Sach~ und Fachkundenachweis des Verbandes Bayerischer Rassegeflügelzüchter e.V.

Geflügelprodukte

Vortrag H. J. Schleicher

Einteilung in Produkte

- Eier
- Fleisch
- Federn

Allgemeines zum Ei

- Der Jahresverbrauch pro Einwohner in der BRD liegt bei ca. 215 Stück. (Eier in Speisen bereits mit eingerechnet.)

- Die Bezeichnung Frischei gilt bis zum 18.Tag. (Ab dem 18.Tag nach Legedatum muss das Ei gekühlt aufbewahrt werden, ab dem 28. Tag ist das Mindesthaltbarkeitsdatum erreicht.)

- Hühnereier – sind das häufigste Produkt.

- Gänse u. Enteneier – eignen sich ebenfalls zum Verzehr, dienen aber in erster Linie der Brut.

- Puten – u. Perlhuhneier – sind geschmacklich am besten und gelten als Delikatesse.

Das Hühnerei

- Reine Legerassen haben eine Legeleistung von bis zu 220 Eiern / Jahr.
- Gute Zwiehuhnrassen liegen bei ca. 180 Eiern / Jahr.
- Das durchschnittliche Gewicht beträgt ca. 50 Gramm, viele Rassen liegen weit darüber.
- Zwerghühner, insbesondere verzwergte Großrassen haben eine beachtliche Legeleistung.

Das Puten~ und Perlhuhnei

- Puteneier
  - werden meist zur Brut verwendet
  - ca. 30 Stück / Jahr bei ca. 70 Gramm

- Perlhuhneier
  - geschmacklich am wertvollsten
  - bis zu 100 Stück / Jahr bei ca. 43 Gramm

Das Gänse~ und Entenei

- Deutsche Legegans
  - bis zu 80 Eier /Jahr und mehr bei ca. 170 Gramm

- Entenrassen mit beachtlicher Legeleistung:
  - Amerikanische Pekingente
    - 120 Eier / Jahr bei ca. 70 Gramm
  - Campbellenten
    - 140 Eier / Jahr bei ca. 65 Gramm

Geflügelfleisch

- All unser Rassegeflügel lässt sich als Fleischprodukt vermarkten

- Hierbei sind die tierschutzrechtlichen Vorschriften sowie die Geflügelfleischhygieneverordnung zu beachten!

Federn

- Hier finden nur Gänse~ und Entenfedern eine Verwendung.

Gewinnung der Federn

- Trockenrupfen
  - die Tiere werden trocken gerupft
- dünsten des Schlachtkörpers
  - der Schlachtkörper wird 5 Sekunden auf der Bauchseite und anschließend 90 Sekunden auf dem Rücken liegend gedämpft
  - die Federn werden dann abgestreift
- Bügelverfahren
  - der Schlachtkörper wird mit einem feuchten Leinentuch Stück für Stück gebügelt und sofort gerupft
  - bei diesen beiden Verfahren müssen die gewonnenen Federn anschließend locker getrocknet werden
- Wichtig: Bitte nicht vorschlachten, der Tierkörper sollte noch warm sein!

Fragen? Wünsche? Anregungen?

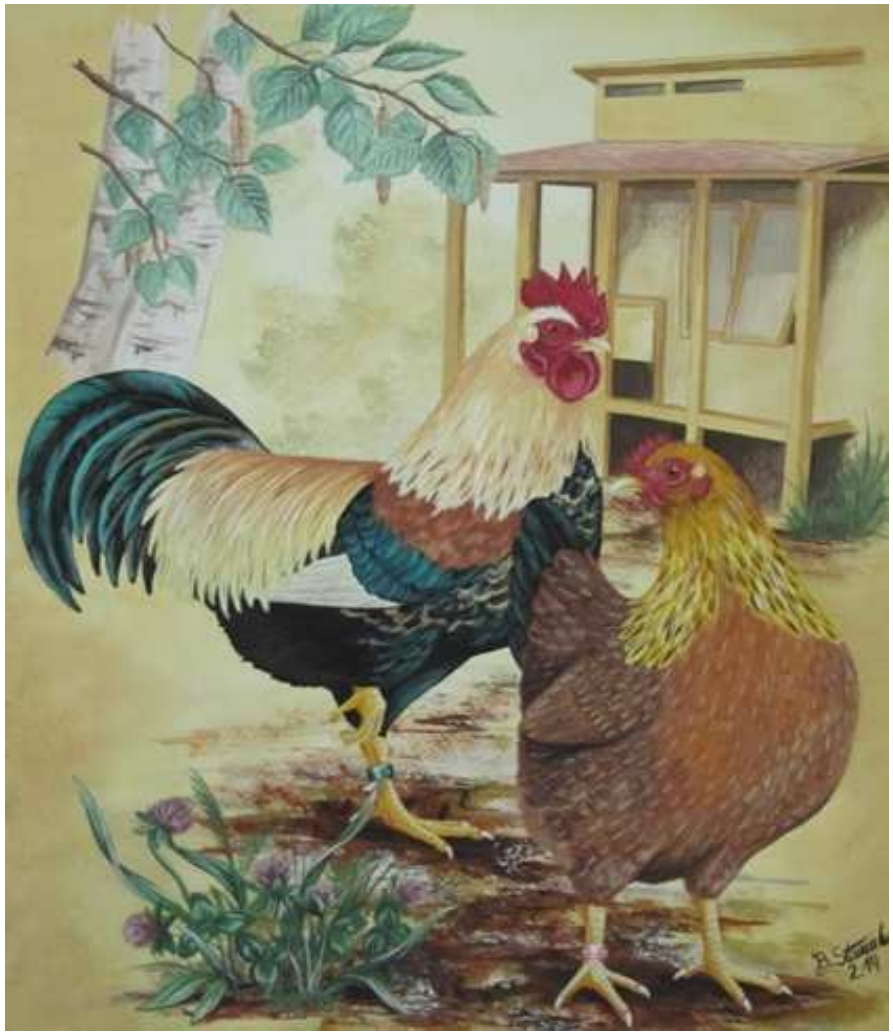
Vielen

Dank

für

Ihr

Interesse



Sach~ und Fachkundenachweis des Verbandes Bayerischer Rassegeflügelzüchter e.V.

Rassegeflügelzucht ist ein sinnvolles und schönes, aber auch verantwortungsvolles Hobby