



information.
medien.agrar e.V.



ZDG

Zentralverband der Deutschen
Geflügelwirtschaft e.V.



DAS GEFLÜGEL

WOHER KOMMEN CHICKEN NUGGETS, PUTENSCHNITZEL und CO?

Biologie: Geflügel ist der Oberbegriff für alle Vogelarten, die als Nutztiere oder Haustiere gezüchtet werden und zum Verzehr geeignet sind. Huhn und Pute gehören zur Ordnung der Hühnervögel und zur Familie der Fasanenartigen. Ihre Verdauung unterscheidet sich stark von der der Säugetiere: Sie picken die Nahrung mit dem Schnabel auf. In einem Magenteil, dem Kropf, wird die Nahrung zwischengelagert und eingeweicht und dann im kräftigen Muskelmagen mithilfe von kleinen Steinchen vermahlen. Alle Jungtiere heißen Küken. Als „Hähnchen“ oder „Broiler“ werden Tiere beiderlei Geschlechts bezeichnet. Bei Puten werden die männlichen, deutlich größeren Tiere Puter genannt. Da die Puter (Putenhähne) größer als die Putenhennen werden, werden die Tiere nach Geschlecht getrennt aufgezogen.

Geschichte der Geflügelzucht: In der Jungsteinzeit, etwa 8.000 Jahre v. Chr., begannen die Menschen sesshaft zu werden und Tiere zu halten. Aus dieser Zeit stammen auch die ersten Belege für die Geflügelhaltung und -zucht. Bis ins 20. Jahrhundert hinein wurde die Geflügelhaltung jedoch nicht als vollwertiger Betriebszweig der Landwirtschaft betrachtet, sondern war nur ein Nebenbetrieb zur Selbstversorgung mit Fleisch und Eiern. Mit dem deutschen Wirtschaftswunder in den 1930er Jahren stieg jedoch die Nachfrage nach Geflügelfleisch und ließ sich mit den traditionellen, kleinbäuerlichen Produktionsformen bald nicht mehr decken. Die Geflügelhöfe spezialisierten sich allmählich auf bestimmte Arbeitsbereiche.

Moderne Geflügelhalter: Die deutsche Geflügelhaltung ist heute arbeitsteilig organisiert und gliedert sich in drei Erzeuger-

stufen, die eng zusammenarbeiten: die Elterntierhaltung mit angeschlossenen Brütereien, die Aufzucht und Mast in landwirtschaftlichen Betrieben und die Verarbeitungsbetriebe. Rund 6.500 meist selbstständige Landwirte widmen sich hierzulande der Aufzucht von Hähnchen und Puten. In einem Standard-Stall leben etwa 20.000 bis 40.000 Tiere. Es ist ein gutes Betriebsmanagement erforderlich, um die hohen Haltings- und Qualitätsanforderungen in Deutschland zu erfüllen. Grundlage dafür ist eine sachkundige Ausbildung der Geflügelhalter sowie ihre oft langjährige Praxiserfahrung. Mindestens zweimal am Tag nimmt der Landwirt seine Herde in Augenschein.

Qualität und Sicherheit: Nicht nur die Geflügelhalter selbst, auch Tierärzte sowie behördliche und unabhängige Kontrolleure überprüfen den Prozess über alle Stufen hinweg – von den Haltingsbedingungen bei der Aufzucht, der Sicherung von Tierschutz und Hygiene bis hin zu regelmäßigen veterinärmedizinischen Untersuchungen der Tiere. In vielen Bereichen gelten in Deutschland oft strengere gesetzliche Vorgaben als von der EU vorgegeben. Übergeordnet gilt für jede Form der Tierhaltung das Tierschutzgesetz. Der Veterinär begutachtet die Tiere während der Aufzucht. Vor dem Ausstellen muss der Amtstierarzt die Tiere für die Schlachtung freigeben. Außerdem garantiert ein unabhängiges Prüfsystem, das sogenannte QS-System, mit seinem strengen „Leitfaden Geflügelmast“ eine zusätzliche Kontrolle aller Erzeugungsstufen.

