

# Geflügel «des Landes» – zart, aromatisch und aus freier Aufzucht



Drei Fragen an Jean-Francis Planté, Präsident Volailles d'Albret und verantwortlich für den Produktionsbetrieb «des Landes».

**Wieso ist das Geflügel der Association volailles fermières des Landes so beliebt?**

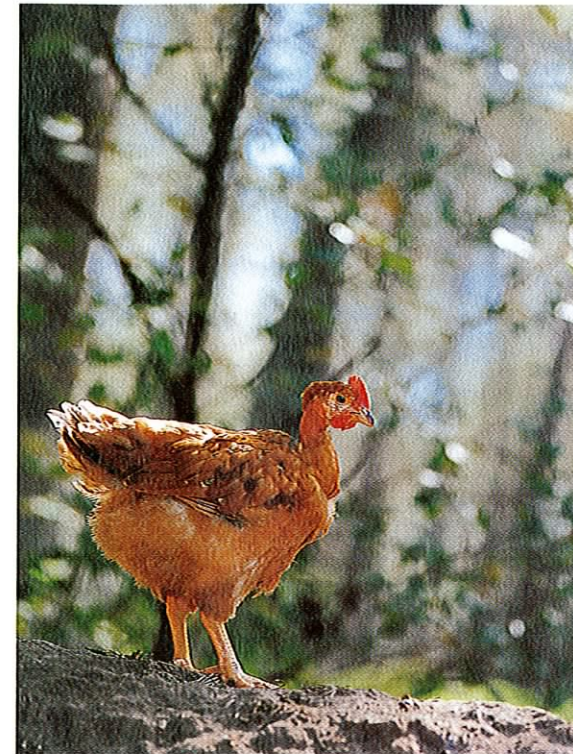
«Das Fleisch ist sehr zart und saftig. Aber trotzdem bissfest und von einem ausgezeichneten Aroma.»

**Welches sind die Qualitätsmerkmale von Poulets «des Landes»?**

«Die kontrollierte Zucht nach strengen Regeln, wozu auch der freie Auslauf und die reglementierte Fütterung gehören, sowie alle anderen Bestimmungen des «Label rouge», die denen von Coop Naturaplan entsprechen.»

**Wie viele Geflügel-farmer sind unter dem Label «des Landes» zusammengeschlossen?**

«Generell 800 Geflügelfarmen in der Region sowie zusätzlich noch 250 Betriebe aus dem Département.»



Die Aquitaine im Südwesten Frankreichs, zwischen Loire, Zentralmassiv, Pyrenäen und Atlantischem Ozean gelegen, ist ein Feinschmeckerparadies. Die Region, die die Départements Dordogne, Gironde, Landes, Let-et-Garonne und Pyrénées-Atlantiques mit der Hauptstadt Bordeaux umfasst, hat viel zu bieten. Zum Beispiel ausgezeichnetes Geflügel, das in den «des Landes», dem grössten zusammenhängenden Waldgebiet Frankreichs, gezüchtet wird.

In den sandigen Pinienwäldern, stark durch die Nähe des Meeres geprägt, findet das Federvieh einen wunderbaren Lebensraum: Die mittlere Jahrestemperatur liegt bei 12 Grad, das Sommermittel bei 20 Grad, während die Winter äusserst mild sind.

Seit 1964 hat sich die Genossenschaft Geflügel «des Landes» der Geflügelzucht verschrieben. Ihr Hauptzweck sind die Durchführung und die Überwachung, die Behandlung, die Verarbeitung, die Haltbarmachung und der Verkauf von Geflügelprodukten, welche bei Coop unter der Marke «des Landes» als Poulet, Pouletschnitzel und Pouletbrust suprême verkauft wer-

den. «Des Landes» ist ein Gütesiegel, das einem hohen Qualitätsanspruch gleichzusetzen ist.

Das zarte und bissfeste Fleisch der Rasse Siebenbürger Nackthals-Hühner ist besonders aromatisch, da ihre Leibspeise zur Hauptsache Pinienkerne und der wild wachsende Farn sind. Sie leben völlig frei – ohne



Gehege und Zäune – und können vor Wind und Wetter in fahrbaren Ställen Zuflucht finden. Sie schätzen den sandigen Boden in den ausgedehnten Pinienwäldern, wo sie nach Herzenslust gackern, scharren und picken können. Die Siebenbürger Nackthals-Hühner sind eine alte Rasse. Sehr robust, lebhafter als andere Artgenossen und speziell gut im Fleisch. Sie werden schwerer gemästet und sind beim Schlachten 82 Tage alt und zwischen 1300 und 1500 Gramm schwer, was sich ebenfalls positiv in der Qualität niederschlägt. Und nach den natürlichen Feinden des Geflügels befragt, sagt ein Farmer, der die Genossenschaft «des Landes» beliefert: «Der Fuchs oder die Raubvögel sind kein grosses Problem und bescheren uns weniger Verluste als der Mensch, der sich doch ab und zu als Hühnerdieb entlarvt.»

Siebenbürger Nackthals-Hühner liefern das wunderbare Fleisch, beispielsweise für Pouletschnitzel und Pouletbrust suprême der Marke «des Landes». Eine Delikatesse, die in der Aquitaine, im Südwesten Frankreichs, frei lebt und dort gezüchtet wird.