Putenfleisch kommt meist aus dem Ausland

Höchstens eine von zehn im Handel befindlichen Putenbrüsten stammt aus Österreich

Heimisches Putenfleisch: weniger Antibiotika, mehr Paltz fürs Tier und genfreies Futter. © Grascorp.com

Ausländisches Putenfleisch verdrängt österreichische Ware

Für heimische Putenmäster und für jene Konsument:innen die gerne ihr **Putenfleisch** regional kaufen wollen sind schwere Zeiten angebrochen. Ein Regionalitätscheck ergab jüngst, dass mehr als 90% der im heimischen Handel angebotenen Putenbrüste aus dem Ausland kommen. Bei dem in der Gastronomie angebotenen Putenfleisch sind sogar 95% nicht

aus Österreich.

Putenfleisch aus dem EU-Ausland kostet die Hälfte

Fakt ist, dass importiertes Putenfleisch, beispielsweise aus Polen oder Italien, oft nur halb so viel kostet. Und ganz besonders in Zeiten von hoher Inflation entscheidet leider der Preis. Der teurere, inländische Preis ist durch die hierzulande geltenden, strengeren gesetzlichen Bestimmungen getrieben. Bei uns dürfen in der Putenmast ca. 40 kg pro Quadratmeter gehalten werden und Arzneimittel dürfen nur sehr gemindert eingesetzt werden. In den benachbarten EU-Ländern darf man 60 - 70 kg pro Quadratmeter halten und die Bestimmungen beim Einsatz von Antibiotika sind ebenfalls wesentlich lockerer angesetzt. Zudem ist die Fütterung der österreichischen Puten schon vor Jahren ganz auf gentechnikfreies Futter umgestellt worden - hier hat sich allerdings der Futterpreis in den letzten Monaten beinahe verdoppelt. So erklärt sich der Preisunterschied zwischen In- und Auslandsware ganz leicht.

Bei uns haben die Puten um min. 1/3 mehr Platz als im benachbarten EU-Ausland. © AMA-Marketing

Putenmäster klagen Handel und Gastronomie an

Der Lebensmittelhandel sortiert wegen des hohen Preises heimische Puten drastisch aus und ersetzt sie durch internationale Ware. Oder platziert das teurere, heimische Fleisch – direkt neben die billige Auslandsware. Das ist psychologisch ganz unklug, verführt es doch die Käufer:innen zu

einem direkten Preisvergleich und dann doch zum Griff nach der billigeren Ware. Da wäre doch ein eigenes „Regional-Platzerl” im Regal, für unser Qualitätsfleisch, wesentlich wirkungsvoller. Und auch die Gastronomen entscheiden sich fast unisono für ausländisches Putenfleisch. Obwohl man dort, wie Ortsvorsteher und Putenbauer Thomas Leeb aus Vitis gegenüber der **NÖN** bemerkte, bei dem Einkauf von heimischem Putenfleisch lediglich 50 Cent pro Schnitzel Mehrkosten hätte!

Das heimische Putenschnitzerl – seltener Genuss aber gut und gesund

Nun fragt man sich naturgemäß was in so einer verzwickten Lage zu tun wäre. Unsere heimischen Puten-Mäster wünschen sich vor allem einheitliche Haltungsstandards im EU-Raum sowie vom Handel die detaillierte Herkunfts-Transparenz im Regal. So können Konsument:innen selber entscheiden ob sie lieber ein weniger mit Antibiotika belastetes und weniger Tierleid verursachendes Fleisch essen wollen. Ein Genuss ist so ein gutes, regiuonales Putenschnitzerl allemal - auch wenn man sich dieses seltener leisten kann.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at