



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. Perlhühneier – sind geschmacklich am besten und gelten als Delikatesse.

Das Hühnerei



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