

Hühnerfleisch: warum die Herkunft nicht egal ist

In der Hühnermast gelten in Österreich strengere Gesetze als in den allermeisten anderen Ländern – daran ändern auch Einzelfälle von Missachtung nichts. Statt Resignation brauche es Bewusstsein für die heimischen Standards und entsprechende Kaufentscheidungen, fordert der Verein *Land schafft Leben* zum Tag des Geflügels am 19. März.

Während der vergangenen Wochen haben immer wieder Negativschlagzeilen über die Haltung von Nutztieren, insbesondere Hühnern, ihren Weg in diverse Medien gefunden. Dass diese Fälle von Gesetzesbruch entsprechend geahndet werden, sei wichtig, dürfe aber nicht dazu führen, dass die gesamte Branche über einen Kamm geschert werde, betont **Hannes Royer**, Obmann des Vereins *Land schafft Leben* und Bio-Bergbauer:

„Wir haben in Österreich bei der Geflügelhaltung nach wie vor einen der allerhöchsten Produktionsstandards weltweit. Daran ändern auch einzelne schwarze Schafe nichts, die sich nicht daran halten und deshalb ins mediale Rampenlicht gelangen. Was diese Einzelfälle aber sehr wohl ändern können, ist das Image der ganzen Branche – und zwar zum Schlechten. Jede Negativberichterstattung verunsichert die Konsumentinnen und Konsumenten in ihren Kaufentscheidungen, da sie nicht mehr wissen, worauf sie sich eigentlich verlassen können. Das ist extrem schade, denn Tatsache ist, dass man sich in Österreich in den allermeisten Fällen auf hohe Qualitätsstandards verlassen kann. Und wenn wir diese erhalten wollen, sollten wir unbedingt auch dazu greifen.“

Zwischen einem und sechs Hühnern weniger

In Österreich haben Masthühner so viel Platz im Stall wie in keinem anderen EU-Land. Das erlaubte Gewicht an Hühnern pro Quadratmeter ist hierzulande mit 30 Kilogramm limitiert. EU-Vorschriften hingegen erlauben 33 Kilogramm, in Ausnahmefällen sogar bis zu 42. Das bedeutet: Das österreichische Tierschutzgesetz sieht durchschnittlich zwischen ein und sechs Hühner pro Quadratmeter weniger vor, als es die EU-Regelung erlauben würde.

Strenge Regelungen gibt es abgesehen vom Platz auch in anderen Bereichen der Hühnermast. So ist die vorbeugende Behandlung mit Antibiotika hierzulande verboten. Zusätzlich wird jede Behandlung vom sogenannten Anerkannten Geflügelgesundheitsdienst registriert. Das ermöglicht, Antibiotikamengen pro Stall und für die gesamte Branche über Jahre hinweg nachzuvollziehen.

Ähnliche Standards gelten übrigens auch für Puten. Auch hier gilt eine der weltweit niedrigsten Besatzdichten (Platz pro Tier), ebenso dürfen Puten nicht vorbeugend mit Antibiotika behandelt werden. Hinzu kommt, dass sich die gesamte österreichische Geflügelbranche bereits vor Jahren auf eine gänzlich gentechnikfreie Produktion geeinigt hat. So kommt etwa das an die Hühner und Puten verfütterte Soja vorrangig aus jenen europäischen Ländern, in denen es nicht mit gentechnisch verändertem Saatgut angebaut wird.

Für Rückfragen oder ein Interview stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Carmen Brüggler, Kommunikation

Land schafft Leben

8970 Schladming | Erzherzog-Johann-Straße 248b

1010 Wien | Schwarzenbergstraße 8/1

T: 01 89 06 458 306

M: +43 664 / 38 88 678

presse@landschafftleben.at

Bildbeschreibungen:

- Grafik: Besatzdichten EU, Österreich und Bio im Vergleich; © *Land schafft Leben*
- Bild: konventionelle Hühnerhaltung in Österreich; © *Land schafft Leben*

Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- Mehr zum Huhn aus Österreich gibt es hier.

Kurzinfo Land schafft Leben

Land schafft Leben ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur. Der unabhängige und unpolitische Verein wurde 2014 in Schladming von Bergbauer Hannes Royer gemeinsam mit seinen langjährigen Weggefährten Maria Fanningner und Mario Hütter gegründet und verfolgt das Ziel, Bewusstsein für in Österreich produzierte Lebensmittel zu schaffen. *Land schafft Leben* steht Konsument*innen und Medienvertreter*innen mit umfassenden Informationen und als erster Ansprechpartner rund um österreichische Lebensmittel zur Verfügung. Über die aufklärende Webseite www.landschaftleben.at, Facebook, Instagram, TikTok, WhatsApp, YouTube, Newsletter, Blog, durch Vorträge sowie Medien- und Pressekooperationen bekommen Konsument*innen realistische Bilder und objektive Informationen rund um die Produktion heimischer Lebensmittel und deren Wirkung auf unseren Körper. *Land schafft Leben* greift auf umfangreiches Wissen von Expert*innen aus Landwirtschaft, Wissenschaft und Forschung zurück und zeigt transparent und ohne zu werten den Weg vom Bauern über die Verarbeitung bis hin zum fertigen Produkt. Der Verein gibt hilfreiche Tipps, beleuchtet die österreichischen Lebensmittel auch in Bezug auf Gesundheit und Ernährung sowie thematisiert zusätzlich brisante Aspekte wie beispielsweise Lebensmittelkennzeichnung, Gentechnik oder Glyphosat. *Land schafft Leben* finanziert sich über vier Säulen: der Verein wird aktuell von über 60 Förderern unterstützt, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels; zudem erhält der Verein seit dem Jahr 2021 eine öffentliche Förderung; weiters nimmt *Land schafft Leben* Gelder über Vortragstätigkeiten ein und wird unterstützt von privaten Spender*innen und gemeinnützig engagierten Personen.