



HUHN Verkaufen und Essen

**Finde die markierten Wörter aus dem Text im Suchgitter!
Sie sind waagrecht und senkrecht (auch gegen die Schreibrichtung) versteckt!**

Österreichs Hühnerschlachthöfe produzieren fast ausschließlich **Frischfleisch** und mariniertes Frischfleisch. Am frühen Morgen kommt das Fleisch in den **Zentrallager**n des Lebensmitteleinzelhandels an. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter kontrollieren Stückzahl und **Fleischtemperatur**. Noch am selben Tag stellen sie die **Bestellungen** der einzelnen Filialen zusammen. Zwei Tage nachdem das Huhn den Stall verlassen hat und geschlachtet wurde, liegt es als **Fleischprodukt** im Supermarkt.

Bei der Auswahl der Lieferbetriebe spielen nach Angaben der Einkaufsverantwortlichen **Preis**, **Herkunft** und **Qualität** und damit verbundene **Zertifikate** und Siegel wie der International Food Standard und das AMA-Gütesiegel eine Rolle. Der österreichische Lebensmitteleinzelhandel kauft das frische Hühnerfleisch fast ausschließlich aus österreichischer Produktion.

Die **Haushalte** werden immer kleiner und so geht der Trend in Richtung Hühnerteile. Ganze Hühner werden tendenziell weniger gekauft. Besonders beliebt ist bei den Essenden und in der Gastronomie das **Brustfleisch**. Wenn die Herkunft angegeben ist, kaufen die Österreicherinnen und Österreicher bevorzugt heimisches Hühnerfleisch.

Bei **Fertigprodukten** und in der Gastronomie hat heimische Ware einen geringen Stellenwert.

N	U	T	Z	E	R	T	I	F	I	K	A	T	E	R	J	H
E	T	L	A	H	S	U	A	H	X	M	B	E	T	Z	V	V
P	G	K	G	C	U	E	F	E	F	O	V	Z	X	E	G	B
Y	E	I	Z	S	T	R	U	R	E	C	W	G	V	N	N	R
V	E	P	W	I	J	W	Y	K	R	U	X	H	O	T	U	U
P	B	R	C	E	F	H	J	U	T	I	M	C	O	R	L	S
W	B	E	Q	L	N	Q	U	N	I	O	I	T	D	A	L	T
I	Q	I	S	F	O	K	R	F	G	B	L	Q	C	L	E	F
J	U	S	E	H	K	T	C	T	P	J	G	R	F	L	T	L
W	A	J	R	C	N	G	H	F	R	K	G	R	X	A	S	E
F	L	E	I	S	C	H	P	R	O	D	U	K	T	G	E	I
W	I	F	S	I	O	M	T	F	D	N	Q	Y	W	E	B	S
F	T	S	E	R	R	N	F	S	U	M	Y	S	Y	R	V	C
X	Ä	N	V	F	I	Y	J	S	K	L	N	L	S	H	C	H
G	T	S	N	C	G	I	D	W	T	X	V	L	I	B	R	P
F	L	E	I	S	C	H	T	E	M	P	E	R	A	T	U	R