Tipp: Unter www.deutsches-gefluegel.de gibt es weiterführende Informationen rund um Geflügel aus Deutschland. Hier kann man z.B. einen Rundgang durch einen Geflügelstall machen.

Lösungen:

Arbeitsblatt „Im Stall: Hähnchen oder Pute?“
Hähnchen: Aussage 3 und 4,
Pute: Aussage 1, 2, 4 und 5

Arbeitsblatt „Technik im Geflügelstall“
Reihenfolge der Wörter im Text: Tierwohl, Bodenhaltung, Staubbaden, Futtersilos, Fütterungs- und Tränkeeinrichtungen, Einstreu, Lüftung, Ventilator, Einfallflächen für Tageslicht, Tierwaage

Arbeitsblatt „Geflügelfleisch: Richtig einkaufen und zubereiten“

Die folgenden Aussagen sind falsch, so lauten sie richtig:
1. Deutsches Geflügel ist immer Handelsklasse A, also beste Qualität.
2. ... drei Angebotszuständen „frisch“, „gefroren“ (-12 Grad Celsius) ...
3. ... z. B. Putenbrustfilets oder Hähnchenschenkel.
5. (DE steht für Deutschland)
7. Zusätzlich ist jedoch ein Hinweis auf die empfohlene ...

Bildnachweis

alle Bilder vom Zentralverband der Deutschen Geflügelwirtschaft e.V. (ZDG), außer:
Vorderseite: Ausstellung (agrartoto), Schlachtereie (Qualität und Sicherheit GmbH), Weiterverarbeitung (fotolia, photocrew), Verzehr (fotolia, st-fotograf)
Rückseite: Arbeitsblatt „Qualität und Sicherheit in der Geflügelhaltung“; Tierärzte (fotolia, creativ) und Gesetzliche Bestimmungen (fotolia, froxx)

Illustration

Julia Wilsberg, AgroConcept GmbH

Herausgeber

information.medien.agrar e.V., Wilhelmsaue 37, 10713 Berlin

Im Stall: Hähnchen oder Pute?

Aufgaben:

1. Hähnchen und Pute sind die beliebtesten Geflügelarten in Deutschland. Doch was sind ihre Besonderheiten? Lies die fünf Aussagen und ordne sie entweder Hähnchen oder Pute zu. Eine Aussage passt zu beiden Geflügelarten. Recherchiere dazu im Internet, zum Beispiel auf der Seite www.deutsches-gefluegel.de.

Hähnchen



Puten



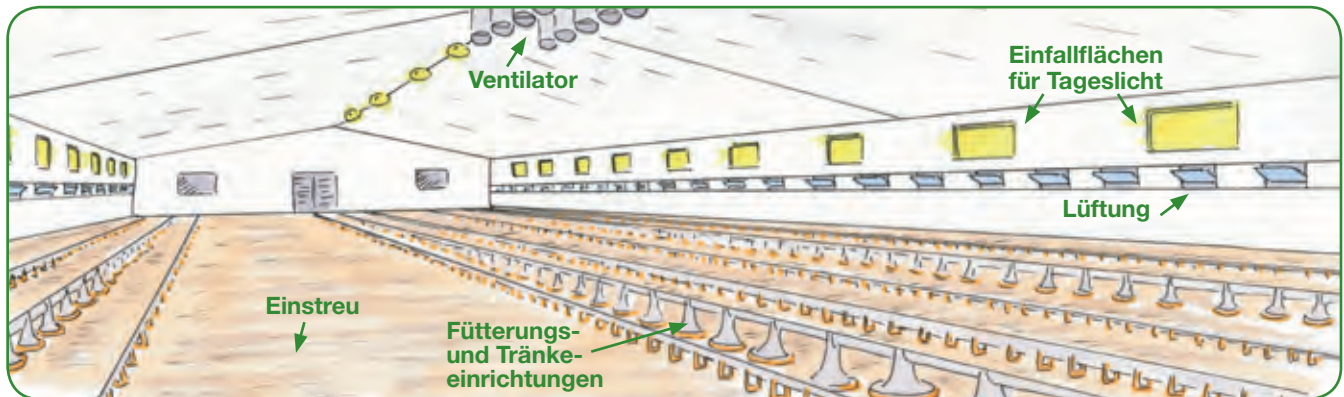
	Hähnchen	Pute
Die jungen Tiere werden zuerst in einem Kükenring aufgezogen.		
Die erwachsenen Tiere haben am Kopf keine Federn.		
Die männlichen und weiblichen Tiere werden gemeinsam aufgezogen.		
Die Tiere werden in Bodenhaltung gehalten.		
Die Tiere werden grundsätzlich getrennt aufgezogen, weil die Aufzuchtdauer der männlichen und weiblichen Tiere unterschiedlich lang ist.		

