

Schweiz. Natürlich.



*Vom Poulet.*



**SCHWEIZER FLEISCH**

Alles andere ist Beilage.

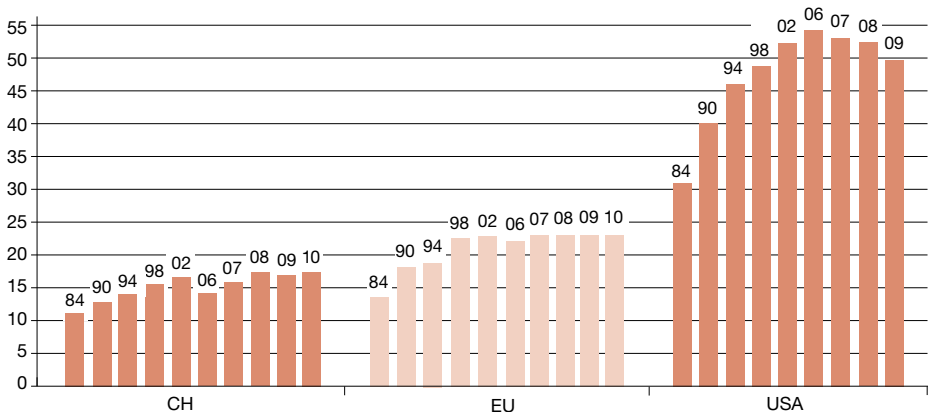
# Schweizer Geflügel

Das Fleisch von Geflügel bereichert den Speisezettel der Menschen seit Jahrtausenden. Heute werden sehr vielfältige Poultryfleischspezialitäten angeboten. Rund um

den Globus und in allen Religionen werden diese geschätzt, auch im Speiseplan der Schweizer Bevölkerung nimmt das Poulet einen immer wichtigeren Platz ein.



**Pro-Kopf-Konsum Geflügel (kg Schlachtgewicht) CH, EU, USA**



Quelle: Aviforum; USA: [www.usda.gov](http://www.usda.gov)

## Schweizer Qualität = Sicherheit für den Konsumenten

Die Schweizer Geflügelproduzenten sind sich der hohen Erwartungen der Konsumenten bewusst – tagtäglich. Sie sorgen fachmännisch für ihre Tiere und ziehen diese in tierfreundlichen Ställen auf. Die Schweizer Haltebedingungen für Geflügel gehören weltweit zu den strengsten. Die Geflügelställe sind auf Landwirtschaftsbetrieben mit eigenem Land und verschiedenen Betriebszweigen angesiedelt. Sie sind über die ganze Schweiz verteilt und fügen sich harmonisch in die Landschaft ein. Die kurzen Transportwege zu den Verarbeitungsbetrieben schonen die Tiere und

die Umwelt. Zudem kann so das zarte Fleisch täglich frisch verarbeitet werden.

Das fettarme, eiweissreiche und leicht verdauliche Fleisch vom Schweizer Geflügel genießt in der modernen Ernährung einen hohen Stellenwert. Die schnelle und einfache Zubereitung ist heute zunehmend wichtiger. Geflügelfleisch ist dazu besonders geeignet, weil es äusserst zart ist und deshalb nur kurze Zeit zum Garen braucht. Dazu lässt sich Geflügelfleisch sehr vielseitig mit anderen Gerichten kombinieren.



# Haltung und Produktion

## Das Wohl der Tiere als Leitgedanke

Die Schweizer Geflügelproduzenten ziehen ihre Tiere in vorbildlicher Haltung auf. Im Vordergrund steht immer das Tierwohl. Verschiedene Züchtungen werden hierzulande eingesetzt: Die einen eignen sich für die Auslaufhaltung, die anderen für die in der Schweiz übliche, besonders tierfreundliche Stallhaltung. Alle Tiere profitieren von Tageslicht in den Ställen und von einem natürlichen Tag-Nacht-Rhythmus. Die Tiere werden in Bodenhaltung auf Stroh oder Hobelspänen gehalten. Sie können sich im Stall frei bewegen, picken und scharren.

