

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 64 (1991)

Heft: 6

Artikel: Tiefgekühltes Geflügel vom Grill

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-519678>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.02.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Tiefgekühltes Geflügel vom Grill

STI-Gar köstlich steigt der Duft knusprig gebratener Grilladen in diesen Tagen und Wochen wieder an Partys, Garten-, Quartier- oder Dorffesten dem hungrigen Besucher in die Nase. Was da zischend über glühender Holzkohle in lukullische Gaumenfreuden verwandelt wird, lässt gross und klein das Wasser im Munde zusammenlaufen . . .

Neben Wurst und Koteletts ist Geflügel seit Jahren der Renner auf dem Rost. Moderne Aufzuchtmethoden und die Möglichkeit der Vorratshaltung dank Tiefkühlung haben im Verlauf der Jahre aus Hühnchen und Hähnchen ein preisgünstiges Fleisch gemacht. Fast die Hälfte des gesamten Geflügelkonsums in der Schweiz – immerhin rund 6 kg pro Kopf der Bevölkerung – bestand im vergangenen Jahr aus tiefgekühltem Geflügel und Geflügelprodukten, und der Trend zeigt noch immer aufwärts. Geflügel gilt als gesundes Nahrungsmittel, ist leicht verdaulich und hat wenig Kalorien. Ein Huhn als Ganzes, in Teilen, als Schnitzel oder Geschnetzeltes, stets wird daraus im Handumdrehen ein Leckerbissen. Geflügelfleisch lässt sich auf viele Arten würzen und marinieren, schmeckt immer köstlich und kann auch mal von Hand gegessen werden.

Keine Angst vor Salmonellen

Dass in rohem Geflügel – auch wenn dieses tiefgekühlt wurde – Salmonellen vorkommen, ist nichts Neues. Neu ist, dass darüber in letzter Zeit vermehrt berichtet wurde. Hingegen scheint es, dass wir mit dieser Tatsache leben müssen. Die Freude an knusprig gegrillten Pouletschenkeln und anderen Herrlichkeiten brauchen wir uns dadurch keineswegs verderben zu lassen.

Lediglich ein paar einfache Regeln gilt es für den Geflügelgenuss ohne Reue zu beachten.

Hier die wichtigsten Tips für die richtige Handhabung von tiefgekühltem Geflügel und Geflügelteilen:

- Verpackung entfernen und wegwerfen
- Geflügel in ein Gefäss legen und zudecken
- Auftauen lassen: immer im Kühlschrank oder im Mikrowellengerät – niemals bei Zimmertemperatur

– Auftauflüssigkeit wegschütten und das aufgetaute Geflügel mit Küchenpapier trockentupfen, das Papier wegwerfen.

– Hände und Geschirr stets gründlich waschen
Rohes Geflügel im Kühlschrank nicht in direkten Kontakt mit anderen Lebensmitteln bringen.

Das Mikrowellengerät bietet grosse hygienische Vorteile beim Auftauen von Geflügel: das Auftauen geht rasch vor sich, und Kontakt mit anderen Lebensmitteln wird verhindert.

Geflügel vom Rost – etwas für Feinschmecker

«Gut Ding will Weile haben» gilt auch für köstlich knusprige Pouletschenkel oder ganze Poulets vom Grill. Besonders, wenn plötzlich alle Hunger haben, passiert es gerne, dass Geflügelteile aussen zwar knusprig oder gar schon ziemlich dunkel gebraten, im Innern jedoch noch roh und ungenussbar sind. Solches Pouletfleisch sollten Sie nicht essen! Ganz abgesehen davon, dass hier am ehesten die Möglichkeit einer Infektion mit Salmonellen gegeben ist, hat so gebratenes Poulet auch kulinarisch nicht viel zu bieten. Verbranntes schmeckt bitter und nicht Durchgebratenes fade!

Und so ist's richtig: Nach kurzem, heissem Anbraten die Geflügelteile zum sanften Durchgaren an eine weniger warme Stelle auf dem Rost umplazieren. Auf diese Weise wird das Fleisch aussen knusprig und innen zart und bleibt erst noch viel saftiger. Korrekt durchgegartes Geflügel – auf mindestens 70 Grad erhitzt – ist frei von Salmonellen und kann bedenkenlos genossen werden – einen ganzen herrlichen Grillsummer lang!