Gansl aus heimischer Produktion stark nachgefragt

Rund um den Burgenländischen Landesfeiertag steigt die Nachfrage nach regionalem Martinigansl. Ein Drittel der Gänse kommt inzwischen aus österreichischer Zucht – und das zahlt sich aus.

Laut Landwirtschaftskammer Burgenland kommt mittlerweile jedes dritte Gansl aus österreichischer Produktion. ©Pixabay_Shy_Photographer

Österreichische Weidegans: Beliebt und fair im Preis

Zum burgenländischen Landesfeiertag am 11. November steht das **Martinigansl** auf vielen österreichischen Speisekarten, besonders im Burgenland. Laut der **Landwirtschaftskammer Burgenland** stammt inzwischen jedes dritte Gansl auf heimischen Tellern aus österreichischer Produktion. Rund 4.700 Gänse werden von zehn Betrieben im Burgenland aufgezogen,

davon zwei biologisch. Nikolaus Berlakovich, Präsident der Landwirtschaftskammer, betont die Bedeutung der Herkunft beim Kauf einer **Weidegans**: „Im Vergleich zu den hohen Preissteigerungen bei Importgänsen bleibt die heimische Ware moderat im Preis angepasst.“

Preisunterschiede zwischen konventionellen und Bio-Gänsen

Die Preise für frische Weidegänse liegen je nach Region und Art der Aufzucht bei rund 13 bis 16 Euro pro Kilogramm für konventionelle Gänse und zwischen 16 und 19 Euro für Biogänse. Diese Preisgestaltung unterstützt heimische Landwirte und bietet Konsumenten eine transparente Wahl.

Gastronomie setzt auf Regionalität beim Martinigansl

Auch in der Gastronomie hat sich das Martinigansl als beliebtes Gericht etabliert, insbesondere im Burgenland. Laut Wirtschaftskammerpräsident **Andreas Wirth** gewinnt das traditionelle Ganslessen zunehmend wirtschaftliche Bedeutung. „In etwa 34 Gastronomiebetriebe bieten regionale Weidegänse an, die sich zu einem echten Wirtschaftszweig entwickelt haben. Durch Qualität und Gastfreundschaft schaffen wir ein besonderes Erlebnis für unsere Gäste,“ erklärt Wirth.

Herkunftskennzeichnung gefordert

Etwa 40 Prozent der heimischen Gänse landen in der Hotellerie und Gastronomie, während rund 60 Prozent direkt ab Hof an die Konsumenten verkauft werden. Eine freiwillige **Herkunftskennzeichnung** ist bereits bei vielen Gastronomen üblich, die auf regionale Gänse setzen. „Unser Ziel ist es, die Herkunft auch in der Gastronomie verpflichtend auszuweisen, wie es in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung bereits der Fall ist,“ so Berlakovich.

Kriterium	Konventionelle Gänse	Biogänse
Preis (pro kg)	13-16 Euro	16-19 Euro
Gänse im Burgenland	ca. 4.700	davon 2 Bio-Betriebe
Anteil der heimischen Gänse	33 %	-
Direktverkauf (ab Hof)	60 %	-
Gastronomie-Anteil	40 %	-

Die Nachfrage nach österreichischen Weidegänsen steigt, insbesondere zum Martinifest. Fleischer und Gastronomen können durch die regionalen Angebote profitieren, die Qualität und moderate Preise bieten.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at