

Aktuelle Informationen

GalloCircle



Schulstrasse 16
9553 Bettwiesen
www.gallocircle.ch

Legehennen Verwertung 2012 - 2022



Verwertung 2022 als Nahrungsmittel

GCG 	100'000 140'000	Coop übriger Markt GCG
Bio  	320'000	Micarna Charcuterie
L&S 	250'000	Micarna
CH Schlachtbetriebe	230'000	Direktvermarktung
Total geschlachtet	1'040'000	

Fazit: Vom Gesamtmarkt werden ca. 40% geschlachtet



Projekte mit Marktpartnern 2022



Geflügel Gourmet AG
Neue Produkte aus Hennenfleisch entwickelt
Juni 22 Start



Schlachtanlage für Legehennen angepasst

Betrieb Ende 2022 für Legehennen angepasst

Testschlachtungen

Q1 / 2022

Start Q 2/23 erfolgt



kleinere Geflügelschlachtbetriebe

Zusammenarbeit ausgebaut und Absatz erhöht

2022 plus 80'000 Tiere



Schlachthof Projekt Avenches

Baubewilligung Einsprache

Rotfleischschlachthof nicht mehr zum Verkauf

Projekt eingestellt



Schlachtungen

Juli 22 für konv. Tiere eingestellt

Sept. auch für BIO eingestellt

Seit Nov. 22 Betrieb stillgelegt



Ernst Kneuss Geflügel AG



Kunde Bell wünscht vorläufig nur BIO Knospe Tiere ab Kneuss
Seperates Bio Gebührenblatt von GalloCircle



Kneuss = Guter Dienstleister, zentral, helvetische Kostengrundlage



Schlachtbetrieb Ertingen - Entwicklung Ende 2022



Razzia in Geflügelschlachthof:
Etikettenschwindel bei Hähnchen?

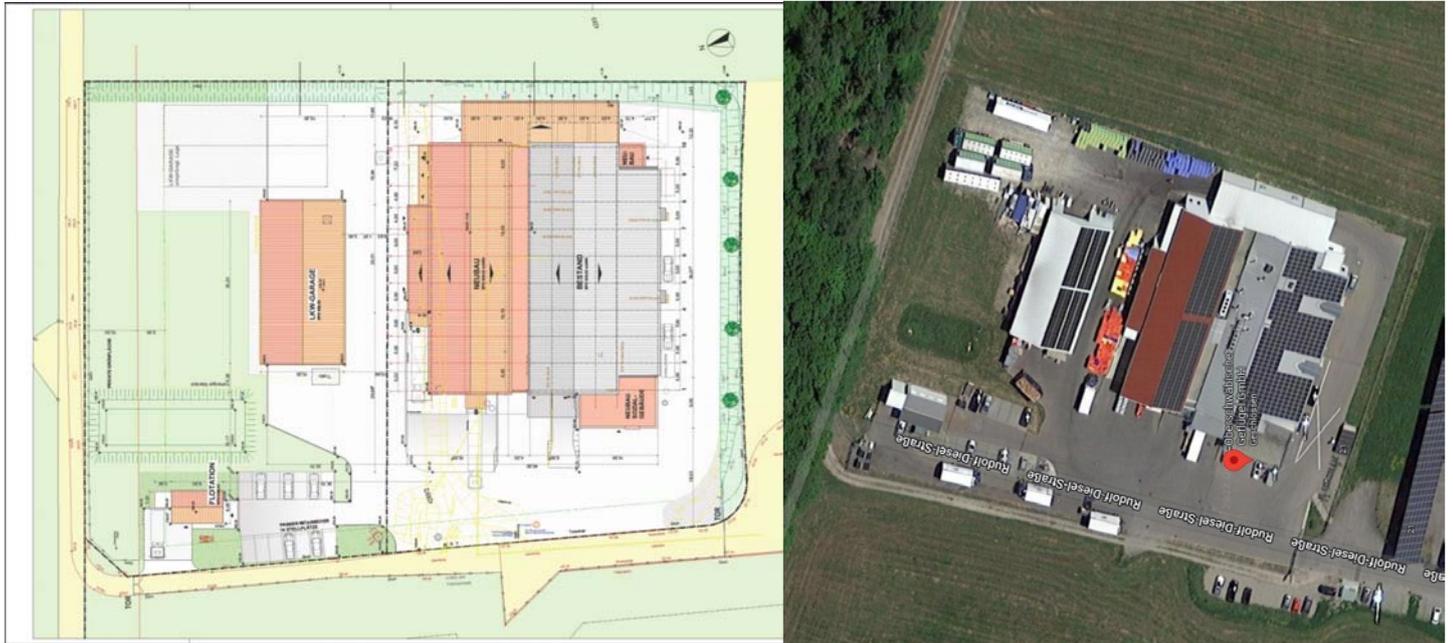
Waren die Bio-Hähnchen wirklich Bio-Hähnchen? Zwei Schlachtereien aus Niederbayern und Baden-Württemberg stehen unter Betrugsverdacht. Kriminalpolizei und Staatsanwaltschaft ermitteln.

