



PRESSEMITTEILUNG

Oh Deer! Ultrapremium-Fleischlinie Cervena erobert Deutschland

Neuseeländische Hirsche zählen wohl zu den glücklichsten Zuchttieren der Welt, denn sie bewegen sich frei auf den weiten Grünflächen der südpazifischen Doppelinsel und ernähren sich rein natürlich von Gräsern und Blättern. Wie macht man so ein hochwertiges Fleisch noch besser? Indem man es mit dem Cervena-Label auszeichnet. Mit dem neu auf dem deutschen Markt eingeführten Spitzenprodukt selektieren neuseeländische Hirschfarmer die absolute Crème de la Crème des Wildfleisches.

Frankfurt, April 2019. „Dass die Hirsche bei uns ganz natürlich aufwachsen und mit keinerlei künstlichen Zusatzstoffen in Berührung kommen, ist für uns Farmer Ehrensache“, erklärt John Somerville. Als Farmer in zweiter Generation betreibt er seit 1990 in Pine Bush auf der Südinsel eine 170 Hektar große Hirschfarm, wo er sich um Wild der Spitzenklasse kümmert.

Leidenschaft, die man schmeckt

„Wir stehen mit Leib und Seele hinter unserer Arbeit und dem Fleisch, was nach der Verarbeitung CO²-arm per Schiff nach Deutschland gebracht wird“, so Somerville. „Aber müssten wir aus all unseren Produkten das Allerbeste auswählen, wäre das Cervena.“ Um nämlich mit dem begehrten Label ausgezeichnet zu werden, muss das Fleisch strenge Vorschriften erfüllen. Allen voran darf Cervena nur von Tieren kommen, die bei der Verarbeitung maximal 18 Monate alt sind, was das ganze Jahr über konstante Qualität und Zartheit garantiert. Dass Futterzusätze für die Farmer absolut tabu sind, ist selbstverständlich.

Fairer Umgang und strikte Kontrollen

Während der Aufzucht werden die Hirschfarmer streng kontrolliert, um sicherzustellen, dass die Tiere natürlich, gesund und ohne Einschränkungen aufwachsen. Dieser Gedanke ist im Deer Quality Assurance Program festgehalten, das der Verband neuseeländischer Hirschfarmer gemeinsam entwickelt hat. Auch die Verarbeitung erfolgt in engmaschig überwachten und nach EU-Norm zertifizierten Betrieben, wo das Fleisch noch mehrere Wochen reift, bevor es seine Reise in die Importländer antritt. Dabei gibt es zwei verschiedene Methoden: Zerlegt in Rücken, Filet, Oberschale, Unterschale, Krone, Nuss und Hüfte wird es entweder im Schockfroster schonend tiefgekühlt oder frisch vakuumiert. In diesem Fall findet auf der mehrwöchigen Schiffsreise ein Wet Aging statt, was den natürlichen, charakteristisch-feinen Geschmack weiter unterstreicht.

„Mit das Beste, was ich in meinem Leben verarbeitet habe“

Und was sagen Profis zum Ferrari unter den neuseeländischen Hirschfleisch-Variationen? „Mit Cervena wurde nochmal eine Schippe draufgelegt auf die Top-Qualität von Neuseelandhirsch, und ich freue mich jetzt schon, dieses Produkt, die Optik und den Geschmack regelmäßig auf den Teller zu bringen“, so Matthias Gleiß aus dem Berliner Restaurant Volt. Sternekoch Volker Drkosch aus dem Düsseldorfer Restaurant Dr. Kosch ergänzt: „Speziell in der warmen Jahreszeit ist das Fleisch super zum Grillen geeignet. Anders als die weitverbreitete Meinung, dass Hirsch nur im Winter und Mai geht, ist Cervena wirklich ein traumhaftes Sommergericht.“ Cervena ist von Natur aus fett- und cholesterinarm, so hat das Fleisch beispielsweise weniger Fett als Hähnchenbrust und doppelt so viel Eisen wie Rinderfilet. Durch die ganzjährige Verfügbarkeit und den aromatischen Geschmack ist es perfekt für die leichte Saisonküche geeignet.

Weitere Informationen finden Sie unter www.cervena.com

Cervena gehört zu den hochwertigsten Produkten, die Neuseeland zu bieten hat. Um sich für die Verarbeitung unter dieser Marke zu qualifizieren, muss das Fleisch strengste Kriterien erfüllen. So kommen nur Hirsche in Frage, die auf den endlosen Weidearealen im Südpazifik aufgewachsen sind,

sich von Gräsern, Blättern und anderem natürlichen Futter ohne jegliche Zusatz- oder Aufbaustoffe ernährt haben und bei Verarbeitung höchstens 18 Monate alt waren. Auch jede Stufe des Produktionsprozesses von der Farm über den Transport unterliegt strikten Kontrollen; so werden beispielsweise die Verarbeitungsbetriebe nach EU-Richtlinien zertifiziert und ihre Qualitätsstandards regelmäßig von unabhängigen Agenturen geprüft. In die Importländer gelangt Cervena auf ökologische Art und Weise: Küchenfertig in Zuschnitte wie Filet, Rücken, Krone, Ober- und Unterschale, Hüfte oder Nuss zerteilt und vakuumverpackt gekühlt, reift das Fleisch CO²-arm auf dem Seeweg nach.

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH
Patricia Freyer
Tel.: +49 69 - 25 78 128 - 15
E-Mail: p.freyer@gourmet-connection.de

