

Warenkunde - Geflügel

Was wissen Sie über Geflügel?

Geflügelfleisch sind alle zum Verzehr für den Menschen geeigneten Teile von Geflügelarten wie

- Hühnern,
- Puten,
- Enten,
- Gänsen,
- Perlhühnern
- Wachteln.

Das Angebot umfasst ganze Tiere sowie

- verzehrfertige Produkte
- Geflügelteile
- Dauerwaren
- küchenfertige Zubereitungen

Die Vermarktung von Geflügel richtet sich nach den Angebotszuständen: frisch oder gekühlt, gefroren und tiefgefroren. Die Einteilung in die Handelklassen A und B erfolgt nach festgelegten Qualitätskriterien.

Geflügelteile

Schwere, große Schlachtkörper von Puten und Gänsen, aber vermehrt auch Hähnchen und Enten, sind zerlegt als Teilstücke im Angebot:

Hälfte	halber Schlachtkörper, gewonnen durch Längsschnitt an Brustbein und Rücken entlang
Viertel	durch Querschnitt einer Hälfte gewonnenes Hinter-, bzw. Vorderviertel
Brust	Muskulatur beiderseits des Brustbeines und Brustbeinfortsatzes mit Haut und Knochen wie gewachsen
Brustfilet	ganze oder halbe Brust ohne Brustbein und Rippen
Schenkel	Ober- und Unterschenkelknochen mit Muskulatur und Haut wie gewachsen
Hähnchenschenkel mit Rückenstück	das Rückenstück beträgt max. 25 % des Gesamtgewichtes

Geflügel, küchenfertige Zubereitungen

Küchenfertige Zubereitungen von Geflügel sind zum Beispiel:

Schnitzel	Fleischscheibe im natürlichen Zusammenhang der Muskulatur, die im Stück abgeschnitten wird
Schnitte	Formfleisch, das sich aus kleineren Stücken zusammensetzt
Steak	nicht zu dünne Scheibe aus sehnenarmem Fleisch wie gewachsen
Geschnetzeltes	feine Fleischstreifen, meist aus Brustfleisch

Geflügel, verzehrsfertige Produkte

Nicht nur Wurst und allerlei Fertiggerichte werden aus Geflügel hergestellt sondern auch Pasteten oder Geflügelfleisch in Aspik.

Geflügel, Dauerwaren

Als Dauerwaren gibt es zum Beispiel Putenschinken oder geräucherte Gänse- und Truthahnbrust.

Geflügel, Angebotszustände

- Frisches oder gekühltes Geflügelfleisch darf nicht gefroren sein und auch keine Anzeichen aufweisen, dass es früher einmal eingefroren wurde. Es muss bei einer Temperatur zwischen minus 2 und plus 4 Grad Celsius gelagert werden und die Angabe "verbrauchen bis ..." tragen.
- Gefrorenes Geflügelfleisch ist keine Tiefkühlware. Die Temperatur muss im ganzen Erzeugnis auf mindestens minus 12 Grad Celsius gehalten werden. Nur kurzfristig ist ein Anstieg um höchstens 3 Grad Celsius zulässig. Gefrorenes Geflügel wird praktisch nur angeboten, wenn die für tiefgefrorene Ware geforderte Mindesttemperatur von minus 18 Grad Celsius nicht durchgängig eingehalten werden kann.
- Tiefgefrorenes Geflügelfleisch wird unmittelbar nach der Schlachtung auf eine Kerntemperatur von mindestens minus 18 Grad Celsius schockgefrostet und bis zur Abgabe an den Verbraucher bei Temperaturen von mindestens minus 18 Grad Celsius gehalten.



Geflügel, Handelsklassen

Handelsklassen gibt es für Gänse, Perlhühner, Hühner, Puten und Enten. Für die Einstufung in die Handelsklassen A und B müssen die Geflügelschlachtkörper folgende Mindestanforderungen erfüllen:

- ganz (unter Berücksichtigung der Herrichtungsform)
- sauber, frei von sichtbaren Fremdstoffen, Fremdgeruch, Schmutz oder Blut
- frei von herausragenden gebrochenen Knochen und starken Quetschungen

Für Geflügelfleisch der Handelsklasse A gelten besondere Anforderungen an den Körperbau der Tiere, die Fleischfülle, den Fettansatz und die Beschaffenheit der Haut. Qualitätsmindernd und darum Handelsklasse B sind z.B. Hauttrockenstellen oder Frostbrand an Brust und Schenkeln von tiefgefrorenem Geflügel (erkennbar an weißgrauen Verfärbungen). Im Handel ist praktisch nur Ware der Handelsklasse A zu finden. Ganzes Geflügel, das nicht den Anforderungen dieser Klasse entspricht, wird für die Teilerlegung genutzt. Es werden nur die Teile angeboten, die der höchsten Handelsklasse entsprechen.

