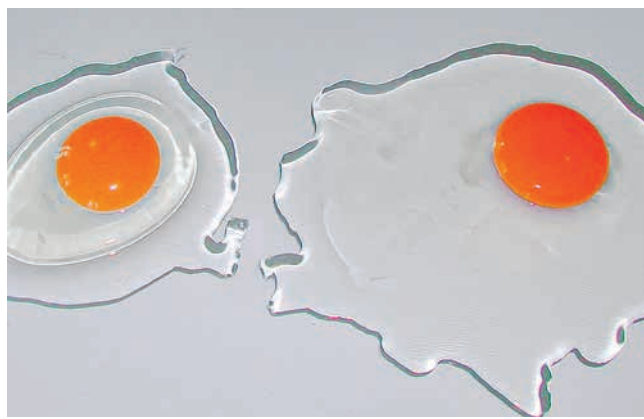


Inhalt und Auszüge (ausgewählte Einzelseiten) aus dem Ordner "Geflügelhaltung"

## B7-V Die Qualität der Produkte sichern



Lehrmittel für die berufliche Grundbildung  
der Geflügelfachfrau, des Geflügelfachmannes

3. Lehrjahr

2., vollständig überarbeitete Auflage, 2022

## Inhalt

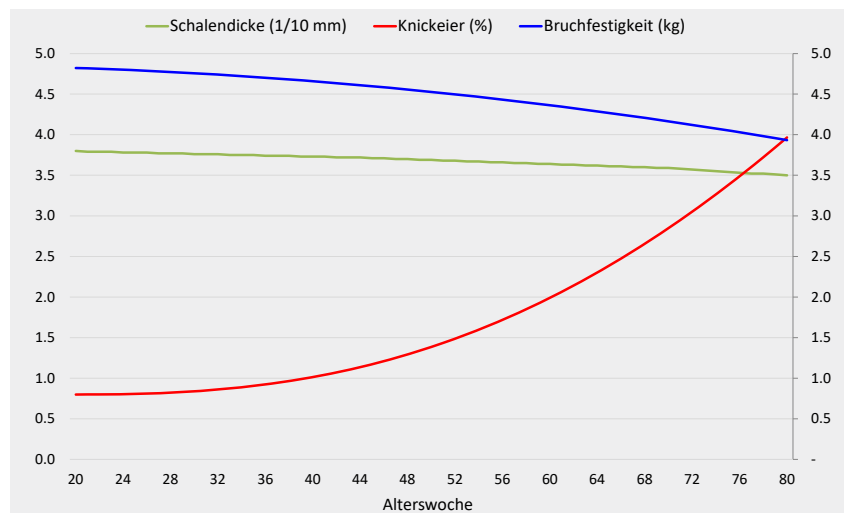
<b>1 Eier mit marktkonformem Gewicht produzieren</b>	<b>5</b>	<b>4 Eiprodukte herstellen</b>	<b>29</b>
1.1 Einflüsse auf das Eigewicht berücksichtigen	5	4.1 Eier für die Verarbeitung korrekt lagern	29
1.2 Eier nach Gewicht sortieren	6	4.2 Eier kochen und färben	30
<b>2 Eier mit intakter, sauberer Schale produzieren</b>	<b>8</b>	4.2.1 Geeignete Eier fürs Kochen auswählen	30
2.1 Eier mit Schalenmängeln aussortieren	10	4.2.2 Eier korrekt kochen	31
2.2 Ursachen für mangelhafte Schalenqualität erkennen	11	4.2.3 Eier korrekt färben	32
2.3 Eier sorgfältig behandeln	13	4.2.4 Den Kochgrad nach dem Abkühlen überprüfen	33
2.4 Schmutzeier vermeiden und/oder reinigen	13	4.2.5 Gekochte Eier für die Vermarktung vorbereiten	34
2.4.1 Schmutzeier vermeiden	13	4.3 Herstellung von pasteurisierten Eiprodukten (Flüssig-Ei)	34
2.4.2 Eier korrekt reinigen	14	4.3.1 Hygienische Produktionsbedingungen sicherstellen	34
<b>3 Die Frische und die innere Qualität der Eier bewahren</b>	<b>16</b>	4.3.2 Eimasse korrekt pasteurisieren und abfüllen	37
3.1 Innere Qualität der Eier beurteilen und bewahren	18	4.3.3 Eiprodukte korrekt vermarkten	40
3.1.1 Die Eifrische erkennen und erhalten	18	<b>5 Schlachtgeflügel erzeugen</b>	<b>42</b>
3.1.2 Die mikrobiologische Qualität der Eier erhalten	21	5.1 Das ideale Schlachtgewicht anstreben	42
3.1.3 Weitere Kriterien der inneren Eiqualität beachten	23	5.2 Die Schlachtkörperqualität beurteilen	43
3.2 Die Lebensmittelsicherheit und -qualität der Eier garantieren	24	5.3 Die Fleischqualität sicherstellen	45
3.2.1 Die «Gute Herstellungspraxis» in der Eierproduktion berücksichtigen	24	5.4 Die Lebensmittelsicherheit beim Geflügelfleisch garantieren	46
3.2.3 Eier korrekt vermarkten	27	<b>6 Geflügel schlachten</b>	<b>47</b>
		6.1 Geflügel selber schlachten	47

