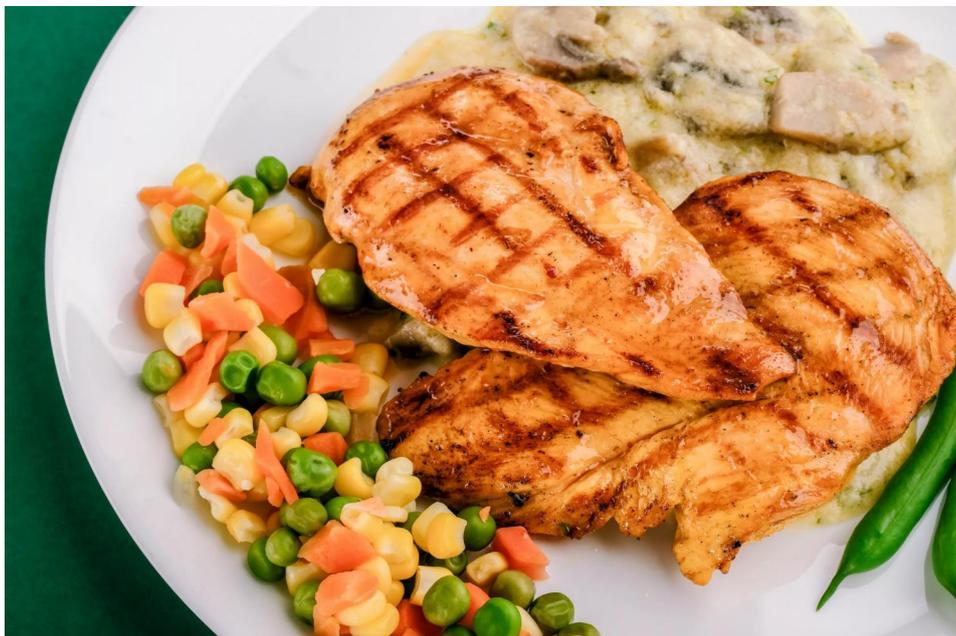


Wenn der steirische Backhendlsalat aus Polen kommt

Tag des Geflügels: Im Supermarkt kommt Hühnerfleisch großteils aus Österreich, in der Gastronomie findet man wenig heimische Ware. Eine Pflicht zur Herkunftskennzeichnung würde das ändern, sagt der Verein Land schafft Leben.



In der Gastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung kommen leider geschätzt 85% des Hühnerfleisches aus nichtgenannten Importen. © Unsplash/ Sam Moghadam Khamseh

Während der **Fleischkonsum** in Österreich insgesamt abnimmt, wird **Hühnerfleisch** immer beliebter. Im Lebensmitteleinzelhandel handelt es sich bei geschätzt 90 Prozent des Hühnerfleisches um österreichisches Fleisch. Im Außer-Haus-Verzehr, also der **Gastronomie** und der **Gemeinschaftsverpflegung**, zeichnet sich ein anderes Bild. Hier kommen laut Schätzungen nur etwa 15 Prozent des Hühnerfleisches aus Österreich, beim Rest handelt es sich um

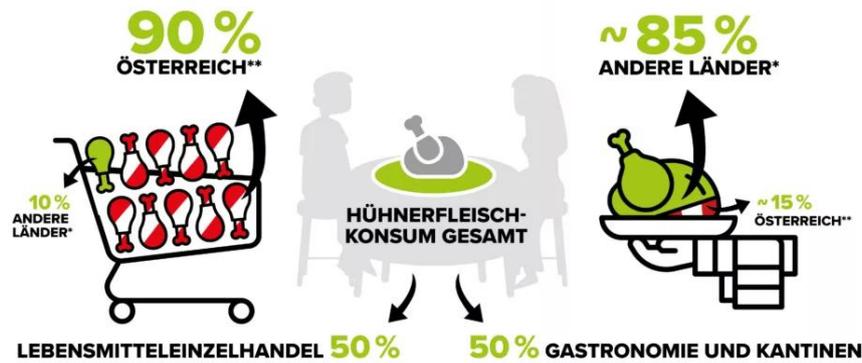
Importware. Das liege unter anderem an einer mangelhaften Kennzeichnung, sagt **Hannes Royer**, Gründer des **Vereins Land schafft Leben**:



