

FAKTEN ZU SCHWEIZER FLEISCH

WISSENSWERTES ZU PRODUKTION, TIERHALTUNG UND ERNÄHRUNG

VOM POULET

In der Geflügelzucht wird zwischen Legelinien für die Eierproduktion und den Linien für die Fleischproduktion unterschieden. In der Schweiz ziehen rund 1000 Landwirte Poulets aus ver-

schiedenen Züchtungen auf. Geflügelfleisch bereichert den Speisezettel der Menschen seit Jahrtausenden und nimmt auch in der Schweiz einen immer wichtigeren Platz ein.

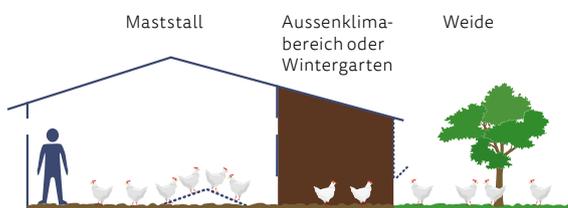
POULETHALTUNG IN DER SCHWEIZ

Das Geflügel stellt hohe Anforderungen an Temperatur und Luftqualität im Stall. Moderne Steuerungseinrichtungen helfen, das Klima für das Wohlbefinden der Tiere genau zu regulieren. Zudem sind alle Ställe mit Fenstern ausgerüstet und verfügen somit über Tageslicht. Alle Tiere profitieren von einem natürlichen Tag-Nacht-Rhythmus.

HOHES TIERSCHUTZNIVEAU

Die Schweiz hat eines der strengsten Tierschutzgesetze und die strengsten Transportvorschriften der Welt (Transportdauer max. 8 Std.). Hierzulande werden alle Mastpoulets auf Einstreu gehalten. Sie können sich im Stall frei bewegen, picken und scharren. 94% profitieren zudem im Programm «Besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme (BTS)» von erhöhten Sitzgelegenheiten und von einem geschützten Aussenklimabereich oder Wintergarten.

HALTEBEDINGUNGEN IN DER SCHWEIZ



Tierschutzgesetz und -verordnung

BTS: Besonders tierfreundliche Stallhaltung

RAUS: Regelmässiger Auslauf im Freien

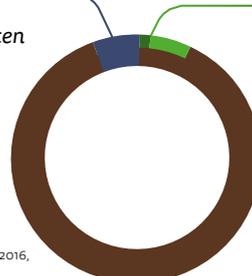
TRANSPORTVORSCHRIFTEN



ANTEILE DER HALTUNGSFORMEN IN DER SCHWEIZ

5,9%
Bodenhaltung ohne Wintergarten

6,5%
RAUS (regelmässiger Auslauf im Freien) inkl. 1,4% Biohaltung



94,1%
BTS (besonders tierfreundliche Stallhaltung) inkl. RAUS und Biohaltung

Quelle: BLW Agrarbericht 2016, ergänzt durch Aviforum

FUTTER UND FUTTERQUALITÄT

Qualität beginnt bei den Rohstoffen. Nur wenn das Futter einwandfrei ist, sind die Tiere gesund und liefern hochwertiges Fleisch. Es wird deshalb je nach Rasse, Alter oder Haltungsort massgeschneidert zusammengestellt. In jedem Fall ist das Futter für unsere Nutztiere aber GVO-frei und ohne Tiermehl. Hormone und Antibiotika zur Leistungsförderung sind in der Schweiz verboten.

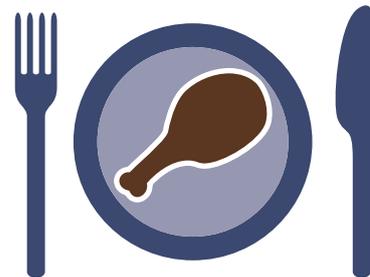


SICHERHEIT VOM STALL BIS INS REGAL

Strenge Gesetze sorgen in der Schweiz für eine sichere Fleischproduktion auf allen Stufen. Inhaltsstoffe, Hygiene und Herkunft sind genau festgelegt und werden regelmässig kontrolliert. Schweizer Fleisch lässt sich dank einem aufwendigen Kontrollsystem bis zu den Erzeugerbetrieben zurückverfolgen. Das sorgt für grösstmögliche Garantien zu Herkunft und Sicherheit.

GEFLÜGEL UND ERNÄHRUNG

Poulet ist der Sammelbegriff für das Brathuhn (Bratpoulets bis 1400 g, Grillpoulets 800–1100 g, Coquelets 450–600 g). Geflügelfleisch ist leicht verdaulich und fettarm. Es ist reich an Eiweiss, hat einen hohen Gehalt an Vitamin C und Magnesium, aber nur wenig Cholesterin. Pro Kopf und Jahr werden in der Schweiz knapp 12 kg Geflügelfleisch konsumiert, davon stammen 58% aus dem Inland – Tendenz steigend.



Achten auch Sie beim Einkauf auf die Herkunft, denn Schweizer Fleisch ist nachhaltiger als importiertes. Viele gute Gründe für Schweizer Fleisch finden Sie unter der-feine-unterschied.ch



Der feine Unterschied.