



Ein Drittel der französischen Perlhühner erhält das Gütesiegel Label Rouge.

Perlhühnerzeuger

FRANKREICH LIEGT WEIT VORN

Frankreich ist mit einer Produktion von 29,4 Millionen Tieren im Jahr 2004 – das sind 36.155 Tonnen – der größte Perlhühnerzeuger und stellt damit zwei Drittel der weltweiten Produktion.

Beim Endverbraucher gilt Perlhuhn generell als hochwertiges Geflügel. Man betrachtet es als:

- natürlich
- traditionell und für festliche Anlässe bestimmt
- ursprünglich
- andersartig im Geschmack
- zu wenig verwendet

Perlhuhn findet seinen Weg in die Küchen vorwiegend zur Weihnachtszeit. Aber auch an den Wochenenden lässt sich ein Anstieg des Verbrauchs feststellen.

Reichhaltige und erstaunliche Auswahl

Ob nun ganz oder in einzelnen Stücken (Schenkel und Filets), frisch oder tiefgefroren – Perlhuhn kann in allen Varianten und das ganze Jahr über angeboten werden.

Auch in Form von verarbeiteten Lebensmitteln ist dieses Geflügel erhältlich: entbeint und gefüllt, in Gelee oder auch als Pastete – eine reichhaltige und ganz erstaunliche Auswahl an Produkten, die dem Kunden Abwechslung im Speiseplan bietet und dabei keine Vorbereitungszeit in der Küche beansprucht.

In Selbstbedienungstheken großer Märkte verdient das Perlhuhn einen Ehrenplatz. In der Nähe von anderen hochwertigen Geflügelarten platziert, muss es sich von den anderen Geflügelprodukten mit gelber Haut abheben, um Verwechslungen zu vermeiden.

Geflügel mit Wildcharakter

Die Perlhuhnküken stammen immer von ausgesuchten französischen Zuchtstämmen ab. Das Geflügel mit Wildcharakter ist das ganze Jahr über erhältlich und wird in drei verschiedenen Kategorien vermarktet:

- klassisches Perlhuhn (Aufzucht: 77 Tage, Stückgewicht: 1,1, bis 1,3, kg)
- zertifiziertes Perlhuhn (Aufzucht: 82 Tage, Stückgewicht: 1,2 bis 1,4 kg)
- Label Rouge-Perlhuhn (Aufzucht: 94 Tage, Stückgewicht: 1,3 bis 1,6 kg).

60 Prozent der Perlhühner werden als klassisches Perlhuhn gezüchtet, knapp ein Drittel erhält das Gütesiegel Label Rouge und zehn Prozent der Produktion kommen als zertifiziertes Perlhuhn in den Handel.