

Gütesiegel Label Rouge – Höchste Qualität in Europa

Das Gütesiegel **Label Rouge** – seit über 50 Jahren



Verbraucher suchen heute mehr denn je nach Sicherheit, Qualität, Authentizität, Respekt des Tierwohls und Nachhaltigkeit. Täglich schmücken neue Siegel Produkte und Regale und werben um die Gunst der verunsicherten Kunden.

Dabei gibt es ein Siegel, das bereits seit über 50 Jahren bäuerlich hergestellte Produkte von höchster Qualität auszeichnet: das französische Gütesiegel Label Rouge. Denn was Verbraucher heute erwarten, war bereits in den sechziger Jahren Ziel und Anliegen einiger französischer Geflügelproduzenten, die der zunehmenden Industrialisierung ihrer Branche und der damit verbundenen Massentierhaltung den Kampf ansagten. Um die Vorteile einer traditionellen Aufzucht langsam wachsender Geflügelrassen in bäuerlicher Freilandhaltung für Verbraucher greifbar zu machen und ihre bäuerlichen Erzeugnisse gegen die industrielle Massenware zu positionieren, initiierten sie 1960 die Schaffung des Gütesiegels Label Rouge.

Das vom französischen Lebensmittelministerium offiziell vergebene Siegel ist das einzige amtlich erteilte Siegel in Europa für bäuerlich hergestellte Produkte von höchster Qualität. Und das nicht nur bei Geflügel: Heute ist das rot-weiße Qualitätssiegel auch auf Rind-, Lamm-, Kalb- und Schweinefleisch, Wurstwaren, Eiern und natürlich verschiedenen Geflügelarten zu finden. Strikte Pflichtenhefte mit strengen Auflagen regeln die jeweilige Produktion.



DIE FRANZÖSISCHE **LABEL-ROUGE**-PRODUKTION IM ÜBERBLICK:

- 1,7 % der 2017 verkauften Rinder trugen das Label-Rouge-Siegel
- 3,9 % der 2017 verkauften Kälber trugen das Label-Rouge-Siegel
- 11,6 % der 2017 verkauften Lämmer trugen das Label-Rouge-Siegel
- 4,7 % der 2017 verkauften Schweine trugen das Label-Rouge-Siegel
- 12,2 % der 2017 verkauften Hühner trugen das Label-Rouge-Siegel
- 9,3 % der 2017 im LEH verkauften Eier tragen das Label-Rouge-Siegel

Gütesiegel Label Rouge – Höchste Qualität in Europa

Label Rouge – Garantiert aus traditionell bäuerlicher Freilandhaltung

90 Prozent der deutschen Verbraucher sind bereit, für Fleisch von Tieren, die besser gehalten werden, mehr Geld auszugeben. Das geht aus dem Ernährungsreport 2018 des Bundesministeriums für Landwirtschaft und Ernährung hervor. Wohlklingende Begriffe wie "artgerecht" oder „bäuerlich“ stehen hoch im Kurs, geben aber keine gesetzlichen Garantien.



HÖCHSTES ENGAGEMENT FÜR TIERWOHL IN EUROPA

Anders ist das bei Label Rouge: Das vom französischen Lebensmittelministerium vergebene, offizielle Gütesiegel garantiert als einziges Qualitätssiegel in Europa die Einhaltung der höchsten in der EU-Gesetzgebung definierten Kategorie für Tierhaltung: Bäuerliche Freilandhaltung.

Das Wohl der Tiere und der Schutz der Umwelt haben für die Label-Rouge-Bauern höchste Priorität. Bei der Aufzucht ihres Geflügels folgen Sie daher folgenden Prinzipien:

Langsame Aufzucht

Gut Ding will Weile haben. Daher wählen die Label-Rouge-Bauern für die Geflügelproduktion ausschließlich traditionelle, langsam wachsenden Rassen aus. Diese sind perfekt für die bäuerliche

PRESSEMAPPE

Freilandhaltung geeignet: Sie wachsen deutlich langsamer als Standard-Hähnchen, dadurch dauert die Aufzucht der Tiere mehr als doppelt so lang und sie entwickeln ein festes, saftiges Fleisch.