## 2.2 Ursachen für mangelhafte Schalenqualität erkennen

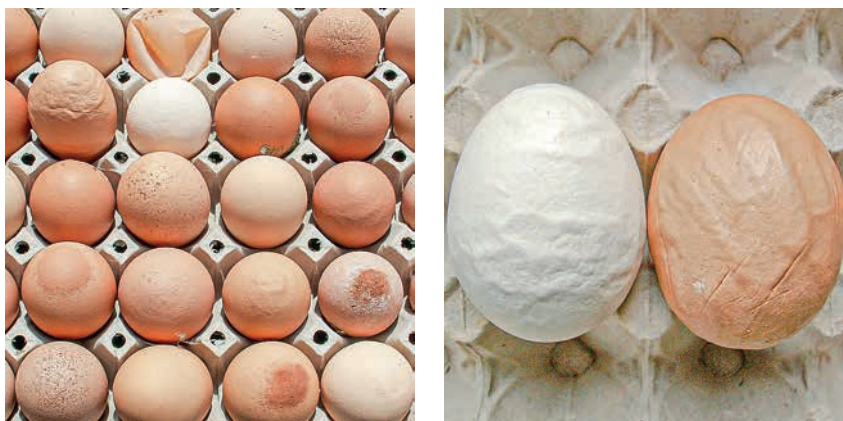
Die wichtigste Ursache für eine abnehmende Schalenqualität ist das Alter beziehungsweise die Legedauer der Legehennen. Mit zunehmendem Alter beziehungsweise mit längerer Legedauer der Legehennen nimmt die Schalenstabilität ab, besonders markant ab zirka der 50. Alterswoche (siehe Grafik). Als Ursachen dafür werden ein abnehmendes Kalziumaufnahmevermögen im Darm, eine abnehmende Kalziummobilisierung aus dem Skelett sowie Veränderungen im schalenbildenden Drüsengewebe des Uterus vermutet. Auffallend ist an den Schalen jedoch nicht in erster Linie eine starke Abnahme der Schalendicke, sondern eine markante Zunahme von Mängeln in der Mikrostruktur. Eine Mauser – eine «Ruhepause» für die Legeorgane des Huhnes – verbessert die Stabilität und Mikrostruktur der Eischale wieder für eine gewisse Zeit.

► Kalziumstoffwechsel bei der Bildung der Eischale siehe «Geflügel füttern», 1.4.

### Verlauf von Schalenqualitätskriterien mit zunehmendem Hennenalter



Auch Krankheiten kommen häufig als Ursachen mangelhafter Schalenqualität in Frage. Am häufigsten und bekanntesten sind Veränderungen, die durch die Infektiöse Bronchitis (IB; siehe Bild) verursacht werden und auch bei geimpften Tieren vorkommen können.



Typische Schalenveränderungen, durch eine IB-Infektion verursacht: raue, dünnschalige und helle (braune) Eier sowie typisch unregelmässige Eischalen (rechts).

Eine Zusammenstellung der zuvor erwähnten und weiteren Einflussfaktoren auf die Schalenqualität findet sich in der folgenden Tabelle.

**Übersicht über die wichtigsten Einflussfaktoren auf die Eischalenqualität**

Einfluss	Bedeutung
Alter der Hennen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grösster Einfluss auf die Schalenqualität, nur bedingt beeinflussbar</li> <li>• Abnahme der Schalenstabilität mit zunehmendem Alter der Hennen, insbesondere ca. ab der 56. Alterswoche</li> <li>• Hellere Schalenfarbe bei Braunlegern mit zunehmendem Alter</li> </ul>
Wahl der Hybride	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schalenqualität bei modernen Legehybriden generell auf hohem Niveau (wichtiges Selektionskriterium); relativ geringe Unterschiede zwischen den Zuchtprodukten</li> <li>• Schalenfarbe (Braunleger): hohe Erblichkeit, teils markante Unterschiede zwischen Rassen / Hybriden</li> </ul>
Fütterung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eine bedarfsgerechte Kalziumversorgung sowie korrekte Mineralstoffverhältnisse im Futter sind eine Grundbedingung für eine gute Schalenbildung (siehe Geflügel füttern, 1.4.2).</li> </ul>
Krankheiten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Häufige Ursache von beeinträchtigter Schalenqualität (raue, deformierte, aufgehellte oder sogar schalenlose Eier)</li> <li>• Direkte Wirkung gewisser Viruskrankheiten, die die Legeorgane schädigen, sowie indirekte Wirkung über einen reduzierten Futter- und Kalziumkonsum und / oder eine reduzierte Kalziumaufnahme im Darm (Darmerkrankungen)</li> <li>• Krankheiten, die bekanntermassen die Schalenqualität beeinträchtigen sind: Infektiöse Bronchitis (in der Praxis am häufigsten, trotz Impfung), Mykoplasma, Egg-Dropp-Syndrom, Newcastle-Krankheit, Aviäre Influenza («Vogelgrippe»).</li> </ul>
Stallklima	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hohe Stalltemperaturen über 28 °C reduzieren die Schalendicke, weil der Futter- und somit der Kalziumkonsum abnimmt und weil das Huhn rascher atmet (dies senkt den CO<sub>2</sub>-Gehalt im Blut und somit die Kalziumtransportfähigkeit).</li> <li>• Schlechtes Stallklima (Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Schadgase) kann auch Stress auslösen (siehe unten).</li> </ul>
Stress	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kann eine gestörte Schalenbildung sowie eine verfrühte oder verspätete Ablage der Eier verursachen (dünnchalige, schalenlose oder deformierte Eier; veränderte Schalenfarbe durch fehlende Pigment- oder zusätzliche Kalkschicht).</li> <li>• Kann bei nervösen Herden, Schreckreaktionen, Umställen von Tieren, Kannibalismus, hoher Besatzdichte oder Parasiten eine Rolle spielen.</li> </ul>



