

Neuseeland-Hirsch: Silver Fern Farms hat das Motto „Von der Weide auf den Teller“ umgedreht. Die Tiere werden gemäß der Gäste-Erwartungen gefarmt.

Vom Teller auf die Weide

Die Cordts Fleisch-Handel GmbH präsentierte mit ihrem Partner Silver Fern Farms Rind-, Lamm- und Wildspezialitäten aus Neuseeland.

Mit einer Verköstigung der Spitzenklasse im Restaurant „Orangerie“ im Hotel Maritim Timmendorfer Strand gelang es dem Fleischimporteur Cordts aus Bad Schwartau und seinem neuseeländischen Partner Silver Fern Farms, die Besucher von der besonderen Qualität von neuseeländischem Rind-, Lamm- und Wildfleisch zu überzeugen.

Die „Orangerie“ in Timmendorfer Strand, geführt von Sternekoch Lutz Niemann: qualitativ hochwertige Lebensmittel sind in diesem Haus nicht nur „normal“, sondern ein absolutes Muss. Dass Gäste hier stets nur mit dem Besten versorgt werden, darauf

legen der Küchenchef und sein Team großen Wert. So ist es nicht verwunderlich, dass die Wahl des Fleischimporteurs Cordts für eine Produktpräsentation und Verköstigung auf dieses Restaurant – sozusagen in Nachbarschaft zum Firmensitz – fiel.

Seit über 20 Jahren ist Cordts der deutsche Partner von Silver Fern Farms für das Importieren von Lamm-, Wild- und Rindfleisch. Die Fleischteilstücke werden dabei im rohen oder gekochten, gekühlten oder tiefgefrorenen Zustand importiert und europaweit an den Groß- und Einzelhandel sowie an die Gastronomie und die weiterverarbeitende Industrie vertrieben.

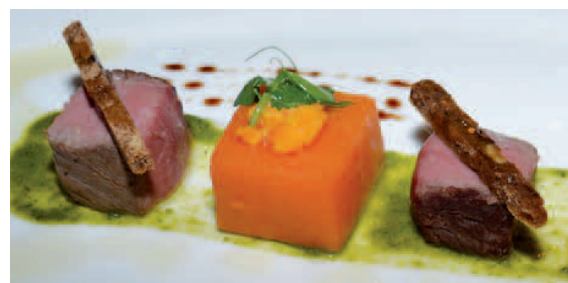
From farm to fork – von der Weide auf den Teller, diesem Motto folgen viele

Unternehmen der Lebensmittelindustrie, besonders im Hinblick auf Nachhaltigkeit und die Rückverfolgbarkeit ihrer Produkte. Bei Silver Fern Farms wird dieser Grundsatz umgedreht – „Vom Teller auf die Weide“ heißt es hier. „Unsere Herausforderung ist es, den Fokus zuerst auf den Teller zu richten“, erklärt Sharon Angus, General Manager Marketing von Silver Fern Farms. „Wir konzentrieren uns auf den Verbraucherbedarf und lassen in Kooperation mit unseren Bauern speziell auf diese Anforderungen ausgerichtete Tiere aufziehen.“

Dieses Umdenken ermögliche dem Unternehmen, den Verbraucherbedarf richtig zu verstehen und demzufolge das gewünschte Produkt auf den Teller zu bringen. So werde sichergestellt, dass alle Schritte der Versorgungskette



Fotos: Michael Berkemeier



Sternekoch Lutz Niemann wusste seine Gäste mit vielfältigen Kreationen rund ums Thema Lamm-, Hirsch- und Rindfleisch aus Neuseeland zu verwöhnen.

voll integriert werden und auf den Weiden der Bauern genau jenes Nutztiergrase, das der Nachfrage des Verbrauchers entspreche.

Tierwohl und Lebensmittel-Sicherheit als Grundstein des Geschäfts

„Das Wohl der Tiere und die Lebensmittelsicherheit werden weiterhin den Grundstein unseres Geschäftes bilden“, versichert Peter Robinson, Produktmanager Lamm von Silver Fern Farms. „Unsere Tiere wachsen artgerecht, auf offenen grünen Weiden und in einem der sichersten Exportländer der Welt auf.“ „Dank des milden Klimas können die Tiere das ganze Jahr über auf saftigen Wiesen weiden“, ergänzt Christian Cordts, „im Hinblick auf höchste Qualitätsansprüche, werden die Tiere artgerecht mit Gras gefüttert.“

Auch Sternekoch Niemann bestätigt die Qualität der Produkte vom „Ende der Welt“. Bereits vor über 25 Jahren habe er zum ersten Mal mit Hirschfleisch aus

Neuseeland gearbeitet. „Nach der Katastrophe von Tschernobyl musste eine Alternative zu deutschem und europäischem Wildfleisch gefunden werden, denn die Gäste sollten natürlich nicht auf diese Spezialitäten verzichten“, so der Gastronom. Dies sei auch ein Wendepunkt in der Landwirtschaft Neuseelands gewesen; eine Reduzierung der Lamm- und Schafbestände, hin zu mehr Wild und verschiedenen Rinderarten.

Der Verbraucher kann zwischen verschiedenen Schnitten, Aromen und Geschmäckern der Teilstücke entscheiden. Auch die möglichen Arten der Zubereitung machen das Fleisch so variabel. Die Gäste in der „Orangerie“ durften sich selbst davon überzeugen. Ob geräucherter Hirschrücken, gebratene Rinderhüfte oder gegrillte Lammkoteletts. Ein besonderes Highlight für die Gäste waren dabei Medaillons aus der Lammoberschale, die im Niedrigtemperatur-Garverfahren zubereitet wurden: Über drei Stunden bei 58 Grad, was zu einer besonderen Zartheit beitrage, wie

Lutz Niemann zwar bestätigt, gleichzeitig aber auch lachend zugeben muss: „In dieser Zartheit hätte ich es vorher selbst nicht erwartet.“ Umso erfreuter waren die Gäste, dass das Unerwartete eingetreten war.

Silver Fern Farms

Silver Fern Farms ist nach eigenen Angaben Neuseelands führender Produzent und Exporteur von Lamm-, Rind- und Wildfleisch. Über 60 Länder beliefert das Unternehmen mit Hauptsitz in Dunedin auf der Südinsel Neuseelands. Seit über 75 Jahren versteht sich die Gesellschaft als Spezialist für rotes Fleisch. Mit über 7.000 Mitarbeitern in der Hochsaison ist Silver Fern Farms einer der größten Arbeitgeber des Landes. Acht Vertriebs- und Marketingbüros weltweit sorgen für den Vertrieb. Neben den Fleischteilstücken verkauft das Unternehmen auch tiefgefrorene Verarbeitungserzeugnisse wie Burger-Pattys, Fleischklößchen oder Brühwürste. mb