In der besonders tierfreundlichen Stallhaltung stehen den Tieren zudem erhöhte Sitzgelegenheiten zum Ruhen zur Verfügung. Vom 22. Lebenstag an können sie täglich einen geschützten Aussenklimabereich oder Wintergarten benützen – für den Auslauf an die frische Luft und zum Staubbaden. Die Anzahl Tiere pro Betrieb ist in der Schweiz in der Höchstbestandesverordnung verbindlich geregelt. Diese und die Besatzdichte wird durch die zuständigen Stellen kontrolliert.



## Haltungsformen in der Schweiz

Geflügel wird in der Schweiz in verschiedenen Haltungsformen aufgezogen:

- Standard, Produktion nach Schweizer Gesetzgebung (Bodenhaltung ohne Wintergarten)
- Besonders tierfreundliche Stallhaltung, BTS (mit zusätzlich geschütztem Aussenklimabereich)
- Auslaufhaltung, RAUS (mit zusätzlichem, regelmässigem Auslauf auf die Weide)
- Bio-Haltung

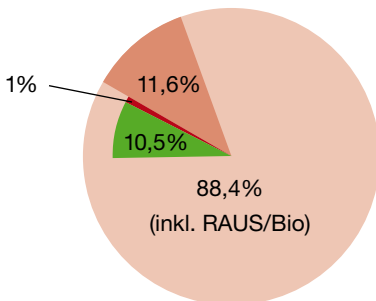
Die Bio-Haltung unterscheidet sich von BTS und RAUS durch kleinere Herdeneinheiten in mobilen Ställen, die Verfütterung von Bio-Futter und die Bio-Anerkennung des gesamten Betriebes.





Jedem Produzenten ist es ein Anliegen, dass

- das Wohlbefinden der Tiere sichergestellt ist. (Nur so gibt es erstklassiges Fleisch.)
- die Hygiene im Stall gewährleistet ist. (Dies ist Voraussetzung für die Gesundheit der Tiere und die Qualität des Lebensmittels.)
- die Auflagen in den Bereichen Tierschutz, Umweltschutz, Gewässerschutz und Luftreinhaltung eingehalten werden.

Das Geflügel stellt hohe Anforderungen an Temperatur und Luftqualität im Stall. Moderne Steuerungseinrichtungen helfen, das Klima für das Wohlbefinden der Tiere genau zu regulieren. Ausserdem sind alle Ställe mit Fenstern ausgerüstet und verfügen somit über Tageslicht, denn die Aktivität der Tiere wird stark von der Lichtintensität bestimmt. Bei Dunkelheit sind sie völlig ruhig und schlafen.

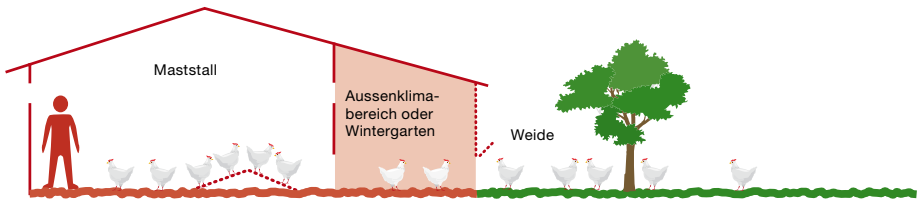
### Anteile der Haltungsformen von Poulets in der Schweiz



-  BTS (besonders tierfreundliche Stallhaltung) inklusive
-  RAUS (Auslaufhaltung)
-  Bio-Haltung
-  Schweizer Standard (Bodenhaltung ohne Wintergarten)

Quelle: BLW Agrarbericht 2009, ergänzt durch Aviforum

## Haltebedingungen in der Schweiz



Tierschutzgesetz  
und -verordnung

**BTS:** Besonders  
tierfreundliche Stallhaltung  
Beteiligung:  
88,4% der Mastpoulets

**RAUS:** Regelmässiger  
Auslauf im Freien  
Beteiligung:  
10,5% der Mastpoulets

Quelle: Aviforum, Agrarbericht BLW 2009

## Futter und Futterqualität

Qualität beginnt bei den Rohstoffen. Nur wenn das Futter einwandfrei ist, sind die Tiere gesund und leistungsfähig und liefern hochwertiges Fleisch.

