

GEFLÜGELFLEISCH

# MARKEN LEHR BR!EF

# Geflügelfleisch

In Kooperation mit



Lebensmittel  
Zeitung **direkt**  
**LERNWELT**

# STEP-BY-STEP

# INHALT

## MARKTWISSEN

- 04 Bewusster Genuss

## WARENWISSEN

- 06 Gängige Geflügelarten
- 08 Klare Regeln
- 10 Noch höhere Qualitätsmaßstäbe

## POS-WISSEN

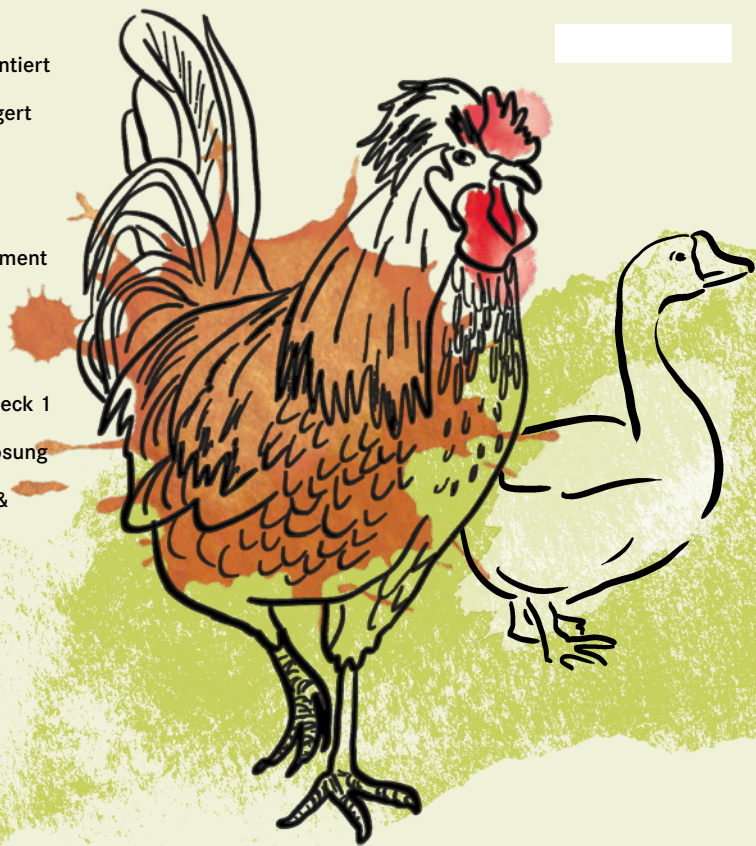
- 12 Gans schön gut präsentiert
- 14 Gans schön cool gelagert

## WISSEN PLUS

- 16 Über 50 Jahre Engagement

## WISSEN TO GO

- 17 Alles klar? Wissens-Check 1
- 18 Wissens-Check 2 & Lösung
- 19 Noch mehr Brainfood & Impressum



04



## WUSSTEST DU SCHON, ...

...dass es unterschiedliche Aufzuchtformen von Geflügel gibt? Die Haltungsform-Kennzeichnung von 1 bis 4 bewertet insbesondere Haltungsbedingungen wie den Platz, Bewegungsspielräume und Auslauf im Freien. Immer mehr Verbraucher achten beim Kauf von Geflügelfleisch auf diese Information.

Zuchtkonzepte mit starkem Engagement sind deshalb besonders nachgefragt. Um dieser Anforderung gerecht zu werden, arbeitet das Unternehmen Groupe Lambert-Dodard-Chancereul (LDC) mit zuverlässigen und passionierten bäuerlichen Familienbetrieben, die bei der Geflügelzucht aus Überzeugung auf Nachhaltigkeit setzen – und geht auch in Sortiment und Verpackung grüne Wege.

