

Fachinformation

GEFLÜGEL



RÄSTIKEN
FRISCHHANDEL
IHR REGIONALER FEINKOSTPARTNER

Herzlich Willkommen

zur Produktschulung /Fachinformation

zum Thema

„GEFLÜGEL“

von

Willi Bechter

**Ihr Geflügel-Spezialist
mit mehr als 40 Jahren Erfahrung in der Branche**



**VORARLBERGS
FRISCHLIEFERANT**
GEGRÜNDET 1984

Information: Kühl-Lagerung von Geflügelfleisch

Ihre Konsumenten wünschen sich beim Einkauf Geflügel- und Puten-Spezialitäten mit der größtmöglichen Frische.

Wir sind darauf spezialisiert, **frische** Geflügel- und Puten-Spezialitäten unter besten Bedingungen **frisch und gut gekühlt** zu unseren Kunden zu bringen. Das allein macht einen großen Teil der hervorragenden **Qualität** unserer Produkte aus.

Um die **Qualität** und **Frische** zu erhalten, ist für Geflügelfleisch besonders die **Lagertemperatur** wichtig.

Wissenschaftliche Untersuchungen zeigen die unterschiedliche Haltbarkeit von Frisch-Geflügelfleisch bei verschiedenen Lagertemperaturen auf:



Jedes Erwärmen **über +6°C** auch nur für wenige Stunden, verringert die Lagerdauer um **einen Tag!**

Sie sehen daraus, wie wichtig es ist, frisches Geflügelfleisch bei Lagertemperaturen **unter +2°C zu lagern.**

Beachten Sie deshalb auch ganz besonders die Temperatur Ihrer Kühlvitrine.

Eine Initiative von:

RÄSTIKEN
FRISCHHANDEL

Zum Aushang in Ihrem
Arbeitsraum

office@frischhandel.at
Tel 05552 62649
Fax 05552 62649-5

IHR FRISCHESPEZIALIST

DER ECHTE 24-H-SERVICE IN VORARLBERG!

von Montag bis Freitag

Geflügel-Bestellung bis spätestens 11.00 Uhr
Die schlachtfrische Ware wird bereits am nächsten Tag frisch angeliefert.

OHNE UNTERBRECHUNG DER KÜHLKETTE

Hier ist Geflügel besonders heikel.
Wir arbeiten zwischen 0 und 2 °C.

Wissen wo's herkommt!



*frisches Geflügel
direkt vom Bauern
100 % aus Österreich*

*Ehrlich!
vom Ei bis in den Kühlraum*

HÜHNER - MAST IN ÖSTERREICH

Eine wichtige Information vorweg:

Legehuhn ≠ Masthuhn

Das sog. „Aussexen“ gibt es bei der Hühnermast nicht!

Die Küken werden NICHT nach Geschlecht aussortiert und auch NICHT geschreddert!

Eine wichtige Information vorweg:

Legehuhn ≠ Masthuhn



Infografik © Land schafft Leben 2020
Quelle: eigene Darstellung

HÜHNERMAST IN ZAHLEN

- ✓ Ca. 600 Mastbetriebe in Österreich
 - Davon sind ca. 20 % BIO-Betriebe (ca. 110 Betriebe)
 - 200 von den 600 Mastbetrieben sind bei WECH unter Vertrag.
- ✓ Österreich versorgt sich zu 83 % selbst mit Hühnerfleisch.
 - Ein Hühnermäster hält im Schnitt 20.000 – 25.000 Hühner (bäuerliche Familienbetriebe)
 - Größere Betriebe mit 40.000 Tieren zählen zu den größeren
 - Im internationalen Vergleich eher überschaubar (100.000 Tiere und mehr)
- ✓ Die österreichische Gesetzeslage im Tierschutz ist strenger als die EU-Vorschriften
 - Max. Besatzdichte in Österreich: 30 kg / m² (vgl. EU: 42 kg / m²)

AUFZUCHT UND FUTTER

Bereits seit den 1950er Jahren werden die Hühnerrassen in „Legehennen“ und „Masthühner“ unterschieden. Die Rassennutzung ist im Altersvergleich deutlich zu erkennen (siehe Bild):

In der Hühnermast findet man fast ausschließlich die Rasse ROSS 308.