Bäuerliche Freilandhaltung

Die Tiere wachsen in Kleingruppen auf und haben ganztägig freien Zugang zu ausgedehnten, mit Bäumen und Sträuchern begrüneten Flächen. Im Stall werden die Tiere ausschließlich auf dem Boden gehalten und haben dabei deutlich mehr Platz zur Verfügung als Standard-Hähnchen. Mehrstöckige Aufbauten, wie sie bei anderen Produktionsformen üblich sind, kommen bei der bäuerlichen Freilandhaltung zu keiner Zeit zum Einsatz.

100 Prozent pflanzliche Nahrung

Gefüttert werden die Tiere ausschließlich mit pflanzlicher Nahrung, davon mindestens 75 Prozent Getreide aus überwiegend lokalem Anbau, garantiert ohne Gentechnik. So werden die Tiere optimal mit Vitaminen und Mineralien versorgt und liefern eine hervorragende Fleischqualität.

Optimale Hygiene und gesunde Tiere

Die Gesundheit der Tiere steht an oberster Stelle und wird neben systematischen Kontrollen der Hygienebedingungen auf allen Produktionsebenen auch durch die bevorzugt pflanzliche und homöopathische Behandlung der Tiere garantiert.



KAMPAGNE FINANZIERT
MIT FÖRDERMITTELN DER
EUROPÄISCHEN UNION

DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT
KAMPAGNEN ZUR FÖRDERUNG DES ABSATZES
LANDWIRTSCHAFTLICHER QUALITÄT SERZEUGNISSE.



Aktuelle Kennzeichnungen im deutschen Handel – der Vergleich spricht für sich

Haltungsform	Stallhaltung	Stallhaltung plus	Außenklima / Auslauf	Premium	 Label Rouge Bäuerliche Freilandhaltung
Rassen und Lebensdauer	Keine Vorgaben, im Schnitt: 29-35 Tage	Keine Vorgaben, im Schnitt: 29-35 Tage	Langsamer wachsende Rassen (Gewichtszunahme max. 45 g pro Tag); Alter im Schnitt: 42-56 Tage	Robuste und gesunde Rassen. Schnell wachsende nur bei Mindestschlachtalter von 81 Tagen	Traditionelle, langsam wachsende Rassen; Mindestalter 81 Tage
Besatzdichte	Max. 39 kg/m ²	Max. 35 kg/m ²	Max. 29 kg/m ²	Max. 21 kg/m ²	Max. 11 Tiere pro m ² und max. 25 kg/m ²
Außenklima	Kein Auslauf	Kein Auslauf	Nicht immer: entweder ein Kaltscharraum oder ein echter Zugang zum Außenklimabereich	Zugang zum Außenklimabereich	Zugang zum Außenklimabereich mit mindestens 2 m ² bewachsender Fläche pro Hähnchen
Fütterung	Keine Vorgabe	Keine Vorgabe	Ohne Gentechnik	Futter ohne Gentechnik, mind. 20% Futter aus dem eigenen Betrieb bzw. Region	Mindestens 75% Getreide. Ohne Gentechnik.
Kontrollen	Keine Kontrollen	Keine Kontrollen	Keine Kontrollen	Keine Kontrollen	Kontrolle jeder Herde durch unabhängige Zertifizierungsstelle
Sensorische Analysen	Keine sensorischen Analysen	Keine sensorischen Analysen	Keine sensorischen Analysen	Keine sensorischen Analysen	Regelmäßige Tests durch akkreditierte und unabhängige Labore

Der Inhalt dieser Werbekampagne gibt allein die Meinung des Autors wieder, der allein für den Inhalt verantwortlich ist. Die Europäische Kommission haftet nicht für die etwaige Verwendung der darin enthaltenen Informationen.



KAMPAGNE FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN DER EUROPÄISCHEN UNION

DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT KAMPAGNEN ZUR FÖRDERUNG DES ABSATZES LANDWIRTSCHAFTLICHER QUALITÄT SERZEUGNISSE.



Gütesiegel Label Rouge – Höchste Qualität in Europa

Label Rouge – garantiert regional

Regionalität ist auf dem Weg zum Megatrend. Label-Rouge-Geflügel ist eng mit seiner jeweiligen Herkunftsregion in Frankreich verbunden.