In diesem Markenlehrbrief erfährst Du alles über die Kategorie „Geflügelfleisch“, lernst die relevanten Siegel rund um die Qualitätsmaßstäbe kennen und bekommst wertvolle Tipps für einen starken Abverkauf.

Für einen besseren Lesefluss sprechen wir, wenn nicht anders möglich, in der männlichen Form. Wir meinen aber immer gleichermaßen alle Gender.

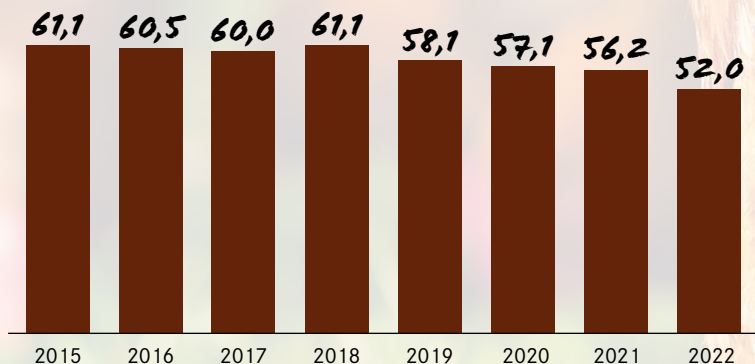
**Wir wünschen Dir viel Freude beim Lesen!**  
Dein LDC-Team



# BEWUSSTER GENUSS

## FLEISCH PRO-KOPF-VERBRAUCH

Angaben in Kilogramm.



Quelle: BLE ;Thünen-Institut;Statistisches Bundesamt; Deutscher Jagdverband © Statista2023.

## GEFLÜGELFLEISCH PRO-KOPF-VERBRAUCH

Angaben in Kilogramm.



Quelle: BLE; Thünen-Institut;Statistisches Bundesamt; Deutscher Jagdverband © Statista2023.



Der Pro-Kopf-Fleischverzehr in Deutschland ist insgesamt leicht rückläufig: Während er 2019 noch bei 58,1 Kilogramm lag, landeten 2022 im Schnitt 52 Kilogramm auf jedem Teller. Diese Entwicklung zeigt sich auch beim Geflügelfleisch: Hier ist der Verbrauch in denselben Jahren von 13,3 auf 12,7 gesunken.

Dennoch wird gesunde, fettreduzierte Ernährung in der Nahrungsmittelbranche immer wichtiger – und da passt Geflügelfleisch genau in die Zeit.

Am beliebtesten sind dabei in der Verbrauchergunst die Hähnchen mit einem jährlichen Pro-Kopf-Verzehr von 15,6 Kilogramm, vor Truthähnen/Puten (5,3 Kilogramm), Enten und Gänsen (siehe Grafik auf Seite 5), die traditionell hauptsächlich im Spätherbst und der Weihnachtszeit geschlachtet und gegessen werden. Der Verzehr von Hähnchenfleisch ist damit seit 2012 kontinuierlich gestiegen.

## GUTE QUALITÄT GEFRAGT

Wie viele andere Branchen bleiben 2020 auch die Fleischproduktion sowie der Handel nicht von den Auswirkungen der Corona-Pandemie verschont. Die Haushaltskäufe gewannen stark an Bedeutung, während der Absatz im Außer-Haus-Verbrauch einbrach. Nach Auskunft der Agrarmarkt Informations-Gesellschaft (AMI) ist aber zu beobachten, dass die deutschen Verbraucher



## WELTWEIT BEGEHRT

Geflügelfleisch ist eine beliebte Zutat in vielen traditionellen Gerichten auf der ganzen Welt, wie Hühnercurry in Indien, gebratene Ente in China und Truthahn mit Füllung in den Vereinigten Staaten.

