

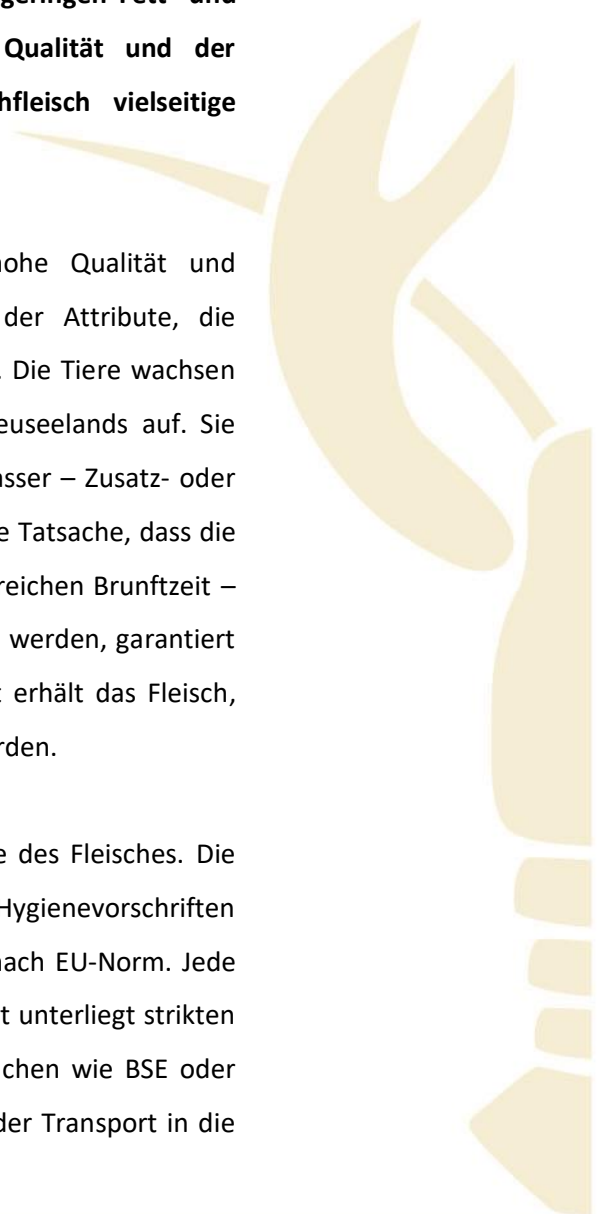
PRESSEMITTEILUNG

## Natürlich, zart und mager: Premium-Hirschfleisch aus den Weiten Neuseelands

Neuseeland ist der weltweit größte Exporteur von Hirschfleisch, und in Deutschland ist die Nachfrage nach dem Premium-Rotwild von den Inseln im Südpazifik besonders groß. Die Tiere grasen auf weiten Grünflächen, trinken reines Wasser und atmen die klare Luft der neuseeländischen Natur. Ihr Fleisch zeichnet sich durch charakteristisch milden Geschmack und geringen Fett- und Cholesteringehalt aus. Aufgrund seiner ausgezeichneten Qualität und der ganzjährigen Verfügbarkeit bietet neuseeländisches Hirschfleisch vielseitige Einsatzmöglichkeiten in der Küche.

**Frankfurt.** Aufzucht auf großzügigen Weiden, konstant hohe Qualität und charakteristisch feiner Geschmack – das sind nur einige der Attribute, die neuseeländisches Hirschfleisch zum Premium-Produkt machen. Die Tiere wachsen meist auf der grünen, dem Alpenland ähnelnden Südinsel Neuseelands auf. Sie ernähren sich von Gräsern und Blättern und trinken reines Wasser – Zusatz- oder Aufbaunahrung sind für neuseeländische Hirschfarmer tabu. Die Tatsache, dass die Tiere nicht gejagt und männliche Exemplare in der testosteronreichen Brunftzeit – die in Deutschland übrigens als Jagdzeit gilt – in Ruhe gelassen werden, garantiert konstant hohe Fleischqualität. Seine charakteristische Zartheit erhält das Fleisch, weil Tiere im Alter zwischen 12 und 18 Monaten verarbeitet werden.

