Produktpalette wollen wir den Österreicherinnen und Österreichern die kulinarische Vielfalt Asiens auf sympathische und unkomplizierte Weise zugänglich machen“, so Dr. Andreas Nentwich, Geschäftsführer Maresi.

Innovation und ständige Produktweiterentwicklung stehen im Fokus

Besonders wichtig ist beständige Innovation: Shan'shi arbeitet kontinuierlich an der Entwicklung neuer Produkte, auch die laufende Verbesserung und Weiterentwicklung bestehender Produkte ist ein wichtiges Thema. Erklärtes Ziel dabei ist es, die Tradition asiatischer Küche aufzunehmen und an den Geschmack heimischer Konsumentinnen und Konsumenten so anzupassen, dass die authentisch asiatischen Komponenten – wie spezielle Zutaten oder Zubereitungsarten – bewahrt werden. Asiatische Kochkunst auf österreichisch „zu übersetzen“ und damit Genuss und Freude am Kochen und Experimentieren zu ermöglichen, ist das Ziel der Marke.

Einfacher & schneller Asia-Kochspaß zu Hause

Für einen besonders einfachen Kochspaß zu Hause sorgt die Website www.shan-shi.com/rezepte: Sie bietet zahlreiche Ideen zur Kombination verschiedener asiatischer Zutaten und hält auch jede Menge vegetarische und vegane Kochideen bereit. Die kulinarische Reise führt dabei durch China, Indien, Japan, Indonesien und Thailand – jene Länder, die die Shan'shi-Produktwelt widerspiegeln. Bei allen Rezepten auf der Website steht die einfache und zeitsparende Zubereitung im Mittelpunkt: Alle Gerichte sind auch für Einsteiger leicht nach zu kochen und dauern in der Zubereitung kaum länger als 30 Minuten.

Shan'shi = Speise auf Chinesisch

Der Markenname Shan'shi (gesprochen: schan:schi:) bedeutet aus dem Chinesischen übersetzt „Speise“. Mit ihrem unverwechselbaren rot-schwarzen Auftritt bietet die Marke Konsumentinnen und Konsumenten eine gute Orientierungshilfe im zunehmend unübersichtlichen Angebot an Asia-Produkten.

Das umfangreiche Shan'shi-Produktportfolio ist bei allen wichtigen österreichischen Lebensmittelhandelsketten erhältlich.



Über Maresi

Die Maresi Austria GmbH ist einer der führenden Markenartikelanbieter im österreichischen Lebensmittelhandel. Zusammen mit den Tochtergesellschaften in Ungarn, Tschechien, der Slowakei und Rumänien, bildet sie die internationale Maresi Gruppe. Maresi wurde 1949 in Österreich gegründet und hat sich als Unternehmen der Vivatis Holding über die Jahre zu einer vielseitigen Markenschmiede und einem starken sowie verlässlichen Partner der österreichischen Handelslandschaft entwickelt. Neben einem starken Markenportfolio an eigenen Marken, wie Knabber Nossi, Inzersdorfer, Maresi, und Shan'shi führt das Unternehmen als zertifizierter Foodbroker bekannte Partnermarken wie Ovomaltine, Lay's, Santa Maria, Isostar und viele andere.

Pressekontakt:

Maresi Austria GmbH

Dr. Andreas Nentwich, Geschäftsführer Maresi Austria GmbH

a.nentwich@maresi.at

+43 (0)1 531 89-0