Hühner

- Stubenküken: Jung geschlachtete Hähnchen mit einem Schlachtgewicht unter 650 g bzw. bis 750 g, wenn sie nicht älter als 28 Tage sind
- Hähnchen/Broiler: Männliches oder weibliches Tier mit biegsamem Brustbeinfortsatz, meist 5 bis 6 Wochen alt, bratfertig 800 bis 1200 g
- Poularden (Junghühner, Fleischhähnchen) werden 7 - 8 Wochen gemästet und wiegen mindestens 1200 Gramm. Poularden haben ein günstigeres Fleisch/Knochen-Verhältnis als Hähnchen
- Junger Hahn sind schwere Tiere, die in der Regel 8 - 9 Wochen gemästet werden. Sie wiegen mindestens 1800 bis 2500 Gramm. Die Tiere haben ein etwas festeres Fleisch und ein sehr

günstiges Fleisch/Knochen-Verhältnis. Die geschätzten Teilstücke Brust und Keule machen zusammen rund 60 Prozent des Schlachtkörpers aus

- Suppenhuhn: Tier mit verknöchertem Brustbeinfortsatz, üblicherweise 12 bis 15 Monate alte Legehennen, sie wiegt je nach Rasse kochfertig 1000 bis 2000 g

Tipp

!

Längere Mastzeiten von Geflügel, beispielsweise bei Hähnchen oder Puten, führen dazu, dass der Geschmack ausgereifter und intensiver wird. Dies liegt daran, dass sich mit zunehmender Mastdauer mehr intramuskuläres, aromatisches Fett einlagert.

Puten

- Pute/Truthahn Tier mit verknöchertem Brustbeinfortsatz mit Lebendgewichten bis zu 12 kg bei Hennen und bis zu 20 kg bei den Hähnen, Mastdauer etwa 9 bis 22 Wochen. Die schweren Schlachtkörper werden meist zerlegt und in Form von Teilstücken und Produkten verkauft.
- Junge Pute ist ein Masttier, dessen Brustbeinfortsatz noch biegsam ist. Es handelt sich überwiegend um weibliche Tiere, die im Alter von 8 Wochen bei einem Lebendgewicht von 3 - 4 Kilogramm geschlachtet werden. Baby Pute heißt ein junges Tier von 2 - 3 Kilogramm Gewicht. Hinsichtlich Fleischfülle und Saftigkeit steht es deutlich hinter den schwereren Tieren zurück

Enten

Zu den Enten zählen folgende Gattungen:

- Pekingente, im Handelsgebrauch als "Ente" bezeichnet, ist die am häufigsten angebotene Art. Junge Enten haben ein noch nicht vollständig verknöchertes Brustbein. Sie werden nach 8 - 11 Wochen geschlachtet und wiegen etwa 1500 bis 2000 Gramm. Sie haben - ebenso wie die älteren Enten - einen relativ hohen Fettanteil unter der Haut. Enten haben nach circa 6 Monaten die Geschlechtsreife erreicht. Sie wiegen bratfertig zwischen 2000 bis 3000 Gramm
- Barbarieente, gehört zur Gattung der Flugenten, sie hat deshalb einen geringeren Fettansatz als Pekingenten und eine kräftigere Flugmuskulatur, also einen deutlich höheren Brustfleischanteil. Im Alter von 15 - 17 Wochen erreichen die Erpel ein Schlachtgewicht von 3000 bis 4000 Gramm, weibliche Enten ein Gewicht von 1800 bis 2000 Gramm. Mit einem erhöhten Eiweißgehalt in Brust und Keule geht bei den Flugenten der geringste Fettanteil einher. Dadurch entwickeln sie einen ausgeprägten Eigengeschmack.
- Mulard-Ente, eine Kreuzung zwischen Barbarie- und Pekingente; im Alter von 8 - 9 Wochen gelangt sie zu einem Schlachtgewicht von circa 2800 Gramm. Höhere Gewichte, etwa bis 3800 Gramm benötigen 13 - 14 Wochen Mastzeit