Die traditionellen Geflügelrassen, die die Label-Rouge-Bauern für ihre Produktion nutzen, stammen oftmals aus der Region. Die immense genetische Artenvielfalt bei französischem Geflügel wird dadurch bewahrt. So gibt es beispielsweise gelbe, weiße, graue und schwarze Hühnerrassen, darunter auch Rassen mit blauen Füßen.

Zum Erhalt der tierischen und pflanzlichen Biodiversität trägt auch die bäuerliche Freilandhaltung bei, mit ihren ausgedehnten Flächen, auf denen Bäume, Sträucher und Wildpflanzen nicht nur dem Geflügel sondern auch zahlreichen Insekten und Kleintieren Schutz und Nahrung bieten.



Die Label-Rouge-Produktion prägt zudem Mensch und Umgebung: Die traditionelle Landwirtschaft mit ihren kleinen Herden und Polykulturen fügt sich harmonisch in die umgebende Kulturlandschaft ein und leistet einen wertvollen Beitrag zum Erhalt des sozialen Gefüges in den ländlichen Regionen Frankreichs.

Ein weiterer Vorteil der regionalen Produktionsweise sind die kurzen Wege: zwischen Aufzucht und Schlachtbetrieb liegen maximal 100 km bzw. 3 Stunden Autofahrt.



Geflügel mit geschützter geografischer Angabe (g.g.A.)



So ist es nicht verwunderlich, dass zahlreiche Label-Rouge-Geflügel zusätzlich auch mit dem europäischen Herkunftssiegel der geschützten geografischen Angabe (g.g.A. – frz.: IGP) ausgezeichnet sind. Aktuell gibt es 34 Geflügelsorten mit IGP-Siegel – zum Beispiel Geflügel aus der Normandie, Gänse aus Anjou, Hähnchen und Kapauen aus den Cevennen und viele mehr.

Gütesiegel Label Rouge – Höchste Qualität in Europa

Label Rouge – Die Branche auf einen Blick

Der Label-Rouge-Geflügelsektor ist in knapp 30 regionalen Erzeugerverbänden organisiert, die sogenannten ODG (organismes de défense et de gestion). Sie repräsentieren etwa 5.000 Geflügelbauer mit Geflügel für Fleischerzeugung und ungefähr 250 weitere Betriebe wie Brütereien, Futtermittelhersteller, Schlachthöfe und Verarbeitungsbetriebe.



Die jährliche Produktion von Label-Rouge-Geflügel liegt bei etwa 105 Millionen Tieren, das entspricht 16 Prozent der gesamten französischen Geflügelproduktion. Etwa 89 Prozent davon sind Hähnchen. Zwei Drittel der in Frankreich verkauften ganzen Hähnchen tragen das Label-Rouge-Siegel.

Exportiert werden jährlich etwa 5 Prozent des produzierten Label-Rouge-Geflügels, davon 70 Prozent ganze Hähnchen – das sind um die 4.000 Tonnen. Hauptabnehmer sind die historischen Märkte Belgien und Deutschland.

VIELFÄLTIGES GEFLÜGELANGEBOT

Label Rouge bietet ein großes Angebot an verschiedenen Geflügelarten aus bäuerlicher Freilandhaltung.

Ganzjährig angeboten werden:

- Hähnchen (weiß, gelb, schwarz)
- Perlhühner
- Pute in Teilstücken
- Enten
- Wachteln
- Eier

„Festtagsgeflügel“ speziell für Weihnachten und Silvester:

- Kapaun
- Poularde
- Weihnachtspute
- Gans

Angeboten werden: ganze Tiere, Teilstücke, fein gewürzt oder ausgelöst (das bedeutet entdarmt, aber mit Leber, Magen, Herz, Lunge, Kopf und Krallen).

Gütesiegel Label Rouge – Höchste Qualität in Europa

Label Rouge – Ein einmaliges Geschmackserlebnis

Die herausragende Qualität von Label-Rouge-Geflügel wird jedes Jahr von zugelassenen Labors überprüft, die Geschmacksanalysen mit Experten und Verbrauchern durchführen. Das Ergebnis ist eindeutig: Label-Rouge-Geflügel überzeugt nachweisbar durch einen besseren Geschmack, ein intensiveres Aroma und ein festeres Fleisch.

