VOM
POULET

Alles Wissenswerte über die Produktion und Verarbeitung von Schweizer Pouletfleisch.



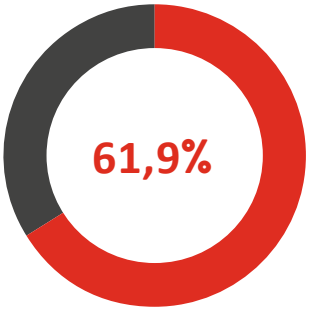
FEINE ONLINE REZEPTE

DIE SCHWEIZER GEFLÜGELHALTUNG

Eier und Fleisch

In der Geflügelzucht wird zwischen Legelinien für die Eier und den Linien für die Fleischproduktion unterschieden. Früher hielten die Bauern dafür Rassen mit Namen wie «Weisse Leghorn» oder «Appenzeller Barthuhn». Heute arbeiten die Profis mit Kreuzungstieren, sogenannten Hybriden. Trotz Betrieben mit grösseren Tierbeständen – im Gegensatz zur EU sind in der Schweiz die Maximalbestände pro Betrieb gesetzlich geregelt – gibt es nach wie vor auf vielen Bauernbetrieben Hühner zur Selbstversorgung und zur Direktvermarktung.

Anteil Inlandproduktion 2025



Quelle: Proviande

Weitere Zahlen zur Inlandproduktion:
bfs.admin.ch

Das Wichtigste im Überblick.

- Schweizer Geflügelfleisch ist vielseitig verwendbar, zart und leicht verdaulich.
- Es enthält viel wertvolles Eiweiss, Vitamin B und Magnesium, aber nur wenig Fett und Cholesterin.
- Das Futter für das Schweizer Geflügel ist GVO-frei. Tiermehl, Hormone und Antibiotika zur Leistungssteigerung sind in der Schweiz verboten.
- Die Schweiz hat das strengste Tiertransportgesetz und eines der strengsten Tierschutzgesetze weltweit.

VOM POULET

Alles Wissenswerte über die Produktion und Verarbeitung von Schweizer Pouletfleisch.



Schweizer Qualität: Sicherheit für den Konsumenten

Das Geflügelfleisch bereichert den Speisezettel der Menschen seit Jahrtausenden und auch im Speiseplan der Schweizer Bevölkerung nimmt das Poulet einen immer wichtigeren Platz ein.

Die Schweizer Geflügelproduzenten sind sich der hohen Erwartungen der Konsumenten bewusst. Sie sorgen fachkundig für ihre Tiere und ziehen diese in tierfreundlichen Ställen auf. Die Schweizer Haltebedingungen für Geflügel gehören weltweit zu den strengsten. Die Geflügelställe sind auf Landwirtschaftsbetrieben mit eigenem Land und verschiedenen Betriebszweigen angesiedelt.

Die kurzen Transportwege zu den Verarbeitungsbetrieben schonen die Tiere und die Umwelt. Zudem kann so das zarte Fleisch täglich frisch verarbeitet werden.

Nutztierbestände der Landwirtschaftsbetriebe 2025

37,8%
Zucht-, Lege- und Junghennen:
5 070 234



62,2%
Mastpoulets:
8 330 022

Quelle: BFS, landwirtschaftliche Strukturerhebung 2026

Das Wohl der Tiere als Leitgedanke

Rund 1000 Schweizer Landwirte – Mitglieder der Schweizer Geflügelproduzenten SGP – ziehen Poulets auf: entweder Standard-Poulets für die in der Schweiz übliche, besonders tierfreundliche Stallhaltung mit Wintergarten oder langsamer wachsende Poulets, die sich für die Integrierte Produktion (IP-Suisse) mit Weideauslauf eignen. Alle Tiere profitieren von Tageslicht in den Ställen und von einem natürlichen Tag-Nacht-Rhythmus. Die Tiere werden in Bodenhaltung auf Stroh oder Hobelspänen gehalten. Sie können sich im Stall frei bewegen, picken und scharren.

In der besonders tierfreundlichen Stallhaltung stehen ihnen zudem erhöhte Sitzgelegenheiten zum Ruhen zur Verfügung. Abhängig vom Alter können sie täglich einen geschützten Aussenklimabereich oder Wintergarten benützen – für den Auslauf an die frische Luft und zum Staubbaden.