2. Sieh dir die Vorderseite des Posters an und beschreibe den Lebensweg eines Huhns von der Einstallung bis zur Ausstellung. Was macht der Landwirt damit es den Tieren gut geht?

Aufgabe:

Fülle die Lücken im Text mithilfe der Illustration und den folgenden Begriffen:

Bodenhaltung Tierwaage Staubbaden Füttersilos Tierwohl



Geflügelhalter halten ihre Herden in Ställen, die auf das _____ ausgerichtet sind. Hier werden Hähnchen und Puten ausschließlich in _____ aufgezogen. Die Tiere können sich in den Ställen frei bewegen und natürlichen Verhaltensweisen wie Scharren, Picken oder _____ nachgehen.

Mit modernster Technik kann der Landwirt Stallklima, Beleuchtung sowie Futter- und Wasserversorgung im Geflügelstall steuern und kontrollieren:

Von den _____ wird das Futter über die Futterbahnen automatisch in den Stall befördert, das sichert eine ununterbrochene Futtermittellieferung. Die _____ sind für die Tiere jederzeit verfügbar.

Auf dem kompletten Boden ist frische, trockene _____ wie Strohhäcksel oder Holzspäne verteilt, welche die Ausscheidungen der Tiere aufnimmt und ihnen gleichzeitig auch zum Staubbaden und Picken dient.

Über seinen Computer steuert der Halter zudem die _____. Sie sorgt für eine ausreichende Sauerstoffzufuhr, reguliert die Temperatur im Stall und dient der Verringerung von Staub und Feuchtigkeit. Sollte die normale Lüftung einmal nicht ausreichen, um im Stall ein angenehmes Klima sicherzustellen, wird zusätzlich ein _____ eingeschaltet.

Dies kann z.B. bei besonders hohen Außentemperaturen notwendig sein.

Darüber hinaus werden die _____ und die Beleuchtung geregelt. Die Beleuchtung folgt dabei einem natürlichen Tag-Nacht-Rhythmus.

Verschiedene technische Geräte geben dem Halter jederzeit Auskunft darüber, wie sich die Herde entwickelt. Beispielsweise erfasst die _____ automatisch die Anzahl der Tiere, die sich auf ihr befindet und gibt Auskunft über das Einzelgewicht der Tiere. Sie befindet sich in der Mitte des Stalls und etwas über Bodenhöhe, sodass die Tiere sie täglich überqueren.

Geflügelhalter sind Spezialisten



Der Strukturwandel in der Landwirtschaft führte in den letzten Jahrzehnten dazu, dass Landwirte sich häufig auf eine Tierart konzentrieren. Die Tierbestände sind dementsprechend gewachsen. Auf jeder Stufe der Geflügelfleischwirtschaft arbeiten jetzt Spezialisten, die ihren Arbeitsbereich genau kennen und perfekt beherrschen.

