



Nachhaltig besser

Hähnchen aus tierfreundlicherer Aufzucht



Alles eine Frage der Haltung

FairMast-Hähnchen



Die Rasse –
langsam wachsend



Die Aufzucht –
längere Lebenszeit



Der Rhythmus –
natürlich Tag und Nacht



Die umweltfreundliche
Fütterung – ohne Gentechnik



Die Tierwohlkriterien

Erfüllung der Standards der
Europäische Masthuhn-Initiative
unterstützt von der Albert
Schweitzer Stiftung

Zertifizierung nach dem Tier-
schutzlabel des Deutschen Tier-
schutzbund mit der Einstiegsstufe
„Für Mehr Tierschutz“

Entspricht der Haltungsform 3
„Außenklima“

Wo etwas herkommt. Wie es gehalten wird. Unter welchen Bedingungen Tiere leben: All das wird Verbrauchern in Deutschland immer wichtiger. Wer mit gutem Gewissen genießen will, hinterfragt herkömmliche Haltungsmethoden und sucht nach Alternativen.

Genau das gibt es jetzt mit FairMast. „Hähnchen aus tierfreundlicherer Aufzucht“ ist der Anspruch dieses neuen Programms. Exklusiv für den Großhandel wird CHEFS CULINAR die Vermarktung dieses hochwertigen Geflügelprogramms der Firma PLUKON übernehmen. In Brandenburg haben dafür gleich mehrere Geflügelzüchter komplett auf FairMast umgestellt. Sie alle geben ihren Tieren mehr Raum, mehr Zeit und mehr Beschäftigungsmöglichkeiten im Stall. In Zahlen: 40 Prozent mehr Platz und ein 60 Prozent längeres Leben für 100 Prozent Genuss.

Das FairMast-Programm erfüllt die strengen Kriterien der Masthuhn-Initiative der Albert Schweitzer Stiftung sowie die Vorgaben des Tierschutzlabels „Für Mehr Tierwohl“ des Deutschen Tierschutzbundes.

Bei einer Vielzahl von Kriterien geht FairMast sogar deutlich über diese Vorgaben hinaus – etwa bei dem Platzangebot (maximal 25 statt der zulässigen 39 Kilogramm je Quadratmeter). Die beteiligten Landwirtschaftsbetriebe sind von unabhängigen Zertifizierungsstellen nach den Tierschutzkriterien der Stufe 1 zertifiziert und werden regelmäßig kontrolliert.

Zudem wird den Tieren ständiger Zugang zu Frischluft gewährt.

Alle FairMast-Hähnchen leben in Ställen mit viel Tageslicht und einem natürlichen Tag-Nacht-Rhythmus. Es gibt überdachte Wintergärten und natürliche Außenklimabereiche. Da immer wieder zusätzliche Getreidekörner eingestreut werden, können die Tieren picken und scharen. Strohballen, Sitzstangen und Picksteine bieten zudem Ruheflächen und weiteres Beschäftigungsmaterial. FairMast entspricht damit der EU-Richtlinie 543/2008 für extensive Bodenhaltung und geht sogar noch darüber hinaus.

Kurze Wege und heimische Höfe

FairMast ist ein Programm von und für Landwirte aus Deutschland. Viele der beteiligten Höfe sind in Brandenburg und setzen bei ihrer Arbeit auf kurze Wege. Futter aus der Region ist für die FairMast-Betriebe ein wichtiges Thema und natürlich werden auch das Futter und seine Herkunft immer wieder kontrolliert.

Die deutsche FairMast-Initiative ist so etwas wie der Gegenentwurf zu der konventionellen Geflügelmast. Schnellwachsende Hähnchenrassen in der konventionellen Mast werden in der Regel zwischen 38 - 42 Tagen gemästet. Die Tiere wiegen dann ca. 2,6 kg –

allerdings auf Kosten der Gesundheit. Die deutlich widerstandsfähigeren und gesünderen FairMast-Hühner werden binnen 56 Tagen nur etwa 2,4 Kilogramm schwer.

Auch bei der Schlachtung wird auf kurze Wege geachtet. Denn die besondere FairMast-Fürsorge endet nicht mit dem Verbringen der Tiere aus dem Stall. Das nächste Schlachthaus ist im FairMast-Programm oft nur 30 Kilometer entfernt. Aufgrund der kurzen Transportwege zum PLUKON Schlachthof in Storkow wird die vorgegebene maximale Transportzeit von 4 Stunden deutlich unterschritten. Denn auch bei diesem letzten

Weg achten die FairMast-Landwirte peinlich genau darauf, den Stress für die Tiere so gering wie möglich zu halten.

Gemäß den Richtlinien der Albert Schweitzer Stiftung erfolgt die Betäubung der Tiere so schonend wie möglich und ohne dass sie kopfüber hängen müssen. Auch das hat einen positiven Einfluss auf die Fleischqualität.

Kurze Wege sind natürlich auch gut für die Umwelt – denn so sparen wir Treibstoff und kommen mit einem Minimum an CO₂-Emissionen aus.

