

PRESSELUNCH „GEFLÜGEL AUS EUROPA“

Pressedokument

Berlin/Düsseldorf/Hamburg, 12. Dezember 2023

Presselunch in Hamburg zum Thema „Food-Trends 2024 mit Geflügel aus Europa“

Am Freitag, den 1. Dezember, fand in der Eventküche vom „House of Foods“ in Hamburg ein Presselunch rund um das Thema „Geflügel aus Europa“ statt. Patrick Rosenthal führte durch das Programm, beleuchtete Food-Trends und präsentierte innovative Gerichte. Alle Hintergrundinformationen sowie die Rezepte der einzelnen Kreationen erhalten Sie hier.

Dass Geflügel aus Europa besonders vielseitig in der Zubereitung ist und sich für eine ausgewogene Ernährung bestens eignet, konnte Kochbuchautor und Foodblogger Patrick Rosenthal im „House of Food“ mit verschiedenen Gaumenfreuden unter Beweis stellen. Außerdem erläuterte er das Konzept der Nachhaltigkeit im europäischen Geflügelsektor und stellte verschiedene Food-Trends vor. Der Lunch bot zudem Gelegenheit für Austausch unter Kolleginnen und Kollegen sowie Fragen an Clemens Dalchau, Referent Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit vom BVG (Bundesverband der Geflügelschlachtereien e.V.).

Geflügel aus Europa – nachhaltig auf vielen Ebenen

Geflügel ist das meistkonsumierte Fleisch weltweit. Im Durchschnitt verzehrt jeder EU-Bürger 23,5 Kilogramm Geflügel im Jahr. Durch seine positiven Eigenschaften und seine facettenreiche Zubereitung steht es für eine gesunde und ausgewogene Ernährung. Mit einem bewussten Konsum einher geht auch immer das Thema Nachhaltigkeit. Die Geflügelwirtschaft der EU verfolgt die verschiedenen Ansprüche von Nachhaltigkeit umfassend auf den Ebenen Umwelt, Gesellschaft und Wirtschaft – so etwa durch eine ressourcenschonende Produktion, durch die Herstellung eines qualitativ hochwertigen Lebensmittels, das sich viele Menschen leisten können, und durch die Schaffung zahlreicher Arbeitsplätze in ganz Europa.

Die Food-Trends im Zeitalter des bewussten Genusses*

Drei Trends, die aktuell in der kulinarischen Szene dominieren, sind **Nachhaltigkeit und Wohlfühlessen, High Protein** und **lokale Exoten**. Zu jedem dieser Trends entwickelte Patrick Rosenthal speziell für das Presselunch ein Gericht.

Nachhaltigkeit und Wohlfühlessen: Die europäische Geflügelwirtschaft gilt als eine der führenden Nahrungs- und Genussmittelindustrien, die sich für den Erhalt der natürlichen Ressourcen und die Reduzierung der Treibhausgasemissionen einsetzen. In Zeiten von Schnelllebigkeit und Digitalisierung sehnen wir uns zudem nach Wohlfühlgerichten. Ein Beispiel

dafür ist das Hähnchen, das in vielen Kulturen ein Symbol für häusliche Wärme ist. Es erinnert an Familiessen und an die unkomplizierten Freuden des Lebens.

- Hähnchen-Kohlrouladen: Die Zubereitungsart mit Hackfleisch betont den hausgemachten Charakter des Gerichts und verleiht ihm eine innovative Note. Ein Klassiker neu interpretiert.

High Protein: Mit einem wachsenden Bewusstsein für Fitness und Gesundheit hat sich der Konsum von proteinreichen Lebensmitteln zu einem zentralen Aspekt moderner Ernährung entwickelt. Geflügel, mit seinem mageren und proteinreichen Fleisch, passt perfekt in diesen Trend. Es versorgt den Körper nicht nur mit essenziellen Nährstoffen, sondern bietet auch eine geschmackliche Vielfalt und Vielseitigkeit in der Zubereitung.

- Puten-Roggen-Salat mit Rüben und Meerrettich-Dressing: Das Zusammenspiel dieser Zutaten bietet einen modernen, proteinreichen Salat, der sowohl nahrhaft als auch geschmacklich ansprechend ist. High Protein!

