

Putenfleisch: wenn Tierleid ins Ausland verlagert wird

Die konventionelle Putenhaltung unterliegt in Österreich im europäischen Vergleich besonders hohen Tierwohlstandards. Anstatt diese zu honorieren, wird vor allem im Außer-Haus-Verzehr jedoch gerne zur günstigeren importierten Pute gegriffen – und damit das Tierleid ins Ausland verlagert.



Land schafft Leben

Die Haltung von Puten unterliegt in Österreich den derzeit EU-weit höchsten Tierwohlstandards. Die Besatzdichte, also der Platz, den jedes Tier zur Verfügung hat, ist für Puten besonders streng reguliert – und das nicht nur branchenintern, sondern sogar gesetzlich festgehalten.

Weltweit ist die Putenhaltung nur in Schweden und in der Schweiz ähnlich streng geregelt. Dem Wunsch vieler

Konsumentinnen und Konsumenten nach mehr Tierwohl wird damit zwar nachgegangen, doch kann diese Entwicklung auch gegenteilige Auswirkungen haben: Sie kann Tierleid fördern. Warum das so ist, erklärt Putenbauer und Obmann der **ARGE Pute** Robert Wieser in der aktuellen Folge des *Land schafft Leben*-Podcasts „**Wer nichts weiß, muss alles essen**“.

Außer-Haus-Verzehr: kaum Putenfleisch aus Österreich

Putenfleisch mag in Österreich unter hohen Standards produziert werden, doch wird es nach wie vor zum größeren Teil aus dem Ausland importiert. Der Grund dafür ist eine einfache Rechnung: Während ein österreichischer Putenbauer auf einem Quadratmeter maximal 40 Kilogramm Pute – das entspricht etwa zwei ausgewachsenen männlichen Tieren – halten darf, sind im europäischen Vergleich durchschnittlich 60 bis 70 Kilogramm pro Quadratmeter üblich.

Auf EU-Ebene ist die Besatzdichte in der Putenhaltung nicht gesetzlich geregelt, vereinzelte freiwillige Beschränkungen wie etwa in Deutschland bilden die Ausnahme. In den meisten Ställen Europas stehen also eineinhalbmal bis doppelt so viele Tiere wie in österreichischen Putenställen, die mit 40 Kilogramm pro Quadratmeter schon sehr dicht bewohnt sind. Für die heimischen Bäuerinnen und Bauern bedeutet das weitaus höhere Kosten pro Tier, für die Konsumentinnen und Konsumenten einen dementsprechend höheren Preis.

Tierwohl fordern, Tierleid fördern

Der Griff zur ausländischen Pute liegt durch den großen Preisunterschied für viele nahe. So wird weit mehr als die Hälfte des gesamten Bedarfs an konventionellem Putenfleisch in Österreich mit ausländischer Ware gedeckt – und damit das Leid der Tiere in diesen Ländern gefördert, die unter weitaus schlechteren Bedingungen gehalten werden. Dies spiegelt sich

vor allem im Außer-Haus-Verzehr wider, wo die Hälfte des Putenfleisches in Österreich konsumiert wird: Nur ein Bruchteil des Putenfleisches, das wir in der öffentlichen Beschaffung, in Großküchen und in der Gastronomie bestellen, kommt aus Österreich. Der Anteil des importierten Putenfleisches beläuft sich hier laut Branchenschätzungen auf etwa 95 Prozent.

„Die Pute ist der beste Beweis dafür, wie notwendig eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung für die Gastronomie ist“, sagt Wieser. Denn wer im Gasthaus Putenstreifen auf Blattsalat bestellt, kann fast sichergehen, dass das Fleisch dafür aus schlechteren Haltungsbedingungen stammt. Das laut Wieserparadoxe daran: „Putenfleisch, das nach Österreich importiert wird, dürfte unter diesen Bedingungen hier nicht einmal produziert werden.“

