

## Geflügelfleisch-Herkunft in Convenience-Produkten

Die Geflügelfleisch-Herkunft ist bei einem Großteil der Convenience-Produkte nicht klar ersichtlich. Obwohl in Österreich höchste Tierwohlstandards bei Mastgeflügel herrschen, wird oftmals auf Billigfleisch aus dem Ausland zurückgegriffen.



In Österreich wird Mastgeflügel unter den EU-weit strengsten Standards gehalten – gesetzliche Vorgaben und Markenprogramme des Handels sorgen dafür, dass die Tiere einen höheren Gesundheitsstatus als Importprodukte haben. Auch im gesellschaftlichen Diskurs rücken Tierwohl, Regionalität, Nachhaltigkeit und Klimaschutz immer mehr in den Mittelpunkt. Während die Kennzeichnung von Frischfleisch im Lebensmitteleinzelhandel weitestgehend den gesetzlichen Bestimmungen entspricht, macht es eine fehlende oder irreführende Auslobung den Verbrauchern bei Convenience-

Produkten mit Geflügelfleisch schwer, zur österreichischen Qualitätsware zu greifen, zeigt ein Store-Check der **Geflügelgenossenschaft Österreich** (GGÖ) und der Landwirtschaftskammern auf. Die Interessenvertretungen fordern daher verbindliche und eindeutige Auslobungen bei Verarbeitungsprodukten sowie in der Gemeinschaftsverpflegung.

## **Das „Österreich-Paket“ sorgt für höchste Haltungsbestimmungen**

Die Österreicher essen immer mehr regionales Geflügelfleisch: So ist der Pro-Kopf-Verbrauch seit 1995 um knapp 4 kg auf 12,9 kg gestiegen. Allein im Vorjahr wurden rund 36.000 t Hendl- und Putenfleisch im Wert von 268 Mio. Euro im LEH gekauft, mit steigender Tendenz. Wie ein bundesweiter Store-Check bei insgesamt 500 Geflügelprodukten zeigt, wird bei der Herkunftskennzeichnung mangelnde Sorgfalt an den Tag gelegt. So war zwar bei zwei Dritteln der 234 untersuchten Frischfleisch-Erzeugnisse die österreichische Herkunft klar ersichtlich, bei verarbeiteten Lebensmitteln waren aber von den 270 überprüften Waren knapp 70% nicht klar einem Land zuzuordnen, sie stammen „mit hoher Wahrscheinlichkeit“ nicht aus Österreich, obwohl viele einen Banner oder eine Fahne in rot-weiß-rot trugen. „Das zeigt, dass die nationale Herkunft bei verarbeiteten Produkten nicht mehr nachvollziehbar ist und die Konsumenten sich somit nicht bewusst für heimisches Geflügelfleisch entscheiden können“, zeigte GGÖ-Obmann Markus Lukas heute bei einer Pressekonferenz in Wien auf.

In Österreich werden in rund 600 Betrieben gut 11 Mio. Masthühner auf Basis des Bundestierschutzgesetzes gehalten, das in weiten Bereichen deutlich strengere Haltungsbestimmungen vorgibt, als dies in anderen EU-Ländern der Fall ist. "Unsere Masthühner haben aufgrund der Besatzdichte von maximal 30 kg/m<sup>2</sup> Bodenfläche um bis zu 40%

mehr Platz im Stall - in der EU dürfen 42 kg/m<sup>2</sup> gehalten werden. Licht, Luft und Temperatur sind an ihre Bedürfnisse angepasst. 90% der neuen Stallungen verfügen über einen angebauten Wintergarten, eine Bodenheizung, erhöhte Aufsitzflächen, Picksteine etc. Sie erhalten ausschließlich gentechnikfreies Futter und besondere Fürsorge durch die Aufzucht auf bäuerlichen Familienbetrieben", erläuterte der Generalsekretär der **Landwirtschaftskammer** (LK) Österreich, Ferdinand Lembacher.

