DECKER'S FREILAND GEFLÜGEL

Ab sofort erwartet Sie in der Bedienungstheke neben **Strohschwein** und **Bio Weiderind** im Bereich Geflügel das neue Label **„Decker´s Geflügel“**. Es bietet eine absolut außergewöhnliche Warenqualität gepaart mit hohen artgerechten Ansprüchen. Die Ware trägt das Gütesiegel **„Label Rouge“**. In verschiedenen Erzeugerbetrieben nahe Straßburg im Elsass wird das Geflügel langsam, schonend und mit viel Freilauf aufgezogen. **Die schonende und artgerechte Haltung garantiert Ihnen ein einzigartiges Geschmackserlebnis.**

ZUBEREITUNGSHINWEIS

Die Freilandhähnchen haben mehr Auslauf, sind also **„muskulöser“** und älter, da ihnen mehr Zeit zum Heranwachsen gegeben wird. Das Fleisch ist deshalb fester, enthält mehr Protein und weniger Fett als herkömmlich gezüchtetes Geflügel. Es sollte langsam gegart werden und nicht dauerhaft zu hohen Temperaturen ausgesetzt sein. **Die Garzeit der Decker’s Freiland Geflügel Produkte ist dadurch etwas länger zu kalkulieren.** Wir empfehlen das Fleisch ähnlich einem Rumpsteak nach dem Braten noch kurz ruhen zu lassen, damit sich der Saft sammeln kann.

Decker's Frische center

Oppenau • Oberkirch • Appenweier
Zusenhofen • Urloffen • www.deckers.de

77728 Oppenau
Straßburger Str. 72
Tel.: +49 (0) 7804 . 15 00

77704 Oberkirch
Appenweierer Str. 42
Tel.: +49 (0) 7802 . 92 51 - 0

77767 Appenweier
Sander Str. 1
Tel.: +49 (0) 7805 . 91 69 79 - 0

77704 Oberkirch-Zusenhofen
Nußbacher Str. 37
Tel.: +49 (0) 7805 . 96 77 - 0

77767 Appenweier-Urloffen
Am Griesenrain 1
Tel.: +49 (0) 7805 . 83 590 - 00

Wir sind im Renchtal verwurzelt und zuhause. Unsere Kunden stehen bei uns im Mittelpunkt, ja „Wir lieben Lebensmittel“ aber Qualität und jahrzehntelange Erfahrung verbinden uns mit unseren Kunden.

Im Renchtal verteilt bieten wir Ihnen fünf Märkte mit einer Gesamtverkaufsfläche von 5950 qm über 23.000 Artikel. Der Standort im Renchtal ist für die Familie Decker sehr wichtig.

Wir unterstützen die Region und leben in ihr. 210 Mitarbeiter kümmern sich in Oppenau, Oberkirch, Zusenhofen, Appenweier und Urloffen um Ihre Wünsche.

SIE SUCHEN EINEN KRISENSICHEREN JOB? HIER BEI UNS SIND SIE RICHTIG.

Bewerben Sie sich auf unserem Bewerbungsportal unter „www.deckers.de/jobs“ oder klassisch mit einer E-Mail: bewerbung@deckers.de, bzw. Telefon: 07802/92510.

Decker's Frische center
MEIN LEBENSMITTELPUNKT
IM RENCHTAL

Freilandhaltung
DECKER'S
GEFLÜGEL

NEU IN UNSEREN BEDIENUNGSTHEKEN
DECKER'S GEFLÜGEL

LISTE DER BAUERNHÖFE UND HÜHNERZÜCHTER

HÜHNERZÜCHTER	STANDORT
Albrecht J-Louis	Gerstheim
Arnold Claude	Neuwiller/Lauterb.
Bay-Heintz Maripia	Niederlauterbach
Bieber Rémy	Lohr
Brinster Odile	Siegen
Butscha Dominique	Schoenau
Clauss Patrick	Duppigheim
Fix Frédéric	Behlenheim
Fritsch Patrick	Friesenheim
Gay Chantal	Bischoffsheim
Graff Jean	Hirschland
Gintz Christophe	Behlenheim
Heckmann j-Luc	Duttlenheim
Humann	Ernolsheim/Bruche
Jolly Dominique	Niedernai
Kern Francis	Croettwiller
Kleiber Madeleine	Betschdorf
Klein Bernard et Jérome	Gougenheim
Klein Thierry	Jetterswiller
Klethi Cyril	Boofzheim
Knab Eloi	Truchtersheim
Kopp Michel	Alteckendorf
Lienhard Laurent	Achenheim
Lossel Florian	Pfulgriesheim
Luttmann Pierre	Fessenheim-le-Bas
Martin Etienne	Dachstein
Meyer Francis et Marine	Rangen
Meyer Franck	Mittelschaeffolsheim
Moog Françoise	Schleithal

HÜHNERZÜCHTER	STANDORT
Moog Joseph	Schleithal
Muller Olivier	Breuchwickersheim
Rohfritsch E-Michel	Reitwiller
Schaeffer Jean-Michel	Geispolsheim
Schiellein Thomas	Merkwiller Pechelbronn
Schneider Roland	Herbsheim
Stoehr Arnaud	Rittershoffen
Voelckel Raymonde	Erstein
Wieser Fabien	Wittersheim
Chone Jean-Marc et Vincent	Oron
Girard Nicolas	Prevocourt
Henry Nelle	Moussey
Houbin Bertrand	Fonteny
Lorentz Cèline	Gondrexange
Rousselle Olivier	Blanche Eglise

TRADITIONELLE BÄUERLICHE FREILANDHALTUNG

Das Gütesiegel **Label Rouge** wird vom französischen Landwirtschaftsministerium erteilt. Als einziges offizielles Gütesiegel zur Auszeichnung höchster Qualität in Europa garantiert es traditionelle bäuerliche Freilandhaltung.

HÖCHSTES ENGAGEMENT FÜR TIERWOHL IN EUROPA

Artgerechte Aufzucht steht für die Label-Rouge-Züchter an erster Stelle. Das Siegel garantiert:

- ausschließlich langsam wachsende Rassen
- Aufzucht mindestens 81 Tage (statt 29-35 Tage bei herkömmlichen Hähnchen)
- freien Zugang zu großen, schattigen und mit Gras bewachsenen Auslaufflächen (kein Auslauf bei herkömmlichen Hähnchen)
- 100 % pflanzliche Nahrung, davon mindestens 75% Getreide
- bäuerliche Aufzucht in Kleingruppen
- niedrige Besatzdichte: max. 11 Tiere auf einem qm Stallfläche (statt 20-25 bei herkömmlichen Hähnchen aus Stallhaltung)