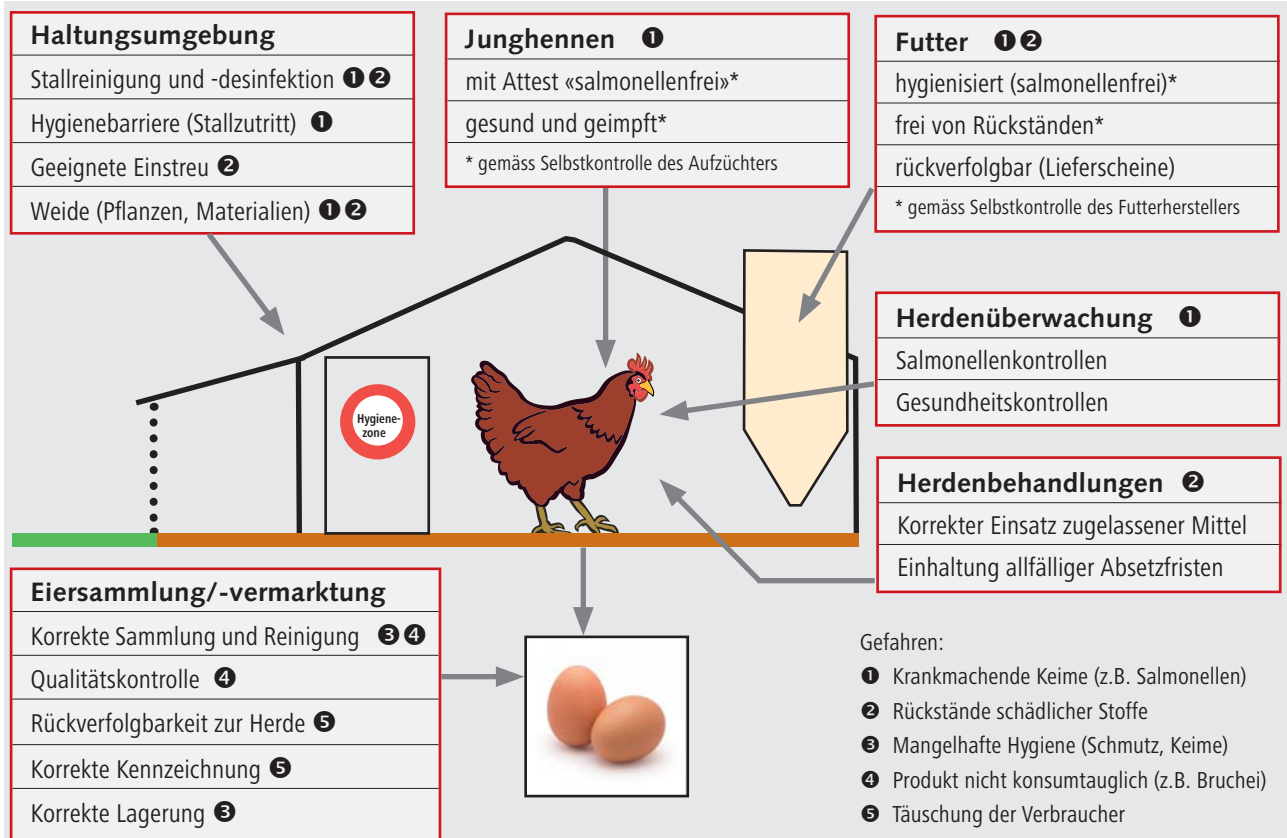
Für züchterische und wissenschaftliche Zwecke wird die Stabilität der Eischale mit solchen speziellen Geräten erhoben. Sie messen die Bruchfestigkeit unter zunehmendem Druck (Bild oben) oder das Schwingungsverhalten bei mechanischem «Abklopfen» der Schale (Bild unten). Letzteres wird auch bei sogenannten Crack-Detektoren ausgenutzt, die bei grossen Sortieranlagen automatisch Knickeier erkennen und aussortieren.



