

## EAT&STYLE – GEFLÜGEL AUS EUROPA STEHT FÜR NACHHALTIGEN GENUSS

*Pressemitteilung*  
Stuttgart 31.10.2022

**Auf der „eat&style“ mehr über Geflügel aus Europa erfahren – informativ und genussreich**

**Foodies aufgepasst! Besucher der eat&style erfahren in diesem Jahr mehr über Geflügel aus Europa. Die „eat&style“ ist der Treffpunkt für alle Genussfanatiker und findet vom 17. bis 20. November in Stuttgart statt. Besucher erleben die neuesten Trends der Foodbranche, probieren vielseitige Köstlichkeiten und erhalten zahlreiche Hintergrundinformationen – wie auch zur Produktion von europäischem Geflügel.**

Europäische Geflügelproduzenten setzen sich für eine nachhaltige Herstellung in den Bereichen Umwelt, Gesellschaft und Wirtschaft ein. Deshalb stellt ihr Dachverband AVEC zusammen mit dem deutschen Geflügelverband seine europaweite Informationskampagne „Europäisches Geflügel – nachhaltig gut für dich und den Planeten“ auf der diesjährigen „eat&style“ vor und nutzt damit die Plattform für mehr Information zum Thema Nachhaltigkeit und Kulinarik.

### **Aktionen auf der eat&style**

Der Kampagnenstand wartet nicht nur mit Informationsmaterial rund um eine nachhaltige Geflügelproduktion auf seine Besucher. Auch der Kampagnenbotschafter, Food-Fotograf und Spiegel-Bestseller-Autor **Patrick Rosenthal** wird am **Samstag, den 19.11.2022 von 12:00 bis 16.00 Uhr** am Stand sein und freut sich auf den Austausch mit Besuchern. Kommen Sie zum **Stand E23 in Halle 8 der Messe Stuttgart** und probieren Sie die frischen, einfach nachzukochenden und geschmackvollen Kreationen.

### **Wofür steht europäisches Geflügel?**

Die europäische Geflügelwirtschaft hat es sich zur Aufgabe gemacht, eine nachhaltige Geflügelproduktion nicht nur zu gewährleisten, sondern Endverbraucher auch transparent über alle Aspekte von Nachhaltigkeit zu informieren. Nachhaltigkeit in der Produktion ist ein ineinandergreifender Prozess für optimale Erzeugungsbedingungen. Das Ziel, die natürlichen Ressourcen Wasser, Boden und Luft so weit wie möglich zu schonen, wird deshalb umfassend für die Aspekte Umwelt, Gesellschaft und Wirtschaft verfolgt. So setzen die Hersteller strenge Auflagen der EU für niedrige CO<sub>2</sub>-Emissionen, hohe Qualitätsstandards für das Tierwohl aber auch ein starkes Engagement für die regionale Wirtschaft um.



Co-funded by  
the European Union



## **Geflügel für eine nachhaltige und gesunde Ernährung**

Hähnchenfleisch wird immer beliebter: Im Durchschnitt verzehrt jeder EU-Bürger 23,5 Kilogramm Geflügel im Jahr, Tendenz steigend. Das liegt nicht zuletzt an seinen positiven Eigenschaften. Denn Geflügel (ohne Haut) enthält von Natur aus viele Proteine\*. Gleichzeitig hat das magere Fleisch einen geringen Fettanteil und sorgt so für eine gute Kalorienbilanz. Als Teil einer ausgewogenen und vielseitigen Ernährung ist Geflügel aus Europa zudem ein regionales Produkt und gleichzeitig für viele Konsumenten erschwinglich. Das macht es auch in Sachen Ernährung besonders nachhaltig.

### **Inspiration für die Küche**

Lust auf eine frische Rezeptidee mit nachhaltigem Geflügel aus Europa? Patrick Rosenthals neueste Kreation ist spritzig-scharf und aromatisch: Der „Spicy Chicken Wrap“ ist schnell gemacht und steckt voller guter Zutaten:

#### **Spicy Hähnchen Wrap** (Autor: Patrick Rosenthal)

Portionen: 2 Wraps

#### **Zutaten**

- 1 Hähnchenbrust (ca.200 g), schräg in Scheiben geschnitten
- Saft 1 Limette
- 1 TL mildes Chilipulver
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 TL Olivenöl
- 2 Wraps
- 1 rote Paprika, in Streifen geschnitten
- 50 g Baby-Spinat
- 100 g Joghurt
- Koriander, frisch gehackt

#### **Zubereitung**

1. Hähnchen mit Limettensaft, Chilipulver und Knoblauch vermengen
2. Öl erhitzen und das Hähnchen von beiden Seiten ein paar Minuten gar braten
3. Paprikastreifen in einer beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe anrösten
4. Wraps nach Packungsanleitung erwärmen
5. Hähnchen, Spinat, Paprikastreifen mittig auf dem Wrap verteilen
6. Mit Koriander bestreuen und Joghurt beträufeln und zusammenrollen, dann in zwei Teile schneiden



Co-funded by  
the European Union



## Über die Kampagne

Die Zweijahreskampagne 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

Deutsche Geflügelwirtschaft  
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:** @gefuegelfuerdich

*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/>*

\*Quelle: BLS – Bundeslebensmittelschlüssel

## Pressebild

