
PRESSEMITTEILUNG

FAQ Neuseelandhirsch – Harte Fakten zum zarten Fleisch

Ist der Transport von neuseeländischem Hirschfleisch nicht eine große Umweltsünde?

Nein. Hirschfleisch aus Neuseeland hat zwar einen weiten Weg zurückgelegt, bis es in Deutschland ankommt, doch der Transport mindert weder die Qualität des Fleisches noch ist er eine Umweltsünde. Der Transport erfolgt auf dem CO₂-armen Seeweg, das bedeutet, das Fleisch reist klimafreundlich und hat unter Umständen sogar eine bessere Klimabilanz als heimisches Fleisch, da nur drei Prozent des gesamten CO₂-Ausstoßes auf den Transport entfallen. Außerdem reift es während des Schifftransports, hat also ideale Qualität, wenn es in Deutschland ankommt.

Ist es nicht unnatürlich, Wild in Gattern zu halten?

Neuseeland bietet den Tieren viel Platz und Freiraum auf großen Arealen. Die Domestizierung der Hirsche in Neuseeland begann vor gut 40 Jahren, seitdem wachsen die Tiere auf den Farmen auf, trinken das Wasser der Flüsse und Seen, fressen das Gras der Weiden und atmen die frische Luft. Weil gestresste Tiere kein gutes Fleisch liefern, werden Hirsche in Neuseeland so naturnah wie möglich gehalten. So wird garantiert, dass die Tiere zartes und mildes Fleisch von konstant hoher Qualität liefern. Außerdem wird der Zustand der Herden regelmäßig kontrolliert, sodass sich bei einer Krankheit oder einem Unfall schnell um die Tiere gekümmert werden kann.

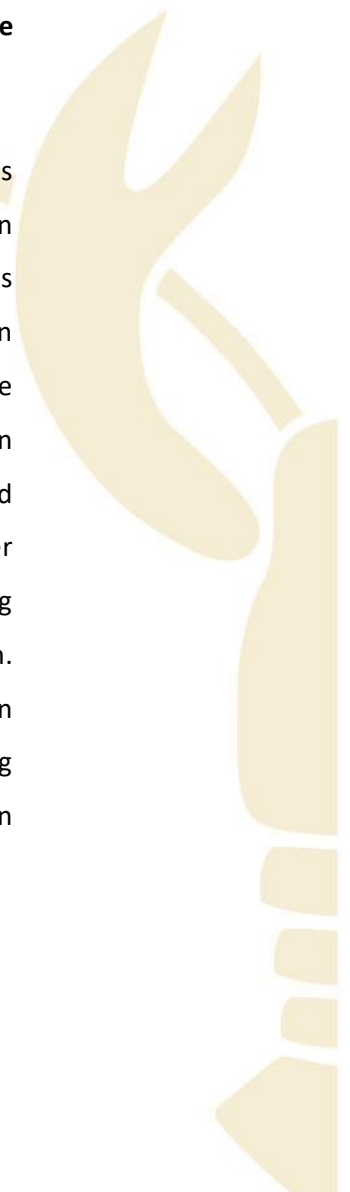


Ist der strenge Geschmack von Hirschfleisch ein Qualitätsmerkmal?

Einige Menschen schätzen einen starken Wildgeschmack, die meisten Verbraucher mögen ihn aber nicht. Der sogenannte Haut Gout kann daher rühren, dass das Tier alt war oder nicht schnell genug ausgenommen und verarbeitet wurde. Im schlimmsten Falle ist er ein Hinweis darauf, dass das Tier krank war. Schnell und hygienisch verarbeitetes Fleisch von jungen Tieren zwischen 12 und 18 Monaten riecht überall auf der Welt mild, ist zart und hat einen vollen, leicht süßlichen Fleischgeschmack – aromatisch und würzig, aber ohne störende Penetranz. Da wir in Neuseeland all unsere Tiere in diesem Alter verarbeiten, können wir konstant hohe Fleischqualität garantieren.

Schmeckt der neuseeländische Hirsch so mild, weil er eben nicht durch unsere Mischwälder streunt und somit Terroirgeschmack entwickelt?

Richtig ist, dass das, was die Tiere fressen, den Geschmack des Fleisches beeinflusst. Aber das Futter hat nur einen ganz geringen Anteil am finalen Fleischgeschmack, viele andere Faktoren haben weitaus größeren Anteil daran: das Alter und das Geschlecht, die Jahreszeit, möglicher Stress und der Umgang mit den Tieren. Die traditionelle Jagdsaison ist im Herbst, wenn die Männchen um die Weibchen buhlen. Während dieser Zeit ist der Testosteronspiegel der männlichen Tiere sehr hoch und sie sind extrem gestresst, was sich negativ auf Konsistenz und Geschmack des Fleisches auswirkt. In Neuseeland werden Hirsche während der Paarungszeit in Ruhe gelassen. Außerdem kann Wild, das nach der Schlachtung nicht fachgerecht weiterverarbeitet wird, einen stärkeren Geschmack entwickeln. In Neuseeland erfolgt die Verarbeitung der Tiere unter hohen hygienischen Standards und streng nach EU-Norm, das Fleisch wird direkt nach der Verarbeitung steril verpackt. Das ist einer der Gründe, warum sich Neuseelandhirsch durch einen unverfälschten Geschmack auszeichnet.