Die betroffenen Betriebe weisen derzeit alle Vorwürfe von sich.

OSG Ertingen und Gross Geflügelschlachthof in Massing mussten Mitte November 2022 ihre Produktion sofort einstellen - stehen seither still



Schlachtbetrieb Ertingen - Aktuelle Entwicklung 2023



Schlachtbetrieb Ertingen – Businessplan für mögliche Übernahme



Besitzerwechsel beim Geflügelschlachthof Ertingen

Der Schlachthof der OSG in Ertingen (D), der bis Mitte des letzten Jahres einen Grossteil der Schweizer Hennen schlachtete, wechselte den Besitzer.

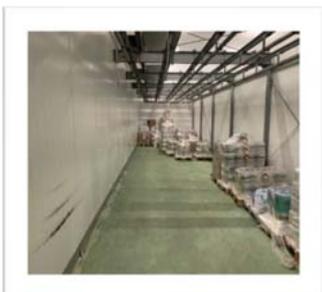
Die neu gegründete «Geflügelschlachterei Ertingen GmbH» hat den gesamten Schlachthof übernommen.

Die neue Gesellschaft wird von Robert Stauss jun. geführt. Im Weiteren ist die Genossenschaft GalloCircle und die Firma Cuisine Regional GmbH, St.Margrethen, beteiligt.

Die ursprüngliche Gründerfamilie Stauss, die langjährige Erfahrung in der Geflügelschlachtung hat, wird den Betrieb in zweiter Generation führen. Die Schweizer Firma, Cuisine Regional GmbH, ist auf die Verarbeitung von Lege- und Bruderhahnfleisch spezialisiert und bringt ihr wertvolles Know-How in diesem Bereich ein. Die Genossenschaft GalloCircle erweitert und sichert mit ihrem Engagement die Schlacht- und Zerlegkapazitäten für die Schweizer Legehennen.

Die Produzenten leisten damit einen wichtigen Beitrag um die Erwartungen unserer Gesellschaft zu erfüllen.

Somit kann dem Fleisch- und Nahrungsmittelhandel eine starke Basis für nachhaltige Produkte aus Schweizer Freilandhennen geboten werden.





Die Schweizer Henne

Nachhaltig gut.



Projekt «Die Schweizer Henne»

Die Schweizer Henne:

Zuerst war das Ei, dann das feine Geflügelfleisch.

In der Regel kommen in der Schweiz Eier und Fleisch nicht vom gleichen Huhn, denn das Fleisch von Legehennen wurde bisher kaum als Lebensmittel genutzt. Mit «Die Schweizer Henne» soll sich das nun ändern. Aus dem schmackhaften, qualitativ hochwertigen Legehennen-Fleisch stellen wir erstklassige Produkte her. Für alle, die möglichst nachhaltig Fleisch geniessen möchten.

Schweizer Legehennen – gut gehalten

Unsere Legehennen können sich in ihrem Stall frei bewegen, scharren und picken. Sie haben täglich Auslauf an der frischen Luft und meistens Zugang auf eine Wäde. Eine Legehenne wird rund 500 Tage alt und legt in dieser Zeit durchschnittlich 320 Eier.

Hennenfleisch – noch viel mehr als Suppenhuhn

Hennenfleisch hat einen kräftigen Geschmack und eine festere Struktur. Deshalb wurden Legehennen bis anhin meist als Suppenhuhn geschmort. Neu verarbeiten wir das Fleisch zu feinen Burgern, Nuggets oder Würstchen, die schnell und einfach zubereitet sind.

Helfen auch Sie mit, unsere Ressourcen besser zu nutzen und unterstützen Sie die Eierproduzenten in Ihrer Region. Mit nachhaltigen Fleischprodukten von Schweizer Legehennen.



