

## **PRESSEINFORMATION**

### **Glückliche Hirsche auf saftig grünen Weiden**

Die neuseeländische Landschaft bietet ideale Voraussetzungen für eine artgerechte Hirschzucht und nährstoffreiches Fleisch

**Neuseeland ist bekannt für seine ursprüngliche Landschaft, die unendlichen Weiten, das saftige Grün und das türkise Wasser der Seen. Nur wenige Menschen sind heute noch so verbunden mit der Natur ihres Landes wie die Neuseeländer. So auch die neuseeländischen Hirschfarmer, die im Einklang mit der Natur arbeiten und deren Tiere besonders zartes und mild-aromatisches Fleisch geben. Die neuseeländische Hirschfleischindustrie legt besonderen Wert auf ihre naturnahe und artgerechte Haltung der Tiere.**

Die Mehrheit der insgesamt 3 500 Farmer ist auf den Farmen aufgewachsen, die teilweise die Fläche europäischer Großstädte umfassen, auf denen sie heute mit Erfolg Hirsche züchten. So auch Lyndon Matthews, der zusammen mit seiner Frau Millie seine Farm „Puketira Deer“ im Norden der Südinsel in der vierten Familiengeneration führt. Insgesamt 800 Hirsche züchten die Matthews auf 270 Hektar Land. „Unsere Philosophie ist ganz einfach: wir erlauben den Tieren in einer natürlichen offenen Weidelandschaft aufzuwachsen. Gut genährte Tiere sind gesund und glücklich. Sie wachsen schnell, aber völlig stressfrei. So erhalten wir ein zartes, hochwertiges Qualitätsfleisch“, verrät Lyndon Matthews. Die Tiere ernähren sich ausschließlich von Weidegras und Kräutern, nur in kälteren Monaten wird natürliches Futter wie Heu oder Grassilage zugegeben. Der Einsatz von wachstumsfördernden Stoffen oder Steroiden ist verboten. Die Umweltbelastung bei der Farmzucht ist gering. Um aber auch diesen Einfluss zu minimalisieren lobt die Deer Industry New Zealand alle zwei Jahre den Environmental Award aus. Dieser zeichnet die Farmer aus, die besonders nachhaltig wirtschaften, d.h. mit großer Rücksicht auf Boden, Wasser und Tiere. Gewinner des letzten Awards waren Andrea und Grant Cochrane.

Hirsche werden in Neuseeland in nach EU-Qualitäts- und Hygienestandards staatlich geprüften Schlachtbetrieben geschlachtet und verarbeitet. Nur Wild, das höchsten Haltungs-, Verarbeitungs- und Prüfnormen entspricht, wird für den Export freigegeben. Die meisten Tiere sind bei der Schlachtung nicht älter als zwei Jahre alt und da sie dabei nicht unter Stress stehen, liefern sie ein besonders zartes Fleisch. Das magere Fleisch hat viele Vitamine, Proteine und Mineralstoffe und wenig Cholesterin. Mit nur 100 - 110 kcal pro 100 g lässt sich der Gaumenschmaus mit gutem Gewissen genießen. Das neuseeländische Hirschfleisch hat keinen intensiven Wildgeschmack und ist sehr vielseitig verwendbar: Kalt oder warm, als Salat für Zwischendurch, als Medaillon zum Hauptgang. Es eignet sich als Steak, Kotelett, Braten, Fondue oder Gulasch. Für den Herbst – die Pilzsaison – empfehlen sich zum Beispiel besonders gut neuseeländische Hirschfleischwürfel mit Pfifferlingen.

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, Maike Schäfer  
T. 089 746308 -32, E-Mail: [thiel@modemconclusa.de](mailto:thiel@modemconclusa.de)