Warum soll ich Hirsch vom anderen Ende der Welt kaufen, wenn wir hier mehr als genug haben?

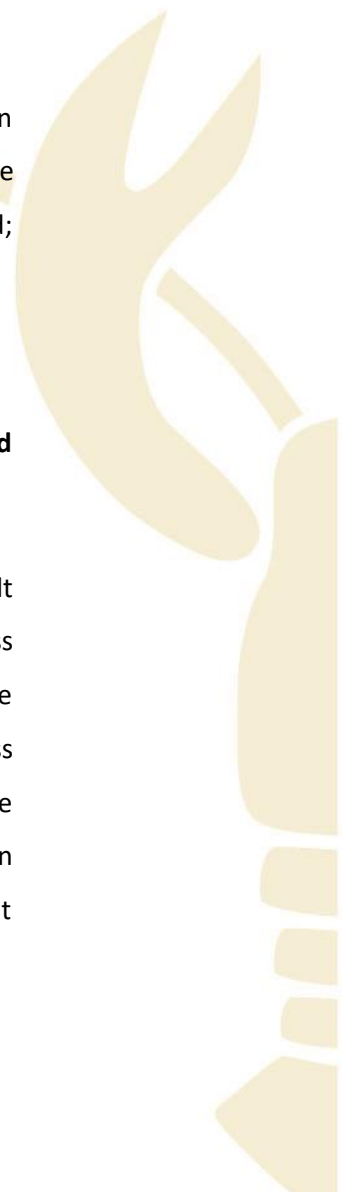
Dass Rotwild in Europa zahlreich vorkommt, ist richtig. Schaut man aber einmal die Handelsbilanz an, wird der Nachfrageüberhang schnell klar: Der Gesamtverbrauch von Hirschfleisch in Deutschland liegt bei ungefähr 30.000 Tonnen jährlich. Er kann durch heimisches Wild nicht gedeckt werden, weshalb 10.000 Tonnen Hirschfleisch aus anderen europäischen Ländern und weitere 10.000 Tonnen aus Neuseeland importiert werden. Das ist auch der Grund dafür, dass Deutschland der Hauptabnehmer von neuseeländischem Hirschfleisch ist; insgesamt exportiert Neuseeland in rund 50 Länder.

Bekommen die Hirsche Zusatzfutter?

Die Tiere fressen frisches Gras von den Weiden, auf denen sie leben. Lediglich in kargen Wintern werden sie mit natürlichem Zusatzfutter wie Heu versorgt. Einige Farmer bauen auch extra Gemüse an, das in der kalten Jahreszeit verfüttert wird; so fressen Hirsche beispielsweise besonders gerne Grünkohl oder Rüben.

Ist es wahr, dass Wild in Neuseeland vom Hubschrauber aus gejagt und geschossen wird?

Nein, die Tiere werden nicht vom Hubschrauber aus geschossen. Die Legende hält sich hartnäckig, aber diese Methode würde bei den Hirschen viel zu viel Stress verursachen. Außerdem wären die Kosten enorm. Eine Jagdsituation, bei der die Tiere panisch werden, gibt es gar nicht. Vielmehr wird stark darauf geachtet, dass sie behutsam, auf kurzem Wege und so schonend wie möglich in die Verarbeitungsbetriebe gebracht werden. Durch eine Ausschüttung von Adrenalin in den letzten Minuten würde das Fleisch zäh werden, was wir natürlich nicht möchten.



Neuseelandhirsch kommt immer nur gefroren zu uns, oder?

Nein, neuseeländisches Hirschfleisch ist in Deutschland auch gekühlt erhältlich, und die Qualität unterscheidet sich beträchtlich von TK-Ware. Wie Rindfleisch aus Brasilien und den USA kann auch Neuseelandhirsch für eine relativ lange Zeit im Vakuum verpackt und gelagert werden – bis zu 14 Wochen bei null Grad. Neuseelandhirsch wird ganzjährig nach Deutschland exportiert. Da das meiste Hirschfleisch aber im Herbst und Winter gegessen wird, wird eine relativ große Menge für den Verkauf während der Wildsaison eingefroren. Steigt die Nachfrage nach gekühltem Fleisch, steigt natürlich auch das Angebot bei den Händlern.

Ausführliche Informationen:

www.neuseelandhirsch.de

Hirschfleisch aus Neuseeland hat einen weiten Weg zurückgelegt, wenn es in Deutschland ankommt. Auf der Schiffsreise, die weitaus geringere CO²-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, m.heiser@gourmet-connection.de