Deshalb legen die Schweizer Geflügelproduzenten grossen Wert auf das richtige Futter – dieses wurde zu einem Qualitätsmerkmal der Schweizer Poulets. Je nach Rasse, Alter oder Haltungsart der Tiere wird es massgeschneidert zusammengesetzt.

Aber eine hochwertige Futterzusammensetzung ist nicht nur für die Tiere wichtig, sondern auch für die Umwelt. Denn dank günstiger Futterverwertung fällt weniger Mist an. Auch in Sachen Lebensmittelsicherheit waren die Schweizer Geflügelproduzenten Pioniere: Bereits seit 11 Jahren werden dem Futter keine antibiotischen Leistungsförderer

mehr zugesetzt. Stattdessen setzen die Geflügelproduzenten auf inländisches Getreide – als Grossabnehmer sind sie zu wichtigen Partnern für die übrige Landwirtschaft geworden.



Quelle: Aviforum

# Verarbeitung und Fleischstücke

## Verarbeitung

Rund 1000 Schweizer Landwirte, welche Mitglieder der Schweizer Geflügelproduzenten (SGP) sind, ziehen in ihren Betrieben Poulets auf. Diese werden anschliessend in folgenden Betrieben verarbeitet:

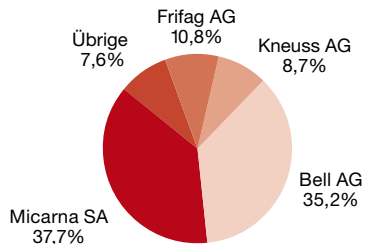
- Micarna SA in Courtepin FR
- Bell AG, GB Geflügel in Zell LU
- Frifag Märwil AG in Märwil TG
- Ernst Kneuss Geflügel AG in Mägenwil AG

Zu «Übrige» (VSGM-Mitglieder) gehören folgende Betriebe:

- Lehnerr SA in Bevaix NE
- Ferme Avicole de Perly in Perly GE
- Lukas Vock in Niederwil AG

Die Poulets werden von hier täglich frisch an die verschiedenen Verkaufsstellen ausgeliefert. In den Läden wird dadurch stets hochwertiges, leicht bekömmliches, zartes und fettarmes Schweizer Geflügelfleisch angeboten.

## Schweizer Pouletproduktion 2010



Quelle: SBV/Aviforum

## Geschätzte Qualität und Labels

Die Bedeutung der Labelproduktion in der schweizerischen Geflügelhaltung ist gross: Die meisten Verarbeitungsbetriebe produzieren ihr Geflügel unter verschiedenen Labels.

Für zusätzliche Sicherheit sorgt SUISSE GARANTIE, die zertifizierte Schweizer Garantiemarke mit kontrolliertem Warenfluss. Mit SUISSE GARANTIE gekennzeichnete Geflügelstücke genügen höchsten Anfor-

derungen an Produktion, Verarbeitung und Rückverfolgbarkeit. Sowohl Herkunfts- wie auch Verarbeitungsland ist immer die Schweiz.



## Sicherheit und Qualität vom Stall bis auf den Teller

Geflügelfleisch steht für Genuss und ist als Hauptbestandteil vieler Mahlzeiten sehr beliebt. Damit die Konsumentinnen und Konsumenten Geflügelfleisch und -produkte aus der Schweiz mit vollem Vertrauen geniessen können, erfüllen die Schweizer Geflügelproduzenten sowie die Verarbeitungsbetriebe seit Jahren höchste Qualitätsansprüche. Schweizer Pouletfleisch ist ein hochwertiges Naturprodukt. Die lückenlose Rückverfolgbarkeit gibt grösstmögliche Garantien zu

Herkunft und Sicherheit. Dies wird durch die zertifizierte Herkunftsbezeichnung SUISSE GARANTIE zusätzlich untermauert. Wo SUISSE GARANTIE draufsteht, werden strenge Anforderungen an die Herkunft gestellt: Die Produkte müssen nicht nur aus der Schweiz stammen, sondern auch hier verarbeitet worden und GVO-frei sein. Damit gehen die Anforderungen beim Fleisch deutlich über die gesetzlichen Vorgaben hinaus.