Stress sowie teils unbekannte Einflussfaktoren können diverse Schalenveränderungen verursachen. Bild 1: zwei Eier, die sich gleichzeitig im Uterus befanden; das eine war beim Eintritt noch weich und hat deshalb eine «Delle», das andere erhielt eine zusätzliche Kalkschicht. Bild 2: Eier, die nach dem Ende der Schalenbildung zu lange im Uterus blieben und eine zusätzliche Kalkschicht erhielten. Bilder 3a, 3b: Diverse Auflagerungen und Unregelmässigkeiten

marktern empfiehlt sich, im Rahmen der obligatorischen Selbstkontrolle ein einfaches schriftliches Konzept der «Guten Herstellungspraxis» zusammenzustellen. Die nachfolgende Grafik enthält die wichtigsten Elemente der «Guten Herstellungspraxis», die auch Teil des Selbstkontrollkonzeptes sein sollten.

### Elemente der Guten Herstellungspraxis (GHP) in der Eierproduktion



## 3.2.2 Eier korrekt sammeln, sortieren und lagern

### Eier korrekt sammeln

Beim Sammeln der Eier sind folgende Punkte zu beachten, um die Eiqualität sicherzustellen:

- Eier im Legestall mindestens zwei Mal täglich sammeln: idealerweise am Morgen beziehungsweise Vormittag, wenn die meisten Eier gelegt sind, und am Abend, damit keine Eier über Nacht im Stall bleiben (Geruchs-, Staub-, Keim- und Temperatureinwirkung im Stall).
- Bodeneier, Knick-/Bruchei sowie Schmutzeier schon beim Sammeln in separate Eiergebände ablegen, damit diese nicht andere Eier sowie die Gebände verschmutzen und damit sie rasch der Reinigung oder einer separaten Verwendung zugeführt werden können.
- Saubere Eiergebände (Eierhöcker) verwenden bzw. schmutzige Gebände aussortieren oder reinigen, damit nicht Schmutz und Keime verschleppt werden.
- Gesammelte Eier nicht im Stall (im Tierbereich) lassen, sondern möglichst rasch an einem Ort zwischenlagern, der staub- und geruchsfrei ist, vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt ist und möglichst Temperaturen unter 20 °C aufweist (siehe «Konsumeier korrekt zwischenlagern» weiter hinten).

Die Eiqualität wird schon im Stall beeinflusst. Bodeneier sind zu vermeiden, die Nester und die Eiersammeleinrichtungen sauber zu halten, damit die Eier nicht verschmutzt werden (siehe auch 2.4). Zudem ist auf ein gutes Stallklima zu achten: Feuchtwarme, ammoniakhaltige Stallluft ist der Eiqualität abträglich, weil die Eier Gerüche aufnehmen und weil Keime bei Feuchtigkeit länger auf der Schale überleben und diese allenfalls durchdringen können.

wasser bildet sich vor allem dann, wenn die Eier aus einem Kühlraum in die warme Umgebungsluft kommen (vor allem an schwül-warmen Sommertagen) oder wenn sie an kalten Wintertagen von draussen in den wärmeren Eierraum kommen.

- Gekühlte Eier (z. B. bei 5 °C) müssen bis zum Verkauf gemäss Lebensmittelgesetzgebung in ununterbrochener Kühlkette gehalten werden.

#### Bezüglich Lagerort:

- Eier in sauberer Umgebung und sauberer Verpackung sowie frei von Staub lagern, um die Keimbelastung tief zu halten.
- Eier in geruchsfreien Räumen lagern, weil sie sonst schnell Fremdgerüche aufnehmen.
- Eier geschützt vor direkter Sonneneinstrahlung lagern, um eine Erwärmung zu vermeiden.
- Nur lebensmitteltaugliche Produkte zusammen mit den Eiern lagern (z. B. keine Schädlingsbekämpfungsmittel), um allfällige Verunreinigungen oder Rückstände zu vermeiden.

### 3.2.3 Eier korrekt vermarkten

Als Konsumeier dürfen nur Eier mit intakter und sauberer Kalkschale sowie unbebrütete Eier verkauft werden. Die Eier sind gemäss Hygieneverordnung innerhalb der gesetzlichen Frist von 21 Tagen nach dem Legen zu verkaufen.

Bei der Direktvermarktung, insbesondere im Selbstbedienungsverkauf, ist darauf zu achten, dass die Eier nicht zu hohen Temperaturen ausgesetzt sind. Ein guter Schutz vor Sonneneinstrahlung ist unabdingbar. Kühlschränke oder kühlbare Selbstbedienungsautomaten sind zu empfehlen.