„Mit diesen wunderschönen französischen Hühnern arbeiten zu können, war großartig. Noch besser der Geschmack, ein würziges, gewachsenes Aroma! Das Fleisch kräftig und von appetitlicher Farbe, mit einem spürbaren Biss. Was für ein Unterschied!“

Stevan Paul, Koch, Journalist, Foodblogger und Kochbuch-Autor

Label-Rouge-Geflügel ist eine fast unerschöpfliche Quelle kulinarischer Inspiration. Ob Hobby- oder Profikoch – ein jeder kann sich von diesem außergewöhnlichen Qualitätssiegel inspirieren lassen, um sowohl einfache, schnelle Rezepte als auch echte gastronomische Köstlichkeiten zu kreieren und zuzubereiten.

Stevan Paul, Koch, Autor und Kampagnenbotschafter, hat exklusiv für Label Rouge vier köstliche Geflügelrezepte entwickelt:

- Label-Rouge-Backhendl mit Sour Creme und Pflaumenketchup
- Geschmortes Label-Rouge-Huhn in Paprikarahm
- Nordischer „Caesar“ Salad mit saftig gebratenem Label-Rouge-Huhn
- Halbes Label-Rouge-Hähnchen vom Grill mit Zitronenbutter



KAMPAGNE FINANZIERT
MIT FÖRDERMITTELN DER
EUROPÄISCHEN UNION

DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT
KAMPAGNEN ZUR FÖRDERUNG DES ABSATZES
LANDWIRTSCHAFTLICHER QUALITÄTSERZEUGNISSE.



PRESSEMAPPE

LABEL-ROUGE-BACKHENDL MIT SOUR CREME UND PFLAUMENKETCHUP

Für 4-6 Personen

Für das Backhendl:

- 1 Label Rouge Huhn in Teilen (siehe Tipps)
- 2 EL Zitronensaft
- 1-2 TL Paprikapulver, edelsüß
- 80 g Mehl (Type 405)
- 2 Eier (M)
- 300 g Semmelbrösel
- Öl zum Frittieren

Für die Sour Creme:

- 100 g Sauerrahm
- 50 g Mayonnaise
- 1 EL Dijonsenf
- 4 EL Gewürzgurkensud
- 2-3 Msp. Estragon gerebelt
- einige Halme Schnittlauch

Für den Pflaumenketchup:

- 5 EL Ketchup
- 1 EL Pflaumenmus
- 1 Msp. Paprikapulver (optional)
- Salz
- einige Stängel Staudensellerie mit Grün

Zubereitungszeit: 20 Minuten (plus 15 Minuten Ruhezeit und Zeit zum Frittieren)

Die Teile vom Label-Rouge-Hähnchen mit Zitronensaft und Paprikapulver vermengen und im Mehl wenden. Eier verquirlen, die Hähnchenteile darin wenden, in den Semmelbröseln wälzen und gut andrücken. Auf einem Blech mit Backpapier an der Luft 15 Minuten „antrocknen“ lassen.

Aus Sauerrahm, Mayonnaise, Senf, Gurkensud und Estragon die Sour Creme anrühren. Schnittlauch in Röllchen schneiden und unterrühren. Den Ketchup mit Pflaumenmus und Paprikapulver verrühren, leicht salzen. Staudensellerie waschen und in Stücke schneiden.

Öl in einer Fritteuse nach Herstelleranweisung auf 160 Grad erhitzen. (Alternativ das Öl in einem hohen Topf erhitzen und einen Holzspieß hineinhalten. Steigen daran Bläschen auf, ist die richtige Temperatur



© Andrea Thode

PRESSEMAPPE

erreicht.) Die Hähnchenteile darin portionsweise ca. 12-15 Minuten goldbraun frittieren, ab und zu wenden. Auf Küchenpapier abtropfen, salzen und mit den Saucen und Staudensellerie-Sticks servieren.

Tipps:

Wer sich nicht selbst traut, bittet seinen Metzger, das Hähnchen in zehn Teile zu zerlegen: 2 Flügel, je 2 Ober- und 2 Unterkeulen und 2 Brüstchen ohne Knochen, einmal halbiert.