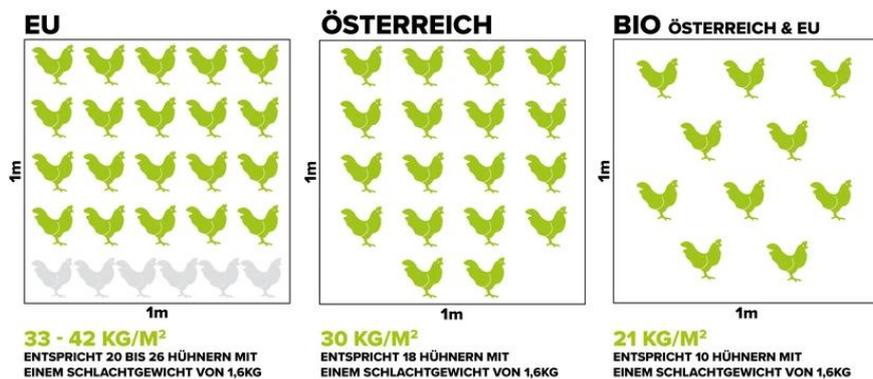
Es gibt aber auch sog. „Hybridrassen“ bzw. Zweinutzungsrasen.

Auch wenn die Masthühner oft in der Kritik stehen, sie würden zu schnell wachsen, achten die Schlachthöfe sehr auf Tiergesundheit. So werden die Tiere auf blaue Flecken, Knochenbrüche und Fußballenverletzungen kontrolliert und unter Umständen beanstandet.



- ✓ Es gibt ca. 80 Elterntierbetriebe in Österreich
- ✓ Futtermittelverhältnis 1 : 1,6 → 1,6 kg Futter für 1 kg Gewichtszunahme
 - Vgl. BIO: 1 : 2,5
- ✓ Mais und Weizen machen den 60 – 70 % des Masthühnerfutters aus.
 - AMA fordert 50 % Maisanteil → gelbfleischiges Hühnerfleisch
- ✓ Ein Huhn braucht ca. 4-5 Wochen bis zur Schlachtreife

HÜHNER PRO QUADRATMETER



 Infografik © Land schafft Leben 2020
Quelle: EU Richtlinie Mindestvorschrift zum Schutz von Masthühnern, Tierhaltungsverordnung, EU-Bio-Richtlinie

TIERGESUNDHEIT, HYGIENE

- ✓ Keine Eingriffe am Masthuhn
 - Kein Kupieren der Schnäbel
 - Keine Kastration
 - Kein Schreddern
- ✓ Medikamentengabe nur im Krankheitsfall
- ✓ Jede Partie wird vor der Schlachtung auf Salmonellen kontrolliert.
- ✓ KÜCHENHYGIENE und ERHITZEN wichtig!
 - Gekühlte Lagerung vom rohen Fleisch
 - Getrennt von anderen Lebensmitteln verarbeiten
 - Hände, Arbeitsfläche und Geschirr gründlich reinigen
 - Vor dem Verzehr vollständig durchgaren.

TRANSPORTIEREN, SCHLACHTEN, ZERLEGEN

- ✓ Ausstallen
Ein Stall wird meist unter 3 Partien ausgestallt. So entstehen verschiedene Schlachtgrößen und die größeren Tiere bekommen mehr Platz im Stall.
- ✓ Die Tiere werden nachts gefangen und zum Schlachthof transportiert, das verringert den Stress.
- ✓ Im Schlachthof kommen die Hühner zuerst in einen Warteraum, um nochmals zur Ruhe zu kommen.
- ✓ Betäubung durch CO₂
- ✓ Nach der Betäubung funktioniert das Schlachten und Zerlegen der Tiere teils maschinell oder in Handarbeit.

