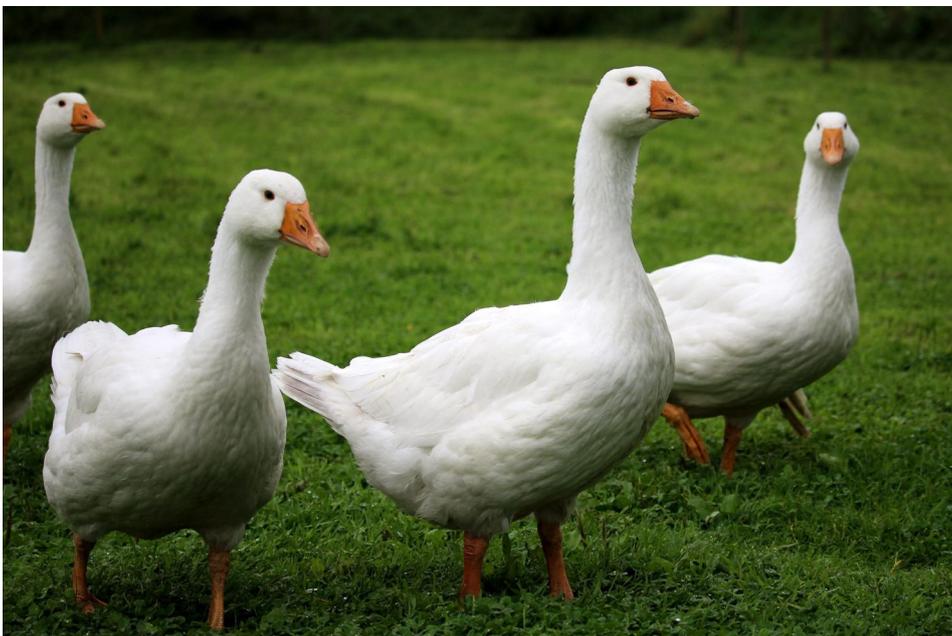


Immer mehr Weidegänse in der Steiermark

Landwirtschaftskammer Steiermark Präsident Franz Titschenbacher: „Gänsehaltung wird in der Steiermark weiter zunehmen. Bauern schätzen tragfähige Partnerschaften mit der Gastronomie und die Treue der privaten Kunden.“



Optimistisch blicken die steirischen Weidegans-Bauern in die beginnende Gansl-Saison, die ihren Höhepunkt zu Martini hat und sich bis rund um Weihnachten fortsetzt. Mittlerweile ziehen bereits 45 (2015: 30) steirische Ganslhalter 6.100 Gänse (2015: 3.300) auf und haben darin eine wichtige, saisonale Nische für ihren landwirtschaftlichen Betrieb gefunden.

Präsident Franz Titschenbacher: „Steirische Weidegänse sind sehr beliebt. Die SteirerInnen schätzen die besonders zarte Qualität durch die Weidehaltung, die Frische und Regionalität.“ Speziell in der Landgastronomie haben sich in den vergangenen

Jahren tragfähige Partnerschaften zwischen Bauern und Wirten entwickelt und viele langjährige private Stammkunden halten ihren „Ganslbauern“ die Treue. „Die Weidegans ist für viele, vor allem kleinere, Betriebe eine einmalige Chance, Regionalität und Qualität zu verbinden und dieses Produkt letztlich auch der heimischen Gastronomie und dem exklusiven Fleischhandel anzubieten“, so Agrarlandesrat Johann Seitinger.

Besonders tierfreundliche Haltung

Sie ernähren sich vorwiegend von grünem Gras ihrer Gänseweiden und etwas Getreide. Daher wachsen sie auch wesentlich langsamer als importierte Schnellmastgänse. Während die heimischen Weidegänse fünf bis sieben Monate auf den Weiden verbringen können, sehen die ausländischen Schnellmastgänse nie eine Weide und werden zwölf Wochen im Stall gemästet. Die Gänsebetriebe halten im Durchschnitt 138 Tiere am Hof. Die Weidefläche ist großzügig – pro Hektar werden etwa 100 bis 120 Tiere gehalten. Von den 45 steirischen Ganslhaltern sind sieben biozertifiziert, sie halten 705 Bio-Weidegänse.

Import dominiert den Markt

Obwohl in Österreich bereits rund 120.000 Weidegänse gehalten werden, werden in Österreich nach wie vor überwiegend ausländische Gänse zum Großteil aus Ungarn und Polen verzehrt. Der gesamte Inlandsverbrauch an Gänsefleisch liegt bei rund 600.000 Gänsen oder 2.200 Tonnen. Der menschliche Verzehr pro Kopf liegt bei 0,15 Kilogramm. In den vergangenen Jahren hat Gänsehaltung ständig zugenommen. „Auch in Zukunft ist mit leichten Steigerungen zu rechnen. Ziel ist es den Selbstversorgungsgrad von derzeit 25 auf 30 Prozent in den nächsten Jahren zu erhöhen“, sagt Margit Fritz, Obfrau der steirischen Ganslhalter.

Hochstehende Regionalmarke

Die Marke „**Steirische Weidegans**“ hat sich zu einer hochstehenden Regionalmarke entwickelt – sie macht auf die besonders tierfreundlich gehaltenen heimischen Weidegänse aufmerksam. Heimische Daunen sind tiergerechte Alternative zu ausländischen Billigprodukten. Weidegänse liefern neben Fleisch auch die begehrten Daunen. Durch die lange Haltedauer der heimischen Gänse auf der Weide können die Daunen und Federn ausreifen. Sie haben sich international zu einem gefragten Spitzenprodukt entwickelt. In starken Gänse-Produktionsländern wie Frankreich oder auch Ungarn steht das Lebendrupfen aber auch die Stopflebererzeugung an der Tagesordnung. In Österreich ist beides per Bundestierschutzgesetz verboten. Erkennbar sind die heimischen Daunen am Logo „Steirische Weidegans“.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at