

PRESSEINFORMATION

Traditionell und doch neu

Immer mehr deutsche Köche entdecken Hirschfleisch aus Neuseeland

Der Herbst kommt und mit ihm die Wildsaison. An den kühler werdenden Tagen haben herzhaftere Hirschgerichte mit dicken Soßen Hochkonjunktur. Abwechslung bringt da Neuseeland Hirsch, denn dank seiner Vielseitigkeit lassen sich daraus schon mit wenig Aufwand neben den altbekannten auch ausgefallene und leichtere Gerichte zaubern. Ob pikantes Hirschgeschnetzeltes aus dem Wok, lauwarmer Hirschsalat mit Herbstpilzen oder gebratene Hirschlende mit Kastanien-Kohlrouladen – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Das bewies auch Sternekoch Jakob Stüttgen beim Neuseeland Hirsch Köche-Event in der Terrine, München.

Nicht nur sein zarter, mild-aromatischer Geschmack macht neuseeländisches Hirschfleisch hierzulande in der Gastronomie immer bekannter. Dank natürlicher, artgerechter Haltung auf riesigen Weidearealen ist das magere Fleisch der neuseeländischen Hirsche von hervorragender Qualität. Es ist fettarm und nährstoffreich und entspricht als hochwertiges Nahrungsmittel den Ansprüchen an eine gesunde, moderne Ernährung mit wenigen Kalorien. Aufgrund der stressfreien Aufzucht und Schlachtung ist das Fleisch extrem zart. Es eignet sich für Steaks vom Grill genauso wie für Medaillons oder Kebabs und harmoniert mit jedem Kochstil. Da es keinen intensiven Wildgeschmack hat, ist es sehr vielseitig verwendbar und muss nicht erst mariniert werden, um den altbekannten Hautgout zu abschwächen. Zu Salat eignet es sich genauso wie als Geschnetzeltes, asiatisch zubereitet oder zur eigenen Pasta-Kreation. Hinzu kommt, dass neuseeländisches Hirschfleisch überraschend einfach zuzubereiten ist. Schon kurzes Anbraten auf großer Flamme reicht, um den optimalen Garpunkt zu treffen.

Von der ausgezeichneten Qualität des neuseeländischen Hirschfleisches konnten sich einige Köche vor kurzem selbst überzeugen: Neuseeland Hirsch lud zum gemütlichen Get-Together in das Restaurant Terrine in München, wo sich Küchenchefs einmal selbst als Gast fühlen und bekochen lassen konnten. Sternekoch Jakob Stüttgen präsentierte seine Lieblingsgerichte mit Hirschfleisch aus Neuseeland und inspirierte seine Kollegen mit ausgefallenen Kreationen wie Hirschkeule mit Räucheraal. Im Herbst vertraut er unter anderem immer wieder gerne auf Hirschfleischimporte aus Neuseeland, denn: „Hier kann ich mich auf eine gleichbleibende Qualität verlassen, und das bei einem ausgezeichneten Preis-Leistungs-Verhältnis.“

Erhältlich ist das Fleisch aus Neuseeland das ganze Jahr über, sowohl frisch als auch vakuumverpackt oder gefroren. Aufgrund der weltweit steigenden Nachfrage und des in diesem Jahr reduzierten Wildbestandes ist es empfehlenswert, sich den Warenbestand rechtzeitig zu sichern.

September 2009

Weitere Informationen finden Sie unter www.neuseelandhirsch.de oder unter www.modemconclusa.de, Rubrik Presseservice.

Pressekontakt:

modem conclusa public relations gmbh, Maike Schäfer
T. 089 746308 -37, E-Mail: schaefer@modemconclusa.de