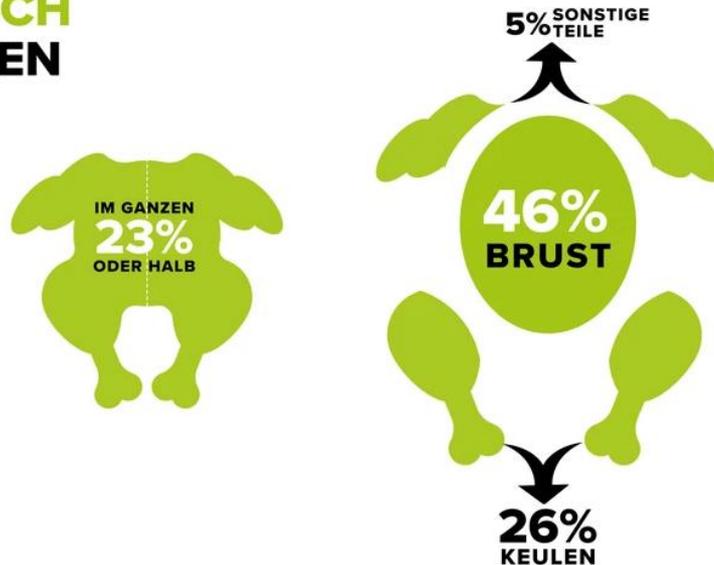
ANTEIL HÜHNERFLEISCH AM GEFLÜGEL IM LEBENSMITTELHANDEL



Infografik © Land schafft Leben 2020
Quelle: RollAMA Erhebung 2019

DAS HUHN GANZ ODER IN TEILEN??

NACHFRAGE NACH BRUSTFLEISCH AM GRÖSSTEN



Infografik © Land schafft Leben 2019
Quelle: ROLIAMA 2016

Das Huhn hat eine Brust, zwei Keulen und zwei Flügel. Die Teile sind aber nicht gleich beliebt – der Trend geht deutlich in Richtung Schnitzel/Filet. Das stellt die Produzenten vor große Herausforderungen.

Dank der Zusammenarbeit mit WECH ist es uns möglich,
Hühnerteile nach Bedarf anzubieten
und sind **nicht** verpflichtet, Filet und Keulen im **1:1 Verhältnis** anzubieten.



FRISCH VOM BAUERN - Unsere frischen Maishendl- und Bauernputen-Produkte kommen von unserem Partner Wech, der beliebtesten Geflügelmarke Österreich.

WECH ist ein rein österreichisches Traditionsunternehmen. Seit 1958 beschäftigt sich WECH mit Aufzucht, Schlachtung und Vertrieb von österreichischem Qualitätsgeflügel. WECH hat schon vor vielen Jahren erkannt, dass man sich als Marke nur mit herausragender Qualität gegenüber den immer zahlreicher auftretenden Billiganbietern aus dem Ausland langfristig behaupten kann. Daher wurden schon vor langer Zeit Kriterien eingeführt die heute als der gängige Standard für Qualität gelten. Beispiele sind die Bauernhof-Garantie, die Frische-Garantie und vor allem die Österreich-Garantie.

WECH hat schon sehr früh die Bedeutung von Biogeflügel erkannt und zählt heute zu den bedeutendsten Bioanbietern in Österreich. Durch ständige Investition in das Unternehmen ist WECH heute der wohl modernste Betrieb in Österreich.



Trotz der hohen technischen und hygienischen Qualitätsstandards hat sich aber die Unternehmensphilosophie seit der Gründerzeit praktisch nicht verändert. Bei WECH pflegt man nach wie vor eine respektvolle Partnerschaft mit den über 270 Geflügelbauern, dem Handel, den Mitarbeitern und vor allem den fast 2 Millionen Konsumenten, die zumindest einmal wöchentlich ein WECH Produkt genießen.

DIE WECH-GARANTIEEN

BAUERNHOFGARANTIE

Auf originalverpacktem WECH Geflügel mit Bauernhofgarantie sieht der Konsument, von welchem Bauernhof sein Fleisch stammt. Und wo es geschlachtet wurde.

FRISCHEGARANTIE

Geflügel, das am Morgen geschlachtet wird, wird am Abend und in der Nacht zu den Kunden geliefert und die Konsumenten haben es am nächsten Tag frisch im Verkaufsregal oder bereits am Teller.

ÖSTERREICHGARANTIE

WECH-Hendlbauern befinden sich in Österreich. Rund 80 % davon in Kärnten, an den Hängen der Sau- und Koralpe.