#### Eier korrekt stempeln

Obligatorisch gemäss Eiermarktordnung ist der «CH-Stempel» auf dem Ei – beziehungsweise die Abkürzung des Herkunftslandes. Dies dient dazu, die Herkunft der Eier transparent zu machen. Ausgenommen von der Stempelungspflicht ist der direkte Verkauf an den Endverbraucher z. B. im Verkauf ab Hof oder auf dem Wochenmarkt. Bäckereien, Restaurants, Heime usw. gelten nicht als Endverbraucher, weshalb diese Eier zu stempeln sind.

Für die CH-Stempelung eignen sich bei kleinen Eiermengen Handstempel für 3 bis 30 Eier. Für grössere Eiermengen kommen Eierbeschriftungsanlagen (Tintenstrahldruck; rechts) zum Einsatz, die allerdings mehrere Tausend Franken kosten. Diese Geräte erlauben neben dem «CH» gleichzeitig das Aufdrucken des Legedatums und zusätzlicher Informationen auf das Ei.

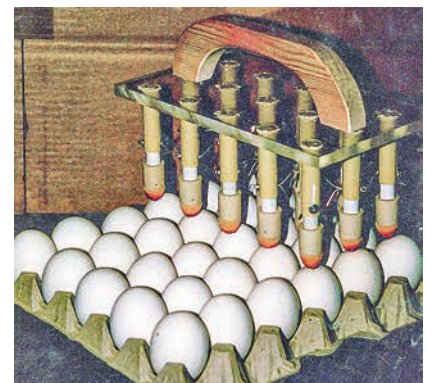
Das **Legedatum** ist weder auf dem Ei noch auf der Verpackung obligatorisch – dies im Gegensatz zur Angabe des Verkaufsdatums, das sich am Legetag orientiert (siehe weiter unten). Das Legedatum auf dem Ei wird aber von vielen Abnehmern und Vermarktern gefordert und von den Konsumenten geschätzt. Wird das Legedatum angegeben, muss es als solches erkennbar sein.

Für das Stempeln des Legedatums bei kleinen Eiermengen gibt es nur die eine kostengünstige, aber arbeitsaufwendige Alternative: Ein Stempel mit einstellbarem Datum (Bürofachhandel) wird sorgfältig auf jedem Ei abgerollt.



© Nuovo AG, Pfäffikon ZH

Gerät für die Stempelung von Eiern (CH-Stempelung, Legedatum usw.).



Handstempel für Eier (CH-Stempelung).



Bei kleinen Eiermengen kann das Legedatum auch einzeln von Hand mit einem Bürostempel aufgedruckt werden.

- Für die Stempelung von Eiern darf, unabhängig vom Gerät, nur lebensmitteltaugliche Tinte verwendet werden.

**Eier korrekt deklarieren**

Werden die Eier vorverpackt, das heisst in der Schachtel verkauft, dann müssen sich – gemäss Lebensmittelgesetzgebung und im Sinne der Transparenz, Rückverfolgbarkeit und Lebensmittelsicherheit – auf der Verpackung die in der nachfolgenden Tabelle aufgeführten Angaben befinden.

Beim **Offenverkauf** von Eiern – z. B. auf 30-er-Kartons – gelten sinn-gemäss die gleichen Deklarations vorschriften wie bei abgepackten Eiern. Die Angaben können dann jedoch mündlich oder auf Schildern erfolgen. Die verlangte Datierung kann man zum Beispiel auch auf Etiketten am Rand oder in der Mitte von 30-er-Eierhöckern anbringen.



Die im Eierhandel übliche Eierstempelung (für Direktvermarkter nicht obligatorisch).  
\* *Haltungsform*: 0 = Bio, 1 = Freiland, 2 = Bodenhaltung, 3 = Käfighaltung (nur im Ausland)



Werden Eier offen auf 30-Kartons verkauft, kann man eine Etikette mit dem Verkaufs- und Mindesthaltbarkeitsdatum am Rand des Kartons anbringen.

**Angaben bei vorverpackten Eiern (auf der Verpackung)**

**Allgemeine Angaben**

- ❶ Name und Adresse des Produzenten bzw. der Firma, welche die Eier abpackt und verkauft.
  - ❷ Sachbezeichnung «Eier», sofern dies nicht ersichtlich ist.
  - ❸ Das Produktionsland, sofern dies nicht aus der Bezeichnung, der Stempelung oder der Adresse des Produzenten ersichtlich ist.
  - ❹ Eierstückzahl und Mindestgewicht pro Ei in Gramm (oder Stückzahl und Gesamt-Nettogewicht).
- Ein Hinweis auf die Lagertemperatur, falls die Eier gekühlt abgegeben werden.

**Datierung**

- ❺ Das Verkaufsdatum; «zu verkaufen bis ...» (Vorschrift: 21 Tage nach dem Legetag).
- ❻ Das Datum «mindestens haltbar bis ...» (Vorschrift: 28 Tage nach dem Legetag).

