

DAS GEFLÜGEL

WOHER KOMMEN CHICKEN NUGGETS, PUTENSCHNITZEL UND CO?

Geflügel gehört zu den ältesten Nutztieren des Menschen. Heute ist die Geflügelwirtschaft, vor allem die Haltung von Hähnchen und Puten, ein wichtiger Teil der deutschen Land- und Ernährungswirtschaft. Die verschiedenen Stufen der Fleischerzeugung arbeiten eng zusammen und zeichnen sich durch hohe Anforderungen an die Produktqualität sowie den Tier-, Umwelt- und Verbraucherschutz aus.



HÄHNCHEN

Als Hähnchen oder Broiler bezeichnet man sowohl weibliche als auch männliche Tiere der Gattung des Haushuhns „Gallus gallus“, das seinen Ursprung in Indien hat. Sein Fleisch ist bei uns das beliebteste unter den Geflügelarten.



PUTE

Die Pute, in Süddeutschland auch Truthahn genannt, ist das größte und schwerste Hausgeflügel. Das Tier aus der Familie der Fasanenartigen stammt aus Nordamerika und Mexiko. Der rote, federlose Kopf ist besonders auffallend.

Herkunftsangaben

Geflügelfleisch aus Deutschland erkennt man an den drei „D“s auf der Verpackung. Damit ist garantiert, dass Schlupf, Aufzucht und Verarbeitung des Geflügels in Deutschland nach strengen Tierschutz- und Hygienerichtlinien erfolgt sind.



AUFZUCHT UND HALTUNG

Brütereien

In sogenannten Brutschränken werden die Eier ausgebrütet und währenddessen regelmäßig gewendet, um das natürliche Verhalten einer Henne zu simulieren. Durch die wohldosierte Wärme schlüpfen die Hähnchenküken nach 21 Tagen und die Putenküken nach 28 Tagen.

Einstallung

Bevor die frisch geschlüpften Küken in ihren Stall im Aufzuchtbetrieb ziehen, wird dieser vom Landwirt gereinigt und desinfiziert. Dann bringt er frische, trockene Einstreu auf und füllt die Tränken und Futterständer. Danach werden die Küken vorsichtig nahe am Boden aus den Transportkisten geholt.

Stall

Hähnchen und Puten werden in Deutschland nur in Bodenhaltung gehalten. Landwirte und Wissenschaftler arbeiten zusammen, um die Ställe, vor allem im Hinblick auf das Tierwohl und die Hygiene, immer weiter zu verbessern. Moderne Technik hilft den Landwirten, das optimale Stallklima, die Beleuchtung und die Futter- und Wasserversorgung zu steuern und zu kontrollieren.

Pflege

In den ersten Tagen benötigen die Küken besonders viel Pflege. Frische Luft, angemessenes Futter und regelmäßige Kontrollen sorgen dafür, dass die Küken gesund aufwachsen. In der Regel dauert die Aufzucht bei Hähnchen zwischen fünf bis sechs Wochen, bei Puten 19 bis 22 Wochen. Bei Puten erfolgt grundsätzlich eine getrennte Aufzucht der männlichen und weiblichen Tiere.

Geflügelhalter

Deutsche Geflügelhalter sind gut ausgebildet und kennen sich mit den Bedürfnissen ihrer Tiere bestens aus. Mit ihrem Fachwissen und ihrer Erfahrung sorgen sie dafür, dass das Geflügel tiergerecht aufgezogen wird.

Gesundes Futter

Den Tieren steht an den Futterstationen und Tränken jederzeit Futter und Wasser zur Verfügung. Das Futter ist an die Entwicklung der Tiere angepasst, d.h. es werden in den verschiedenen Altersstufen verschiedene Futtertypen gefüttert. Diese bestehen hauptsächlich aus Getreide wie Weizen und Mais sowie Eiweiß aus Sojaschrot, Erbsen und Raps.

Ausstattung

Der Transport vom Stall in die Schlachtereie heißt Ausstattung. Vor der Ausstattung überprüft ein Tierarzt noch einmal genau die Gesundheit der Tiere. Danach werden sie per Hand in Transportboxen gesetzt. Um die Tiere zu beruhigen, wird der Stall mit einem speziellen blauen Licht beleuchtet.

VERARBEITUNG

Schlachtereie

Auch die Schlachtung wird von einem Veterinär kontrolliert. Die Tierschutz-Schlachtverordnung schreibt die Regeln für den tiergerechten Umgang mit dem Geflügel vor, insbesondere für eine sachgerechte Betäubung.

Weiterverarbeitung

Für die Weiterverarbeitung des Geflügels ist es wichtig, dass das Fleisch schnell eine Kerntemperatur von vier Grad Celsius erreicht. Eine Kühlkette stellt sicher, dass diese Temperatur bis zum Verkauf nicht mehr überschritten wird. Die Verarbeitung des Geflügelfleisches erfolgt unter strengsten hygienischen Bedingungen. In Deutschland wird Geflügel überwiegend in Teilstücken vermarktet.

Verzehr

Geflügelfleisch ist ein wertvolles, nährstoffreiches Lebensmittel, das einen wichtigen Beitrag für eine ausgewogene Ernährung leistet. Neben viel Eiweiß enthält Geflügelfleisch eine Fülle von Vitaminen und Mineralstoffen, wie beispielsweise Eisen, Zink und Kalium. 2012 hat jeder Deutsche im Durchschnitt etwa 19 Kilogramm Geflügelfleisch verzehrt, davon über elf Kilogramm Hähnchen-, sechs Kilogramm Puten- und zwei Kilogramm Enten- und Gänsefleisch.