GENUSSGARANTIE

Das WECH-Futter ist streng kontrolliert und besteht nur aus Getreide, Maisschrot, Erbsen, Sonnenblumenkernen und Sojabohnen, mit Vitaminen und Spurenelementen angereichert. Tiermehle oder vorbeugende Gaben von Antibiotika sind absolut verpönt!

QUALITÄTSGARANTIE

WECH Geflügel gibt es entweder aus Bodenhaltung mit natürlichen Tages- und Nachtrhythmen, sauberem Quellwasser und kontrolliertem Futter oder als Bioqualität mit entsprechendem Auslauf. WECH ist Österreichs größter Produzent von Bio-Geflügel. Alle WECH-Betriebe sind nach dem International Food Standard (higher level) zertifiziert.



GENTECHNIKFREIE HERSTELLUNG

Vorreiter bei der gentechnikfreien Fütterung – erkennbar am Kontrollzeichen „Ohne Gentechnik hergestellt“

Bei diesem Siegel handelt es sich um Europas erstes Kontrollzeichen für gentechnikfrei erzeugte Lebensmittel. Vergeben wird es von der ARGE Gentechnik-frei, einer Plattform aus Lebensmittelherstellern, Lebensmittelhandel, Bauernverbänden, Umwelt- und Konsumentenschutzorganisationen. Mehr als 1.650 Produkte – von Milch und Milchprodukten über Eier, Brot- und Backwaren, Sojaprodukte, Öle, Cerealien und Getränke – führen bereits das grüne Kontrollzeichen. Voraussetzung für die Vergabe des Kontrollzeichens sind die Einhaltung der Richtlinie „Gentechnik-freie Produktion“ im Österreichischen Lebensmittel-Codex sowie die regelmäßige Überprüfung und Zertifizierung durch externe Kontrollstellen. Mehr Infos auf www.gentechnikfrei.at



DOWNLOADS:

[Zertifikat Gentechnikfrei WECH-Kärntner Truthahn 2021](#)

[Zertifikat Gentechnikfrei WECH Geflügel 2021](#)

AMA ZERTIFIKAT

Das AMA-Gütesiegel garantiert unabhängig kontrollierte Lebensmittel, die überdurchschnittliche Qualitätskriterien erfüllen und deren Herkunft einfach nachvollziehbar ist. Deshalb gelten für jedes AMA-Gütesiegel-Produkt Qualitätsanforderungen, die über die gesetzlichen Bestimmungen hinaus gehen und mit objektiven Methoden geprüft werden. Die Kontrollen werden auf allen Stufen der Produktion und Weiterverarbeitung bis ins Geschäft durchgeführt. Neben den ständigen Eigenkontrollen der Betriebe kommt es zu regelmäßigen Kontrollen unabhängiger und spezialisierter Prüfer. Derzeit trägt nur Putenfleisch von WECH und PÖTTELSDORFER das AMA-Gütesiegel und ist damit zu 100% österreichisch.

IFS-STANDARD

Höchste Auszeichnung in der Lebensmittelindustrie

IFS Standard bedeutet Qualität und Produktsicherheit auf hohem internationalen Niveau! WECH ist seit 2004 auf höchstem Niveau „higher level“ zertifiziert.

Mit dem IFS-Standard bietet der Lebensmittelhandel einen einheitlichen Standard für die Lieferanten. Ausgangspunkt für den Standard ist die Global Food Safety Initiative, die im Jahr 2000 zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit durch den Wirtschaftsverband CIES gegründet wurde. Ziel war die Festlegung internationaler Sicherheitsstandards für Unternehmen, die den Handel beliefern. Zu diesem Zweck wurden Schlüsselkriterien zusammengestellt, an denen Lebensmittelsicherheitsstandards gemessen werden können und es wurde die Grundlage für eine zentrale Anerkennung solcher Standards geschaffen.