Kein Wunder, denn Geflügelfleisch kann auf verschiedene Weise zubereitet werden: zum Beispiel durch Braten, Grillen, Frittieren oder Schmoren.

zunehmend bereit sind, für gute Fleischqualität einen höheren Preis zu bezahlen. Was in den Regalen der Supermärkte oder an den Marktständen angeboten wird, kann nach Ansicht einer großen Mehrheit der Konsumenten bedenkenlos genossen werden: 83 Prozent der im Ernährungsreport 2021 des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) Befragten stimmen der Aussage, dass die Lebensmittel in Deutschland sicher sind, „voll und ganz“ oder „eher“ zu, was im Vergleich zum Vorjahr einen Anstieg von 9 Prozent darstellt.



### WIE HOCH WAR 2022 DER PRO-KOPF-VERBRAUCH AN GEFLÜGELFLEISCH?

- 5,7 Kilogramm
- 12,7 Kilogramm
- 25,2 Kilogramm

# GÄNGIGE GEFLÜGELARTEN

Als Hähnchen bezeichnet man Tiere, die männlich oder weiblich sind. Charakteristisch ist, dass sie am Ende der Mastzeit 30 bis 40 Tage alt sind, küchenfertig 800 bis 1200 Gramm wiegen und sehr gut für die bäuerliche Freilandhaltung geeignet sind.

/// **Nature & Respect, Loué:** Vorgaben beispielsweise zu Zuchtdauer und Fütterung finden sich auf den Seiten 10 und 11.



Das Suppenhuhn hat als Legehennen zuvor Eier produziert und ist 15 und mehr Monate alt. Kochfertig wiegt das Suppenhuhn je nach Rasse zwischen 1000 und 2000 Gramm. Das Fleisch ist kernig (aber nicht zäh) und hat einen ausgeprägten Eigengeschmack.

/// **Nature & Respect:** Fütterung ohne GVO, rein pflanzliches Futter mit Mineralien und Vitaminen, davon mindestens 60 Prozent Getreide.

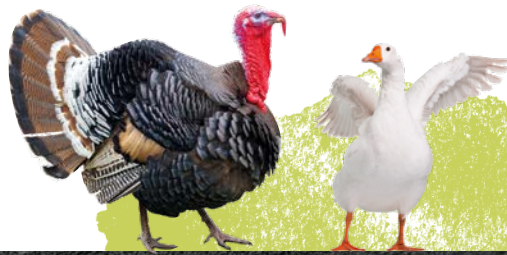
Das zu den Hühnervögeln zählende feine Perlhuhn zeichnet sich durch einen aromatischen Geschmack und dunkles, zartes Fleisch aus. Spezialisten für die Perlhuhnzucht sind die Franzosen.

/// **Nature & Respect:** Fütterung ohne GVO, mehr Zeit zum Heranwachsen; langsam wachsende Rasse, Zuchtdauer von mindestens 82 Tagen. Mindestens die Hälfte des Lebens im Freien aufgezogen bei mindestens einem Quadratmeter je Perlhuhn.



## WIE HOCH WAR 2022 DER PRO-KOPF-VERBRAUCH AN GEFLÜGELFLEISCH?

✓ 12,7 Kilogramm



Auch Gänse gibt es in verschiedenen Gewichts- und Altersklassen: Eine „Frühmastgans“ oder „Junge Gans“ wiegt 2000 bis 4000 Gramm und eine „Gans“ 4000 bis 7000 Gramm. Gänse haben als Wassergeflügel mit zunehmendem Alter viel Fett unter der Haut, das sie vor Kälte schützt. Daraus lässt sich vorzüglich Gäneschmalz herstellen.

**Nature & Respect:** Zuchtdauer mindestens 120 Tage, mindestens die Hälfte des Lebens im Freien aufgezogen, Fütterung ohne GVO, rein pflanzliches Futter mit Mineralien und Vitaminen, davon mindestens 70 Prozent Getreide.