Besonders gut geeignet sind für dieses Rezept Land-Huhn (Poulet Fermier Blanc) und Blaufuß-Huhn, das Fleisch bleibt beim Frittieren saftig und ein Huhn macht 4-6 Personen glücklich.



KAMPAGNE FINANZIERT
MIT FÖRDERMITTELN DER
EUROPÄISCHEN UNION

DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT
KAMPAGNEN ZUR FÖRDERUNG DES ABSATZES
LANDWIRTSCHAFTLICHER QUALITÄTSERZEUGNISSE.



PRESSEMAPPE

GESCHMORTES LABEL-ROUGE-HUHN IN PAPRIKA-RAHM

Für 4 Personen

- 4 Label-Rouge-Hähnchenkeulen
- Salz
- 150 g roter Camargue Reis
- 400 g rote Paprika (ca. 2 Schoten)
- 2 Zwiebeln
- 4 EL Olivenöl
- 500 ml Hühnerbrühe
- 12 eingelegte Mini-Paprika
- 200 ml Schlagsahne
- Rotweinessig
- 20 g Butter
- einige Zweige Petersilie (optional)
- Öl
- Crème Fraîche



© Andrea Thode

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Hähnchenkeulen am Gelenk halbieren und kräftig mit Salz würzen. Reis mit 700 ml Wasser aufkochen und zugedeckt 40 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Paprika waschen, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Öl in einem ofenfesten Bräter erhitzen, die Keulen darin 8-10 Minuten rundherum goldbraun braten. Keulen herausnehmen, Paprika und Zwiebeln im Bratöl glasig dünsten, mit Salz würzen. Mit Brühe auffüllen und aufkochen. Die Keulen wieder hinzugeben.

Das Ganze im Ofen 35 Minuten garen. Die Mini-Paprika in Spalten schneiden. Nach Ablauf der Garzeit den Bräter auf den Herd stellen, die Hähnchenteile auf eine Platte geben. Sahne in den Bräter geben und offen 5 Minuten einkochen, dann in einen hohen Topf umfüllen und mit einem Stabmixer zu einer Sauce pürieren. Mini-Paprika zugeben und mit Salz und einem Spritzer Essig abschmecken.

Bunter unter den gegarten Reis rühren und salzen. Die Knochen aus den Hähnchenteilen lösen, das Fleisch mit Reis und Sauce anrichten und mit Petersilie getoppt servieren. Dazu passt leicht gesalzene Crème Fraîche.

Tipp: Zum Schmorren eignen sich die großen Keulen vom Schwarzfeder-Huhn besonders gut, die Zubereitung gelingt aber auch mit Keulen von Land-Huhn (Poulet Fermier Blanc) oder Blaufuß-Huhn.

PRESSEMAPPE

NORDISCHER „CAESAR“ SALAD MIT SAFTIG GEBRATENEM LABEL-ROUGE-HUHN

Für 4 Personen

- 4 Label-Rouge-Hähnchenbrustfilets mit Haut, ohne Knochen
- Salz
- 4 EL Olivenöl
- 200 g Sauerrahm
- 50 g Mayonnaise
- 1 EL Dijon-Senf
- 60 g junger Gruyère Käse
- Weißweinessig
- 150-200 g Zupfsalat
- 12 Kapernäpfel
- 4 Scheiben Toastbrot

Zubereitungszeit: 25 Minuten



© Andrea Thode

Hähnchenbrustfilets mit Salz würzen. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen, die Brustfilets mit der Hautseite nach unten hineinlegen und 5 Minuten braten. Wenden und weitere 2 Minuten braten, dann die Pfanne in den Ofen geben, darin noch 10 Minuten garen.

Inzwischen aus Sauerrahm, Mayonnaise, Senf und 20 g fein geriebenem Käse ein Dressing anrühren, mit Salz und einem Spritzer Weißweinessig würzen. Salate waschen und trockenschleudern. Kapernäpfel halbieren. Übrigen Käse grob hobeln. Toastbrot würfeln.

Pfanne mit einem Topflappen aus dem Ofen nehmen. Die Brustfilets auf einen Teller geben und kurz ruhen lassen, derweil die Toastbrotwürfel kurz im Hähnchenbratfett zu Croûtons rösten.