Der Anforderungskatalog des International Food Standard (IFS) gliedert sich in 5 Hauptpunkte:

- Anforderung an das Qualitätsmanagementsystem
- Verantwortlichkeit der Organisationsleitung
- Ressourcenmanagement
- Herstellungsprozess
- Messungen, Analysen und Verbesserungen

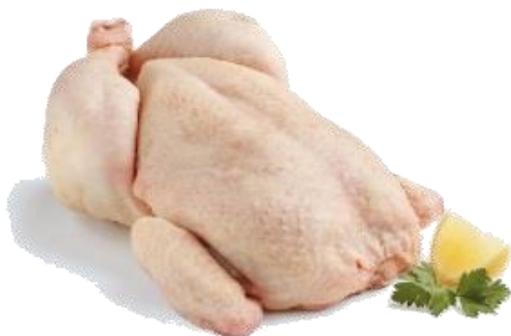
BIO-ZERTIFIKAT

Die Bio-Kontrollstelle der SGS Austria Control führt in unserem Hause seit 4.10.2002 Zertifizierungs- kontrollen durch.

Bei den mehrmals jährlichen Kontrollen werden die Forderungen (Geltungsbereich Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung von Truthühner und Geflügelfleisch) gemäß [Verordnung \(EWG\) Nr. 2092/91](#) über den ökologischen Landbau idgF sowie [Österreichischer Lebensmittelcodex](#) Kapitel III/A8 idgF erfüllt und der Betrieb ist berechtigt, seine Bioprodukte in Übereinstimmung mit den oben genannten Richtlinien in Verkehr zu bringen.

Frische Maishühner aus Österreich

- ✓ 100 % Österreich
- ✓ Aufzucht bei über 200 Geflügelbauern
(Ein Drittel der 600 öst. Geflügelbauern sind bei WECH unter Vertrag)
- ✓ der Geflügelbauer ist auf jeder Tasse angeführt
- ✓ viel Licht, frisches Quellwasser, reine Bergluft
- ✓ hochwertiges Mais-Futter („gelbe Ware“)
- ✓ kein vorbeugender Einsatz von Antibiotika
- ✓ gentechnikfrei



Teilstücke des Huhns



**Ganzes Huhn,
bratfertig**
mit Innereien im
Säckchen
grillfertig
ohne Innereien



**Huhn
halbiert**

halbiertes Huhn
mit Haut und Bein



Grillteller
natur oder gewürzt
zerteiltes Huhn
Unterkeulen
Oberkeulen
Flügel
mit Haut und Bein



Backhendelteile

gevierteltes Huhn
2 Keulenteile
2 Brustteile
ohne Haut
Ideal zum Panieren



Brust
Brust im Ganzen
mit Haut
mit Bein



**Filet
„Butterfly“**

Brust im Ganzen
ohne Haut
ohne Bein



**Filet
„Supreme“**

Brust halbiert
mit erstem
Flügelglied
mit Haut



**Filet
„mit Haut“**

Brust halbiert
ohne Bein
mit Haut



**Hühner-Filet
„halbe“**

Brust halbiert
ohne Haut
ohne Bein



**Innenfilet
„Mini-Filet“**

ausgelöstes Innenfilet
aus dem Filet



**Keule
ganz**
rechts oder links
mit Haut
mit Bein



**Keule
ausgelöst**
rechts oder links
mit Haut
ohne Bein



**Keule
ausgelöst und
abgezogen**

rechts oder links
ohne Haut
ohne Bein



Unter-Keule

rechts oder links
mit Haut
mit Bein



Ober-Keule

rechts oder links
mit Haut
mit Bein



Ober-Keulen-Filet

rechts oder links
ohne Haut
ohne Bein



Flügel

ohne Spitze
mit Haut
mit Bein



Karkassen

Hühner-Knochen



Leber



Herzen

ohne Spitze
mit Haut
mit Bein



Mägen



Hälse

„Gurgel“



Geschnetzeltes

aus Brustfleisch



Geschnetzeltes

aus Keulenfleisch



Filet-Schnitzel

dünn geschnitten



Faschiertes

aus Keulenfleisch



Sate – Spieße

Hühnerinnenfilet



Hühnerspieße

handgesteckt



Vielseitige Verwendung



Ganzes Huhn

ideal zum Grillen
oder Braten
gewürzt oder natur
als Suppenhuhn



Huhn halbiert

ideal zum Grillen oder
Braten
gewürzt oder natur
als Suppenhuhn



Grillteller natur oder gewürzt

ideal zum Grillen



Backhendlteile

ohne Haut, daher ideal
zum Panieren als
klassisches Backhendl



Brust

zum Braten
Besonders
Geschmackvoll durch
die Haut



Filet „Butterfly“

ideal zum Befüllen
(Rouladen etc.)



