

## Gans regional: Wie die Österreichische Weidegans der Importware den Kampf ansagt

Der österreichische Weg für mehr Genuss: Der Verein Österreichische Weidegans bietet eine gute Alternative zur importierten Mastgans. Fleisch & Co-Autor Matthias Mayr hat mit Obfrau und Bäuerin Heidi Hebesberger gesprochen.



*Österreichische Weidegans*

Heidi Hebesberger ist nicht nur selbst Ganslbäuerin aus Oberösterreich, sondern auch Obfrau des Vereins „**Österreichische Weidegans**“ und schafft eine österreichische Alternative zu importierten Mastgänsen. Der österreichische Weg wird dabei konsequent weitergedacht und neben der Vermarktung des ganzen Tieres inklusive Daunen, ist mit der eigenen

Brütereier und Elterntierherden auch die Vorproduktion regional.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **1992 ... ein Wirtshaus und eine Handvoll Gansl-Pioniere**
- **Weidegans vs. Mastgans**
- **Elterntiere, Brütereier, Kooperation und Daunenvermarktung**
- **Weidegans: Dreh- und Angelpunkt**
- **Weidegans direkt kaufen**

## **1992 ... ein Wirtshaus und eine Handvoll Gansl-Pioniere**

Die Österreichische Weidegans wurde auf Initiative der **Landwirtschaftskammer Oberösterreich** und der Bezirksbauernkammer Freistadt als alternative Grünlandnutzung ins Leben gerufen. Dem Ruf zur ersten Versammlung folgten damals nur eine Handvoll Bäuerinnen und Bauern und ein Betrieb hat begonnen. Aber Oberösterreich war für den Projektstart trotz des verhaltenen Starts eine Bank „Auf jedem Hof in Oberösterreich hatte man früher Gänse, bis in die 70er-Jahre“, erzählt Heidi Hebesberger über die Tradition der Gans. „Die Gans war ein Hochzeitsgeschenk ... wegen der Daunen und der Bettwäsche für das Brautpaar“, beschreibt die Obfrau die lang gehegte Tradition im Lande.

So ist es auch, dass rund 50 Prozent der aktuell knapp 300

Mitgliedsbetriebe, aus Oberösterreich stammen. „Mittlerweile decken wir aber ganz Österreich ab“, hält die umtriebige Ganslbäuerin stolz fest.

## **Weidegans vs. Mastgans**

Den wohl größten Unterschiede der österreichischen Weidegans zu ihrer Konkurrenz rund um Martini und Weihnachten, machen die Haltung und das Futter aus. Die Österreichische Weidegans muss auf der Weide gehalten werden und die Basis ist das Grünland. So kommt es auch, dass rund 100 m<sup>2</sup> pro Gans benötigt werden, je nach Ertragskraft und Niederschlagsmenge.

Die Mastgänse jedoch sind nur bedingt im Auslauf zu finden und werden hauptsächlich mit Mais gefüttert. Und auch die Aufzucht ist unterschiedlich: So lebt die österreichische Weidegans rund 20 bis 25 Wochen und die importierte Konkurrenz nur rund zwölf Wochen. „Die Österreichische Weidegans hat einen ausgeprägteren Geschmack, ein besseres Aroma und es bleibt mehr in der Pfanne“, hält Heidi fest. Sie spricht damit die geschmacklichen Vorzüge und beste Qualität in der Küche an.

## **Elterntiere, Brüterei, Kooperation und Daunenvermarktung**

Neben diesen Eigenschaften zählt auch der konsequente österreichische Weg vom Elterntier bis zum Mitgliedsbetrieb. Der Verein setzt hier nicht nur bei der Weidegans an, sondern hat in den letzten 20 Jahren bereits viele weitere Schritte erfolgreich umsetzen können.

Das wohl Beachtlichste ist die Vorproduktion auch ins Land zu holen. So ist, neben zwei Elterntierherden, auch eine Brüterei für die Mitgliedsbetriebe im Einsatz. Eine junge oberösterreichische Familie hat eine Klein-Brüterei übernommen und auf die Anforderungen der Weidegans abgestimmt. Im Zusammenspiel mit den Elterntierbetrieben entsteht so ein großes Stück Unabhängigkeit und Qualität für die Mitglieder. Die Gösse sind somit komplett aus österreichischer Wertschöpfung und der Weg ein schneller und direkter zum Mitgliedsbetrieb.

Bereits von Beginn an wurde die Kooperation unter den Höfen forciert. „Obwohl wir speziell in Oberösterreich mittlerweile viele regionale Ganslbauern haben, sehen wir uns nicht als Konkurrenten“, spricht Heidi über die Stimmung innerhalb der Gänseriege. So werden auch Gemeinschaftsschlachthanlagen betrieben und zur Verfügung gestellt.

„Unser Ziel war immer das ganze Tier zu verwerten und das schaffen wir jetzt!“, fasst Heidi ein weiteres Erfolgsprojekt zusammen. Auf ihrem eigenen Hof hat sie eine eigene Trocknungsanlage für die Daunentrocknung entwickelt. Die Anlage steht auch den Mitgliedern zur Verfügung und sie können so aus den eigenen Daunen mit diesem Trocknungs- und Ausscheidungsverfahren hochwertige Daunenprodukte wie Decken und Polster herstellen lassen. So kann der kleine Hof entweder seine vormaligen Schlachtabfälle verkaufen oder selbst Produkte daraus herstellen lassen und vermarkten.

## **Weidegans: Dreh- und Angelpunkt**

„Unsere Betriebe vermarkten regional, aber mit der Homepage haben wir eine Anlaufstelle, um überhaupt zum Bauern zu finden“, beschreibt Heidi auch zugleich eine wichtige Arbeit des Vereins – die Kommunikation. Mit knapp 300 Mitgliedern hat man eine beachtliche Größe erreicht und so steht Wachstum nicht an erster Stelle. Neben einer steigenden Qualität soll vor allem eine bessere Direktvermarktung forciert werden und die Kommunikation, auch online, in den Fokus rücken. „Wir haben die beste Beratung am Hof und können Rezepte mitgeben und stehen für unsere Qualität ein – im Geschäft findest du da nichts“, stellt die Obfrau die Vorteile der Ab-Hof-Vermarktung ins Rampenlicht. Auf der Homepage

finden sich neben Rezepten und aktuellen Imagefilmen, somit auch die direkten Kontakte zu den regionalen Gansln in ganz Österreich.

Heidi Hebesberger strotzt vor Energie und Motivation für „ihre“ Betriebe und die eigenen Gansln. In den letzten Jahrzehnten wurde viel erreicht und eine österreichische Alternative zur Importware geschaffen und so nennt sie auch die einfachste Methode, um für noch mehr Regionalität zu sorgen und Menschen zum Denken anzuregen: „Den Wirt fragen – wo ist das her?“

## **Weidegans direkt kaufen**

Und wo gibt es Weidegans? **Hier sind die Betriebe aufgelistet.**



österreichischen Weidegans zu ihrer Konkurrenz rund um Martini und



vermarkten regional, aber mit der Homepage haben wir eine Anlaufstelle, um überhaupt zum Bauern zu finden“, beschreibt Heidi Hebesberger



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