
Mit Neuseelandhirsch fit und leicht durch den Sommer

Veröffentlicht am: 28.07.2016, 9:09

Pressemitteilung von: **Gourmet Connection GmbH // Vanessa Nühren**

Hirsch im Sommer? Für viele Menschen noch immer gewöhnungsbedürftig, sie kennen hauptsächlich schwere herbstliche Schmorgerichte. Dabei ist das ganzjährig verfügbare Hirschfleisch aus Neuseeland ideal für die heißen Monate, wenn leichte Gerichte gefragt sind, die sich einfach zubereiten und noch Raum für Sport und Spiel lassen. Das Fleisch ist zart und mager und punktet mit hohem Eisenwert und niedrigem Cholesterinlevel. Besonders in Verbindung mit orientalischen und asiatischen Aromen schafft Neuseelandhirsch spannende Kombinationen.

Frankfurt, 2016. "Nach dem Service zwischen 22 und 23 Uhr", antwortet Zwei Sterne-Koch und Neuseelandhirsch-Botschafter Wolfgang Becker auf die Frage, wann er im Sommer Zeit für sein Sportprogramm hat. Mit Gourmetrestaurant, Weinstube, Hotel und der Arbeit im Weinberg bleibt zwischen Juni und September sonst keine Zeit zum Joggen oder Rennradfahren. "Hätte ich da ein schweres Abendessen gehabt, könnte ich den Sport vergessen. Da darf es nur etwas Leichtes sein, was aber trotzdem genügend Energie und möglichst viel Eiweiß liefert." Seine Favoriten sind derzeit vietnamesische Sommerrollen, gefüllt mit Karotte, Gurke, Koriander und kurzgebratenem Neuseelandhirsch, oder gegrillter Hirschrücken mit Ras el-Hanout und Couscous.

In Deutschland ist Hirschfleisch im Sommer noch wenig bekannt. Weil der gefarmte Neuseelandhirsch aber keine klassische Schonzeit wie deutsches Wild hat, ist das Fleisch zwölf Monate lang verfügbar. In Neuseeland wachsen die Tiere ganzjährig im Freien auf, nur zum Impfen und falls ein Tier krank wird, greift der Mensch ein. Das Futter besteht aus dem, was die Hirsche finden, also Gräser, Blätter und frisches Wasser. Nur in harten Wintermonaten werden Rüben und Kohl zugefüttert. Das Futter und viel Bewegung auf Weiden und in der neuseeländischen Hügellandschaft sowie die sehr schnelle, streng hygienische Verarbeitung machen Neuseelandhirsch zu einem gleichbleibend zarten, charakteristisch-milden Fleisch. Einen strengen Wildgeschmack, der oft als störend wahrgenommen wird, gibt es bei Neuseelandhirsch nicht, und die Qualität ist über das Jahr hinweg konstant hoch. Das Fleisch wird vakuumverpackt und gekühlt oder schockgefrostet CO₂-arm auf dem Seeweg transportiert. Im Vergleich mit Rind und Huhn hat es einen höheren Proteingehalt und mit 1,5 Gramm Fett pro 100 Gramm den niedrigsten Fettgehalt unter Schwein, Lamm, Huhn und Rind. Der Eisenwert, auf den vor allem Sportler, Schwangere und Ernährungsbewusste besonders achten, ist doppelt so hoch wie bei Rindfleisch.

Rücken oder Keule vom Neuseelandhirsch eignen sich optimal zum Grillen und helfen, sich beim Gartenfest figurbewusst zu ernähren. Mit Aubergine und Paprika auf Spieße gesteckt und mit Minzjoghurt oder Hummus serviert oder als ganzer gebratener Rücken, mit Harissa gewürzt und zu Tabouleh-Salat: mit etwas Kreativität lassen sich viele leichte und ausgewogene Gerichte kreieren.

Weitere Informationen und Rezepte unter:

www.neuseelandhirsch.de und <http://www.neuseelandhirsch.de/bezugsquellen.html>

Hirschfleisch aus Neuseeland hat einen weiten Weg zurückgelegt, wenn es in Deutschland ankommt. Auf der Schiffsreise, die weitaus geringere CO²-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 Wenk, Marie Heiser

Tel.: +49 69 - 25 78 128-15 / -19

E-Mail: pwenk@gourmet-connection.de, mheiser@gourmet-connection.de

Pressekontakt

Frau Vanessa Nühren
Praktikant

Gourmet Connection GmbH

Münchener Str 45
60329 Frankfurt am Main, Deutschland

Telefon: +49 - 69 - 25 78 12 8 - 0

E-Mail: vnuehnen@gourmet-connection.de

Website:

Firmenportrait

Gourmet Connection ist eine international tätige Marketing- und Kommunikations-Agentur mitten in Frankfurt, die sich auf die Bereiche Essen & Trinken, Genuss, Hotellerie & Tourismus mit kulinarischem Schwerpunkt und Lebensart spezialisiert hat. Wir bieten innovative Marketing- und Kommunikationslösungen für die Märkte in Deutschland, Österreich und der Schweiz an, um Menschen und Marken nachhaltig in Szene zu setzen.

Wichtiger Hinweis:

Für diese Pressemitteilung sowie das Bild- und Tonmaterial ist allein der jeweils angegebene Herausgeber verantwortlich. In der Regel ist dieser der Urheber der Presstexte sowie der angehängten Bild und Informationsmaterialien. Das TRENDKRAFT-Pressportal ist für den Inhalt dieser Pressemitteilung nicht verantwortlich und übernimmt keine Haftung für die Korrektheit oder Vollständigkeit der dargestellten Meldung. Die Nutzung von hier archivierten Informationen zur Eigeninformation und redaktionellen Weiterverarbeitung ist in der Regel kostenfrei. Vor der Weiterverwendung sollten Sie allerdings urheberrechtliche Fragen mit dem angegebenen Herausgeber klären. Eine systematische Speicherung dieser Daten sowie die Verwendung auch von Teilen dieses Datenbankwerks sind nur mit schriftlicher Einwilligung durch das TRENDKRAFT-Pressportal gestattet.

Des Weiteren beachten Sie bitte unseren Haftungsausschluss unter: <https://trendkraft.de/haftungsausschluss>