

## **PRESSEINFORMATION**

### **Mit Neuseeland Hirsch voll im Trend: Zeitsparend mit Spaß kochen, was dem körperlichen und seelischen Wohlbefinden entspricht und den Gast beeindruckt**

Mai 2008 – Die Trends im Ernährungsbereich spiegeln den gesamten gesellschaftlichen Wandel wider, so das Fazit der aktuellen Studie Food-Styles des Zukunftsinstituts. Von Bedeutung ist dabei beispielsweise die zunehmende Berufstätigkeit beider Geschlechter. Es bleibt weniger Zeit zum Einkauf, zum Kochen und zum Essen. Dafür erfolgt die Auswahl der Nahrungsmittel sehr viel bewusster. Immer mehr Menschen orientieren sich daran, ob diese ihrem persönlichen körperlichen und seelischen Wohlbefinden entsprechen. „Selfness“ nennt sich dieser Trend, der viel mehr beinhaltet als den Erhalt von Gesundheit und Fitness. Was zählt sind Genuss und Qualität. Immer stärker befreien sich Konsumenten von den Zwängen des Entweder-oder und praktizieren das Sowohl-als-auch. Genuss und Gesundheit, Luxus und Moral, Natur und Convenience sind keine Ausschlusskriterien mehr.

Laut einer aktuellen Umfrage von TNS Infratest motiviert es fast 80 Prozent der Befragten zu kochen, wenn sie gemeinsam mit Freunden oder der Familie am Herd stehen. Was zählt ist das Wissen um ein gutes Produkt, ein Restaurant oder eine kulinarische Besonderheit. Auch die beliebten Kochsendungen im TV zeigen, dass eine Mahlzeit heute mehr ist als lediglich den Magen zu füllen. Essen wird zur „Sensatt-ion“: zu Hause in schönem Ambiente ein ebenso gesundes wie köstliches Gericht genießen. Erfolgreiche Kaufleute bieten deshalb eine Vielfalt hochwertiger Lebensmittel. Vor allem im Trend: Produkte, die wichtige Inhaltsstoffe wie Eiweiß, Vitamine und Mineralstoffe mitbringen, dabei aber wenig Fett und Kalorien haben. Und weil immer mehr Menschen immer weniger Zeit haben, soll das Kochen Spaß machen, aber nicht kompliziert sein, die Gäste beeindrucken, dem Gastgeber aber nicht erschöpfend viel Zeit kosten. Hirschfleisch aus Neuseeland mit seiner hervorragenden Qualität erfüllt diese Anforderungen.

Die Vorteile von neuseeländischem Hirschfleisch sind, dass es ausgesprochen mager ist (1,5 - 2 g Fett/100 g) und die Zusammensetzung der Fettsäuren mit dem hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren als positiv für Herz und Kreislauf gilt. Es kommen nur wenige Kalorien auf den Teller (100 - 110 kcal/100 g), dafür aber hochwertiges Eiweiß und viele B-Vitamine. Das Fleisch stammt von Farmen, auf denen die Tiere in weitläufigen Weidearealen natürlich und artgerecht leben; wachstumsfördernde Stoffe sind verboten. Nicht zuletzt ist ein guter Grund für Hirschfleisch aus Neuseeland, dass es einfach zuzubereiten und zart ist. Und dafür muss es nicht – wie viele andere Wildfleischsorten – erst in einer Marinade liegen. Es ist eine einzigartige Innovation, die Vielfalt bietet und auch dem anspruchsvollen Menü Glanz verleiht. Neuseeländisches Hirschfleisch ist frisch, Vakuum verpackt oder gefroren, teilweise auch außerhalb der Hauptsaison von September bis März, bundesweit im Lebensmittel-Einzelhandel erhältlich.

Weitere Informationen finden Sie unter [www.neuseelandhirsch.de](http://www.neuseelandhirsch.de) oder unter [www.modemconclusa.de](http://www.modemconclusa.de), Rubrik Presseservice.

Pressekontakt: modem conclusa public relations gmbh, Nicole Thiel,  
T. 089 746308 -32, E-Mail: [thiel@modemconclusa.de](mailto:thiel@modemconclusa.de)