

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.

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 **Wieser** paradoxe 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.

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@landschafttleben.at

Bildbeschreibungen:

- Infografik: österreichischer Putenfleischkonsum, Copyright: *Land schafft Leben*
- Bild 1: Hannes Royer und Robert Wieser sprechen im *Land schafft Leben*-Podcast „Wer nichts weiß, muss alles essen“ über die Pute. Copyright: *Land schafft Leben*

- Bild 2: konventionelle Putenhaltung in einem österreichischen Stall; Copyright: *Land schafft Leben*
- Bild 3: In etwa zwei ausgewachsene Truthähne dürfen in Österreich auf einem Quadratmeter gehalten werden. Copyright: *Land schafft Leben*
- Bild 4: Für den Außer-Haus-Verzehr wird kaum österreichisches Putenfleisch bestellt.

Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- „Welche Pute ist die gute?“, Zum ganzen Podcast mit Hannes Royer und Robert Wieser zur Pute geht es [hier](#).
- Putenhaltung in Österreich:
<https://www.landschaftleben.at/lebensmittel/pute/landwirtschaft/haltungssysteme-tiergesundheit-und-wohl>

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 Konsumenten und Medienvertretern 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 Konsumenten 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 Experten 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. Das 21-köpfige Team gibt hilfreiche Tipps, beleuchtet die österreichischen Lebensmittel auch in Bezug auf Gesundheit und Ernährung und thematisiert zusätzlich brisante Aspekte wie beispielsweise Lebensmittelkennzeichnung, Gentechnik oder Glyphosat. *Land schafft Leben* wird unterstützt von 63 Förderern, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels, sowie von privaten Spendern und gemeinnützig engagierten Personen.