Die Anzahl Tiere pro Betrieb ist in der Schweiz verbindlich geregelt. Diese sowie die Besatzdichte werden durch die zuständigen Stellen kontrolliert.

VOM
POULET

Alles Wissenswerte über die Produktion und Verarbeitung von Schweizer Pouletfleisch.

Haltungsformen in der Schweiz

Geflügel wird in der Schweiz in verschiedenen Haltungsformen aufgezogen:

- Produktion nach Schweizer Tierschutzgesetzgebung (Bodenhaltung ohne Wintergarten)
- «Besonders tierfreundliche Stallhaltung», BTS (zusätzlich mit geschütztem Aussenklimabereich und erhöhten Sitzgelegenheiten im Stall), was heute dem Standard in der Pouletproduktion entspricht
- «Regelmässiger Auslauf im Freien», RAUS (zusätzlich mit Auslauf auf die Weide)
- Biohaltung (zusätzlich zu RAUS mit kleineren Herdeneinheiten in mobilen Ställen, Verfütterung von Biofutter und Bioanerkennung des gesamten Betriebes)

Jedem Produzenten ist es ein Anliegen, dass
- das Wohlbefinden der Tiere sichergestellt ist,
- die Hygiene im Stall gewährleistet ist (dies ist Voraussetzung für die Gesundheit der Tiere und die Qualität des Lebensmittels),
- die Auflagen in den Bereichen Tierschutz, Umweltschutz, Gewässerschutz und Luft- reinhaltung eingehalten werden.

Das Geflügel stellt hohe Anforderungen an Temperatur und Luftqualität im Stall. Moderne Steuerungseinrichtungen helfen, das Klima für das Wohlbefinden der Tiere genau zu regulieren. Ausserdem sind alle Ställe mit Fenstern ausgerüstet und verfügen somit über Tageslicht, denn die Aktivität der Tiere wird stark von der Lichtintensität bestimmt. Bei Dunkelheit sind sie völlig ruhig und schlafen.

Futter und Futterqualität

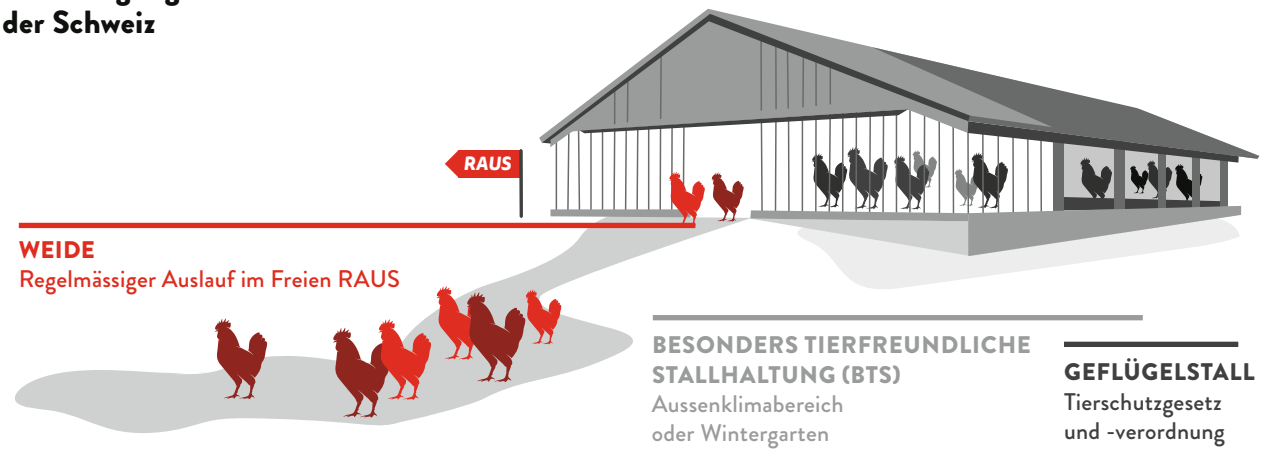
Qualität beginnt bei den Rohstoffen. Nur wenn das Futter einwandfrei ist, sind die Tiere gesund, leistungsfähig und liefern hochwertiges Fleisch. Deshalb legen die Schweizer Geflügelproduzenten grossen Wert auf das richtige Futter – ein Qualitätsmerkmal der Schweizer Poulets. Je nach Zuchtlinie, Alter oder Haltungsart wird es massgeschneidert zusammengesetzt. Eine hochwertige Futterzusammensetzung ist auch für die Umwelt wichtig, weil dank günstiger Futterverwertung weniger Mist anfällt.
In Sachen Lebensmittelsicherheit waren die Schweizer Geflügelproduzenten Pioniere: Bereits seit 1999 werden dem Futter keine antibiotischen Leistungsförderer mehr beigemischt. Die Geflügelproduzenten sind als Verwerter von inländischem Getreide wichtige Partner für die übrige Landwirtschaft.