Tierwohl als Faktor für die bewusste Konsumententscheidung

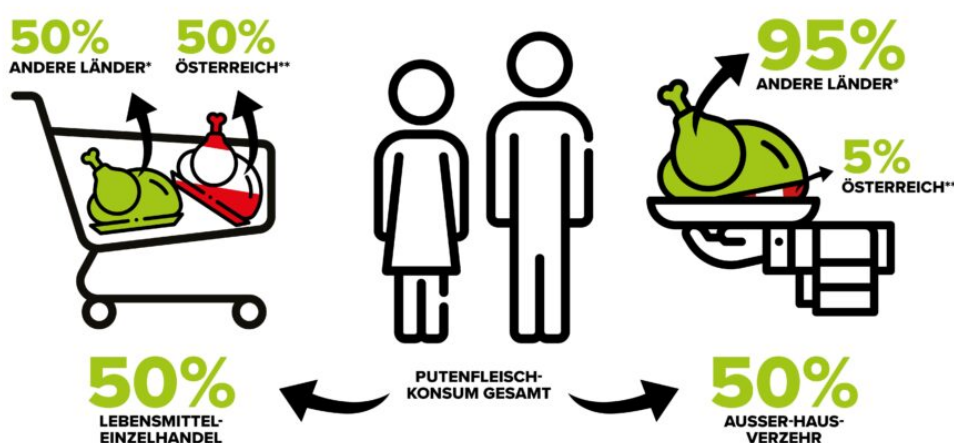
Dort, wo Herkunft und Haltung tierischer Produkte nicht ersichtlich sind, hat es das heimische Putenfleisch also besonders schwer. Ein besseres Bild zeichnet sich im Lebensmitteleinzelhandel ab. Das Verhältnis von heimischem zu importiertem Putenfleisch wird hier mittlerweile auf 50 zu 50 geschätzt. Im Podcast gibt Robert Wieser einen schonungslosen Einblick in den Ist-Stand der österreichischen Pute in unseren Lebensmittelregalen.

Neben dem Handel liegt es aber vor allem in den Händen der Konsumentinnen und Konsumenten, die heimische Produktion und die mit ihr verbundenen hohen Standards in der Putenhaltung zu unterstützen, sagt Land schafft Leben-Obmann Hannes Royer: „Wenn wir für mehr Tierwohl plädieren und dieses dann auch umgesetzt wird, dann sollten wir auch bereit sein, dafür mehr zu bezahlen. Am Ende des Tages muss uns bewusst sein, dass wir bei einem ausländischen Putenfilet alles andere als Tierwohl auf unserem Teller haben. Deshalb: im Gasthaus nachfragen und beim Einkauf das Packerl umdrehen.“

„Wer nichts weiß, muss alles essen“ - der Podcast von Land schafft Leben

Jede Woche führen Hannes Royer, Gründer und Obmann des Vereins **Land schafft Leben**, und seine Vorstandskollegin Maria Fanninger fesselnde Gespräche über die Produktion österreichischer Lebensmittel und deren Wirkung auf unseren Körper, unsere Umwelt und unsere Gesellschaft. Unter dem Motto „Wer nichts weiß, muss alles essen“ beleuchten sie mit Expertinnen und Experten aus Landwirtschaft, Wissenschaft und Forschung unterschiedlichste Aspekte rund um unsere heimischen Lebensmittel. Wie sind wir in Österreich in dieser Hinsicht aufgestellt? Was bewegt uns aktuell und in Zukunft, wenn es um unser täglich Brot geht? Fragen wie diesen sind sie unter anderem schon mit Landwirtschaftsministerin Elisabeth Köstinger, dem „Wutbauern“ Christian Bachler, dem Philosophen Christian Dürnberger und dem Ernährungswissenschaftler Christian Putscher auf den Grund gegangen. Und jede Woche kommen weitere spannende Gesprächspartner hinzu. Hör' rein und lass dich inspirieren! Denn Essen geht uns alle an – jeden Tag auf's Neue.

ÖSTERREICHISCHER PUTENFLEISCH-KONSUM



Infografik © Land schafft Leben 2021

Quelle: Branchenschätzung; ARGE Pute; * Europa: 60 - 70 kg/m²; ** Österreich: 40 kg/m² konventionell; 21 kg/m² Bio AT/EU

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at