

Name:

Klasse:

Datum:

## Die Erzeugungskette von Geflügelfleisch: Hier kommen Hähnchenschnitzel und Putenwurst her

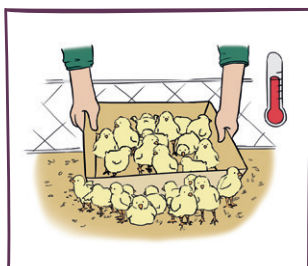


### Aufgabe

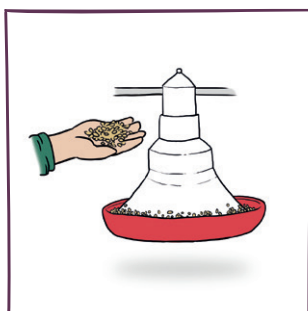
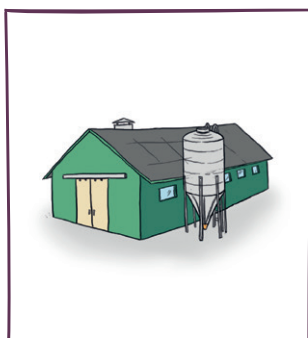
1. Schneide die Bilder sowie die Textkästen und Überschriften von Seite 3 aus.
2. Lege sie in der richtigen Reihenfolge auf die Arbeitsblätter. Einiges ist bereits vorgegeben. Lasse Deinen Lehrer kontrollieren, ob die Reihenfolge stimmt.
3. Danach klebst Du alles auf.



Die Eier von Hähnchen und Puten werden in Brütereien ausgebrütet. Nach 21 Tagen schlüpfen die Hähnchen, nach 28 Tagen die Puten. Noch am selben Tag werden die Tiere in die jeweiligen Ställe gebracht.



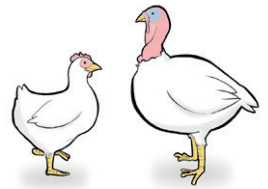
**Einstallen**



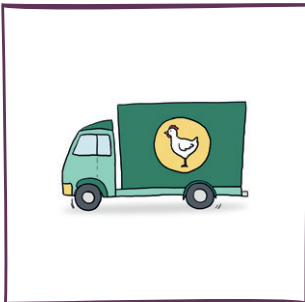
An Hähnchen und Puten wird nur pflanzliches Futter verfüttert – zum Beispiel Getreide oder Mais. Das Futter richtet sich nach dem Alter der Tiere: Die Küken bekommen eine andere Futtermischung als ausgewachsene Tiere. Über Futterschüsseln und Tränken haben die Tiere immer Zugang zu Futter und frischem Wasser.



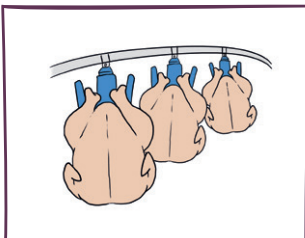
## Geflügelhalter



Regelmäßig kommen Tierärzte und Kontrolleure auf Geflügelhöfe. Die Tierärzte beraten die Halter, sie geben Impfungen und – sollten die Tiere einmal krank sein – auch Medikamente. Kontrolleure prüfen, ob es den Tieren gut geht und alle Vorschriften eingehalten werden.



Nach ca. 6 Wochen bei den Hähnchen, 16 Wochen bei den Putenhennen und 21 Wochen bei den Putenhähnen werden die Tiere aus dem Stall abgeholt und zur Schlachtereie gebracht (diesen Vorgang nennt man „Ausstallen“). Vor der Abholung kontrolliert der Amtstierarzt die Gesundheit der Tiere.



## Weiterverarbeitung

2016 hat jeder Deutsche etwa 20,9 Kilogramm Geflügelfleisch gegessen: knapp 13 Kilogramm Hähnchen und 6,1 Kilogramm Pute. Geflügelfleisch enthält viel Eiweiß, aber auch Vitamine und Mineralstoffe.