Filet „Supreme“

besonders in der
gehobenen
Gastronomie



Filet „mit Haut“

zum Braten
Besonders
Geschmackvoll durch
die Haut



Hühner-Filet „halbe“

als Filet, Schnitzel,
Medaillon, für
Geschnetzeltes



Innenfilet „Mini-Filet“

ideal für Spieße,
panierte Filetspitzen,
Chickenfingers



Keule ganz

ideal zum Grillen
oder Braten
gewürzt oder
mariniert



Keule ausgelöst

ideal zum Braten



Keule ausgelöst und abgezogen

ideal für Keulen-
Geschnetzeltes, als
Backhendlteil



Unter-Keule

ideal zum Grillen oder
Braten
gewürzt oder mariniert
Super für Kinder



Ober-Keule

ideal zum Grillen
oder Braten
gewürzt oder
mariniert



Ober-Keulen-Filet

ideal für Keulen-
Geschnetzeltes, als
Backhendlteil



Sate – Spieße

Hühnerinnenfilet



Hühnerspieße

handgesteckt



Flügel

ideal zum Grillen
oder Braten
gewürzt oder
mariniert



Karkassen

ideal für Saucen oder
Suppen



Leber

Klassische
Lebergerichte



Herzen

Klassischerweise in der
Suppe (Ostösterreich)
oder als Tierfutter



Mägen

Klassischerweise in
der Suppe
(Ostösterreich) oder
als Tierfutter



Hälse

Klassisch in der Suppe
oder als Tierfutter

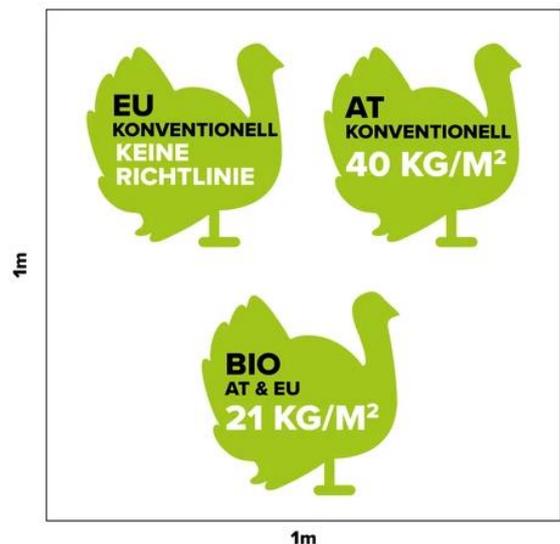
**Huhn und Putenfleisch ist eine der hochwertigsten Quellen für Eiweiß.
Daneben enthält es reichlich Eisen, Zink, Kalium und B-Vitamine**

PUTENMAST IN ÖSTERREICH



- ✓ Ca. 165 Mastbetriebe in Österreich
 - Davon sind ca. 20 % BIO-Betriebe (ca. 35 Betriebe)
- ✓ Österreichisches Putenfleisch ist recht rar und vielen Konsumenten zu teuer
 - Ein Puten hält im Schnitt 10.000 Puten
 - Nur wenige Betriebe mit bis zu 25.000 Tieren zählen zu den größeren
- ✓ Die österreichische Gesetzeslage im Tierschutz ist strenger als die EU-Vorschriften
 - Max. Besatzdichte in Österreich: 40 kg / m² (**vgl. EU: keine Vorschriften**)

**UNTERSCHIEDLICH
VIEL PLATZ
FÜR PUTEN IN DER EU**



✓  Infografik © Land schafft Leben 2020
Quelle: European Commission & Tierhaltungsverordnung

AUFZUCHT UND FUTTER

- ✓ Es gibt keine Elterntierbetriebe in Österreich
- ✓ Nur 1 einzige Brüterei in ganz Österreich
 - Der Großteil der Küken wird ins Ausland exportiert
 - Fütterung: 50 kg Futter für eine 20 kg Pute
- ✓ Eine Pute braucht ca. 20 Wochen bis zur Schlachtreife
- ✓ Die Tiere werden in gemischten Herden gehalten und kurz vor der Geschlechtsreife getrennt.