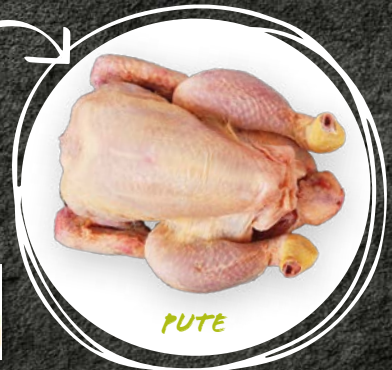
Bei den Enten dominiert die Pekingerente. Sie wiegt bratfertig 1800 bis 2500 Gramm oder als „Junge Ente“ 1500 bis 2000 Gramm. Sie ist nach dem Braten besonders knusprig.

**Nature & Respect:** Zuchtdauer mindestens 49 Tage, mindestens die Hälfte des Lebens im Freien aufgezogen, Fütterung ohne GVO, rein pflanzliches Futter mit Mineralien und Vitaminen, davon mindestens 70 Prozent Getreide.



Die Bezeichnung Pute/Puter wird gleichbedeutend für Truthuhn und Truthahn verwendet. Hennen können bis zu zwölf Kilogramm, Hähne bis zu 25 Kilogramm wiegen, weshalb die Tiere meist zerlegt als Teilstücke in den Handel kommen.

**Nature & Respect:** Zuchtdauer mindestens 98 Tage, mindestens die Hälfte des Lebens im Freien aufgezogen, Fütterung ohne GVO, rein pflanzliches Futter mit Mineralien und Vitaminen, davon mindestens 75 Prozent Getreide.



**DAS ZUMEIST ALS TEILSTÜCKE IM HANDEL ANGEBOTENE GEFLÜGEL IST ...?**

- Die Pute
- Die Gans
- Die Ente

# KLARE REGELN



Geflügelfleisch wird innerhalb der Europäischen Union nach einheitlichen Verordnungen vermarktet. Das bedeutet, dass in allen Ländern für die Verkehrsbezeichnung, die Einteilung in Handelsklassen und Angebotszustände sowie die Kennzeichnung die EU-Vorgaben für Geflügel 543/2008 vom 16. Juni 2008 gelten.

## VERKEHRSBEZEICHNUNG

- /// **Für Hühner:** Hähnchen, Suppenhuhn, Kapaun, Stubenküken, Poularde (Masthühner, noch vor der Geschlechtsreife geschlachtet).
- /// **Für Puten:** Junge Pute/Junger Truthahn, Pute/Truthahn.
- /// **Für Enten:** Frühmastente, Junge Ente, Ente.
- /// **Für Gänse:** Frühmastgans, Junge Gans, Gans.
- /// **Für Geflügelteilstücke:** Werden immer zusammen mit der Geflügelart genannt.



### *DAS MERK ICH MIR!*

Auch die Produktion von Geflügelfleisch hat Auswirkungen auf die Umwelt. Deshalb setzen immer mehr Erzeuger auf Nachhaltigkeit: Sie reduzieren Abfälle, nutzen erneuerbare Energiequellen und bieten bessere Lebensbedingungen für die Tiere.

## HANDELSKLASSEN

Für ganzes Geflügel und Teilstücke gibt es bei Naturware die Klassifizierung A. Produkte der Klasse A zeichnen sich durch Vollfleischigkeit und gleichmäßig geringen Fettansatz aus, der lediglich bei Suppenhühnern, Enten und Gänsen dicker sein darf. Geringe Reste von Federkielen und Federn sind zulässig, ebenso wie unauffällige Beschädigungen in der Gewebehaut, sofern sie sich nicht an Brust oder Schenkeln befinden. Gefrorenes und tiefgefrorenes Geflügel darf keinen Frostbrand aufweisen.

## ANGEBOTSZUSTÄNDE

Geflügel gibt es frisch, gefroren und tiefgefroren. Frisches Geflügel darf nach der Schlachtung keine Anzeichen früheren Gefrierens aufweisen. Tiefgefrorene Produkte werden sofort nach der Schlachtung bei minus 40 Grad schockgefrostet und dann bei mindestens minus 18 Grad gelagert. Gefrorenes Geflügel ist ebenfalls schockgefrostet, wird aber bei minus 12 Grad gelagert (siehe Kasten Seite 22).