Malte Eickhoff (26) ist Hähnchenhalter und berichtet von seiner Arbeit:

„Ich bin bei uns auf dem Hof mit der Landwirtschaft aufgewachsen und führe sie jetzt weiter. Ein anderer Beruf kam für mich eigentlich nie infrage. In meiner Lehrzeit habe ich begonnen, mich für die Geflügelhaltung zu begeistern. Auf unserem Hof hatten wir nämlich bis dahin nur Schweine. 2010 haben wir dann einen Hähnchenstall für 37.000 Tiere gebaut.

Wenn ich meinen Stall betrete, trage ich einen Schutzanzug, der verhindert, dass Keime in den Stall gelangen. Ich kontrolliere jeweils morgens und abends das Wohlbefinden meiner Hähnchen, das sieht auch die Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung so vor. Dabei begutachte ich zunächst das Aussehen sowie die Verteilung und das Verhalten der Tiere im Stall. Hier sind besonders meine Sachkunde und Erfahrung sowie Gespür für die Hähnchen gefragt. Ist es z.B. zu kalt, drängen sich die Tiere dicht zusammen, um sich gegenseitig zu wärmen. Zudem überprüfe ich bei meinen Rundgängen die Funktion der Tränken und Futterschüsseln sowie deren Sauberkeit und stelle sicher, dass die Tiere immer Zugang dazu haben. Außerdem untersuche ich die Einstreu. Das Ergebnis meiner täglichen Rundgänge muss ich in Kontrolldokumente eintragen. Außerdem kaufe ich z.B. Futter ein und mache die Buchhaltung. Besonders mag ich den Umgang mit der ganzen Technik im Stall – dank der ich mich auf die Tiere konzentrieren und so auch größere Herden tiergerecht aufziehen kann.

Ohne den sogenannten Sachkundenachweis dürfte ich meine Hähnchen nicht halten. Dieser Nachweis, den jeder Geflügelhalter in Deutschland haben muss, ist Voraussetzung für das Wohl der Tiere: Dazu zählen Fertigkeiten im sorgsamem Umgang mit den Tieren genauso wie Kenntnisse über die bedürfnisgerechte Haltung und Versorgung, die Anatomie, Physiologie und das Verhalten der Tiere, aber auch über die tierschutzrechtlichen Vorschriften. Dass alle Geflügelhalter in Deutschland über die nötige Kompetenz verfügen, sichert natürlich auch unsere Ausbildung zum „Tierwirt“, „Tierwirtsmeister“ oder ein Studium der Agrarwissenschaften. In der Anfangszeit als Geflügelhalter werden junge Landwirte wie ich noch intensiv betreut, z.B. von Vertretern der Landwirtschaftskammern und dem Tierarzt.

Es ist eine anspruchsvolle Aufgabe, heutzutage ein hochwertiges Nahrungsmittel wie Hähnchenfleisch zu erzeugen, die mir aber großen Spaß macht!“

Fakten zum Beruf Tierwirt/in Geflügel

- **Arbeitsorte:** Brütereien, spezialisierte Geflügelhaltungs- oder -zuchtbetriebe für Hähnchen, Puten, Legehennen, Enten oder Gänse
- **Voraussetzungen:** verantwortungsvoll, aufmerksam, flexibel, belastbar, Interesse am Umgang mit Tieren, technischer und ökonomischer Sachverstand
- **Ausbildungsdauer:** 3 Jahre in Betrieb und Berufsschule
- **Karrieremöglichkeiten:** Tierwirtschaftsmeister/in, selbstständige/r Betriebsleiter/in, Diplom-Ingenieur (FH) bzw. Bachelor, Diplom-Agraringenieur/in bzw. Master

Mehr Infos unter www.tierwirt-gefluegel.de und www.berufenet.arbeitsagentur.de.