GESCHLÜPFTE PUTENKÜKEN IN ÖSTERREICH



 Infografik © Land schafft Leben 2020
Quelle: Brüterei Miko, 2020

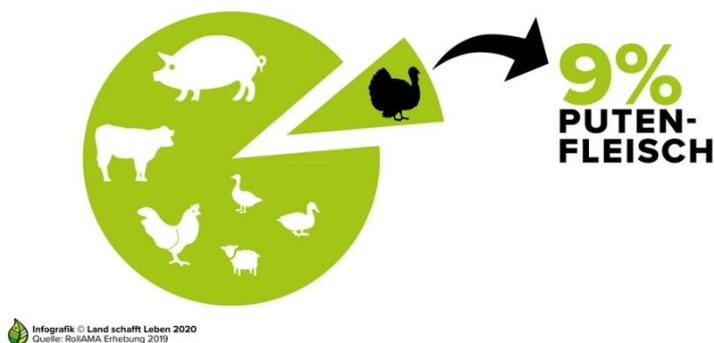
TIERGESUNDHEIT

- ✓ Keine Eingriffe am Masthuhn
 - Keine Kastration
 - Kein Schreddern
- ✓ Medikamentengabe nur im Krankheitsfall
- ✓ Jede Partie wird vor der Schlachtung vom Tierarzt kontrolliert.

TRANSPORTIEREN, SCHLACHTEN, ZERLEGEN

- ✓ Ausstallen
Aus einem Stall werden zuerst die weiblichen Tiere herausortiert. Die Männlichen leben etwas länger.
- ✓ Die Tiere werden nachts gefangen und zum Schlachthof transportiert, das verringert den Stress.
- ✓ Im Schlachthof kommen die Puten zuerst in einen Warteraum, um nochmals zur Ruhe zu kommen.
- ✓ Betäubung durch CO₂
In Österreich wird mit CO₂ betäubt. Dies gilt weltweit als richtungsgebend. Die Betäubung mittels Strom wird stark hinterfragt.
- ✓ Nach der Betäubung funktioniert das Schlachten und Zerlegen der Tiere teils maschinell oder in Handarbeit.

ANTEIL PUTENFLEISCH IM SUPERMART

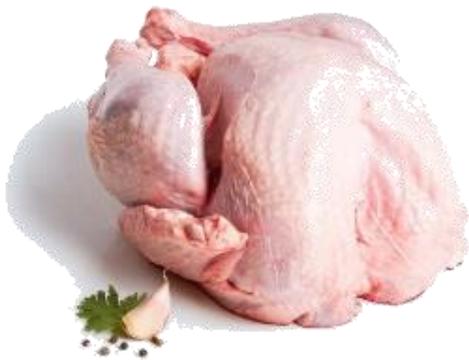


Dank der Zusammenarbeit mit WECH ist es uns möglich,
PUTEN und PUTENTEILE
aus ÖSTERREICH
anzubieten. WECH ist aktuell der einzige größere Putenproduzent in
Österreich.



Frische Bauernpute aus Österreich

- ✓ 100 % Österreich
- ✓ Aufzucht ausschließlich bei Vertragsbauern
- ✓ der Geflügelbauer ist auf jeder Packung angeführt
- ✓ viel Licht, frisches Quellwasser, reine Bergluft
- ✓ kein vorbeugender Einsatz von Antibiotika



