

Das ist unser Geflügel! – Enjoy, it's from Europe!

Geflügel: Auf die Herkunft kommt es an!

Brüssel/Berlin, 6. Oktober 2020 – Hähnchen, Pute & Co. erfreuen sich bei deutschen Verbrauchern großer Beliebtheit. Doch Geflügel ist nicht gleich Geflügel: Wer Wert auf nachhaltig produzierte und sichere Lebensmittel legt, sollte auf die Herkunft achten! Und die ist für 74 Prozent der deutschen Konsumenten sogar wichtiger als der Preis, sagt eine Studie von Kantar Emnid im Auftrag der deutschen Geflügelwirtschaft. Bei Geflügelfleisch aus dem Supermarkt oder Discounter gibt ein Blick auf die Verpackung Auskunft in Sachen Herkunft.

Gut zu wissen: Bei Geflügel aus der EU gehen Verbraucher auf Nummer sicher! Denn die europäische Geflügelwirtschaft erfüllt vom Stall bis auf den Teller hohe Standards in Sachen Lebensmittelsicherheit, Tierwohl und Umweltschutz. Und in vielen Ländern – so konkret in Deutschland – übertreffen die nationalen Vorgaben die strengen EU-Standards in vielen Bereichen noch einmal deutlich.

Auskunft über die Herkunft ihres Geflügels erhalten Verbraucher schon am Kühlregal durch die Kennzeichnung auf der Verpackung. Diese ist Pflicht in allen EU-Staaten. Wer Wert auf die regionale Herkunft seiner Produkte legt, sollte auf das Länderkürzel achten: Drei Mal „D“ steht für Geflügelfleisch aus deutscher Erzeugung.

Wenn die Qualität des Geflügels stimmt, braucht es in der Küche keine Zauberkunst, um mit wenigen Zutaten ein schmackhaftes Gericht zuzubereiten. Etwas Gemüse, passende Gewürze, ein bisschen Zeit im Ofen: Schon steht mit wenig Aufwand eine leckere und ausgewogene Mahlzeit auf dem Tisch! Das folgende Rezept beweist es:

Kräuter-Hähnchenbrust mit Zucchini-Sticks und Tomaten aus dem Ofen

Zutaten für 4 Personen:

je 2 gelbe und grüne Zucchini
400 g Kirschtomaten an der Rispe
3 Bio-Zitronen
5 Stiele Thymian
2 Stiele Rosmarin
4 Hähnchenbrustfilets (à ca. 200 g)
2 EL Öl
Salz
Pfeffer



Bildquelle: ©eu-poultry.eu

Zubereitung:

1. Zucchini putzen, waschen und in Stifte schneiden. Rispentomaten waschen. 2 Zitronen heiß waschen und in Scheiben schneiden. 1 Zitrone halbieren und auspressen. Kräuter waschen und trocken schütteln. Thymianblättchen von den Stielen zupfen und, bis auf einige zum Garnieren, grob hacken. Rosmarinnadeln abzupfen und hacken.
2. Hähnchenbrustfilets trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Filets darin unter Wenden ca. 2 Minuten kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen.
3. Vorbereitetes Gemüse und Zitronenscheiben auf ein Backblech geben. Hähnchenbrustfilets darauf geben. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit gehackten Kräutern bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: siehe Hersteller) ca. 20 Minuten backen.
4. Gemüse und Filets aus dem Ofen nehmen. Auf Tellern anrichten, mit übrigem Thymian garnieren und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Pro Portion 280 kcal/1170 kJ – E 38 g, F 9 g, KH 8 g

Über die Kampagne „Das ist unser Geflügel – Enjoy it’s from Europe!“

„Das ist unser Geflügel! Höchste Qualität aus unserer Region mit europäischer Garantie“ – unter diesem Motto steht die neue Kampagne für Geflügelfleisch aus der EU. Die Kommunikationskampagne, kofinanziert durch die Europäische Union, hat das Ziel, Verbraucher und Fachleute über die hohen Standards der EU-Geflügelfleischerzeugung zu informieren. Dabei konzentriert sie sich darauf, über die einheitlich hohen EU-Standards aufzuklären, die ein hohes Maß an Tierschutz, Nachhaltigkeit und Lebensmittelsicherheit gewährleisten. Zusammen mit dem europäischen Dachverband der Geflügelwirtschaft AVEC (European Association of Poultry Processors and Poultry Trade) haben die Geflügelwirtschaftsverbände aus Deutschland und vier weiteren EU-Ländern diese gemeinsame Kampagne ins Leben gerufen. Auf nationaler Ebene vertreten die Partnerverbände die Interessen der Erzeuger und Vermarkter. Weitere Informationen finden Sie auf der Kampagnen-Webseite eu-poultry.eu sowie auf den Social Media Kanälen [@we_love_gefluegel](https://www.instagram.com/we_love_gefluegel) (Instagram), [@Geflügelrepublik-Deutschland](https://www.facebook.com/Geflügelrepublik-Deutschland) (Facebook) und [@we_love_gefluegel](https://www.pinterest.com/we_love_gefluegel) (Pinterest).

Pressekontakt:

Sopexa S.A. Deutschland
Maren Henke
Telefon: +49 (0)211 49808-43
E-Mail: maren.henke@sopexa.com

Kontakt deutsche Geflügelwirtschaft:

Bundesverband der Geflügelschlachtereien (BVG)
Christiane von Alemann
Telefon: +49 (0)30 288831-40
E-Mail: c.von-alemann@zdg-online.de

Der Inhalt dieser Werbekampagne gibt lediglich die Ansichten des Autors wieder und liegt in seiner alleinigen Verantwortung. Die Europäische Kommission und die Exekutivagentur für Verbraucher, Gesundheit, Landwirtschaft und Lebensmittel (CHAFEA) übernehmen keinerlei Verantwortung für eine etwaige Weiterverwendung der darin enthaltenen Informationen.