

Heimische Gänsehaltung: Regionalität und Tierwohl

Über die Herkunft und Haltung von „unseren“
Martinigansln



Prächtige Weidegänse am Hof der Familie Hütter. © Beigestellt

Die Österreicher essen etwa 1.300 Tonnen Gänsefleisch pro Jahr, das sind rund 0,13 kg pro Kopf – oder umgerechnet etwa ein **Gansl**-Gericht. Dieses kommt allerdings nur in etwa einem von drei Fällen aus Österreich. Die Selbstversorgung mit Austro-Gänsen steigt zwar langsam an, dennoch kommt der Großteil der Gänse aus Ländern wie Ungarn oder Polen. Diese landen vor allem in der Gastronomie auf dem Teller. Schätzungen zufolge kommen zwischen 70 und 80 Prozent des Gänsefleisches in der Gastronomie nicht aus Österreich!

Standards und Mehrkosten

Hannes Royer vom Verein „**Land schafft Leben**“ betont Österreichs Vorreiterrolle. Jeder Gans – egal ob in biologischer oder konventioneller Haltung – muss hierzulande laut **Österreichischer Tierhaltungsverordnung** ein Auslauf zur Verfügung stehen. Im Stall dürfen auf einem Quadratmeter Fläche maximal 21 kg Gänse gehalten werden. Da sind etwa vier Gänse zum Zeitpunkt der Schlachtung. Zusätzlich muss jedes Tier mindestens 50 m² Auslauf zur Verfügung haben. Haben die Tiere mehr Platz im Stall, dann ist weniger Auslauf ausreichend: Wenn maximal 15 Kilogramm pro Quadratmeter gehalten werden, genügen mindestens 10 Quadratmeter Auslauf pro Tier. Diese hohen Standards und artgerechte Bedingungen spiegeln sich auch im Preis wider: Heimische Gänse kosten im Großhandel etwa 10 Euro pro Kilogramm mehr als importierte Ware. **Markus Lukas**, Obmann der **Geflügelwirtschaft Österreich**, hebt die Vorteile der heimischen Gänsehaltung hervor: „Österreichische **Weidegänse** wachsen in einer artgerechten Umgebung auf und erhalten eine natürliche Fütterung, die die Qualität des Fleisches deutlich hebt. Importware aus Osteuropa kann mit dieser Qualität nicht mithalten, da dort sogar die bei uns verbotene **Stopfmast** gängige Praxis ist.“

Qualität aus Österreich

Für Gastronomen, die auf heimische Produkte setzen, ist das **Martinigansl** eine Gelegenheit, die hohe Qualität und das Tierwohl heimischer Weidegänse ins Rampenlicht zu rücken. „Der Konsum eines österreichischen Martinigansls unterstützt die heimische Landwirtschaft und pflegt eine österreichische Tradition“, betont **Bauernbund**-Präsident **Georg Strasser**. Gerade in der Gastronomie sollte es zur Selbstverständlichkeit werden, Herkunft und **Haltungsbedingungen** zu kennzeichnen, um Konsumenten eine bewusste Wahl zu ermöglichen.

Mit gutem Gewissen

Während der Pro-Kopf-Konsum von Gänsefleisch in Österreich mit etwa einem Gansl-Gericht jährlich eher gering ist, steigt das Interesse an heimischen Weidegänsen. „Die Nachfrage nach österreichischem Gänsefleisch nimmt zu, dennoch liegt der Selbstversorgungsgrad nur bei 28 Prozent“, so Strasser. Die strengen gesetzlichen Vorschriften in Österreich garantieren den Gänsen nicht nur Bewegungsfreiheit und Beschäftigung, sondern verpflichten die Halter auch, Bade- oder Duschkmöglichkeiten für das Wassergeflügel bereitzustellen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at