Teilstücke der Pute



Ganze Pute

ohne Innereien



Putenbrust, männlich

ausgelöste Putenbrust



Puten-Innenfilet „Princess-Filet“

Innenfilet aus der Putenbrust



Puten-Oberkeule

mit Haut
mit Bein



Puten-Oberkeule, ausgelöst

mit Haut
ohne Bein



Puten-Oberkeule, Filet

ohne Haut
ohne Bein



Puten-Hälse

„Gurgel“



Puten-Leber



Puten-Schnitzel

aus der Brust
geschnitten



Puten-Rollbraten

aus der Keule



Puten-Geschnetzeltes

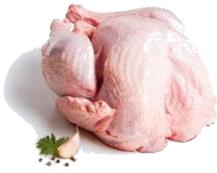
aus der Brust
geschnitten



Puten-Ragout

aus der Keule
geschnitten

Vielseitige Verwendung



Ganze Pute

zum Befüllen und Braten

besonders an den
Festtagen



Putenbrust, männlich

zum Schneiden von
Schnitzeln oder
Weiterverarbeitung



Puten-Innenfilet „Princess-Filet“

für Medaillons



Puten-Oberkeule

zum Grillen oder Braten
gewürzt oder mariniert



Puten-Oberkeule, ausgelöst

zum Grillen oder Braten
gewürzt oder mariniert



Puten-Oberkeule, Filet

zum Panieren oder für
Geschnetzeltes



Puten-Hälse

als Tierfutter



Puten-Leber

für klassische Leber-
Gerichte

Hühnerfleisch ist weltweit und in allen Religionen

dass meist verzehrteste Fleisch.

Von zart und leicht, bis hin zu herzhaft ist Geflügel einfach zuzubereiten.

BELIEBTES SONDERGEFLÜGEL



franz. Flugenten-Filet weiblich, mit Haut

170 – 230 g / Stk
2 Stück vac.

Saisonal



Barbarieenten-Filet

weiblich, mit Haut

170 – 230 g / Stk
5 kg / Karton

männlich, mit Haut

300 – 400 g / Stk
5 kg / Karton



Barbarieenten-Keule sauber zugeputzt

5 kg / Karton



Fasan, ganz

ca. 900 g / Stück



In der Wild-Saison auch frisch aus Österreich verfügbar



Fasanen-Brustfilet

60 – 90 g / Stück
1 kg / Pkg
ca. 5 kg / Karton



In der Wild-Saison auch frisch aus Österreich verfügbar



Stubenküken aus Frankreich

70 – 100 g / Stück
48 Stück / Karton

Saisonal



öst. Bauernente frisch, ganz

ca. 3.5 kg vac.

Saisonal



öst. Weidegans frisch, ganz

ca. 5 kg vac.

Saisonal



öst. Wachteln ganz

4 Stück / Pkg

Saisonal auch frisch erhältlich

Viele weitere Sondergeflügel-Artikel auf Anfrage

PROFITIEREN SIE VON UNSERER EINZIGARTIGEN LOGISTIK!

Wir sind von Montag bis Freitag gekühlt in Vorarlberg unterwegs.

Unsere Kühlflotte ist in ganz Vorarlberg unterwegs. Wir beliefern selbstständige Kaufleute, Metzger und Gastronomen regelmäßig mit frischer Ware - auch die Seitentäler.

Unsere Philosophie

Qualität, Frische, Kompetenz, Innovation und Service verbinden!
Und das machen wir "g'hörig"! So wie es die Kunden von uns erwarten!



Sie haben Spezialitäten, die Sie auch gerne anderen anbieten möchten?

Sie produzieren hervorragende Lebensmittel und möchten sie gerne weiterverkaufen. Wir verbinden regionale Produzenten, die Logistik und den Wiederverkäufer.

Wählen Sie aus zwei Möglichkeiten

- ✓ **Logistik – Partnerschaft**
Für einen fairen Logistikbeitrag holen wir Ihre Ware ab und stellen sie an Geschäfte zu.
Sie wickeln Ihre Bestellungen selbst ab und wir kümmern uns um die Lieferung.

- ✓ **Großhandels – Partnerschaft**
Wir nehmen Ihre Produkte in unser Sortiment auf und erledigen sämtliche Schritte von der Auftragsabwicklung, Bestellung bis hin zur Auslieferung. Profitieren Sie hier zudem von unserem Stammkunden-Stock.

Wir beraten Sie gerne!

**Wir freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit
und sind bei Fragen immer gerne für sie da!**

„Rätikon“-Frischhandel
Regionaler Feinkostpartner
Bechter Willibert e.U.
Illstrasse 32
6706 BÜRS
Österreich

Ihr „Rätikon“-Frischhandel Team:
Bechter Willi sen., Inhaber
Bechter Nico ppa., Geschäftsführung

T +43 5552 62649
F +43 5552 62649 5
M office@frischhandel.at
H www.frischhandel.at



Quellenangaben:

www.wech.at
www.landschaftleben.at/lebensmittel/huhn
www.landschaftleben.at/lebensmittel/pute
Archiv Rätikon Frischhandel