Nachhaltiger Genuss:

Pfannenfertige Delikatessen aus Legehennen-Fleisch.

Probieren Sie unsere Legehennen-Produkte mit dem gewissen Etwas. Unsere Burger, Nuggets, Würste und Suppenhühner sind exklusiv in den Hoffäden der Eierproduzenten erhältlich.



Legehennen-Nuggets

Knusprige, zarte Nuggets, die aus erstklassigem Brustfleisch geschnitten werden. Egal ob in der Fritteuse, im Backofen oder in der Bratpfanne – unsere natürlichen Nuggets sind im Nu zubereitet und erfreuen grosse und kleine Geniesser.



Legehennen-Burger

Feinste Burger aus reinem Hackfleisch. Probieren Sie Ihren Lieblings-Burger doch einmal mit saftigem Legehennen-Fleisch. Unsere Patties lassen sich grillieren oder in der Bratpfanne zubereiten.



Legehennen-Bratwurst

Zarte, raffiniert gewürzte Bratwurst mit Legehennen-Fleisch. Unsere Bratwurst hat das Zeug zum Klassiker und schmeckt vom Grill genauso gut wie aus der Bratpfanne.



Suppenhuhn

Ganzes Suppenhuhn. Perfekt zum Schmoren und für herzhaftes Gerichte wie Pulled Chicken-Burger und Coq au Vin. Unser Suppenhuhn ist aber auch feine Basis für Hühnersuppen und Fonds.



Legehennen-Landjäger

Legehennen-Landjäger: Geräucherte Wurst aus Legehennen-Fleisch. Unser Landjäger passt immer und überall: kalt als Snack, zum Apéro oder zu einem knackigen Salat. Zum Kochen für Saucen, Pizza oder Eintöpfe.

Jetzt ausprobieren! Viele raffinierte Rezeptideen mit unseren nachhaltigen Legehennen-Produkten erhalten Sie unter: swissegg.ch/henneguet



Legehennen-Nuggets:
Schmecken gleich
doppelt gut.



Unsere Legehennen liefern nicht nur feinste Eier, sondern auch nachhaltiges Geflügelfleisch.



Jetzt probieren!

Die Schweizer Henne
Nachhaltiger Fleischgenuss.

Legehennen-Landjäger:
Schmecken gleich
doppelt gut.

