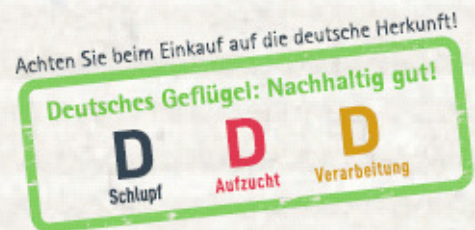


Deutsches Geflügel:
Nachhaltig gut!



Geflügel auf dem Grill: Doppelter Hochgenuss im Viertelfinale

EU-Studie bestätigt: Nachhaltig genießen mit Geflügelfleisch

Ganz Deutschland ist im Fußballfieber und wer sich am Samstagnachmittag nicht beim Public Viewing auf großen Plätzen tummelt, der lädt Freunde ein und wirft den Grill an. Ob Würstchen, Steaks oder Koteletts – beim Grillen spielt Fleisch eindeutig die Hauptrolle. Doch wie sieht es mit dem derzeit häufig thematisierten moderaten Fleischverzehr aus? In einer Studie, durchgeführt im Auftrag des Europäischen Parlamentes, wurden die Folgen unseres üblichen Fleischkonsums für die Gesundheit und für die Umwelt analysiert. Das Ergebnis: Wissenschaftlich fundierte Argumente sprechen dafür, öfter einmal zu Geflügelfleisch zu greifen – auch beim Grillen. Denn Hähnchen- und Putenfleisch sind nicht nur gesund, sondern bei der Erzeugung werden auch natürliche Ressourcen und das Klima geschont.

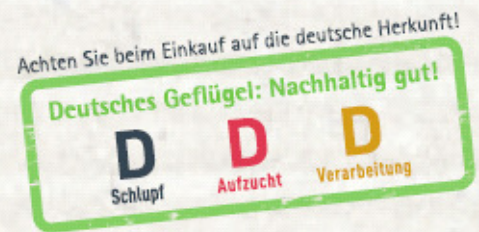
Wie die EU-Studie zeigt, ist der Einsatz von Wasser und fossilen Brennstoffen bei der Erzeugung von Geflügelfleisch vergleichsweise gering und Geflügel beansprucht wegen seiner guten Futtermittelverwertung eine geringere Ackerfläche für den Anbau von Getreide. Auch die Emission von klimaschädlichen Treibhausgasen wie CO₂ ist bei der Geflügelfleischerzeugung niedrig.

Weiterhin haben die Wissenschaftler in der EU-Studie zahlreiche Untersuchungen ausgewertet und festgestellt, dass Fleisch, wenn es – wie Geflügelfleisch – arm an gesättigten Fettsäuren ist, einen wichtigen Beitrag für eine ausgewogene Ernährung mit vielen wichtigen Nährstoffen liefert. Denn Geflügelfleisch hat nicht nur einen geringen Gehalt an gesättigten Fettsäuren, sondern liefert viele einfach und mehrfach ungesättigte Fettsäuren, die einen positiven Einfluss auf den Fett- und Cholesterinstoffwechsel haben. Das reichlich enthaltene hochwertige Eiweiß lässt sich zudem vom menschlichen Körper gut zum Erhalt und Aufbau aller Zellen nutzen und macht außerdem lange satt. Die B-Vitamine in Geflügelfleisch werden überall im Stoffwechsel benötigt und Mineralstoffe wie zum Beispiel Eisen und Zink sind wichtige Helfer beim Sauerstofftransport und für das Immunsystem.

Wer sich also nachhaltig gut ernähren möchte, der kann mit gutem Gewissen zu Hähnchen und Pute aus Deutschland greifen. Denn wenn das Geflügelfleisch in Deutschland erzeugt wurde, kann sich der Verbraucher darüber hinaus sicher sein, dass hohe Umwelt-, Verbraucher- und Tierschutzstandards eingehalten wurden.

Pressekontakt

Deutsches Geflügel: Nachhaltig gut!



Erkennbar ist Geflügelfleisch aus Deutschland an den Ds auf der Verpackung. Damit ist eine kontrollierte heimische Erzeugung dokumentiert, die sich bis zum Schlupf des Geflügels zurück verfolgen lässt und so für sicheren Geflügelgenuss steht.

Quelle: Implications of Global Trends in Eating Habits for Climate Change, Health and Natural Resources, Agra CEAS Consulting

Weitere Informationen sowie die vollständige EU-Studie stehen unter www.deutsches-gefluegel.de.

Pressekontakt

Informationsbüro Deutsches Geflügel · Eugen-Langen-Straße 25 · 50968 Köln
Fon: 02 21/30 99 0 · Fax: 02 21/30 99 200 · E-Mail: info@deutsches-gefluegel.de · www.deutsches-gefluegel.de
Herausgeber: Informationsgemeinschaft Deutsches Geflügel GmbH