Darüber hinaus besteht für die heimischen Geflügelhalter die verpflichtende Mitgliedschaft beim **Österreichischen Geflügelgesundheitsdienst** (QGV) und Antibiotika dürfen nur nach Verschreibung des Tierarztes und keineswegs zur Prophylaxe eingesetzt werden. „Wir freuen uns, dass wir mit unserem Österreich-Paket an Leistungen nun europäische Spitzenreiter bei der Qualität, dem Tierwohl und der Tiergesundheit sind. Unsere Masthühner sind nachweislich gesünder, was sich vor allem darin zeigt, dass der Antibiotikaeinsatz in den vergangenen sechs Jahren um rund 60% gesenkt werden konnte", ergänzte Lukas.

## **Verpflichtende Kennzeichnung für Wahlfreiheit der Verbraucher**

„Wir haben also sehr gute Argumente, weshalb die Kunden zu österreichischem Geflügelfleisch greifen sollten. Damit ihnen die Entscheidung bei Verarbeitungsprodukten und in der Gemeinschaftsverpflegung ermöglicht wird, ist aber eine verpflichtende Auslobung nötig", betonten die beiden Interessenvertreter. Daher verlangen sie gesetzlich verbindliche Regeln, die eine irreführende oder gar bewusst falsche Herkunftskennzeichnung bei verarbeiteten Produkten ausschließen. Das soll auch in den derzeit laufenden Regierungsverhandlungen entsprechend deponiert werden.

„Es wäre auch wünschenswert, wenn die Gastronomie verstärkt die Auslobung des heimischen Qualitätsgeflügels als Chance zur eigenen Positionierung erkennen und nützen würde", ergänzte Lembacher, „denn wer sich bewusst für regionale Produkte entscheidet, weil er die Lebensmittel im Regal und auf der

Speisekarte findet, der hilft auch dem Klima. Niemand braucht Lebensmittel, die Tausende Kilometer zurücklegen müssen, ehe sie in Österreich verzehrt werden können."

„Auf der sicheren Seite sind die Konsumenten, wenn sie zu Geflügelfleisch mit dem AMA-Gütesiegel greifen", betonte Michael Blass, Geschäftsführer der **AMA-Marketing**. Das Programm garantiert, dass das Tier in Österreich geboren, gefüttert und geschlachtet wurde sowie ein geschlossenes Kontrollsystem vom Landwirt über den Schlachthof und Zerlegebetrieb bis zum LEH. „Damit den heimischen Geflügelmästern aufgrund der ihnen vorgegebenen hohen Standards kein Wettbewerbsnachteil entsteht, braucht es eine sehr starke Partnerschaft mit dem Handel sowie entsprechende Beschaffungsvorschriften der öffentlichen Hand. Der Bund sollte mit demselben Nachdruck, mit dem Richtlinien für die bäuerlichen Tierhalter erlassen werden, diese Standards auch selbst beim Lebensmitteleinkauf in ihrem Zuständigkeitsbereich festschreiben", so Blass.

## **Öffentliche Hand sollte Vorbild bei der Lebensmittelbeschaffung sein**

Dieser Forderung schließt sich auch Lembacher an: „Der Gesetzgeber hat für die heimischen Geflügelhalter die höchsten Standards Europas beschlossen. Daher muss es auch logisch sein, dass diese von Einrichtungen im Einflussbereich des Bundes und der Länder, wie Kindergärten, Schulen, Bundesheer, Alters- und Pflegeheime, usw., die verbindliche Grundlage für deren Lebensmittelbeschaffung bilden. Die öffentliche Hand muss in dieser Hinsicht Vorbild sein und die Herkunft der tierischen Produkte aktiv in ihren Einrichtungen ausloben. Die LK Österreich hat dazu mit '**Gut zu wissen**' eine beispielgebende Initiative entwickelt."

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**