## Nährwertangaben

Geflügelfleisch ist leicht verdaulich und dank vorteilhafter Nährstoffzusammensetzung gesund. Es ist fettarm und reich an Eiweiss,

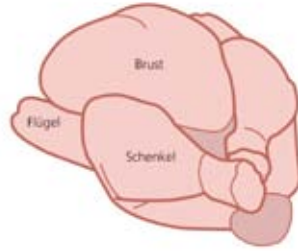
hat einen hohen Gehalt an Vitamin C und Magnesium, aber nur wenig Cholesterin.

100 g essbarer Anteil	Pouletbrust (ohne Haut)	Pouletschenkel (mit Haut)	Pouletschenkel (ohne Haut)
Energie: Kalorien (kcal) / Joule (kJ)	107 / 456	164 / 683	134 / 563
Eiweiss (g)	24,6	17,9	19,7
Gesamtfett (g)	1,0	10,2	6,2
Verhältnis der Fettsäurenanteile in Prozenten (SFA : MUFA : PUFA*)	31 : 41 : 28	32 : 50 : 18	30 : 46 : 24

\* SFA = gesättigte, MUFA = einfach ungesättigte, PUFA = mehrfach ungesättigte Fettsäuren

Quelle: Nährwerttabelle für Fleisch und Fleischwaren, Proviande 2006  
(zu bestellen unter [www.schweizerfleisch.ch/shop](http://www.schweizerfleisch.ch/shop))





## Fleischstücke vom Poulet

Poulet ist der Sammelbegriff für das Brathuhn. Die normalen Bratpoulets (bis 1400 g), die etwas leichteren Grillpoulets (800–1100 g) oder die kleinen, aber feinen Coquelets

(450–600 g) haben ein aromatisch ausgereiftes Fleisch. Frisches Geflügelfleisch weist eine gleichmässig helle Farbe auf und fühlt sich fest an.

### Fleischstücke

### Verwendungszweck, Gerichte

Poulet ganz  
Coquelet oder  
«Mistkratzerli»



Ganze Poulets sind vielseitig zubereitbar. Sie eignen sich zum Braten, Grillieren, Schmoren und Pochieren. Ein Rezeptbeispiel finden Sie auf Seite 12.

Pouletbrust  
Brustfilet  
Innen- oder Minifilet  
Geschnetzeltes



Der Verwendung von Pouletbrust sind praktisch keine Grenzen gesetzt, die Geschmacksrichtung der Gerichte lässt sich beliebig variieren. Neben Geschnetzeltem ist die klassische Pouletbrust nach wie vor sehr beliebt. Siehe Rezeptbeispiel auf Seite 10.

Schenkel (mit Haut)  
Oberschenkel  
Unterschenkel  
Pouletflügeli  
Apéroflügeli/Aileron



Geflügelteile sind praktisch, schnell zubereitet und preisgünstig. Zum Beispiel würzige Apéroflügeli für jeden Anlass oder goldbraune Pouletschenkel als Klassiker vom Grill. Aber auch in der Pfanne und im Backofen lassen sich mit diesen Teilen herrliche Menüs zubereiten – wie das Rezept auf Seite 14 zeigt.

# Rezept

## Pouletcurry mit Kokosmilch und Cashewkernen

Zutaten für 4 Personen | Zubereitungszeit ca. 45 Min.

### ZUTATEN

600 g Pouletbrust vom Schweizer Poulet  
1 EL Öl  
1 EL rote Currypaste, gehäuft  
1 Dose Kokosmilch (400 ml)  
Je eine rote und grüne Peperoni  
2 EL Cashewkerne  
1–2 EL Palmzucker (Asien Shop,  
ersatzweise brauner Zucker)  
4–5 Limettenblätter  
1–2 EL Fischesauce

### ZUBEREITUNG

**1** | Poulet in mundgerechte Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne leicht erhitzen, Currypaste zugeben und etwas anschwitzen. 5 EL Kokosmilch zugeben und glatt rühren. Pouletstücke zugeben und gut verrühren. Bei kleiner Hitze langsam zum Kochen bringen. Restliche Kokosmilch zugeben und abgedeckt ca. 25 Minuten bei kleiner Hitze langsam köcheln lassen.

**2** | In der Zwischenzeit: Peperoni waschen und in Streifen schneiden. Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, etwas abkühlen lassen und grob hacken.