Gänse

Angeboten werden:

- Frühmastgänse etwa 10 bis 12 Wochen alt, mit ca. 2000 bis 3400 Gramm Bratgewicht
- Junge Gänse etwa 9 Monate alt, mit ca. 4000 bis 6000 Gramm Bratgewicht
- Gänse über 1 Jahr alt werden selten im Handel angeboten, sie haben meist über 6000 Gramm Bratgewicht

Bei Frühmastgänsen und jungen Gänsen darf der Brustbeinfortsatz nicht verknöchert sein. Die Fettschicht, die den Körper überzieht ist mitteldünn bis dünn und kann je nach Ernährung farblich variieren. Gänse haben einen verknöcherten Brustbeinfortsatz und eine mitteldicke bis dicke

Fettschicht, die den Körper überzieht. Wenn die Gänse während der dreiwöchigen Endmastzeit täglich 500 Gramm Hafer erhalten haben, kann die Bezeichnung "Hafermastgans" verwendet werden.

Perlhühner

Der Name des Perlhuhns leitet sich von dem gesprenkelten Gefieder ab, das wie mit Perlen besetzt aussieht. Das Bratgewicht von Perlhühnern liegt im Bereich zwischen 1000 und 1300 Gramm. Die Fleischausbeute ist sehr hoch und das Fleisch selber von zarter Struktur. Heute ist Frankreich neben Italien das Haupterzeugerland in Europa.

Perlhühner gibt es als:

- Junge Perlhühner (mit biegsamem Brustbeinfortsatz)
- Perlhühner (mit verknöchertem Brustbeinfortsatz)

Wachteln

Die Wachtel, die heute als landwirtschaftliches Nutztier gehalten wird, stammt von der japanischen Wachtel ab. Zur Fleischerzeugung gibt es größere Bestände hauptsächlich in Frankreich und Norditalien, zunehmend werden Wachteln auch aus heimischer Erzeugung angeboten. Schlachtreife Hennen wiegen 170 bis 190 Gramm, Hähne lediglich 150 bis 165 Gramm. Die Bratgewichte liegen im Bereich zwischen 70 bis 130 Gramm. Die Entwicklung zum Haustier ist bei der Wachtel übrigens noch nicht ganz abgeschlossen. Der Züchter merkt es immer noch am erkennbaren Wandertrieb; der Verbraucher am leichten Wildgeschmack.

Geflügel, Übersicht

Tierart	Verkehrsbezeichnung Brustbeinfortsatz ist	
	biegsam	verknöchert
Hühner	Hähnchen, Kapaun (vor Geschlechtsreife kastrierter Hahn), Stubenküken	Suppenhuhn
Puten	Junge Pute, Junger Truthahn	Pute, Truthahn
Enten	Frühmastente, Junge Ente, Junge Flugente	Ente, Flugente
Gänse	Frühmastgans, Junge Gans	Gans
Perlhühner	Junges Perlhuhn	Perlhuhn

Geflügelteile, Übersicht

- Hälfte, Viertel
- Brust, Brustfilet (Filet), Brustfilet mit Schlüsselbein
- Schenkel, Oberschenkel, Unterschenkel
- Hähnchenschenkel mit Rückenstück
- Flügel, Beide Flügel ungetrennt (verbunden durch Rückenteil)
- Magret, Maigret, Brustfilet von zur Fettlebererzeugung gehaltenen Enten und Gänsen ohne inneren Brustmuskel
- Innereien: Leber, Herz, Hals, Muskelmagen
- Fettleber

Außer der Handelsklasse ist die Geflügelart, der betreffende Geflügelteil und der Angebotszustand, bei verpackter Ware zusätzlich der Erzeuger, Importeur und Händler, das Mindesthaltbarkeitsdatum, die Herrichtungsform (zum Beispiel mit oder ohne Hals und Innereien) sowie Gewicht und Preis anzugeben.

Daneben können bei der Etikettierung fakultativ Angaben über besondere Haltungs- und Fütterungsformen und über die Kühlmethode gemacht werden.

Zugelassene Kühlverfahren:

- Luftkühlung, im Kaltluftstrom ohne Wasserzusatz
- Luft-Sprüh-Kühlung, im Kaltluftstrom, der zur Erhöhung der Kühlleistung mit Wassernebel durchsetzt ist
- Tauchkühlung, in Wasserbehältern im Gegenstromverfahren