



ZDG

Zentralverband der Deutschen
Geflügelwirtschaft e.V.

PRESSEMITTEILUNG

„Küchenquicke?! – schon okay...“: Pfiffiger ZDG-Spot klärt über richtigen Umgang mit Geflügelfleisch auf

Berlin, 4. Dezember 2019. Geflügelfleisch schmeckt nicht nur – es ist auch eiweißreich, bekömmlich und kalorienarm. Kein Wunder, dass es hierzulande seit Jahren immer beliebter wird: Bei 22,2 Kilogramm lag der Pro-Kopf-Verbrauch in Deutschland im Jahr 2018 und damit um 1,4 Kilogramm über dem Wert des Vorjahres.

Nachholbedarf gibt es allerdings noch beim richtigen Umgang mit rohem Geflügelfleisch als natürlichem und naturbelassenem Lebensmittel. An dieser Stelle klafft laut Wissenschaftlern des Robert-Koch-Instituts vor allem bei jungen Erwachsenen eine Wissenslücke. Dies betrifft die wichtigen Grundregeln der Küchenhygiene zum Schutz vor lebensmittelbedingten Infektionen.

Um hier für Aufklärung zu sorgen und damit auch ein Stück Gesundheitsvorsorge zu betreiben, wendet sich der Zentralverband der Deutschen Geflügelwirtschaft e. V. (ZDG) mit finanzieller Unterstützung durch die QS Fachgesellschaft Geflügel GmbH nun mit einem pointierten Aufklärungsfilm an eben jene Gruppe der jungen Erwachsenen. Unterhaltsam und zugleich lehrreich zeigt der Spot, was bei der Zubereitung von Geflügelfleisch in der Küche zu beachten ist.

Tenor des Films: In der Küche ist alles okay – Standmixer falsch bedienen, Schürze beim Kochen vergessen, sogar ein „Küchenquicke“... solange diese drei wichtigen Regeln der Küchenhygiene beachtet werden:

- **Geflügelfleisch sollte vor dem Kochen nicht abgewaschen, sondern nur abgetupft werden.**
- **Rohes Geflügelfleisch muss immer getrennt von anderen Lebensmitteln zubereitet werden. Schneidebretter und Messer erst mit Spülmittel gründlich waschen, bevor man zum Beispiel Salat darauf schneidet! Hände ebenfalls gründlich waschen!**
- **Geflügelfleisch muss vor dem Verzehr immer vollständig durchgegart sein, bis das Fleisch innen ganz weiß ist. Faustregel: Zwei Minuten bei 70 Grad Celsius.**



ZDG

Zentralverband der Deutschen
Geflügelwirtschaft e.V.

Mit dem originellen Clip verstärkt die deutsche Geflügelwirtschaft ihr Engagement für eine optimale Hygiene bei der Verarbeitung von Geflügelfleisch in den privaten Haushalten. „Neben den hohen Standards bei der Lebensmittelsicherheit auf allen Stufen der Erzeugung ist eine lückenlose Information der Verbraucher das A und O“, sagt ZDG-Präsident Friedrich-Otto Ripke. Daher findet sich bereits jetzt auf jeder Verpackung mit rohem Geflügelfleisch ein entsprechender Hygiene-Hinweis. „Offenbar sind diese ganz einfachen Regeln aber noch nicht jedem Verbraucher bekannt, vor allem jüngeren Leuten nicht“, sagt Ripke: „Deswegen gehen wir mit diesem witzigen Spot jetzt neue Wege in der Vermittlung wichtiger Informationen.“

Der Film wird in den kommenden Wochen auf den Social-Media-Kanälen von QS und ZDG zu sehen sein, außerdem über Online-Werbung gezielt einem jungen Publikum zugänglich gemacht.

Den Film gibt es hier zu sehen:

https://www.deutsches-gefluegel.de/deutsche_herkunft_lebensmittelsicherheit

Über den ZDG

Der Zentralverband der Deutschen Geflügelwirtschaft e.V. vertritt als berufsständische Dach- und Spitzenorganisation die Interessen der deutschen Geflügelwirtschaft auf Bundes- und EU-Ebene gegenüber politischen, amtlichen sowie berufsständischen Organisationen, der Öffentlichkeit und dem Ausland. Die rund 8.000 Mitglieder sind in Bundes- und Landesverbänden organisiert.

Pressekontakt:

ZDG Zentralverband der Deutschen Geflügelwirtschaft e. V.

Christiane von Alemann

Claire-Waldoff-Str. 7 | 10117 Berlin

Tel. 030 288831-40 | Fax 030 288831-50

E-Mail: c.von-alemann@zdg-online.de | Internet: www.zdg-online.de