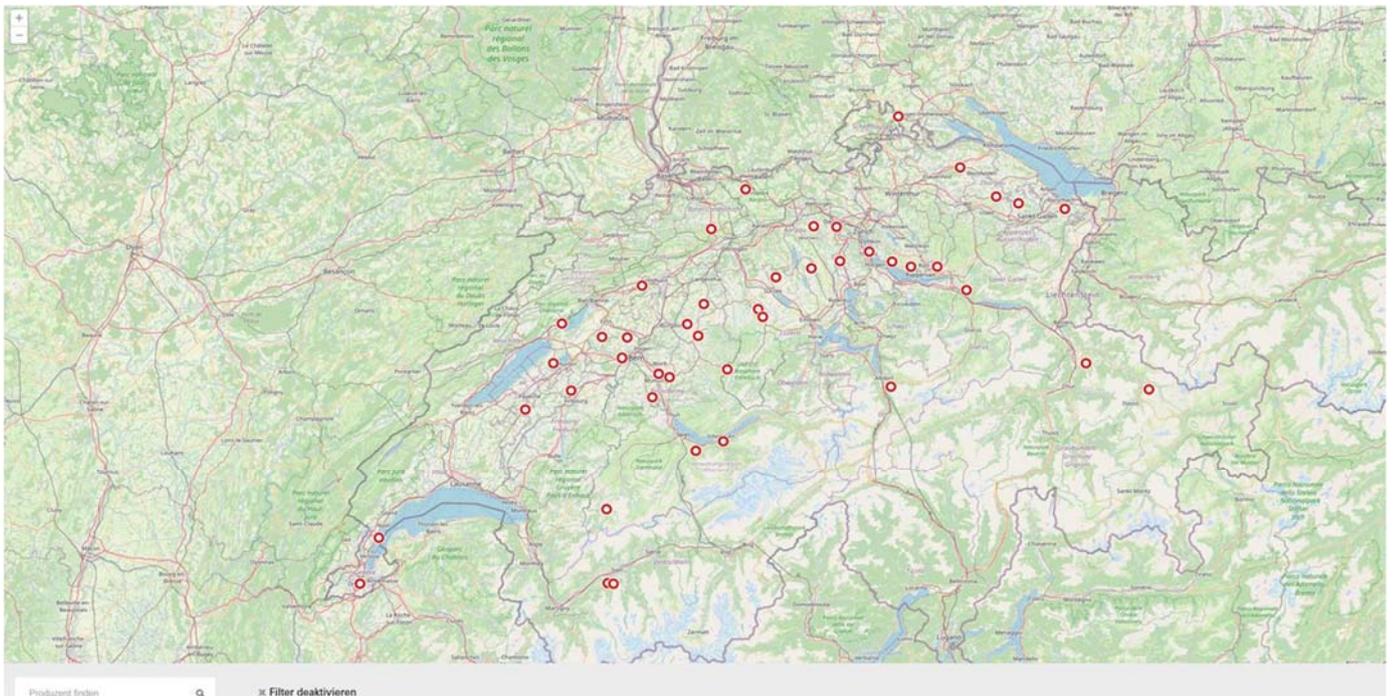


Unsere Legehennen liefern nicht nur feinste Eier, sondern auch nachhaltiges Geflügelfleisch.

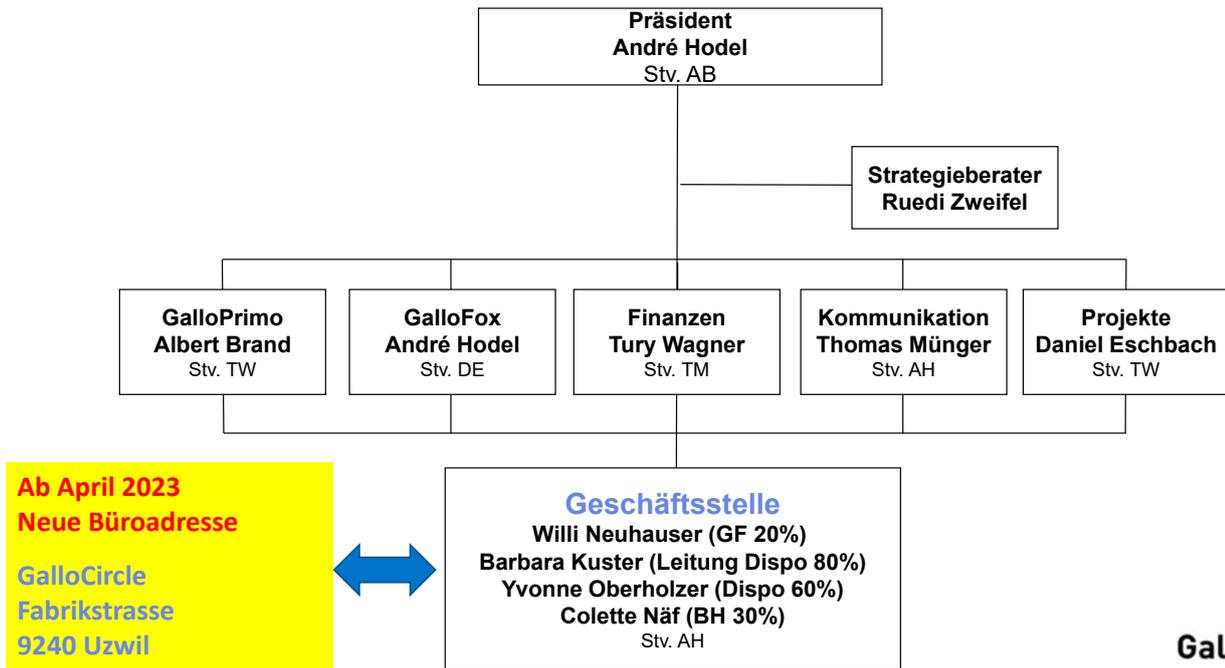


Jetzt probieren!

Die Schweizer Henne
Nachhaltiger Fleischgenuss.



Oranigramm GalloCircle



Danke für die Aufmerksamkeit - noch Fragen

**Unterstützen auch Sie
«Die Schweizer Henne»** –
verkaufen Sie die nachhaltigen
Hennenfleisch-Produkte auf
Ihrem Hof. *Jetzt informieren.*



Die Schweizer Henne
La poule suisse

**Soutenez vous aussi
«La poule suisse»** –
en vendant chez vous des produits
à base de viande de poule durable.
S'informez maintenant.