Lokale „Exoten“: In einer globalisierten Welt, in der „exotische“ Geschmacksrichtungen nur einen Mausklick entfernt sind, gibt es ein wachsendes Bedürfnis, das Lokale wiederzuentdecken. Der Trend "Lokale Exoten" kombiniert traditionelle deutsche Zutaten mit exotischen Kochtechniken. Dieses Rezept unterstreicht die deutsche Agrarvielfalt und kulinarische Erfindungsgabe.

- Hähnchenbrust mit Schwarzwurzel-Creme und Kräuterseitlingen: Ein Fest für den Gaumen, das die reiche Ernte Deutschlands feiert. Das Filet wird sanft angebraten, um eine goldene Kruste zu erzielen und den vollen Geschmack des Fleisches zu entfalten. Dies passt ausgezeichnet zur Cremigkeit der Schwarzwurzel und der erdigen Note der Kräuterseitlinge.

Der Aufstieg dieser Trends ist nicht nur ein Zeichen für das wachsende Gesundheits- und Umweltbewusstsein, sondern auch für das Bedürfnis, in einer immer komplexer werdenden Welt Authentizität und Einfachheit zu finden.

**Quellen Foodtrends 2023:*

<https://www.hausvonedden.de/food-travel/top-food-trends-2024/>

<https://www.ktchnrebel.com/de/essens-trend-local-exotics/>

Die Rezepte im Überblick

(Alle Rezepte für 4 Personen)

1) Hähnchen-Kohlrouladen

Zutaten

- Salz
- 1 kleiner Spitzkohl
- 1 Kilo Geflügel-Hackfleisch
- 1 EL Rapsöl
- 4 Knoblauchzehen
- 200 g Hackfleisch (vom Schwein)
- 1 Bund Petersilie
- 8 getrocknete Pflaumen (entsteint)
- Pfeffer
- 2 Zwiebeln
- 125 ml Weißwein
- 4 EL passierte Tomaten
- 1/2 TL getrockneter Majoran

Zubereitung:

- Kohlblätter in Salzwasser blanchieren und trocknen
- Hackfleisch mit Kohlstreifen und Knoblauch braten
- Petersilie und Pflaumen hacken, unter Hackfleisch mischen
- Füllung würzen, in Kohlblätter einrollen
- Rouladen in Weißwein und Tomatensauce schmoren



© House of Food/Bauer Verlag

2) Puten-Roggen-Salat mit Verschiedenen Rüben und Meerrettich-Dressing

Zutaten

- 4 Stücke Putenbrustfilet à 150-200 g
- 200 g Roggenkörner, gekocht
- 2 Ringelbete, 2 gelbe Rüben, 2 rote Rüben, dünn gehobelt
- 100 g gemischte Salatblätter
- 1 kleine rote Zwiebel, in Ringe geschnitten

- 2 EL Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer

Meerrettich-Dressing

- 3 EL frischer Meerrettich
- 2 EL Apfelessig
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Honig
- Salz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung

- Putenbrustfilets braten, in Scheiben schneiden
- Roggenkörner kochen, abkühlen lassen
- Salatblätter, Rüben, Zwiebelringe mischen
- Dressing zubereiten, unter Salat mischen
- Putenbruststücke auf Salat anrichten, servieren



© House of Food/Bauer Verlag

3) Hähnchen mit Schwarzwurzel-Creme und Kräuterseitlingen

Zutaten

- 4 Hähnchenbrustfilets
- 500 g Schwarzwurzeln
- 250 g Kräuterseitlinge
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 200 ml Sahne
- 100 ml Weißwein (optional)
- Frische Kräuter
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl oder Butter

Zubereitung

- Hähnchenbrust würzen, anbraten
- Schwarzwurzeln schälen, kochen
- Schalotten, Knoblauch und Pilze anbraten
- Schwarzwurzeln, Sahne hinzufügen, pürieren
- Hähnchen auf Creme anrichten, mit Pilzen und Kräutern garnieren



© House of Food/Bauer Verlag

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

Kontakt deutsche Geflügelwirtschaft

Deutsche Geflügelwirtschaft
Clemens Dalchau
Telefon: +49 30 28 88 31-60
E-Mail: 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/>