Aufgaben:

1. Lies den Bericht von Malte Eickhoff. Erstelle zwei Listen: Was sind seine Aufgaben? Was muss er alles können und wissen, um diese fachgerecht zu erledigen?
2. Wie beurteilst du die These „Nicht die Größe eines Geflügelstalls entscheidet über das Tierwohl, sondern die Sachkunde des Geflügelhalters“?
3. Informiere dich über den Beruf „Tierwirt/in Geflügel“. Kannst du dir vorstellen, eine Ausbildung in diesem Beruf zu machen? Begründe deine Antwort.



information.
medien.agrar e.V.



ZDG

Zentralverband der Deutschen
Geflügelwirtschaft e.V.

**DAS
GEFLÜGEL**

Aufgaben:

1. Lies die Informationstexte zu dem umfassenden Kontrollsystem der deutschen Geflügelhaltung.
2. Erkläre die Aussage „Nur gut aufgewachsene und gesunde Tiere erlauben es den deutschen Geflügelhaltern, am Markt erfolgreich zu wirtschaften“.
3. Wie wird sichergestellt, dass nur Fleisch von bester Qualität in den Handel kommt? Woran kannst du das schon anhand der Verpackung erkennen?

Geflügelhalter

Die Geflügelhalter sind dazu verpflichtet, ihre Herden mindestens zweimal am Tag in Augenschein zu nehmen. Jedes Detail der Stallbedingungen – zum Beispiel Temperatur, Luftdruck oder Luftfeuchtigkeit, Futtermittelnutzung und Gewicht der Tiere – halten sie in Kontrolldokumenten fest. Aber auch der Zustand der Tiere, eventuell auftretende Krankheiten und jede Vergabe von Medikamenten werden umfassend dokumentiert.

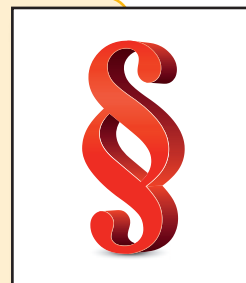


Tierärzte

Sie kontrollieren alle Aufzeichnungen der Geflügelhalter und prüfen den Gesundheitszustand der Tiere während der Aufzucht. Vor dem Ausstallen führt der Amtstierarzt die Lebendtierschau durch, dabei begutachtet er den Zustand der Herde, untersucht stichprobenartig einzelne Tiere und überprüft außerdem noch einmal abschließend die Kontrolldokumente, z.B. auf Medikamentenvergabe. Dann erst darf das Geflügel transportiert und verarbeitet werden.

Gesetzliche Bestimmungen

Die behördliche Lebensmittel- und Veterinärüberwachung stellt übergreifend die Einhaltung der Rechtsvorschriften in den Bereichen Lebensmittelsicherheit, Futtermittelsicherheit, Tiergesundheit und Tierschutz sicher. An die deutsche Geflügelhaltung werden hohe gesetzliche Anforderungen gestellt. Es gelten unter anderem das Tierschutzgesetz, die Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung, die Tierschutztransportverordnung und die Tierschutzschlachtverordnung.



QS-Prüfsystem

Die deutsche Geflügelwirtschaft stellt sich freiwillig den strengen Kontrollen des QS-Prüfsystems, das für Qualitätssicherung vom Landwirt bis zur Ladentheke steht. Es stellt sicher, dass das Geflügel durchgängig nach klar festgelegten Kriterien aufgezogen, verarbeitet und vermarktet wird. Eine lückenlose Dokumentation aller Maßnahmen ist dabei Pflicht. In regelmäßigen Abständen werden die Geflügelställe von unabhängigen Auditoren, auch unangekündigt, kontrolliert. Dabei überprüft der Kontrolleur die Dokumentation des Halters, kontrolliert den Zustand der technischen Anlagen und des gesamten Geländes, die Einhaltung der Hygienevorschriften sowie das Wohlbefinden der Tiere und den Zustand der Herde. Auch während der weiteren Verarbeitung und Vermarktung finden regelmäßig umfangreiche Kontrollen vor Ort statt. Das QS-Prüfzeichen auf dem Produkt bestätigt, dass es sich um ein sicheres Lebensmittel von zuverlässigen Lieferanten handelt. Etwa 95 Prozent des Geflügelfleisches aus deutscher Produktion stammt aus QS-zertifizierten Betrieben.



QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.

Aufgabe:

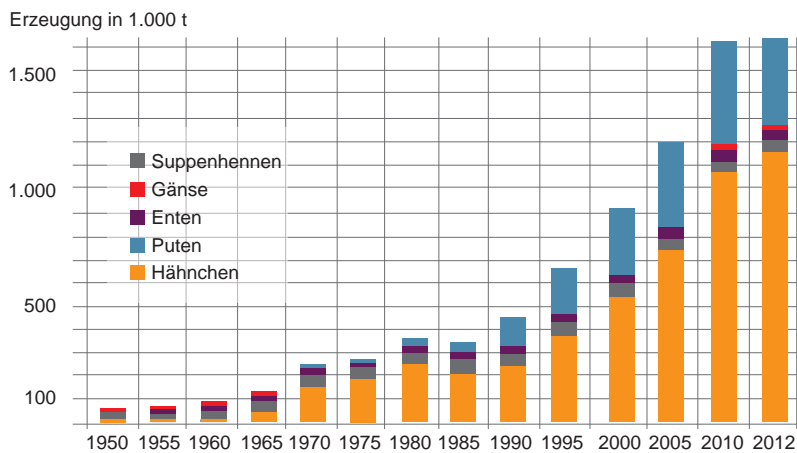
Ein Diagramm – auch Schaubild oder Grafik genannt – liefert Informationen, indem es Zahlen und Werte verbildlicht. Anders als bei einem Text gibt es keine einheitliche Leserichtung.

Lest, beschreibt und wertet die vier Diagramme rund um die deutsche Geflügelhaltung aus. Geht dabei nach folgenden Punkten vor:

- Thema (z.B.: Das Schaubild zeigt/gibt Auskunft über ...)
- Quelle (z.B.: Die Daten stammen aus ...; Die Zahlen legt ... vor.)
- Erhebungszeitraum (z.B.: Die Daten wurden von ... bis ... erhoben.)
- In welcher Form werden die Informationen dargestellt? (z.B. Balken-, Torten- oder Säulendiagramm; in Prozent/in Tonnen)
- Welche Informationen werden gegeben?
- Beschreibung und Erklärung
- Schlussfolgerung (z.B.: Es fällt auf, dass ...; Überraschend ist, dass ...; Erklären lassen sich die Zahlen möglicherweise mit ...)

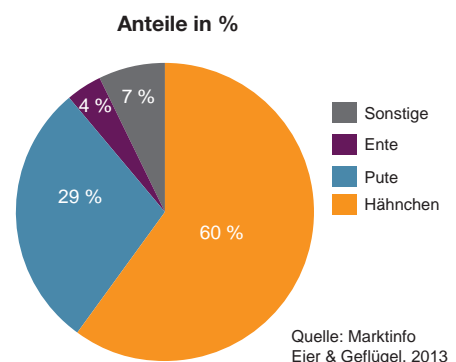
Produktion

Aufteilung der deutschen Geflügelfleischerzeugung



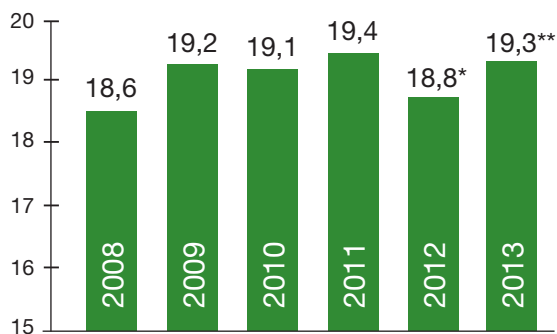
Quelle: MEG – Marktinfo Eier & Geflügel 2013