Labels und Marken

Die Bedeutung der Labelproduktion in der schweizerischen Geflügelhaltung ist gross. Die meisten Verarbeitungsbetriebe produzieren ihr Geflügel unter verschiedenen Labels. Deren Auflagen an Tierhaltung, Fütterung und Fleischqualität gehen über die gesetzlichen Vorschriften hinaus.
Für zusätzliche Sicherheit sorgt SUISSE GARANTIE, die zertifizierte Schweizer Garantiemarke mit kontrolliertem Warenfluss.

Weitere Informationen zu den Labels:
labelinfo.ch und suissegarantie.ch
schweizer-gefluegel.ch

Haltebedingungen in der Schweiz



VOM
POULET

Alles Wissenswerte über die Produktion und Verarbeitung von Schweizer Pouletfleisch.



GEFLÜGELFLEISCH UND ERNÄHRUNG

Nährwertangaben

Geflügelfleisch ist leicht verdaulich und dank vorteilhafter Nährstoffzusammensetzung gesund. Es ist fettarm und reich an Eiweiss, hat einen hohen Gehalt an Vitamin B und Magnesium, aber nur wenig Cholesterin. Es geniesst in der modernen Ernährung einen hohen Stellenwert.

100 g essbarer Anteil	Pouletbrust (ohne Haut)	Pouletschenkel (mit Haut)	Pouletschenkel (ohne Haut)
Energie: Kalorien (kcal) / Joule (kJ)	107/456	164/683	134/563
Eiweiss (g)	24,6	17,9	19,7
Gesamtfett (g)	1,0	10,2	6,2
*Verhältnis der Fettsäurenanteile in Prozenten: SFA:MUFA:PUFA**	31:41:28	32:50:18	30:46:24

* SFA = gesättigte Fettsäuren
MUFA = einfach ungesättigte Fettsäuren
PUFA = mehrfach ungesättigte Fettsäuren

Quelle: Nährwerttabelle für Fleisch und Fleischwaren, Proviande

Sicherheit vom Stall bis auf den Teller

Damit die Konsumentinnen und Konsumenten Geflügelfleisch aus der Schweiz mit vollem Vertrauen geniessen können, erfüllen die Schweizer Geflügelproduzenten und die Verarbeitungsbetriebe seit Jahren höchste Qualitätsansprüche. Schweizer Pouletfleisch ist ein hochwertiges Naturprodukt. Die lückenlose Rückverfolgbarkeit gibt grösstmögliche Garantien zu Herkunft und Sicherheit.

Pro-Kopf-Verbrauch von Geflügelfleisch 2025



16,5 kg PRO KOPF

Quelle: Proviande



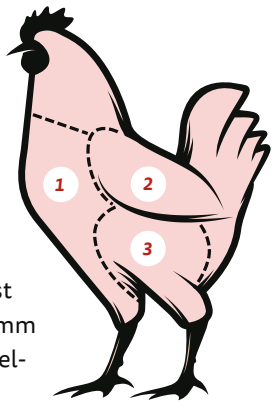
32,3% Geflügelfleisch

Gesamter Fleischverbrauch **67,7%**

VOM
POULET

Alles Wissenswerte über die Produktion und Verarbeitung von Schweizer Pouletfleisch.

