

Jede österreichische Gans hat einen Auslauf

In der Gänsemast herrschen in Österreich strengere Auflagen, als es die EU-Bio-Verordnung vorgibt. Fast drei Viertel des Bedarfes an Gänsen werden jedoch mit Importen gedeckt. Der Verein *Land schafft Leben* informiert.

Wenn die Tage schon deutlich kürzer werden und das Jahr langsam in Richtung Winter fortschreitet, dann hat die Gans in Österreich Hochsaison: Der Großteil der in Österreich konsumierten frischen Gänse wird rund um Martini am 11. November verkauft beziehungsweise verspeist. Dass sich die Nachfrage nach Gänsefleisch im restlichen Jahr in Grenzen hält, zeigt der Gesamtverzehr: Die Österreicherinnen und Österreicher essen etwa 1.200 Tonnen Gänsefleisch pro Jahr, das sind rund 0,13 Kilogramm pro Kopf. Etwas mehr als ein Viertel davon kommt aus heimischer Produktion, der Rest kommt aus anderen Ländern wie zum Beispiel Ungarn. Dabei gibt es signifikante Unterschiede in der Haltung der Tiere, denn in kaum einem anderen Land werden Gänse unter derart strengen Auflagen gehalten wie in Österreich.

Griff zur heimischen Gans, Griff zu guter Haltung

Unabhängig davon, ob die Gans konventionell oder biologisch gehalten wird, muss dieser ein Auslauf zur Verfügung stehen – das schreibt die österreichische Tierhaltungsverordnung vor. Sieht man sich die Vorschriften genauer an, dann ist die konventionelle Gänsehaltung in Österreich sogar noch strenger reguliert als die biologische auf EU-Ebene: Laut EU-Bio-Verordnung dürfen maximal 21 Kilogramm Gänse auf einem Quadratmeter gehalten werden, und jeder Gans muss ein Auslauf in der Größe von mindestens 15 Quadratmetern zur Verfügung stehen. Auch in Österreich beträgt die Höchstbesatzdichte 21 Kilogramm, allerdings muss jedes Tier mindestens 50 Quadratmeter Auslauf haben, also deutlich mehr. Haben die Tiere mehr Platz im Stall, dann ist weniger Auslauf ausreichend: Wenn maximal 15 Kilogramm pro Quadratmeter gehalten werden, genügen 10 Quadratmeter Auslauf pro Tier.

Diese durchgängig hohen Tierhaltungsstandards in der Gänsemast sind eine Besonderheit der österreichischen Landwirtschaft und für **Hannes Royer**, Obmann des Vereins *Land schafft Leben*, ein guter Grund, beim Ganslessen auf die Herkunft zu achten:

„Gänse werden bei uns schon in der konventionellen Landwirtschaft unter strengeren Auflagen gehalten, als es die EU-Bio-Verordnung vorgibt. Das zeigt, wie wichtig den Österreicherinnen und Österreichern Tierwohl ist. Wenn wir diese Standards beibehalten wollen, müssen wir aber auch dazu greifen, sprich: beim Ganslessen auf die Herkunft der Tiere achten. Als Konsumentinnen und Konsumenten haben wir in Österreich den riesigen Luxus, auswählen und uns für gute Haltungsbedingungen entscheiden zu können – wir müssen es nur tun.“

Für Rückfragen oder ein Interview stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Carmen Brüggler, Kommunikation

Land schafft Leben

8970 Schladming | Erzherzog-Johann-Straße 248b

1010 Wien | Schwarzenbergstraße 8/1

T: 01 89 06 458 306

presse@landschaftleben.at

Bildbeschreibung:

- In Österreich hat jede Gans einen Auslauf, der je nach Platz im Stall mindestens zehn beziehungsweise 50 Quadratmeter pro Tier groß sein muss; © *Land schafft Leben*

Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- [Mehr zu heimischen Lebensmitteln](#)

Kurzinfo Land schafft Leben

Land schafft Leben ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur. Der unabhängige und unpolitische Verein wurde 2014 in Schladming von Bergbauer Hannes Royer gemeinsam mit seinen langjährigen Weggefährten Maria Fanninger und Mario Hütter gegründet und verfolgt das Ziel, Bewusstsein für in Österreich produzierte Lebensmittel zu schaffen. *Land schafft Leben* steht Konsument*innen und Medienvertreter*innen mit umfassenden Informationen und als erster Ansprechpartner rund um österreichische Lebensmittel zur Verfügung. Über die aufklärende Webseite www.landschaftleben.at, Facebook, WhatsApp, YouTube, Newsletter, Blog, durch Vorträge sowie Medien- und Pressekooperationen bekommen Konsument*innen realistische Bilder und objektive Informationen rund um die Produktion heimischer Lebensmittel und deren Wirkung auf unseren Körper. *Land schafft Leben* greift auf umfangreiches Wissen von Expert*innen aus Landwirtschaft, Wissenschaft und Forschung zurück und zeigt transparent und ohne zu werten den Weg vom Bauern über die Verarbeitung bis hin zum fertigen Produkt. Der Verein gibt hilfreiche Tipps, beleuchtet die österreichischen Lebensmittel auch in Bezug auf Gesundheit und Ernährung sowie thematisiert zusätzlich brisante Aspekte wie beispielsweise Lebensmittelkennzeichnung, Gentechnik oder Glyphosat. *Land schafft Leben* finanziert sich über vier Säulen: der Verein wird aktuell von über 60 Förderern unterstützt, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels; zudem erhält der Verein seit dem Jahr 2021 eine öffentliche Förderung; weiters nimmt *Land schafft Leben* Gelder über Vortragstätigkeiten ein und wird unterstützt von privaten Spender*innen und gemeinnützig engagierten Personen.