Erzeugtes Geflügelfleisch 2012



Verbrauch

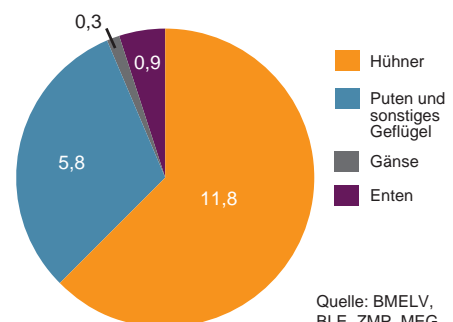
Pro-Kopf-Verbrauch von Geflügelfleisch 2008–2013 (in kg)



Quelle: MEG – Marktinfo Eier & Geflügel 2013

* vorläufige Zahl, ** Schätzung

Pro-Kopf-Verbrauch in Deutschland nach Arten in 2012 (in kg)



information.
medien.agrar e.V.



ZDG

Zentralverband der Deutschen
Geflügelwirtschaft e.V.

**DAS
GEFLÜGEL**

Geflügelfleisch: Richtig einkaufen und zubereiten

Aufgaben:

1. Sieh dir die Kennzeichnung des Putenbrustfilets an und lies die Legende dazu. Drei der acht Aussagen sind richtig und in fünf sind kleine Fehler eingebaut. Kreuze an und stelle die Aussagen richtig.
2. Wirf zuhause oder im Supermarkt einen Blick in den Kühlschrank bzw. in die Kühltruhe. Was findest du dort an verschiedenen Geflügelprodukten? Schreibe eine Liste. Sieh dir auch dort noch einmal die Kennzeichnungselemente an und vergleiche sie mit diesem Arbeitsblatt.

Deutsches Geflügel

D
Schlupf

D
Aufzucht

D
Verarbeitung

DE
EAG 124
EG

Handelsklasse
A

Frisch

1. ...
2. ...
3. ...
4. ...
5. ...
6. ...
7. ...
8. ...
9. ...

Tipps für die Geflügelküche

- Nach dem Auspacken sollte man gefrorenes Geflügel langsam auftauen lassen. Die beste Methode: im Kühlschrank in einer Schüssel mit einem Siebeinsatz, damit die Flüssigkeit vollständig ablaufen kann. Anschließend das Tauwasser wegschütten und Schüssel, Sieb und Hände gründlich mit Seife reinigen. Das Geflügel nach dem Auftauen außen und innen unter fließendem Wasser gründlich abwaschen und mit Küchenkrepp abtupfen.
- Geflügelfleisch muss immer vollständig durchgegart werden, bis es überall eine weißliche Farbe angenommen hat und der Fleischsaft klar ist.

Tip

Weitere Infos erhältst du auf der Internetseite www.deutsches-gefluegel.de/produkt/deutsches-gefluegel/vertrauen-sie-auf-ddd!

	falsch
Deutsches Geflügel ist immer Handelsklasse C, also beste Qualität.	<input type="checkbox"/>
Die EU-Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch unterscheiden zwischen drei Angebotszuständen: „frisch“, „gefroren“ (+12 Grad Celsius) und „tiefgefroren“ (-18 Grad Celsius).	<input type="checkbox"/>
Bezeichnung der Geflügelart oder der Teilstücke z.B. Putenbrustfilet oder Rinderschenkel.	<input type="checkbox"/>
Name und Anschrift des Herstellers, des Verpackers oder des Verkäufers.	<input type="checkbox"/>
Veterinär-Zulassungsnummer des Schlacht- bzw. des Zerlegebetriebes mit Kennbuchstaben für den Betriebsstandort (DE für Dänemark).	<input type="checkbox"/>
Gewicht/Kilogrammpreis/Preis.	<input type="checkbox"/>
Haltbarkeit: Bei Frischgeflügel gilt das Verbrauchsdatum „zu verbrauchen bis ...“, bei Frostware das Mindesthaltbarkeitsdatum „mindestens haltbar bis ...“. Zusätzlich ist jedoch kein Hinweis auf die empfohlene Lagertemperatur angegeben.	<input type="checkbox"/>
Die Kennzeichnung mit den „D“s auf der Verpackung bedeutet, dass das Geflügel in Deutschland unter Einhaltung spezieller Erzeugungsanforderungen geschlüpft ist, in heimischen Betrieben sachkundig und tiergerecht aufgezogen und unter strengen Qualitäts- und Sicherheitsstandards verarbeitet wurde.	<input type="checkbox"/>



