

Geflügel in Österreich: viel Platz und garantiert gentechnikfrei

In kaum einem anderen Land wird Geflügelfleisch auf einem derart hohen Qualitätsniveau produziert wie in Österreich. Das ist besonders erfreulich, weil der Konsum von Geflügelfleisch hierzulande kontinuierlich wächst. Die Standards unserer Geflügelmastbetriebe sind hoch: viel Platz im Stall und ein kompletter Verzicht auf klassische Gentechnik in der Produktion. Land schafft Leben erklärt zum Tag des Geflügels, warum der Griff zu österreichischem Geflügelfleisch in mehrerlei Hinsicht Sinn macht.

„Im Handel wird die Herkunft von frischem Geflügelfleisch zwar gekennzeichnet, es liegt aber an uns, zu welchem wir letztlich greifen. In der Gastronomie ist die Herkunft oft gänzlich unklar, denn dort ist eine Kennzeichnung immer noch nicht verpflichtend. Unsere hohen österreichischen Standards gibt es aber eben nur bei heimischem Geflügelfleisch.“, so **Hannes Royer**, Gründer des Vereins Land schafft Leben, über die Unterschiede im internationalen Vergleich.

Stall mit viel Platzangebot

In der Geflügelmast wird der erforderliche Mindestplatz im Stall mit der Besatzdichte in Gewicht pro Quadratmeter angegeben. Konventionelle österreichische Hühnerställe etwa sind auf 30 Kilogramm Huhn pro Quadratmeter beschränkt. EU-weit sind bis zu 33 Kilogramm pro Quadratmeter zulässig – in Ausnahmefällen sogar 42 Kilogramm. Mit dem durchschnittlichen Lebendgewicht eines Masthuhns zum Schlachtzeitpunkt berechnet, bedeutet dies 14 Hühner pro Quadratmeter in Österreichs Ställen, EU-weit 15 bis 20.

Österreich hat eine Vorreiter-Stellung bei der Haltung von Puten: Die Besatzdichte ist im konventionellen Bereich mit 40 Kilo pro Quadratmeter geregelt. Bis auf die Schweiz und Schweden hat sonst kein Land in Europa eine ähnlich strenge Putenmast-Regelung. In Deutschland etwa gibt es zum Beispiel eine freiwillige Beschränkung von rund 55 Kilogramm pro Quadratmeter, im restlichen Europa sind es bis zu 70 Kilogramm.

Bei der biologischen Haltung von Geflügel gibt es zwischen Österreich und dem Rest der EU keine Unterschiede. Hier wie dort sind 21 Kilogramm pro Quadratmeter zugelassen – das entspricht beispielsweise zehn Hühnern.

Gentechnikverzicht: höherer Preis mit ökologischen Vorteilen

Bei österreichischem Geflügelfleisch gibt es auch in Sachen Gentechnik Besonderheiten: Vor mehr als zehn Jahren haben sich österreichische Geflügelbetriebe dazu entschieden, gentechnikfrei zu produzieren. Eine internationale Besonderheit, die zwar zu höheren Preisen führt, aber ökologische Vorteile bringen kann. Denn der Anbau von Gentechnik-Soja in Südamerika steht mit der Umwandlung artenreicher Savannen und Regenwälder in Verbindung. Das in Österreich verfütterte Soja hingegen ist gänzlich frei von klassischer Gentechnik und stammt größtenteils aus Europa – was nebenbei auch für kürzere Transportwege sorgt.

Presseausendung
Wien, 18. März 2025

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

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

Bildmaterial

- Biologisch gehaltene Hühner haben mehr Platz als konventionelle, © Land schafft Leben

Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- [Lebensmittelreport Huhn](#)
- [Lebensmittelreport Pute](#)

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. 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.