



Co-funded by  
the European Union



## **NACHHALTIGER FLEISCHGENUSS – MIT GEFLÜGEL AUS EUROPA**

*Pressemitteilung*

*Berlin/Düsseldorf 29.09.2022*

### **Geflügelproduzenten machen sich stark für Umwelt, Gesellschaft und Wirtschaft**

**Wer bewusst und möglichst nachhaltig konsumieren möchte, setzt auch auf eine ausgewogene Ernährung. Fleisch gehört für viele auf den Speiseplan, doch auf die richtige Balance kommt es an. Das gilt auch für eine nachhaltige Fleischproduktion. Geflügel aus Europa verfolgt dies auf verschiedenen Ebenen und verspricht außerdem gesunden Genuss.**

Der Verzehr von Geflügel wird immer beliebter. Es ist reich an Nährstoffen und Proteinen, in der Zubereitung vielseitig und erfüllt in der Produktion in der EU hohe Qualitätsstandards – auch in Hinblick auf Nachhaltigkeit. Im Durchschnitt verzehrt jeder EU-Bürger 23,5 Kilogramm Geflügel im Jahr, Tendenz steigend. Die europäische Geflügelwirtschaft arbeitet deshalb kontinuierlich an verbesserten Bedingungen für Mensch, Tier und Planet.

### **Nachhaltig konsumieren – was bedeutet das?**

Nachhaltigkeit ist ein ineinandergreifender Prozess, der alle Herstellungsschritte eines Produkts beinhaltet. Für die europäische Geflügelproduktion umfassen optimale Erzeugungsbedingungen neben der Einhaltung strenger Vorschriften für das Tierwohl auch nachhaltige und innovative Produktionsverfahren. Geflügelhalter arbeiten in Europa deshalb immer mit dem Ziel, die natürlichen Ressourcen Wasser, Boden und Luft so weit wie möglich zu schonen. Vor allem ein geringer Ausstoß von CO<sub>2</sub>-Emissionen ist dabei ein wichtiges Ziel. Die maximalen Industrieemissionen in der Geflügelwirtschaft sind von der Europäischen Union genau vorgegeben.

### **Einsatz innovativer Technologien**

Neueste wissenschaftliche Erkenntnisse und moderne Technologien machen sich europäische Geflügelproduzenten zunutze, um den Energieverbrauch niedrig zu halten. So erzeugen viele Betriebe ihre Energie selbst, beispielsweise mit Photovoltaik- oder Biogas-Anlagen. Außerdem helfen auch die zunehmende Digitalisierung und computergestützte Steuerungstechnologien in der Landwirtschaft beim Energiesparen. Auch durch die Wahl nachhaltig erzeugter Futtermittel und vergleichsweise geringe benötigte Mengen kommt Geflügelfleisch auf eine positive Ökobilanz.



## Gesunde Ernährung mit leichtem Genuss

Geflügel ist ein echter Allrounder in der Zubereitung. Die einen mögen es clean und als Ergänzung zu knackiger Rohkost, die anderen lieben es mediterran, orientalisch oder asiatisch zubereitet. Wie wäre es einmal mit einem neuen Rezept für Geflügel aus Europa?

### Hähnchenbrust mit sautierter Zitronen-Zucchini (Autor: Patrick Rosenthal)

Portionen: 4 Portionen

#### Zutaten

- 1 EL Paprikapulver
- 2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 60 ml Hühnerbrühe
- 60 ml Zitronensaft
- ½ TL gemahlene Zwiebelpulver
- 2 TL Oregano
- 8 Knoblauchzehen gehackt
- ½ TL Chiliflocken
- 60 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Sonnenblumenöl
- 1,2 kg Hähnchenbrust
- 5 Zucchini gewürfelt
- 2 Bio-Zitronen in Scheiben geschnitten und geviertelt
- 1 Bio-Zitrone in Scheiben geschnitten
- ½ Bund Petersilie gehackt

#### Anleitungen

1. Paprika, Kreuzkümmel, Hühnerbrühe, Zitronensaft, Zwiebelpulver, Oregano, Knoblauch, Chiliflocken und Olivenöl in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Hähnchenbrust von allen Seiten mit der Marinade bestreichen, dann ganz in die Marinade geben und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank zugedeckt ziehen lassen.
3. Etwas Sonnenblumenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, die Hähnchenbrust aus der Marinade nehmen und von beiden Seiten ca. 15 Minuten braten.
4. Hähnchenbrust auf einen Teller geben und warmhalten.
5. Zucchini in dieselbe Pfanne geben und mit Salz, Pfeffer und roten Chiliflocken würzen, bei Bedarf etwas Öl hinzufügen.
6. Zucchini für 3 Minuten bei mittlerer Hitze sautieren, dann etwas Marinade und die Zitronenviertel zugeben.
7. Unter Rühren 3-4 Minuten köcheln lassen.
8. Zucchini mit in Scheiben geschnittener Hähnchenbrust auf Teller verteilen und mit der gehackten Petersilie und Zitronenscheiben servieren.



Co-funded by  
the European Union



## Über die Kampagne

Das EU-Programm mit dem Titel „SUST EU POULTRY“ wird gefördert von der Europäischen Union und umgesetzt vom Dachverband AVEC zusammen mit dem deutschen, dem französischen und dem spanischen Geflügelverband. Die Kampagne möchte mehr Bewusstsein unter europäischen Verbrauchern und Experten für Nachhaltigkeit in der Geflügelwirtschaft sowie die Erzeugung eines qualitativ hochwertigen Produkts schaffen.

## Pressekontakt Deutschland

Sopexa Deutschland

Sandra Wasem

Telefon: +49 211 498080

E-Mail: [sandra.wasem@sopexa.com](mailto:sandra.wasem@sopexa.com)

## Kontakt Deutsche Geflügelwirtschaft

### BVG

Clemens Dalchau

Telefon: +49 30 28 88 31-60

E-Mail: [c.dalchau@zdg-online.de](mailto:c.dalchau@zdg-online.de)

**Webseite:** <https://eu-poultry.eu/>

**Social Media:** @gefluegelfuerdich

*Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für die Forschung (REA) wider. Weder die Europäische Union noch die Bewilligungsbehörde können dafür verantwortlich gemacht werden.*

*Eine Anleitung für eine ausgewogene, gesunde und vollwertige Ernährungsweise finden Sie in den 10 Leitlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) <https://www.dge.de/ernaehrungspraxis/vollwertige-ernaehrung/10-regeln-der-dge/>*

## Pressebild



Co-funded by  
the European Union