## Teile zum Ausschneiden



**Brütereier**

**Schlachtereier**

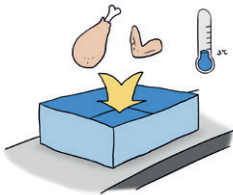
Hähnchen und Puten werden in Ställen in Bodenhaltung aufgezogen. Sie können sich stets frei bewegen. Käfige gibt es nicht. Moderne Technik unterstützt die Geflügelhalter dabei, das Tierwohl unter anderem durch die Regelung des Stallklimas zu sichern (Beispiel: immer frische Luft). Trockene, frische Einstreu ist sowohl für Hähnchen als auch für Puten wichtig.



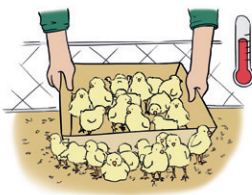
**Futter**

**Tierärzte und Kontrolleure**

In der Schlachtereier werden die Hähnchen und Puten erst betäubt und dann geschlachtet. Auf Hygiene und Tierschutzvorschriften wird auch in der Schlachtereier streng geachtet.



In den Beruf des Geflügelhalters führen mehrere Wege (Ausbildung oder Studium). Das erworbene Fachwissen und die tägliche Arbeit mit Hähnchen und Puten machen die Geflügelhalter zu Experten. Sie wissen, welche Bedürfnisse die Tiere in welchem Alter haben.



Danach wird das Geflügelfleisch zerlegt und die einzelnen Teilstücke werden abgepackt. Von der Schlachtereier aus wird das Fleisch direkt an den Handel geliefert. So gelangt das Geflügelfleisch in den Supermarkt, in die Schulmensa oder das Restaurant.

Wenn die Küken in die Ställe gebracht werden (das nennt man „Einstallen“), sind diese bereits optimal vorbereitet. Der Stall ist vorgeheizt und frische Einstreu ist auf dem Boden verteilt. Außerdem stehen Futter und Wasser bereit.



**Stall**

**Konsum**

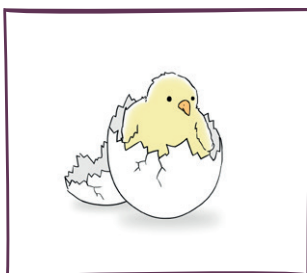
**Ausstallen**

Die Erzeugungskette von Geflügelfleisch:  
Hier kommen Hähnchenschnitzel und Putensteak her



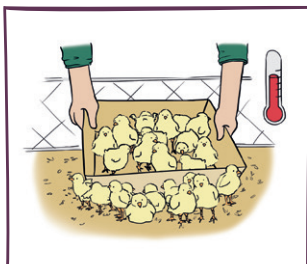
**Aufgabe**

1. Schneide die Bilder sowie die Textkästen und Überschriften von Seite 3 aus.
2. Lege sie in der richtigen Reihenfolge auf die Arbeitsblätter. Einiges ist bereits vorgegeben. Lasse Deinen Lehrer kontrollieren, ob die Reihenfolge stimmt.
3. Danach klebst Du alles auf.



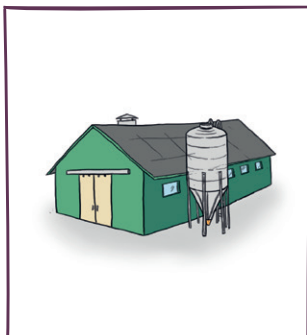
**Brütereier**

Die Eier von Hähnchen und Puten werden in Brütereien ausgebrütet. Nach 21 Tagen schlüpfen die Hähnchen, nach 28 Tagen die Puten. Noch am selben Tag werden die Tiere in die jeweiligen Ställe gebracht.



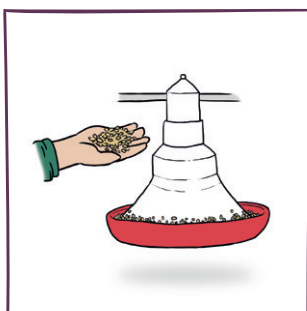
**Einstallen**

Wenn die Küken in die Ställe gebracht werden (das nennt man „Einstallen“), sind diese bereits optimal vorbereitet. Der Stall ist vorgeheizt und frische Einstreu ist auf dem Boden verteilt. Außerdem stehen Futter und Wasser bereit.