Für die Aufzucht, Schlachtung, Zerlegung, den Transport und die Lagerung von Geflügelfleisch sind im Geflügelfleischhygiene-gesetz und der Hygieneverordnung der EU genaue, differenzierte Festlegungen für die notwendigen Kontrollen und ihre Dokumentation vorgeschrieben.



### DAS ZUMEIST ALS TEILSTÜCKE IM HANDEL ANGEBO-TENE GEFLÜGELIST ...?

- ✓ Die Pute





## DIE VERPACKUNG GIBT AUSKUNFT

Gesetzliche Vorschriften regeln, welche Informationen auf der Verpackung aufgeführt werden müssen:

### FREILANDHALTUNG

Der Zugang zu Auslaufflächen im Freien bietet dem Geflügel ein reichhaltiges und vielfältiges Umfeld, das für das Wachstum notwendig ist.

### HANDELSKLASSEN

### ANGEBOTSZUSTAND

„Frisch“,  
„gefroren“,  
„tiefgefroren“.

### HERKUNFTS-NACHWEIS

Das heißt, dass das Geflügel in Frankreich geschlüpft ist, aufgezogen und verarbeitet wurde.

### HALTBARKEIT

Bei Frischgeflügel Verbrauchsdatum, bei Frostware Mindesthaltbarkeitsdatum – jeweils mit Hinweis auf die empfohlene Lagertemperatur. Es ist kein Verfallsdatum. Das Verbrauchsdatum gibt an, wann das Produkt nicht mehr verzehrt werden sollte.

### BETRIEBSKENNUNG

Veterinärzulassungsnummer des Schlacht-, Zerlegebeziehungsweise des Verarbeitungsbetriebes.

### BETRIEBS-ADRESSE

Name und Anschrift des Herstellers oder des Verpackers.

### GEWICHT UND PREIS

### VERKEHRS-BEZEICHNUNG

Bezeichnung der Geflügelart oder der Teilstücke.

### LOGO HALTUNGSFORM STUFE 3

Das Geflügel wurde nach der deutschen Haltungform Stufe 3 aufgezogen und geschlachtet.



### WODURCH ZEICHNET SICH GEFLÜGEL DER HANDELSKLASSE A AUS?

- Einen hohen Fettgehalt
- Unauffällige Beschädigungen an Brust und Keule
- Vollfleischigkeit

JETZT

# GRATIS BESTELLEN UND WEITERLESEN!

## ODER GLEICH DIE GANZE BRA!NBOX?



## NOCH MEHR BRAINFOOD!



... GIBT ES IN DER  
IZDIREKT LERNWELT

In unserem Shop [Izdirekt-lernwelt.de](http://Izdirekt-lernwelt.de) findest Du noch viel mehr Wissen in gedruckter Form:

- /// Die kompletten Markenlehrbrief-Boxen mit allen aktuellen Markenlehrbriefen
- /// Nützliche Basis- und Prüfungstrainer
- /// Eine Auswahl an interessanten Fachbüchern und Nachschlagewerken



Das E-Learning-Portal [training.Izdirekt.de](http://training.Izdirekt.de) für Mitarbeitende im Lebensmitteleinzelhandel ist mit kompakten E-Trainings inklusive Abschlusszertifikaten die perfekte, flexible und interaktive Ergänzung zu den Markenlehrbriefen. Hier kannst Du jederzeit **kostenlos und ohne Registrierung** Dein Wissen auffrischen: egal ob am PC, Tablet oder Smartphone.



[Izdirekt-lernwelt.de](http://Izdirekt-lernwelt.de)

[training.Izdirekt.de](http://training.Izdirekt.de)