Auch die Verarbeitung selbst hat großen Einfluss auf die Güte des Fleisches. Die neuseeländische Hirschfleischindustrie arbeitet nach höchsten Hygienevorschriften und, obwohl auf der anderen Seite der Erde gelegen, streng nach EU-Norm. Jede Stufe des Produktionsprozesses von der Farm bis zum Transport unterliegt strikten Kontrollen, und der Inselstaat im Südpazifik blieb von Tierseuchen wie BSE oder Maul- und Klauenseuche bisher vollkommen verschont. Auch der Transport in die



Importländer erfolgt nach ökologischen Prinzipien: Küchenfertig in Zuschnitte wie Filet, Rücken, Krone, Ober- und Unterschale, Hüfte oder Nuss zerteilt, vakuumverpackt und gekühlt oder schockgefrostet wird das Fleisch CO<sub>2</sub>-arm per Schiff exportiert.

Ursprünglich zum Jagdvergnügen britischer Einwanderer eingeführt, entwickelte sich das Rotwild in den 1970er Jahren zum gefragten Exportgut für Europa, Asien und die USA; heute kommen in Neuseeland auf gut vier Millionen Einwohner fast eine Million Hirsche. Der bekannte neuseeländische Koch Graham Brown schwärmt: „Hirschfleisch aus Neuseeland ist ein wunderbar leichtes und vielfältiges Produkt. Es ist so fein, dass ich es für viele Gerichte nehme, für die man normalerweise Thunfisch verwendet.“ Neuseeländisches Rotwild enthält reichlich Eisen, aber kaum Kalorien, Fett oder Cholesterin, was das Fleisch nicht nur zur idealen Wahl für Gesundheitsbewusste, sondern auch zur echten Alternative zu Kalb, Geflügel und Rind macht.

Aufgrund seines feinen Geschmacks und der ganzjährigen Verfügbarkeit ist neuseeländisches Hirschfleisch perfekt für die Verwendung in der leichten, modernen Küche und kann mit vielen verschiedenen Aromen und Gewürzen kombiniert werden. So eignet es sich in der warmen Jahreszeit hervorragend als BBQ, ist ideale Grundlage für asiatische Gerichte von Tataki bis zur neoasiatischen Küche und kann auch traditionell – modern inspiriert – eingesetzt werden.

**Weitere Informationen:**

[www.neuseelandhirsch.de](http://www.neuseelandhirsch.de) und  
<http://www.neuseelandhirsch.de/bezugquellen.html>

Hirschfleisch aus Neuseeland hat einen weiten Weg zurückgelegt, wenn es in Deutschland ankommt. Auf der Schiffsreise, die weitaus geringere CO<sub>2</sub>-Emissionen verursacht als ein Transport auf dem Luftweg, reift das frisch vakuumierte Fleisch zur Perfektion. Hirschfleisch ist generell ein sehr hochwertiges Nahrungsmittel: Es ist zart und mager, enthält wertvolle Mineralien wie Eisen und wenig Fett und Cholesterin. Profi- und Hobbyköche in Europa, die die besten Produkte aus aller Welt verwenden, schätzen das Fleisch aus Neuseeland für seine feine Aromatik, Zartheit und Qualität. Auf den Inseln im Südpazifik mit ihren endlosen Weidearealen wachsen die Hirsche ohne Stress und in natürlicher Umgebung auf. Sie stehen unter ständiger Kontrolle der Farmer und werden im Alter zwischen 12 und 18 Monaten und streng nach EU-Norm verarbeitet. Dank der ganzjährigen Verfügbarkeit kann

Neuseelandhirsch mit zahlreichen verschiedenen Küchenstilen kombiniert werden. „Die Tiere leben in paradiesischen Landschaften. Ich wünschte, ich wäre auch ein Hirsch“, so Zwei-Sterne-Koch Karlheinz Hauser, der die Tiere und ihre Verarbeitung bereits vor Ort in Neuseeland kennengelernt hat.

**Pressekontakt:**

Gourmet Connection GmbH

Patricia Freyer, Marie Heiser

Tel.: +49 69 - 25 78 128-15 / -19

E-Mail: [p.freyer@gourmet-connection.de](mailto:p.freyer@gourmet-connection.de), [m.heiser@gourmet-connection.de](mailto:m.heiser@gourmet-connection.de)