FLEISCHSTÜCKE VOM POULET



Poulet ist der Sammelbegriff für das Brathuhn. Ob als ganzes Poulet oder in Form verschiedener Teilstücke – es handelt sich um ein sehr zartes, helles Flesich, das sich einfach zubereiten und äusserst vielseitig verwenden lässt. Ganze Grillpoulets gibt es in verschiedenen Grössen von 800 bis 1400 Gramm oder als kleinere, sogenannte Coquelets oder «Mitskratzerli» mit 450 bis 600 Gramm. Bei den Geflügelteilen gibt neben dem begehrten Brutsfleisch eine sehr grosse Viefalt von Teilstücken mit oder ohne Haut und Knochen.

Fleischstücke	Verwendungszwecke, Gerichte
Poulet ganz, Coquelet oder «Mistkratzerli» 	Ganze Poulets sind vielseitig zubereitbar. Sie eignen sich zum Braten, Grillieren, Schmoren und Pochieren.
Pouletbrust, Brustfilet Innen- oder Minifilet Geschnetzeltes 	Der Verwendung von Pouletbrust sind praktisch keine Grenzen gesetzt, die Geschmacksrichtung der Gerichte lässt sich beliebig variieren. Neben Geschnetzeltem ist die klassische Pouletbrust nach wie vor sehr beliebt.
Schenkel (mit Haut) Oberschenkel Unterschenkel Pouletflügeli Apéroflügeli/ Aileron 	Geflügelteile sind praktisch, schnell zubereitet und preisgünstig. Zum Beispiel würzige Apéroflügeli für jeden Anlass oder goldbraune Pouletschenkel als Klassiker vom Grill. Aber auch in der Pfanne und im Backofen lassen sich mit diesen Teilen herrliche Menüs zubereiten.

VOM
POULET

Alles Wissenswerte über die Produktion und Verarbeitung von Schweizer Pouletfleisch.

DE, 04/2026

Sicher geniessen

Rohes Geflügel und Fleisch können von Natur aus mit Keimen belastet sein. Wer jedoch die nachfolgenden vier einfachen Grundregeln im Umgang mit Lebensmitteln beachtet, kann gefahrlos geniessen.

Richtig kühlen



Lagern Sie rohes Geflügel und Fleisch immer im Kühlschrank bei Temperaturen unter 5 °C und frieren Sie einmal aufgetaute Lebensmittel nicht wieder ein.

Richtig waschen



Waschen Sie die Hände vor und nach dem Zubereiten von Fleisch und Geflügel gründlich mit Seife und reinigen Sie alle Arbeitsflächen und Küchenutensilien nach jedem Verarbeitungsschritt sorgfältig mit heissem Wasser und Seife.

Richtig trennen



Trennen Sie bereits gekochte Speisen immer von rohen Lebensmitteln und verwenden Sie die Reste von Fleischmarinaden nie für Rohspeisen. Benutzen Sie bei der Zubereitung separate Schneidebretter, Küchenutensilien und Teller für Lebensmittel, die gekocht, und für solche, die roh gegessen werden (2-Teller- Prinzip, z.B. bei Fondue chinoise).

Richtig erhitzen



Erhitzen Sie Geflügel und Fleisch vor dem Genuss auf mindestens 70 °C, ebenso bereits gekochte Lebensmittel beim erneuten Aufwärmen.

sichergeniessen.ch

Für weitere Auskünfte rund ums Poulet

Schweizer Geflügelproduzentenverband (SGP)
Flühlenberg 723
CH-3452 Grünenmatt

Tel. +41 (0)34 461 60 75
info@schweizer-gefluegel.ch
schweizer-gefluegel.ch / sgp-aspv.ch

Schweizer Geflügelproduzenten
Association Suisse des Producteurs de Volaille

Für weitere Auskünfte rund ums Fleisch

Proviande
«Schweizer Fleisch»
Postfach
CH-3001 Bern

Tel. +41 (0)31 309 41 11
info@proviande.ch
schweizerfleisch.ch

Schweiz. Natürlich. SUISSE GARANTIE

Achten Sie beim Einkauf auf die Herkunft, denn Schweizer Fleisch ist nachhaltiger als importiertes. Viele gute gründe für Schweizer Fleisch finden Sie unter ***schweizerfleisch.ch***

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.