PRESSEMITTEILUNG

Grüße vom Südpazifik: Neuseeländische Leichtigkeit für die Wildsaison

Zum Ende des Jahres kommen sowohl in Restaurants als auch in heimischen Küchen Wildschwein, Reh und Hirsch mit deftigen Beilagen auf den Tisch. Dass Wild keine dicken Soßen oder mächtigen Begleiter braucht, beweist Neuseelandhirsch. Das fettarme Premiumfleisch zeichnet sich durch seinen fein-aromatischen Geschmack aus und wird von Spitzenköchen auf der ganzen Welt im Herbst und Winter für leichte Wildkreationen genutzt.

Frankfurt, November 2019. Während bei uns die kalte Jahreszeit Einzug hält, wird es in Neuseeland bereits wieder wärmer. Auf der grünen Doppelinsel im Südpazifik können sich die Hirsche auf endlosen Weiden bewegen und ernähren sich von frischen Frühlingsgräsern und Blättern. Ihre Lebensumstände und die Verarbeitung werden streng nach EU-Norm kontrolliert. All diese Faktoren tragen zur Premiumqualität des Fleisches bei, das fettärmer ist als Hähnchen, cholesterinärmer als Rind und proteinreicher als Lamm. Dank seines feinen Geschmacks kann es auch abseits traditioneller Wildküche vielfältig und modern kombiniert werden.

Moderne Akzente auf dem Teller

Matthias Gleiß vom Restaurant Volt in Berlin kombiniert den Hirsch mit Blutwurstravioli und fruchtig-süßen Komponenten aus Birne und Vanille. Gleiß schätzt die breitgefächerten Variationsmöglichkeiten mit dem hochwertigen Produkt: „Neuseelandhirsch lässt sich ohne komplizierten Garprozess verarbeiten und gibt mir viel Spielraum für Kreativität. Das Fleisch ist küchenfertig und bestens zu verarbeiten, und weil es auch in größeren Mengen ganzjährig verfügbar ist, kann ich sehr gut planen und kalkulieren.“ Thomas Fischer serviert sous vide gegarten Hirschkalbsrücken mit schwarzen Nüssen, Gänsestopfleber, Kartoffelbaumkuchen, Rotkohl mit Birne, Preiselbeeren & Holunderblütenjus und ergänzt das Fleisch ebenso wie sein Berliner Kollege mit fruchtigen Aromen.

Gourmet Connection GmbH | Münchener Straße 45 | D-60329 Frankfurt am Main
Tel +49-69-25 78 12 8-0 | Fax +49-69-25 78 12 8-11 | info@gourmet-connection.de | www.gourmet-connection.de

Klassiker neu interpretiert

Auf klassisch-herbstliche Komponenten setzt Bodendorf bei gebratenem Hirschrücken mit glacierten Steinpilzen, Birnen, Navetten und Tortelloni mit geschmorter Hirschschulter. Der Frankfurter Sternekoch Carmelo Greco bereitet gerne klassische Pasta mit Ragù mit neuseeländischem Hirschfleisch zu, ein Lieblingsgericht ist Tajarin mit Neuseelandhirsch-Bolognese. Auch Michael Huber vom Restaurant Huber in München setzt auf die Premium-Fleischqualität und serviert die Nuss vom Neuseelandhirsch mit Kerbelknolle und roter Zwiebel sehr leicht und reduziert. „Die Zuschnitte von Neuseelandhirsch sind so gut, dass man kaum Abschnitte hat. Das Fleisch ist sehr wandelbar, und die Qualität stimmt einfach“, erklärt Huber.

Weitere Informationen und Rezepte finden Sie unter www.neuseelandhirsch.de

Hirschfleisch aus Neuseeland hat einen weiten Weg zurückgelegt, wenn es in Deutschland ankommt. Auf der Schiffsreise, die weitaus geringere CO^2-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, Rebecca Ufert
Tel.: +49 69 - 25 78 128-15 / -19
E-Mail: p.freyer@gourmet-connection.de, r.ufert@gourmet-connection.de