Die **Angabe der Haltungsform** (Bodenhaltung, Freiland, etc.) ist nicht obligatorisch, darf jedoch nicht zur Täuschung der Konsumenten führen (z. B. Bild von Hühnern auf der Wiese, wenn es sich um Bodenhaltungseier handelt).

*Gesetzliche Grundlagen: Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH), Hygieneverordnung HyV, Lebensmittelinformationsverordnung (LIV)*



Das **Mindesthaltbarkeitsdatum** gibt an, bis zu welchem Datum die Eier ihre Qualität bei korrekter und kühler Lagerung (im Kühlschrank) mindestens behalten. Dieses Datum ist nicht gleichzusetzen mit «zu verbrauchen bis ...». Insofern können Eier problemlos 1 bis 2 Wochen über dieses Datum hinaus verwendet werden, wenn sie während der gesamten Zeit korrekt im Kühlschrank gelagert wurden.

#### 4.2.4 Den Kochgrad nach dem Abkühlen überprüfen

Auch nach Verlassen des Kochers und dem Färben bleibt die Temperatur im Innern der Eier hoch (Nachkochen der Eier), deshalb kann der Kochgrad erst nach dem vollständigen Abkühlen der Eier, ca. eine Stunde nach dem Kochen, abschliessend beurteilt werden:

- Bei zu wenig lang gekochten Eiern ist der Dotter immer noch flüssig.
- Bei idealer Kochzeit ist der Dotter von wachsartiger, verformbarer Konsistenz und hat eine schöne, gelb-orange Farbe (je nach Farbe im Rohzustand) und ein gutes Aroma.
- Bei zu langer Kochzeit ist der Dotter hell, trocken, von brüchiger Konsistenz und von mehligem Aroma, zudem steigt das Risiko von blau-grünen Dotterrändern (vor allem bei älteren Eiern).

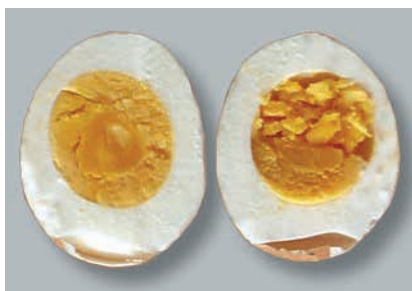
Aufgrund der Ergebnisse die Erfahrungswerte bezüglich Kochzeit anpassen: Sich in kleinen Schritten ( $\pm \frac{1}{2}$  Minute) an das ideale Resultat herantasten.

#### Beurteilung des Kochgrades

Kochgrad des Dotters

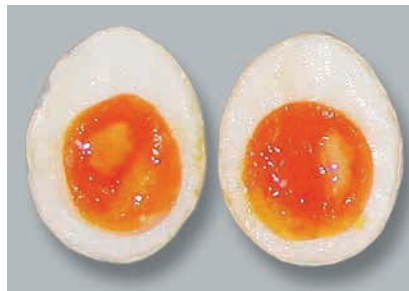


Schöne Farbe, wachsweiche Konsistenz.



Ausgebleicht und stark krümelig (zu lange gekocht).

Einfluss von Kochzeit und Wartezeit auf die Dotterqualität



Eier direkt aus dem Kocher. Bei Stichproben darf der Dotter noch zu zwei Dritteln flüssig sein.



Eier aus der gleichen Kochcharge wie oben, aber zwei Stunden nach dem Kochen. Der Dotter hat sich weiter verfestigt (links ideal).





## 5 Schlachtgeflügel erzeugen

Zur Produktion von Geflügelfleisch werden in der Schweiz grösstenteils Poulets gemästet, in wesentlich geringerem Umfang auch Truten und anderes Geflügel. Aus der Eierproduktion fallen auch Legehennen an, die rund zur Hälfte geschlachtet und der Fleischgewinnung zugeführt werden (Stand 2022). Künftig gelangen vermehrt auch Hähne von Legehybriden (Bruderhähne) sowie von Zweinutzungslinien zur Schlachtung (siehe dazu auch «Geflügel vermehren», 1.1). Die folgenden Kapitel gehen in erster Linie auf Mastpoulets ein.

### 5.1 Das ideale Schlachtgewicht anstreben

#### Die Anforderungen seitens der Vermarktung berücksichtigen

Das ideale Schlachtgewicht des Mastgeflügels richtet sich nach der Vermarktung der Produkte bzw. nach den Wünschen der Konsumenten hinsichtlich der Grösse der Produkte und Portionen:

- Für den Verkauf als ganze Poulets wird in der Schweiz ein Schlachtgewicht (grillfertig) zwischen 800 und 1200 Gramm angestrebt.
- Hauptsächlich für die Gastronomie werden sogenannte «Mistkratzerli» oder «Coquelets» produziert, die ein Schlachtgewicht von 550 bis 650 Gramm aufweisen und als Einzelportion serviert werden.
- Für die Zerlegung der Poulets in Brustfilets, Schenkel und Flügel beträgt das ideale Schlachtgewicht ca. 1500 bis 1600 Gramm.

