

## Wenn der steirische Backhendlsalat aus Polen kommt

**Tag des Geflügels: Im Supermarkt kommt Hühnerfleisch größtenteils aus Österreich, in der Gastronomie findet man wenig heimische Ware. Eine Pflicht zur Herkunftskennzeichnung würde das ändern, sagt der Verein Land schafft Leben.**

Während der Fleischkonsum in Österreich insgesamt abnimmt, wird Hühnerfleisch immer beliebter. Im Lebensmitteleinzelhandel handelt es sich bei geschätzt 90 Prozent des Hühnerfleisches um österreichisches Fleisch. Im Außer-Haus-Verzehr, also der Gastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung, zeichnet sich ein anderes Bild. Hier kommen laut Schätzungen nur etwa 15 Prozent des Hühnerfleisches aus Österreich, beim Rest handelt es sich um Importware. Das liege unter anderem an einer mangelhaften Kennzeichnung, sagt **Hannes Royer**, Gründer des Vereins Land schafft Leben:

*„Wenn wir im Gasthaus Hühnerfleisch bestellen, ist die Wahrscheinlichkeit hoch, dass wir importiertes Billigfleisch serviert bekommen. Dass der Anteil an österreichischem Hühnerfleisch im Einzelhandel so hoch und in der Gastronomie so gering ist, zeigt deutlich, welchen Einfluss die Herkunftskennzeichnung hat. Denn natürlich will niemand zugeben, dass der steirische Backhendlsalat eigentlich aus Polen kommt. Ich bin mir sicher: Wenn die Gastronomie angeben müsste, woher sie ihr Fleisch bezieht, wäre der Österreich-Anteil deutlich höher.“*

### Andere Länder, andere Produktionsbedingungen

Dabei macht die Herkunft einen großen Unterschied. Zum Beispiel hinsichtlich der Haltungsbedingungen: In keinem anderen EU-Land haben Hühner in konventioneller Haltung so viel Platz wie in Österreich. Hierzulande dürfen laut Gesetz maximal 30 Kilogramm Hühner pro Quadratmeter stehen. Dies entspricht etwa 14 Hühnern. In unseren Nachbarländern stehen 15 bis 20 Hühner auf der gleichen Fläche. Auch die gentechnikfreie Fütterung und ein besonders strenges Kontrollwesen in Sachen Tiergesundheit unterscheiden die österreichische Hühnermast von jener in anderen Ländern. **Hannes Royer** dazu:

*„Als Gast wird einem in Restaurants oft vermittelt, heimische Ware zu bekommen. Bei Hühnerfleisch wissen wir, dass das aber meistens nicht der Fall ist. Deshalb braucht es in der Gastronomie unbedingt mehr Transparenz. Denn ich bin mir sicher: Wenn die Menschen wüssten, was sie da teilweise am Teller liegen haben, würden sie ihre Bestellung wahrscheinlich nochmal überdenken.“*

### Kennzeichnungspflicht nicht einheitlich geregelt

Die EU schreibt vor, dass die Herkunft von verpacktem Frischfleisch im Lebensmitteleinzelhandel auf der Verpackung erkenntlich sein muss. Für verarbeitete Produkte wie etwa Fertiggerichte oder auch Wurstwaren gilt diese Regelung nicht. Auch im Außer-Haus-Verzehr gibt es Unterschiede. Während in der österreichischen Gemeinschaftsverpflegung seit September 2023 angegeben werden muss, woher Fleisch, Milch und Eier in den angebotenen Speisen kommen, dürfen diese Lebensmittel in der Gastronomie anonym bleiben.

### 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

[presse@landschaftleben.at](mailto:presse@landschaftleben.at)

### Bildbeschreibungen:

- Infografik 1: Im Supermarkt kommt Hühnerfleisch großteils aus Österreich, in der Gastronomie findet man wenig heimische Ware; © *Land schafft Leben*
- Infografik 2: In keinem anderen EU-Land haben Hühner in konventioneller Haltung so viel Platz wie in Österreich; © *Land schafft Leben*

### Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- [www.landschaftleben.at/huhn](http://www.landschaftleben.at/huhn)

### Kurzinfo Land schafft Leben

„Den Menschen fehlt der Bezug zu Lebensmitteln, sie treffen ihre Konsumentscheidungen 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.landschaftleben.at](http://www.landschaftleben.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.