

Martini: Nur etwa 20 bis 30 Prozent heimische Gänse in der Gastronomie

Der Anteil an importierten Gänsen ist hoch, vor allem in der Gastronomie. Häufig kommen dieses aus Haltungsformen, die in Österreich gar nicht erlaubt sind. Der Verein Land schafft Leben plädiert für mehr Entscheidungsfreiheit für Konsumentinnen und Konsumenten und fordert eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung.

Vergangenes Jahr lag der Verzehr von Gänsefleisch in Österreich bei etwa 930 Tonnen, das ist umgerechnet etwa ein Gansl-Gericht pro Kopf. Nur etwa jedes dritte davon kommt aus Österreich. Besonders in der Gastronomie landet wenig heimische Gans auf dem Teller: Schätzungen zufolge kommen hier zwischen 70 und 80 Prozent des Gänsefleisches aus dem Ausland. Der Preis ist dabei meist der ausschlaggebende Faktor.

Hannes Royer, Gründer des Vereins Land schafft Leben: *„In der Gänsemast nimmt Österreich eine absolute Vorreiterrolle ein. Trotzdem landen auf unseren Tellern jedes Jahr tausende importierte Gänse – aus Haltungsformen, die bei uns nicht einmal erlaubt sind. Meist wissen die Gäste gar nicht, was sie da eigentlich essen. Wir brauchen endlich eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung, auch für die Gastronomie.“*

Kein österreichisches Gansl ohne Auslauf

Anders als in der EU gelten hierzulande hohe Standards: Jede heimische Gans muss laut österreichischer Tierhaltungsverordnung Zugang ins Freie haben. Pro Quadratmeter dürfen im Stall maximal 21 Kilogramm Gänse stehen. Je nach Lebendgewicht zum Schlachtzeitpunkt sind das vier oder fünf Gänse. Mehr Platz bedeutet im Regelfall weniger Stress, geringerer Krankheitsdruck, mehr Bewegungsfreiheit und somit gesündere Tiere. Zudem ist der Einsatz von Antibiotika streng reguliert: Die Tiere dürfen nur im Krankheitsfall behandelt werden, niemals vorbeugend. Zwischen Behandlung und Schlachtung gilt eine verpflichtende Wartezeit, damit keine Rückstände im Fleisch verbleiben.

„Man kann sich vorstellen, wie die Tiere in anderen Ländern gehalten werden. Die große Frage sollte sein: Woher kommt das, was auf meinem Teller ist? Und wie viel sind mir Tierwohl, höhere Produktionsstandards und die österreichische Landwirtschaft wert? Vor allem in Bezug auf Tierwohl zahlt sich der Griff zu regionalem Fleisch aus“, so Royer.

Tierwohl hat seinen Preis

Woher ein Lebensmittel kommt und wie es produziert wurde, schlägt sich im Preis nieder. Die Mehrkosten, die beispielsweise durch strengere Auflagen bei der Gänsehaltung entstehen, sorgen dafür, dass Fleisch aus Österreich preistechnisch mit ausländischem aus billigeren Haltungssystemen nur schwer mithalten kann. Heimische Bio-Gänse kosten heuer pro Kilogramm etwa 17 bis 25 Euro aufwärts, konventionelle Gänse aus Österreich sind ab circa 14 Euro pro Kilogramm zu haben. Im Vergleich dazu liegt der Kilo-Preis für konventionelle Importware bei acht bis zehn Euro.

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

Carina Bauer, Kommunikation
Land schafft Leben
8970 Schladming | Erzherzog-Johann-Straße 248b
1010 Wien | Schwarzenbergstraße 8/1
T: 01 89 06 458
presse@landschafttleben.at

Bildmaterial

- Jeder Gans in Österreich – egal ob in biologischer oder konventioneller Haltung – muss ein Auslauf zur Verfügung stehen. © Land schafft Leben

Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- www.landschafttleben.at

Kurzinfo Land schafft Leben

„Den Menschen fehlt der Bezug zu Lebensmitteln, sie treffen ihre Konsumententscheidungen hauptsächlich über den Preis.“ Es war dieses Erkenntnis, das den Bio-Bergbauern **Hannes Royer** und die Unternehmerin **Maria Fanninger** 2014 dazu veranlasst hat, zusammen mit Mario Hütter den gemeinnützigen Verein **Land schafft Leben** zu gründen und 2016 schließlich der Öffentlichkeit zu präsentieren. Transparent und unabhängig klären sie seither zusammen mit ihrem Team über österreichische Lebensmittel und deren Produktion auf und schaffen Bewusstsein für die ökologischen und gesundheitlichen Auswirkungen unseres Lebensmittelkonsums. Dazu beleuchtet der Verein die gesamte Wertschöpfungskette von der Landwirtschaft über die Verarbeitungsbetriebe bis in die Gastronomie und den Handel. Die Ergebnisse der wissenschaftlich fundierten Recherchen werden in Form von Bild, Text und Video aufbereitet und sind frei unter www.landschafttleben.at zugänglich. Seit 2021 bringt der Verein mit der Bildungsinitiative „Lebensmittelschwerpunkt“ Wissen zum Essen in Österreichs Schulen. Die beiden Gründer*innen Hannes Royer und Maria Fanninger stehen mit ihrem Verein Land schafft Leben für Konsument*innen ebenso wie Medienvertreter*innen als erste Ansprechpartner zu vielfältigen Themen aus der Lebensmittelwelt zur Verfügung. Auch über zahlreiche Social-Media-Kanäle, einen Newsletter und Vorträge bekommen Konsument*innen realistische Bilder, die unsere Lebensmittelproduktion weder skandalisieren, noch beschönigen. Ein besonders wichtiges Sprachrohr ist der mehrfach prämierte Podcast „Wer nichts weiß, muss alles essen“, mit dem der Verein 2023 den Ö3-Podcast-Award gewinnen konnte. Land schafft Leben finanziert sich über vier Säulen: Aktuell unterstützen über 60 Förderer den Verein, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels; zudem erhält Land schafft Leben seit dem Jahr 2021 eine öffentliche Förderung; weiters nimmt der Verein Gelder über Vortragstätigkeiten ein und wird von privaten Spender*innen unterstützt.