#### Das Wachstum des Mastgeflügels berücksichtigen

Bei Standardpoulets wird das ideale Schlachtgewicht durch die Mastdauer bzw. das Alter bei der Schlachtung bestimmt. Poulets für den Verkauf als ganze Schlachtkörper werden ca. 30 Tage, Poulets für die Zerlegung ca. 36 Tage lang gemästet. Bei der Produktion von Freiland- bzw. Bio-Poulets hingegen muss in der Regel eine Mindestmastdauer eingehalten werden (z. B. 56 Tage nach RAUS-Programm bzw. 63 Tage nach Bio Suisse). Hier wird das ideale Schlachtgewicht zusätzlich mit der Wahl einer Hybride mit angepasster Wachstumsgeschwindigkeit beeinflusst (siehe auch «Geflügel vermehren», 1.1). Die üblichen Gewichte und Alter sind in der Tabelle unten aufgeführt.

#### Die Schlachtausbeute berücksichtigen

Die Schlachtausbeute gibt den Anteil des grillfertigen, ganzen Schlachtkörpers in Prozent des Lebendgewichtes an. Sie hängt hauptsächlich von der Geflügelgattung, von der Hybride sowie vom Tialter ab (siehe Tabelle unten), wobei schnell wachsende Mastpoulets die höchste und Suppenhennen (ca. 55 %) die tiefste Ausbeute aufweisen.

#### Faustzahlen zu Schlachtausbeute und Schlachtgewicht

	Alter, Tage	Lebendgewicht	Schlachtausbeute	Schlachtgewicht, ca.
Poulet <sup>1</sup> «Coquelets»	21	900 g	67 %	600 g
Poulet <sup>1</sup> ganz <sup>3</sup>	30	1600 g	70 %	1100 g
Poulet <sup>1</sup> für Zerlegung	36	2100 g	72 %	1500 g
Freilandpoulet <sup>2</sup> ganz <sup>3</sup>	56	1800 g	69 %	1250 g
Suppenhenne	[480]	1900 g	55 %	1000 g

<sup>1</sup> schnellwachsende Hybride, <sup>2</sup> langsamwachsende Hybride, <sup>3</sup> Vermarktung als ganze Poulets



Auch Suppenhennen zählen zum Schlachtgeflügel. Die Vermarktung dieses Nebenprodukts der Eierproduktion ist jedoch nicht einfach.



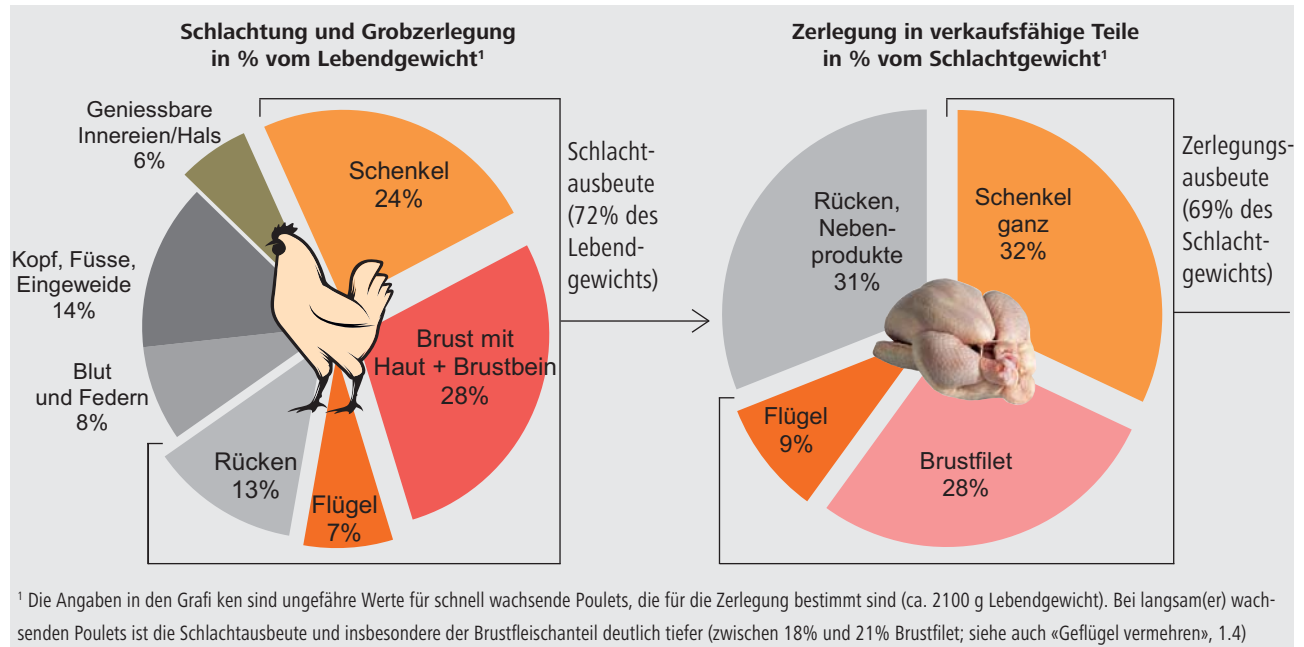
Poulets werden sowohl als ganze Schlachtkörper vermarktet, als auch (und dies mehrheitlich) als Teile wie Brustfilet, Schenkel und Flügel (weitere Produkte siehe folgende Seite). Für die Zerlegung werden die Poulets länger und auf ein höheres Schlachtgewicht gemästet.

