

Kein österreichisches Gansl ohne Auslauf

Ob biologische oder konventionelle Haltung: Jede österreichische Gans hat einen Auslauf. Dennoch wird der Großteil unseres Bedarfes mit Importen aus Ländern mit niedrigeren Produktionsstandards gedeckt. Der Verein *Land schafft Leben* informiert.

November ist Ganszeit: Der Großteil der in Österreich konsumierten frischen Gänse wird rund um Martini am 11. November beziehungsweise verspeist, während des restlichen Jahres hält sich unser Appetit auf Gans hingegen in Grenzen. In Grenzen hält sich auch der Anteil an österreichischem Gänsefleisch: Nur etwa ein Drittel unseres Gesamtverzehrs stammt von heimischen Gänsen. Dabei haben wir in Österreich die höchsten Standards in der Gänsehaltung: Jeder Gans – egal ob in biologischer oder konventioneller Haltung – muss laut Österreichischer Tierhaltungsverordnung ein Auslauf zur Verfügung stehen. Für **Maria Fanninger**, Gründerin des Vereins *Land schafft Leben*, ein guter Grund, beim Ganslessen dieses Jahr ganz genau auf die Herkunft zu achten:

„Wer ein österreichisches Gansl bestellt, kann sich sicher sein, dass das Tier zu Lebzeiten Zugang zu einem Auslauf gehabt hat. Bei Gänsen aus Ländern wie Ungarn oder Polen, von denen wir die restlichen zwei Drittel unseres Gänsefleisches beziehen, ist das nicht der Fall. Hier gelten deutlich weniger strenge Regulierungen, teilweise werden sogar bei uns verbotene Praktiken wie die Stopfmast noch ausgeübt. Das macht die Gans zu einem Paradebeispiel dafür, was für einen Unterschied die Herkunft eines Lebensmittels in Bezug auf dessen Produktionsbedingungen machen kann. Und macht es umso wichtiger, dass wir darauf achten, woher das Gansl auf unserem Teller kommt. Tun wir das nicht, dann passiert nichts anderes, als dass wir das bei uns verbotene Tierleid erst recht wieder in Form von importierter Billigware auf unsere Teller holen.“

Griff zur heimischen Gans, Griff zu guter Haltung

In Österreich dürfen auf einem Quadratmeter im Stall maximal 21 Kilogramm Gänse gehalten werden. Zusätzlich muss jedes Tier mindestens 50 Quadratmeter 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 10 Quadratmeter Auslauf pro Tier. Damit ist die österreichische Gänsehaltung im internationalen Vergleich besonders streng reguliert. **Maria Fanninger** sagt dazu:

„Die strengen Auflagen in der Gänsehaltung zeigen, wie wichtig den Österreicherinnen und Österreichern Tierwohl ist. Wenn wir diese Standards beibehalten und fördern wollen, müssen wir uns aber auch dafür entscheiden, sprich: beim Ganslessen auf die Herkunft der Tiere achten. Das können wir aber nur, wenn auch in der Gastronomie endlich Transparenz bezüglich der Herkunft der verkochten Zutaten herrscht. Besonders bei tierischen Produkten braucht es daher unbedingt eine verpflichtende Kennzeichnung von Herkunft und Haltung.“

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

M: +43 664 / 38 88 678

presse@landschafftleben.at

Bildbeschreibungen:

- 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

„Den Menschen fehlt der Bezug zu Lebensmitteln, sie treffen ihre Konsumententscheidungen hauptsächlich über den Preis.“ Es war diese Erkenntnis, die den Bio-Bergbauern **Hannes Royer** und die Unternehmerin **Maria Fanninger** 2014 dazu veranlasst hat, zusammen mit Mario Hütter den gemeinnützigen Verein **Land schafft Leben** zu gründen und 2016 schließlich der Öffentlichkeit zu präsentieren. Transparent und unabhängig klären sie seither zusammen mit ihrem Team über österreichische Lebensmittel und deren Produktion auf und schaffen Bewusstsein für die ökologischen und gesundheitlichen Auswirkungen unseres Lebensmittelkonsums. Dazu beleuchtet der Verein die gesamte Wertschöpfungskette von der Landwirtschaft über die Verarbeitungsbetriebe bis in die Gastronomie und den Handel. Die Ergebnisse der wissenschaftlich fundierten Recherchen werden in Form von Bild, Text und Video aufbereitet und sind frei unter www.landschafttleben.at zugänglich. Die beiden Gründer*innen Hannes Royer und Maria Fanninger stehen mit ihrem Verein *Land schafft Leben* für Konsument*innen ebenso wie Medienvertreter*innen als erste Ansprechpartner zu vielfältigen Themen aus der Lebensmittelwelt zur Verfügung. Auch über zahlreiche Social-Media-Kanäle, einen Newsletter und Vorträge bekommen Konsument*innen realistische Bilder, die unsere Lebensmittelproduktion weder skandalisieren, noch beschönigen. Ein besonders wichtiges Sprachrohr ist der mehrfach prämierte Podcast „Wer nichts weiß, muss alles essen“, mit dem der Verein 2023 den Ö3-Podcast-Award gewinnen konnte. *Land schafft Leben* finanziert sich über vier Säulen: Aktuell unterstützen über 60 Förderer den Verein, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels; zudem erhält *Land schafft Leben* seit dem Jahr 2021 eine öffentliche Förderung; weiters nimmt der Verein Gelder über Vortragstätigkeiten ein und wird von privaten Spender*innen unterstützt.