Salate anrichten. Das Fleisch in Scheiben schneiden und zugeben. Mit Dressing beträufelt servieren.

Tipp:

Besonders gut geeignet für dieses Rezept sind die großen Brustfilets vom Schwarzfeder-Huhn, die Zubereitung gelingt aber ebenso gut mit Brüsten von Land-Huhn (Poulet Fermier Blanc) oder Blaufuß-Huhn.

PRESSEMAPPE

HALBES LABEL-ROUGE-HÄHNCHEN VOM GRILL MIT ZITRONENBUTTER

Für 4 Personen

- 1 Label-Rouge-Huhn, halbiert
- Salz
- 2 etwas dicker geschnittene Bio-Zitronenscheiben
- 1 Zweig Rosmarin
- 150 g weiche Butter
- 1 Knoblauchzehe

Zubereitungszeit: 35 Minuten (plus 1 Stunde Zeit zum Einsalzen)

Die Hähnchenhälfte 1 Stunde vor dem Grillen rundum kräftig salzen und bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Die Kohle im Grill mit Deckel sollte durchgeglüht und von einer feinen Ascheschicht bezogen sein. Zitronenscheiben kurz auf beiden Seiten hellbraun grillen, dann vom Rost nehmen. Jetzt die Hähnchenhälfte auf der Fleischseite bei milder Hitze (Anzeige: ca. 200 Grad, Regulierung über Deckel und die stets leicht geöffneten Lüftungsclappen) und geschlossenem Deckel 10 Minuten grillen. Wenden und weitere 15 Minuten zugedeckt grillen. Zum Schluss nochmals auf der Fleischseite zugedeckt 10 Minuten grillen.

Nebenbei die gegrillten Zitronen und den Rosmarin fein hacken und mit der Butter mischen, leicht salzen. Knoblauch pellen, fein reiben und unterrühren.

Das fertig gegrillte Hähnchen mit der Zitronenbutter servieren. Dazu passen Baguette, oder Folienkartoffeln und/oder ein Salat.

Tipp:

Aufgrund ihrer Größe sind Land-Huhn (Poulet Fermier Blanc) oder Blaufuß-Huhn besonders gut geeignet für dieses Rezept, sie garen in der angegebenen Zeit perfekt.

Für die Zubereitung im Ofen: den Ofen auf 200 Grad schalten. 5 EL Olivenöl in einem Bräter erhitzen, die wie oben vorbereiteten Hähnchen-Hälften mit der Fleischseite nach unten einlegen und in den Ofen schieben und 20 Minuten garen, dann das Hähnchen wenden und in 25 Minuten fertig garen. Gegebenenfalls unter dem zugeschalteten Grill bei Umluft noch ein paar Minuten nachbräunen.



© Andrea Thode

PRESSEMAPPE

PRESSEKONTAKT		
<p>SYNALAF Syndicat National des Labels Avicoles de France</p> <p>Marie GUYOT +33 1 82 73 06 99 contact@synalaf.com</p>	<p>FIL ROUGE Fédération Interprofessionnelle des viandes Label Rouge, IGP et AOC</p> <p>Cécile DEVEZE f.i.l.rouge@wanadoo.fr</p>	<p>SYLAPORC Syndicat des Labels porc et charcuteries</p> <p>Cécile DEVEZE sylaporc@wanadoo.fr</p>
<p><u>DEUTSCHER PRESSEKONTAKT:</u></p> <p>Sopexa S.A., Germany Schwanenhöfe Werkstattthaus, Erkrather Str. 234 a, 40233 Düsseldorf</p> <p>Maren Henke +49 211 49808-43, maren.henke@sopexa.com</p>		

Der Inhalt dieser Werbekampagne gibt allein die Meinung des Autors wieder, der allein für den Inhalt verantwortlich ist. Die Europäische Kommission haftet nicht für die etwaige Verwendung der darin enthaltenen Informationen.



KAMPAGNE FINANZIERT
MIT FÖRDERMITTELN DER
EUROPÄISCHEN UNION

DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT
KAMPAGNEN ZUR FÖRDERUNG DES ABSATZES
LANDWIRTSCHAFTLICHER QUALITÄT SERZEUGNISSE.