**3** | Peperoni, Palmzucker und Limettenblätter in das Curry geben, mit Fischesauce vorsichtig würzen und nochmals 4–5 Minuten köcheln lassen. Mit Cashewkernen bestreut servieren.

Dazu passt Jasminreis.

Weitere Rezepte für köstliche Fleischgerichte: [www.schweizerfleisch.ch](http://www.schweizerfleisch.ch)



# Rezept

## Poulet mit Zitrone, Knoblauch, Salbei, Weisswein und Frühlingszwiebeln im Ofen gebraten. Dazu Mandelreis

Zutaten für 4 Personen | Zubereitungszeit ca. 80 Min.

### ZUTATEN

1	Schweizer Poulet ca. 1200 g Salz, Pfeffer aus der Mühle
2	Knoblauchzehen
½ Bund	Salbei
1	unbehandelte Zitrone
1 Bund	Frühlingszwiebeln
3 EL	Olivensöl
1 TL	Paprikapulver edelsüss
3 dl	trockener Weisswein
200 g	Reis
40 g	Mandelblättchen

### ZUBEREITUNG

**1** | Poulet von innen und aussen salzen, pfeffern und in einen Bräter geben. Knoblauch schälen und sehr fein würfeln, Salbeiblätter fein schneiden, Zitrone heiss abwaschen, die gelbe Schale dünn abschneiden und den Saft auspressen. Frühlingszwiebeln putzen und klein schneiden.

**2** | Knoblauchwürfel mit Salbei, Olivenöl und Paprikapulver verrühren das Poulet damit einstreichen. Frühlingszwiebeln, Weisswein und Zitronensaft und Schale um das Poulet verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad 60–75 Minuten garen.

**3** | In der Zwischenzeit Reis nach Packungsanleitung zubereiten, Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und unter den fertig gegarten Reis heben.

**4** | Poulet portionieren und mit dem Bratensaft, geschmortem Gemüse und Mandelreis servieren.

Weitere Rezepte für köstliche Fleischgerichte: [www.schweizerfleisch.ch](http://www.schweizerfleisch.ch)



# Rezept

## Pouletschenkel, geschmort mit Auberginen, Rosinen und roten Zwiebeln

Zutaten für 4 Personen | Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

### ZUTATEN

½ TL	Paprikapulver rosenscharf
	Salz
5 EL	Olivenöl
4–6	Pouletschenkel vom Schweizer Poulet
2	rote Zwiebeln
1	grosse Aubergine
2	Knoblauchzehen
2 EL	Rosinen
1 Zweig	Rosmarin
2 dl	trockener Weisswein

### ZUBEREITUNG

**1** | Paprikapulver und Salz mit 2 EL Olivenöl verrühren. Pouletschenkel damit einstreichen.

**2** | Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden, Aubergine grob würfeln, Knoblauch schälen. Restliches Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die vorbereiteten Zutaten mit Rosinen und Rosmarin darin kurz anschwitzen, mit Weisswein ablöschen und alles in eine flache ofenfeste Form geben. Pouletschenkel darauflegen und alles im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten garen.

Dazu passt Couscous.

Weitere Rezepte für köstliche Fleischgerichte: [www.schweizerfleisch.ch](http://www.schweizerfleisch.ch)



### **Für weitere Auskünfte rund ums Poulet**

Schweizer Geflügelproduzenten (SGP)

CH-3452 Grünenmatt

Telefon: +41 (0)34 461 60 75

E-Mail: [geschaeftsstelle.sgp@hotmail.com](mailto:geschaeftsstelle.sgp@hotmail.com)

Internet: [www.sgp-aspv.ch](http://www.sgp-aspv.ch)  
[www.schweizer-gefluegel.ch](http://www.schweizer-gefluegel.ch)



## **Schweizer Geflügelproduzenten**

**Association Suisse des Producteurs de Volaille**

### **Für weitere Auskünfte rund ums Fleisch**

Proviande

«Schweizer Fleisch»

Postfach 8162

CH-3001 Bern

Telefon: +41 (0)31 309 41 11

Telefax: +41 (0)31 305 22 79

E-Mail: [kommunikation@proviande.ch](mailto:kommunikation@proviande.ch)

Internet: [www.schweizerfleisch.ch](http://www.schweizerfleisch.ch)