

Import von Putenfleisch bedeutet auch Import von niedrigeren Standards und Tierleid

Landwirtschaftsminister Norbert Totschnig und der Obmann der Geflügelwirtschaft Österreich Markus Lukas haben den Putenbetrieb der Familie Kaiblinger in Zagging besucht. "Österreich hat EU-weit die strengsten Haltungsbedingungen bei Puten. Aber was nützt es, wenn diese Tierwohlprodukte nicht gekauft werden, sondern stattdessen Fleisch aus dem Ausland mit meist deutlich schlechteren Haltungsbedingungen. Die österreichischen Putenhalter müssen mit ihrer täglichen Arbeit und Fürsorge zum Wohlergehen der Tiere auch ihr wirtschaftliches Auslangen finden", sind sich Totschnig und Lukas einig.



(© Pixabay)

Österreich hat im europäischen Vergleich die strengsten gesetzlichen Haltungsbedingungen bei Puten. Mehr als die Hälfte des in Österreich verzehrten Putenfleisches kommt aber nicht aus dem Inland und muss somit nicht heimischen Tierswohlstandards entsprechen. Dies führt im europäischen Ländervergleich allerdings zu höheren Preisen für österreichisches Putenfleisch.

"In der Kommunikation muss es noch besser gelingen, den Mehrwert von österreichischem Putenfleisch für heimische Konsumentinnen und Konsumenten hauszuarbeiten", so Totschnig, der dafür appelliert, auf österreichische Qualität zu setzen:

"Wer regionale Produkte kauft, stärkt unsere heimischen Familienbetriebe, schützt die Umwelt durch kürzere Transportwege und die Wertschöpfung bleibt im Land. Außerdem muss uns klar sein: Der Import von Putenfleisch bedeutet auch Import von niedrigeren Standards und Tierleid."

Die Geflügelwirtschaft Österreich fordert vom Handel ein klares Bekenntnis zu österreichischem Putenfleisch und den Haltungsbestimmungen im österreichischen Bundestierschutzgesetz. Der Obmann der Geflügelwirtschaft Österreich Markus Lukas empfiehlt ebenfalls, beim Einkauf genau auf die Herkunft zu achten:

"Beim Einkauf von österreichischen Putenfleisch kann man sich sicher sein, ein nach den besten Umwelt- und Tierwohlbestimmungen hergestelltes, hochwertiges und geschmackvolles Lebensmittel zu kaufen."

Angesichts der aktuellen Teuerung und der Ernährungsempfehlungen der Experten rät Lukas, "besser weniger Fleisch, aber dafür in guter Qualität aus Österreich."

der aktuellen Teuerung und der Ernährungsempfehlungen der Experten rät Lukas, "besser weniger Fleisch, aber dafür in guter Qualität aus Österreich."

Österreichischer Standard

In heimischen Stallungen dürfen deutlich weniger Tiere auf derselben Fläche aufgezogen werden wie in allen anderen EU-Ländern. Das bedeutet für die Tiere mehr Licht, mehr Luft und mehr Bewegungsfreiheit. Österreichische Puten leben damit nachweislich gesünder.

In den letzten Jahren investierten eine Vielzahl an heimischen Putenmästern auch in neue tierfreundliche Stallungen. Den Tieren steht dort ein frei zugänglicher Außenklimabereich zur Verfügung, der strukturierte Stall sieht erhöhte Sitzebenen vor und den Tieren stehen Strohballen oder Picksteine zum Spielen zur Verfügung.

Wertigkeit von heimischer Pute geht verloren

Putenfleisch gilt als schmackhaft, fettarm, ist einfach zuzubereiten und liegt damit im Ernährungstrend der Österreicher. Für Konsumentinnen und Konsumenten ist der qualitätsbewusste Einkauf aber schwierig. Das liegt nicht nur am zunehmenden Eigenmarkenanteil von Handelsunternehmen, womit die Unterscheidbarkeit von Qualität und Herkunft verloren geht.

Vielmehr zwingen die niedrigeren Putenfleischpreise am europäischen Markt Lebensmittelhändler im Wettbewerb mit Diskontern zu immer mehr Aktionsabverkäufen, womit die Wertigkeit von heimischer Pute als wertvolles, tierisches Lebensmittel verloren geht. Händler benachteiligen heimisches Putenfleisch zudem durch höhere Preisaufläge als bei ausländischem Putenfleisch im Regal. Nicht österreichische Pute wurde im Regelfall auch mit gentechnikverändertem Futter gefüttert.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at