

PRESSEINFORMATION

Beitrag Tiefkühlreport 2004, Teil 2

Gerade bei Geflügel merkt man wohl am deutlichsten, das geschmacksschonendes Tiefkühlen schwierig ist: Taut man das Geflügel auf, wird fast immer Auftauflüssigkeit abgesondert, die man wegschütten soll. Wenn viel Flüssigkeit verloren wurde, war es das dann auch meist mit dem Geschmack.

Um in möglichst kurzer Zeit Geflügel zu schlachten und zu rupfen, wird in vielen Geflügel-Unternehmen nass geschlachtet. D. h. das Geflügel wird in heißem Wasser gebrüht. Damit lassen sich zwar die Federn leichter lösen, aber gleichzeitig wird über die Haut Fremdwasser aufgenommen – die unter der Haut befindlichen Aromastoffe werden ausgespült.

Die schleswig-holsteinische Firma Dithmarscher Geflügel hat viel Zeit und Mühe in die Entwicklung eines Trockenrupfverfahrens gesteckt. „Wir rupfen unsere berühmten Dithmarscher Gänse von Hand, wie zu Großmutterns Zeiten und kühlen ausschließlich mit Luft.“, sagt Karl-Heinz Heller der Geschäftsführer. Der gesamte Schlachtprozess findet unter strengen Bedingungen statt. Es gelangt kein Fremdwasser an das Geflügel. „Ca. 90 % der Aromastoffe lagern unter der Haut, die im Nassprozess leicht ausgespült werden. Unsere Schlachtung ist sehr aufwändig. Dadurch sind unsere Geflügel zwar teurer als die meisten anderen, aber guter Geschmack hat seinen Preis. Die meisten Leute in Deutschland wissen das zu schätzen.“, erzählt er weiter. „Unsere Kunden danken uns unsere Mühe mit ihrer Treue. Alle Gänse erhalten ein nummeriertes Zertifikat, das an der Verpackung hängt. Sollte einmal etwas nicht stimmen, können wir genau zurückverfolgen, aus welcher Herde die Gans kommt und wann sie geschlachtet wurde. So gewährleisten wir eine stets gleich bleibende Qualität unserer Gänse.“

Neben Gänsen vermarktet Dithmarscher Geflügel auch Barbarieenten, Landenten, Hähnchen und Puten sowohl im Frische- als auch im Tiefkühlbereich. Fast alle Produkte werden in der bäuerlichen Freilandhaltung erzeugt und erfüllen strenge Qualitätskriterien wie beispielsweise die des Tierschutzvereins Moers e. V. .

Zur diesjährigen Intermeat präsentiert Dithmarscher Geflügel auch die neue Produktlinie der Convenience-Sparte: Die Tafelfertige Gans und Barbarieente. Dieses Geflügel wird in einem ganz besonderen Verfahren schonend gegart. Die Produkte müssen einfach nur noch im Backofen oder



in der Mikrowelle erwärmt werden und sind innerhalb weniger Minuten servierfertig. Frank Klintworth, Vertriebsleiter bei Dithmarscher Geflügel: „Unser spezielles Garverfahren schenkt diesem Braten seinen einzigartigen Geschmack. Damit kommen nun auch die, die die Mühe und die Zeit zuvor gescheut haben zu unserem Gourmet-Erlebnis.“ Auf der diesjährigen Intermeat wird es am Stand 5A04 für Interessierte kleine Kostproben der Dithmarscher Geflügelkunst geben. Darauf kann man sich sicher freuen.