information.
medien.agrar e.V.



ZDG

Zentralverband der Deutschen
Geflügelwirtschaft e.V.

DAS
GEFLÜGEL

Puten-Nuggets mit Dip

Zutaten für 4 Personen:

1 ganzes Putenbrustfilet, Salz und Pfeffer, 125 g Mehl, 2 Eier, 200 g gehackte Mandeln, Rapsöl zum Braten, 150 g Magermilchjoghurt, 2 EL saure Sahne, Saft einer Limone

Anleitung:

1. Putenbrust waschen und trocken tupfen. Der Länge nach halbieren und in ca. 5 x 3 cm große Stücke schneiden (ca. 1 bis 2 cm dick).
2. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann in Mehl und in zerschlagenem Ei und zuletzt in Mandeln wenden (leicht andrücken).
3. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Die Nuggets von beiden Seiten ca. 8 Minuten goldbraun braten.
4. Joghurt, saure Sahne und Limonensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Dip in eine Schale füllen. Nuggets auf einen Teller geben.

Dazu passt ein frischer Salat. Guten Appetit!



Nudelsalat mit Geflügelwürstchen

Zutaten für 4 Personen:

500 g Nudeln, 4 Geflügelwürste Wiener Art je ca. 75 g, Salz, 250 g tiefgekühlte Erbsen, 2 rote Paprikaschoten, 1 Zwiebel, 50 g Salatcreme, 200 g Vollmilchjoghurt, 3–5 EL Milch, 150 g Tomatenketchup, 1 EL Tomatenmark, Pfeffer, Paprikapulver

Anleitung:

1. Nudeln in Salzwasser bissfest kochen und abgießen.
2. Erbsen in wenig Salzwasser 5 Minuten dünsten, dann abgießen.
3. Paprika putzen und klein schneiden.
4. Geflügelwürste in Scheiben schneiden, mit übrigen Zutaten vermischen.
5. Für die Soße Zwiebel schälen und fein würfeln, mit Salatcreme, Joghurt, Milch, Tomatenketchup und -mark verrühren, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.
6. Soße über den Salat gießen und untermischen.

Warum ist Geflügelfleisch so gesund?

Geflügelfleisch ist gut bekömmlich und verdaulich, schmeckt lecker und unterstützt eine ausgewogene Ernährung. Daher sollte es regelmäßig auf dem Speiseplan stehen. Es liefert zahlreiche wichtige Nährstoffe. Doch wofür sind diese gut? Hier ein paar Beispiele:

- **Eiweiß** ist wichtig für den Aufbau von Muskeln, Organen, Blut, Haut und Enzymen.
- **Eisen** ist für den Sauerstofftransport im Blut und in der Muskulatur wichtig.
- **Zink** spielt eine wichtige Rolle für das Immunsystem.
- **Kalium** reguliert den Wasserhaushalt und wird für die Muskel- und Nervenarbeit benötigt.
- **Vitamine** der B-Gruppe sind wichtig für den Stoffwechsel.



information.
medien.agrar e.V.



ZDG

Zentralverband der Deutschen
Geflügelwirtschaft e.V.

**DAS
GEFLÜGEL**