**Stall**

Hähnchen und Puten werden in Ställen in Bodenhaltung aufgezogen. Sie können sich stets frei bewegen. Käfige gibt es nicht. Moderne Technik unterstützt die Geflügelhalter dabei, das Tierwohl unter anderem durch die Regelung des Stallklimas zu sichern (Beispiel: immer frische Luft). Trockene, frische Einstreu ist sowohl für Hähnchen als auch für Puten wichtig.



**Futter**

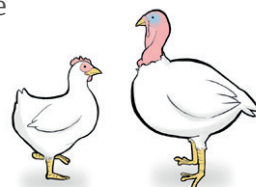
An Hähnchen und Puten wird nur pflanzliches Futter verfüttert – zum Beispiel Getreide oder Mais. Das Futter richtet sich nach dem Alter der Tiere: Die Küken bekommen eine andere Futtermischung als ausgewachsene Tiere. Über Futterschüsseln und Tränken haben die Tiere immer Zugang zu Futter und frischem Wasser.





## Geflügelhalter

In den Beruf des Geflügelhalters führen mehrere Wege (Ausbildung oder Studium). Das erworbene Fachwissen und die tägliche Arbeit mit Hähnchen und Puten machen die Geflügelhalter zu Experten. Sie wissen, welche Bedürfnisse die Tiere in welchem Alter haben.



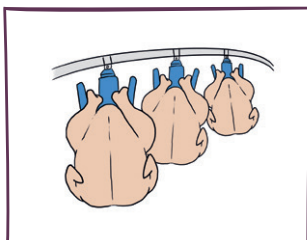
## Tierärzte und Kontrolleure

Regelmäßig kommen Tierärzte und Kontrolleure auf Geflügelhöfe. Die Tierärzte beraten die Halter, sie geben Impfungen und – sollten die Tiere einmal krank sein – auch Medikamente. Kontrolleure prüfen, ob es den Tieren gut geht und alle Vorschriften eingehalten werden.



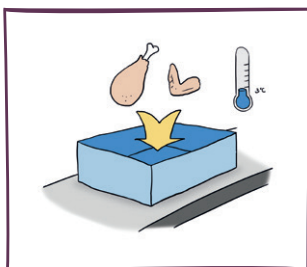
## Ausstallen

Nach ca. 6 Wochen bei den Hähnchen, 16 Wochen bei den Putenhennen und 21 Wochen bei den Putenhähnen werden die Tiere aus dem Stall abgeholt und zur Schlachtereie gebracht (diesen Vorgang nennt man „Ausstallen“). Vor der Abholung kontrolliert der Amtstierarzt die Gesundheit der Tiere.



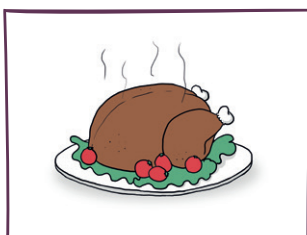
## Schlachtereie

In der Schlachtereie werden die Hähnchen und Puten erst betäubt und dann geschlachtet. Auf Hygiene und Tierschutzvorschriften wird auch in der Schlachtereie streng geachtet.



## Weiterverarbeitung

Danach wird das Geflügelfleisch zerlegt und die einzelnen Teilstücke werden abgepackt. Von der Schlachtereie aus wird das Fleisch direkt an den Handel geliefert. So gelangt das Geflügelfleisch in den Supermarkt, in die Schulmensa oder das Restaurant.



## Konsum

2016 hat jeder Deutsche etwa 20,9 Kilogramm Geflügelfleisch gegessen: knapp 13 Kilogramm Hähnchen und 6,1 Kilogramm Pute. Geflügelfleisch enthält viel Eiweiß, aber auch Vitamine und Mineralstoffe.