Die wichtigsten Muskel- und Fleischpartien beim Huhn sind die Brustmuskeln (Flug!) und die Beinmuskeln. Die Rückenmuskulatur, die bei anderen Nutztieren wertvolle Fleischstücke ergibt, ist beim Geflügel kaum ausgebildet (starre Wirbelsäule). (Siehe auch Abbildung in «Geflügel gesund erhalten», 2.1)

Weitere Einflussfaktoren sind das Geschlecht, die Nüchterung (Futterentzug vor der Schlachtung) sowie die Schlachtmethode (Position des Gelenkschnittes, Entfernung des Abdominalfettes).

Bei Angaben zur Schlachtausbeute ist immer zu definieren, ob die geniessbaren Innereien (siehe Kasten) ebenfalls dazugerechnet werden.

Zu den **geniessbaren Innereien und Teilen** beim Geflügel gehören Hals, Herz, Leber und Muskelmagen.



## 5.2 Die Schlachtkörperqualität beurteilen

### Die äussere Schlachtkörperqualität

Die äussere Schlachtkörperqualität wird durch diverse Mängel am Schlachtkörper definiert (siehe nachfolgende Tabelle und Bilder). Diese Mängel entstehen grossteils bei der Haltung und beim Verladen der Tiere und können demzufolge auch durch den Mäster beeinflusst werden. Aber auch bei der Schlachtung können Schlachtkörper beschädigt werden.

Im Schlachthof haben die Mängel je nach Art und Schweregrad die Zerlegung, die Deklassierung oder gar den Verwurf der Schlachtkörper zur Folge. Da dieser Entscheid individuell im Schlachthof gefällt wird, wird in der nachfolgenden Tabelle nicht auf die mögliche Verwendung eingegangen.

### Schlachtkörperzusammensetzung und Zerlegungsausbeute

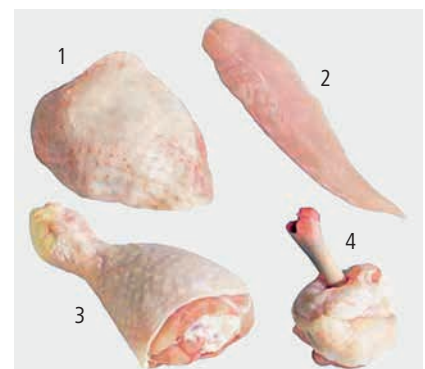
Die Zerlegungsausbeute gibt den Anteil der verkaufsfertigen Teile am Schlachtkörper an (siehe Grafik oben rechts). Dazu gehören:

- Brustfilet (ohne Haut und Knochen, ganz oder Innenfilet separat)
- Schenkel (mit Haut und Knochen, ganz oder Unter- und Oberschenkel separat; z. T. auch als entbeintes Schenkelfleisch)
- Flügel (mit Haut und Knochen, mit/ohne Spitze, z. T. als speziell verarbeitete Produkte)

Die Zerlegungsausbeute wird in erster Linie durch die Hybride und in zweiter Linie durch das Alter der Tiere beeinflusst. Das beliebteste und wertvollste Teilstück ist das Brustfleisch, entsprechend wichtig ist die Brustfleischausbeute, die bei schnell wachsenden Masthybriden am höchsten ist (siehe auch «Geflügel vermehren», 1.4).

### Berechnungsbeispiel

Lebendgewicht: 2100 g  
 Schlachtausbeute: 72 %  
 Schlachtgewicht:  
 $2100 \text{ g} \times 71 \% = 1512 \text{ g}$   
 Brustfilets (2 Stück, ganz):  
 $1512 \text{ g} \times 28 \% = 423 \text{ g}$  (211,5 g je Stück)  
 Schenkel (2 Stück, ganz):  
 $1512 \text{ g} \times 32 \% = 484 \text{ g}$  (242 g je Stück)  
 Flügel (2 Stück, ganz):  
 $1512 \text{ g} \times 9 \% = 136 \text{ g}$  (68 g je Stück)



Beispiele weiterer Zerlegungsformen beim Poulet: Oberschenkel (1), Unterschenkel (2), Innenfilet oder Minifilet (3), «Aileron» (4, Teil des Flügels, hier mit zurückgestossenem Fleisch)