

Geflügelfleisch aus Österreich: Höchste Qualität und nachhaltige Produktion

Geflügelfleisch aus Österreich steht für hohe Qualität, Platz für Tiere und einen kompletten Verzicht auf Gentechnik. Warum sich der Kauf heimischen Geflügels für Konsumenten und die Umwelt lohnt.



Die Standards unserer Geflügelmastbetriebe sind hoch: viel Platz im Stall und ein kompletter Verzicht auf klassische Gentechnik in der Produktion. © Land schafft Leben

Höchste Standards in der Geflügelproduktion

In Österreich wird **Geflügelfleisch** auf einem der höchsten Qualitätsniveaus in Europa produziert. Der kontinuierlich wachsende Konsum von **Geflügel** in Österreich wird dabei durch strenge Vorgaben in der Haltung und Verarbeitung unterstützt.

Besonders hervorzuheben ist der hohe Standard der Geflügelmastbetriebe im Land. Diese zeichnen sich durch großzügige Stallflächen und die vollständige Ablehnung von **Gentechnik** aus. **Hannes Royer**, Gründer des Vereins Land schafft Leben, hebt hervor, dass die Herkunft von frischem Geflügelfleisch im Handel zwar gekennzeichnet ist, aber in der **Gastronomie** oftmals unklar bleibt. Er betont, dass die hohen Standards in der österreichischen Geflügelproduktion im internationalen Vergleich einzigartig sind.

Platz für Tiere: Ein wichtiger Unterschied

Ein zentraler Punkt in der österreichischen Geflügelproduktion ist der Platz, den die Tiere im Stall haben. In heimischen Geflügelmastbetrieben ist die Besatzdichte streng geregelt, sodass Hühner nur maximal 30 Kilogramm pro Quadratmeter belegen dürfen. Zum Vergleich: EU-weit sind bis zu 33 Kilogramm pro Quadratmeter erlaubt, in Ausnahmefällen sogar bis zu 42 Kilogramm. Das bedeutet konkret, dass in österreichischen Ställen etwa 14 Hühner pro Quadratmeter untergebracht sind – deutlich weniger als in anderen europäischen Ländern, wo es bis zu 20 Tiere pro Quadratmeter sein können.

Für **Puten** hat Österreich eine besonders strenge Regelung. Die Besatzdichte ist hier auf maximal 40 Kilogramm pro Quadratmeter festgelegt. In vielen anderen Ländern wie Deutschland liegt die freiwillige Grenze deutlich höher. Diese strengen Vorgaben tragen zur besseren Lebensqualität der Tiere bei und sind ein bedeutender Vorteil der heimischen Produktion.

Gentechnikfreies Geflügelfleisch: Ein ökologischer Vorteil

Ein weiteres Alleinstellungsmerkmal der österreichischen Geflügelproduktion ist der Verzicht auf **Gentechnik**. Seit über zehn Jahren entscheiden sich die heimischen Geflügelbetriebe

konsequent dafür, ohne den Einsatz von Gentechnik zu produzieren. Dies führt zwar zu höheren Produktionskosten, bietet jedoch ökologische Vorteile. Der Verzicht auf gentechnisch verändertes Soja, das üblicherweise in vielen anderen Ländern zur Fütterung von Geflügel verwendet wird, hat positive Auswirkungen auf die Umwelt. Der Anbau von **Gentechnik-Soja** ist in Südamerika mit der Umwandlung von Regenwäldern und Savannen in Ackerland verbunden – ein Prozess, der zur Zerstörung wertvoller Ökosysteme führt. In Österreich hingegen stammt das verfütterte Soja größtenteils aus Europa und ist frei von Gentechnik. Dies sorgt nicht nur für kürzere Transportwege, sondern auch für eine nachhaltigere Produktion.

Fazit: Geflügel aus Österreich - eine nachhaltige Wahl

Der Kauf von österreichischem Geflügelfleisch ist nicht nur eine Entscheidung für hohe Qualität, sondern auch für eine nachhaltige und tierschonende Produktion. Mit strengen Vorgaben zur Haltung, dem Verzicht auf Gentechnik und der kurzen Transportstrecke bietet heimisches Geflügel viele Vorteile – für Konsumenten und die Umwelt. Wer also auf Qualität und **Nachhaltigkeit** setzt, trifft mit österreichischem Geflügelfleisch die richtige Wahl.

Geflügelart	Österreich (kg/m ²)	EU (kg/m ²)	Bemerkung
Hühner	30 kg	33-42 kg	14 Hühner pro m ² in Österreich
Puten	40 kg	55-70 kg	Strengste Regelung in Europa

Dieser Artikel zeigt die Vorteile der österreichischen Geflügelproduktion und unterstreicht, warum die Wahl heimischen Geflügelfleisches nicht nur eine Frage der Qualität,

sondern auch der Umweltverantwortung ist.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at