Die inneren Werte

Keine Küken-Selektion (somit werden im FairMast-Programm weibliche wie männliche Tiere aufgezogen im Sinne des Tierschutzes), kein gentechnisch verändertes Futter, sondern viel wertvolles Getreide aus heimischem Anbau: Die FairMast-Idee setzt konsequent auf Qualität und Nachhaltigkeit.

Die Fütterung mit viel Weizen und die langsame Aufzucht der Tiere sorgen für eine besondere Fleischqualität und einen exzellenten Geschmack. Das Fleisch von FairMast-Hähnchen ist fest und aromatisch. Es eignet sich daher hervorragend zum Braten, Schmoren, Grillen und für viele weitere Zubereitungsmethoden.

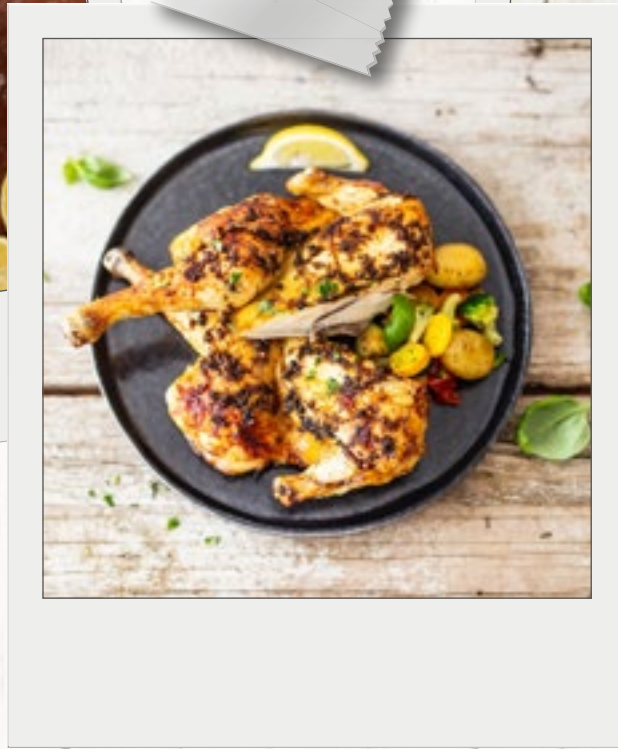
Übrigens: Mehr Platz, die aktivere Lebensweise, gesundes Futter und das langsamere Wachstum halten die Tiere gesund. Und das führt auch dazu, dass deutlich seltener

der Tierarzt eingreifen muss und auf Antibiotika verzichtet werden kann.

Wir finden: Die herausragende Fleischqualität, der exzellente Geschmack und vor allem das Mehr an Tierschutz sind gute Gründe für FairMast-Hähnchen. Unser Ziel ist daher, dieses Mehr an Tierwohl zum Standard werden zu lassen.

Daher gibt es unsere FairMast-Hähnchen sowohl als ganzes Brathähnchen, wie auch in allen gängigen Teilstücken.





FAIRMAST	TK Grillhähnchen	ganz, natur, ohne Hals und Innereien, IQF, HKL A	ca. 1,5 - 1,7 kg	ca. 11 kg Kt	
FAIRMAST	TK Hähnchenbrustfilet	ohne Innenfilet, ohne Haut, ohne Knochen, IQF	ca. 120 - 180 g	ca. 3 kg Kt	
FAIRMAST	TK Hähnchenbrustfilet	ohne Innenfilet, ohne Haut, ohne Knochen, IQF	ca. 180 - 240 g	ca. 3 kg Kt	
FAIRMAST	TK Hähnchenbrustinnenfilet	IQF	ca. 30 - 65 g	ca. 3 kg Kt	
FAIRMAST	TK Hähnchenschenkel	mit Haut und Knochen, ohne Rückenstück, IQF	ca. 180 - 260 g	ca. 10 kg Kt	
FAIRMAST	TK Hähnchenschenkel	mit Haut und Knochen, ohne Rückenstück, IQF	ca. 260 - 330 g	ca. 10 kg Kt	
FAIRMAST	TK Hähnchenoberkeule	mit Haut und Knochen, ohne Rückenstück, IQF	ca. 140 - 200 g	ca. 3 kg Kt	
FAIRMAST	TK Hähnchenunterkeule	mit Haut und Knochen, IQF	ca. 100 - 160 g	ca. 3 kg Kt	
FAIRMAST	TK Hähnchenflügel	zweigliedrig, ohne Spitze, IQF	ca. 70 - 100 g	ca. 3 kg Kt	
FAIRMAST	TK Hähnchenkarkassen	IQF	ca. 100 - 160 g	ca. 7 kg Kt	

Herausgeber:
CHEFS CULINAR GmbH & Co. KG
 Mühlendamm 1
 24113 Kiel
www.chefsculinar.de
 BIO/Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-034

Angebot freibleibend. Irrtum vorbehalten.
 Artikelinformationen zu Zusatzstoffen und Allergenen etc.
 finden Sie im Internet auf www.prodakt.de.
 Gerne steht Ihnen auch unser Kundenservice zur Verfügung.

CHEFS CULINAR
 WIR LEBEN FOODSERVICE

