

# Kok proeft hertenvlees in Nieuw-Zeeland



**Steven Dehaeze plaatst hertenvlees op het menu.** Foto Coppens

Steven Dehaeze, zaakvoerder en chef-kok van het gastronomische restaurant Culinair in Lauwe, trok samen met drie Belgische collega's naar Nieuw-Zeeland om enkele hertenkwekerijen te bezoeken. De reis werd georganiseerd door de vereniging Jeunes restaurateurs d'Europe (JRE), waarvan Steven Dehaeze ondervoorzitter is. «Wij worden de ambassadeurs van het Nieuw-Zeelandse hertenvlees», vertelt Dehaeze. De kok was on-

der de indruk van de diervriendelijke manier van de hertenkweek. «Hier worden herten opgejaagd wild tijdens het jachtseizoen, maar aan de andere kant van de wereld hebben de dieren vele duizenden hectares om te leven. De dieren zijn niet mensenschuw, leven veel rustiger en daarom is het vlees in het bord veel malser. Deze zomer zal ik mijn gasten alvast verrassen met hertenvlees op de barbecue met een zomers slaatje. (XCR)