

# PRESSEINFORMATION

## Beitrag Tiefkühlreport 2004, Teil 1

Dithmarscher Geflügel, Convenience Produkte

Deutet man die Vorboten der diesjährigen Messe InterCool/InterMeat/InterMoPro richtig, dann wird die Convenience-Sparte ganz besonders beachtet. War Convenience Food lange Zeit gleichbedeutend mit billig vorgefertigtem Essen, das mithilfe chemischer Zusätze mehr schlecht als recht auf den Tisch kam, ist jetzt auch hierzulande eine neue Zeit angebrochen. Unsere europäischen Nachbarn machen es seit Jahren vor.

Mit der steigenden Qualität schätzt nun auch der deutsche Verbraucher die Vorteile der Convenience. Dank des lebensmitteltechnischen Fortschritts ist die Zeit offensichtlich reif. Und so wird man auch in diesem Jahr einige Überraschungen auf der Messe erleben können: zum Beispiel die fertig gebratene Gans. Single-Haushalte oder so genannte Doppel-Single-Haushalte, die sich modern, vor allem aber zahlungskräftig und qualitätsbewusst zeigen, werden dieses Weihnachten nicht mehr auf Ihre Weihnachtsgans verzichten müssen. Das mittelständische Unternehmen Dithmarscher Geflügel mit Sitz im schleswig-holsteinischen Gudendorf, bringt ab Oktober dieses Jahres die gebratene halbe Gans in die Tiefkühltruhen. Treffender Weise unter dem Namen „Die Tafelfertige“. „Wir wissen, dass viele unserer Gänsefreunde sich davor scheuen selbst eine Gans zuzubereiten. Das überlassen besonders jüngere Leute lieber Ihren Eltern oder Großeltern. Klar: Wer riskiert schon gern den Weihnachtsbraten?“, verrät Frank Klintworth, Vertriebsleiter bei Dithmarscher Geflügel und verspricht: „In diesem Jahr kommt auch das junge Paar auf seine Gänsekosten, ganz ohne elterliche Hilfe.“

„Die Tafelfertigen“ werden, genau wie die frischen und gefrorenen Dithmarscher Gänse, aus robusten Esildsen Gösseln herausgemästet und bis zur Schlachtreife in bäuerlicher Freilandhaltung aufgezogen. „Sowohl Schlachtung als auch Zubereitung sind ein besonderer Schwerpunkt unserer ausgezeichneten Produktqualität. Wer schon einmal eine Dithmarscher Gans gegessen hat, weiß, wovon ich spreche“, sagt Karl-Heinz Heller, Chef des Unternehmens. „Wir haben lange daran getüftelt, die Tafelfertige so zuzubereiten, dass der Kenner keinen Unterschied merkt. Es ist uns gelungen. Das ‚Wie‘ kann ich Ihnen natürlich nicht verraten, aber soviel kann ich sagen: Wir machen fast alles genauso wie die Hausfrau und folgen unserem Motto: Was lange währt, wird endlich gut“, erklärt Heller.



„Die Tafelfertige“ ist bereits seit Frühling 2004 als halbe Ente und halbe Barbarieente in der Tiefkühltruhe bei Kaufhof erhältlich. Ab Oktober folgt die halbe Gans und das zweite, größere Kaliber der halben Barbarieente.

Dithmarscher Geflügel ist Deutschlands größter Vermarkter von deutschen Gänsen. Jährlich werden etwa 180.000 Gänse in bäuerlicher Freilandhaltung von landwirtschaftlichen Familienbetrieben aufgezogen, um dann am Seddiner See, bei Berlin, im Trockenrupfverfahren zu Dithmarscher Gänsen verarbeitet zu werden. Sowohl die Auswahl der Gössel – es werden ausschließlich Eskildsen-Gössel verwendet – als auch die Tierhaltung und schließlich die geschmacksschonende Schlachtung verhelfen schon seit Jahren der Dithmarscher Gans zu ihrem erstklassigem Ruf. Die Gänse sind jedes Jahr frisch und gefroren ab Oktober im deutschen Handel zu erhalten, einzeln mit einem nummerierten Zertifikat gekennzeichnet und damit rückverfolgbar. Sie werden als Premiumprodukte bezeichnet und kosten gut das Doppelte ihrer polnischen oder ungarischen Konkurrenz, was aber durch die vorbildliche Haltungsform (kein Lebendrupf, keine Stopfleber, lange Mastdauer) und den aufwendigen Schlachtprozess (wie zu Großmutter's Zeiten) und letztlich durch den vielfach gerühmten Geschmack gerechtfertigt wird. Die jährlich steigende Nachfrage zeigt, dass der Verbraucher das sehr zu schätzen weiß.