Hannes Royer, Obmann des Vereins Land schafft Leben, plädiert für klare Herkunftskennzeichnung in der Gastronomie. © Land schafft Leben

*„Wenn wir im Gasthaus Hühnerfleisch bestellen, ist die Wahrscheinlichkeit hoch, dass wir importiertes **Billigfleisch** serviert bekommen. Dass der Anteil an österreichischem Hühnerfleisch im Einzelhandel so hoch und in der Gastronomie so gering ist, zeigt deutlich, welchen Einfluss die **Herkunftskennzeichnung** hat. Denn natürlich will niemand zugeben, dass der steirische Backhendlsalat eigentlich aus Polen kommt. Ich bin mir sicher: Wenn die Gastronomie angeben müsste, woher sie ihr Fleisch bezieht, wäre der Österreich-Anteil deutlich höher.“*

WOHER HÜHNERFLEISCH IN ÖSTERREICH KOMMT



Infografik © Land schafft Leben 2024
Quelle: Branchenschätzung: Geflügelwirtschaft Österreich; *Europa: 33 - 42 kg/m²; **Österreich: 30 kg/m² konventionell; 21 kg/m² Bio AT/EU

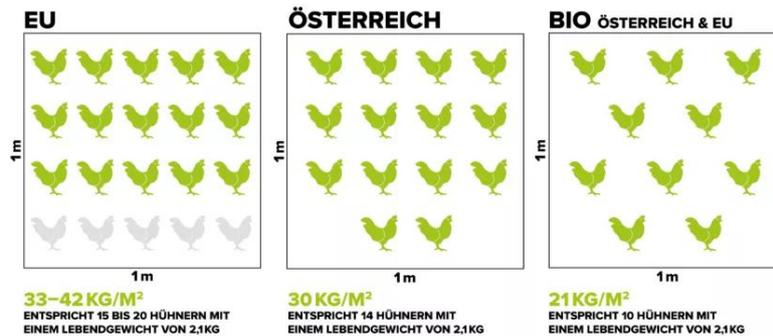
Land schafft Leben

Andere Länder, andere Produktionsbedingungen

Dabei macht die Herkunft einen großen Unterschied. Zum Beispiel hinsichtlich der **Haltungsbedingungen**: In keinem anderen EU-Land haben Hühner in konventioneller Haltung so viel Platz wie in Österreich. Hierzulande dürfen laut Gesetz maximal 30 Kilogramm Hühner pro Quadratmeter stehen. Dies entspricht etwa 14 Hühnern. In unseren Nachbarländern stehen 15 bis 20 Hühner auf der gleichen Fläche. Auch die **gentechnikfreie Fütterung** und ein besonders strenges Kontrollwesen in Sachen Tiergesundheit unterscheiden die österreichische Hühnermast von jener in anderen Ländern. **Hannes Royer** dazu:

„Als Gast wird einem in Restaurants oft vermittelt, heimische Ware zu bekommen. Bei Hühnerfleisch wissen wir, dass das aber meistens nicht der Fall ist. Deshalb braucht es in der Gastronomie unbedingt mehr Transparenz. Denn ich bin mir sicher: Wenn die Menschen wüssten, was sie da teilweise am Teller liegen haben, würden sie ihre Bestellung wahrscheinlich nochmal überdenken.“

HÜHNER PRO QUADRATMETER



Infografik © Land schafft Leben 2024
Quelle: EU Richtlinie Mindestvorschrift zum Schutz von Masthühnern, Tierhaltungsverordnung, EU-Bio-Richtlinie;
2,1kg ist das durchschnittliche Lebendgewicht zum Schlachtzeitpunkt

Land schafft Leben

Kennzeichnungspflicht nicht einheitlich geregelt

Die EU schreibt vor, dass die Herkunft von verpacktem Frischfleisch im Lebensmitteleinzelhandel auf der Verpackung erkenntlich sein muss. Für verarbeitete Produkte wie etwa Fertiggerichte oder auch Wurstwaren gilt diese Regelung nicht. Auch im Außer-Haus-Verzehr gibt es Unterschiede. Während in der österreichischen Gemeinschaftsverpflegung seit September 2023 angegeben werden muss, woher Fleisch, Milch und Eier in den angebotenen Speisen kommen, dürfen diese Lebensmittel in der Gastronomie anonym bleiben.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at