

sektors ein Stück der Erfolgsge-  
schichte der Landwirtschaft“, Job-  
te Agrarlanderrat, Dr. Josef Stok-  
linger. Die Lagerhäuser würden  
dabei immer mehr zu einem  
„Dienstleistungsträger“ für den  
ländlichen Raum. Stocklinger:  
„Neben dem landwirtschaftlichen  
Angebot werden die Bereiche

Wirtschaftsstandort Oberöster-  
reich.

„Unsere Produktangebote und  
Dienstleistungen sind auf die Be-  
dürfnisse der ländlichen Bevölke-  
rung ideal abgestimmt“, betonte  
Generaldirektor Mag. Klaus  
Buchleiner, Vorstandsvorsitzen-  
der der Raiffeisen Ware Austria

Zustellung zum Endkunden. ÖR  
Josef Raiffeisberger, RWA-Auf-  
sichtsratspräsident-Stellvertreter,  
ergänzte: „Um die Qualität auf  
höchstem Niveau zu halten, unter-  
stützen die Lagerhäuser Öster-  
reichs Landwirte durch ständige  
Innovationen von Saatgut bis zur  
Düngung.“

Aktionen bringen die Lagerhäuser  
zum Ausdruck, dass sie auch künf-  
tig ihren wirtschaftlichen und ge-  
sellschaftlichen Beitrag für die Re-  
gionen leisten wollen. Als wichti-  
ger Arbeitgeber und Investor neh-  
men sie so ihre Verantwortung für  
den ländlichen Raum wahr“, stell-  
te Klaus Buchleiner klar. **GK**

## Die Weidegans als neue Chance

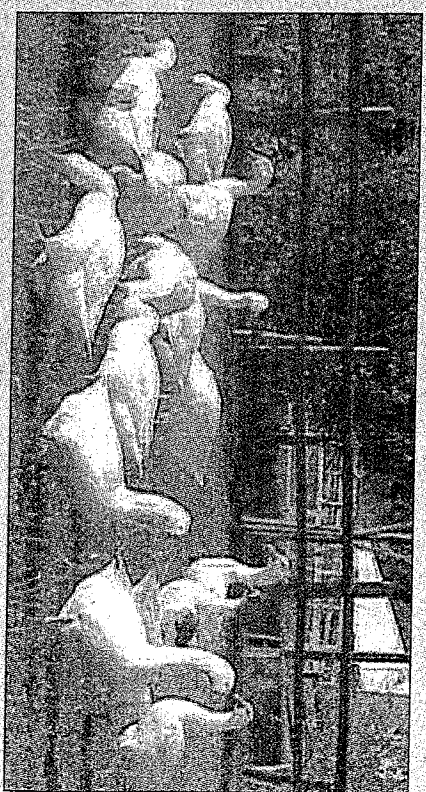
**Salzburg** – Von den jährlich in  
Österreich verzehnten 250.000  
Gänsen stammen nur knapp acht  
Prozent aus inländischer Produk-  
tion, der Rest wird importiert. An  
der HBLA Ursprung stellt ein in-  
teressantes Projekt unter Beweis,  
dass die Weidegänse für landwirt-  
schaftliche Betriebe ein interes-  
santes Standbein sein könnten –  
besonders dann, wenn sie wie in  
Ursprung „Bio-Weidegänse“  
sind.

In diesem Jahr wurden an der  
HBLA zum ersten Mal Gänse ge-  
halten. „Das Besondere an unse-  
ren 40 Gänsen ist, dass es sich um  
Bio-Weidegänse handelt, die in  
Österreich noch eher selten anzut-  
reffen sind, obwohl die Haltung  
problemlos und wirtschaftlich  
rentabel und das Produkt von aus-  
gezeichneter Qualität ist und eine  
große Nachfrage danach be-  
steht“, betont Dr. Erwin Gierzinger  
von der HBLA. Bislang werde  
der überwiegende Teil der in  
Österreich verkauften Gänse in  
Ungarn, Polen, Tschechien oder  
Bulgarien gemästet. „In diesen  
Ländern ist eine Schnellmast üb-  
lich, bei der die Gänse innerhalb  
von neun bis zwölf Wochen ihr  
Schlachtgewicht erreichen. Diese  
Gänse werden ausschließlich mit  
Kraftfutter gefüttert und meist in

Ställen gehalten“, informiert  
Gierzinger.

Außerdem gelangen auch die  
Schlachtkörper von Gänsen nach  
Österreich, die zur Stopf-  
leberproduktion gehalten wur-  
den. Diese Gänse wurden vor al-  
lem in Ungarn und Frankreich mit  
Spezialfutter gemästet, damit sich  
ihre Leber auf ca. 600 Gramm Ge-  
wicht vergrößert. „Im medizini-  
schen Sinn spricht man hier von  
einer krankhaften Fettleber. Die-  
se Form der Tierhaltung ist aus  
ethischen Gesichtspunkten strikt  
abzulehnen und in Österreich ver-  
boten“, erläutert der Fachmann.  
Kennzeichen dieser Gänse sei ihr  
hoher Fettanteil im Schlachtkör-  
per und der daraus resultierende  
Bratverlust. Außerdem ist bei  
dieser tiefgefrorenen Ware der  
Geschmack nicht so aromatisch  
und das Entstehen von gefährli-  
chen Salmonellenkonzentratio-  
nen beim Auftauen begünstigt.

„Leider nur der weitaus gerin-  
gere Teil der in Österreich ver-  
zehnten Gänse stammt aus der  
Weidehaltung“, bedauert Gier-  
zinger. Diese Form der Mast, die  
in der Aufzucht und in der End-  
mast durch vergleichsweise gerin-  
ge Mengen an Getreide und ei-  
weißhaltigen Futtermitteln er-  
gänzt wird, dauere natürlich län-



**Derzeit ist es nichts mit Weidegans, denn auf Grund der Vogelgrippe  
herrscht Stallpflicht. Aber Weidegänse können für den ein oder ande-  
ren Betrieb interessant sein.**

Foto: HBLA Ursprung

ger als die Intensivmast. Im  
Durchschnitt könnten diese Gän-  
se nach 24 Wochen geschlachtet,  
in denen sie fünf bis 6,5 kg schwer  
werden. „Das langsame Wachs-  
tum garantiert aber ein äußerst  
geschmackvolles, kräftiges und  
reifes Fleisch, das sich auch durch  
einen geringen Fettgehalt, Fein-  
fasrigkeit, eine dunkle Fleischfar-  
be und durch ein gutes Saffthalte-  
vermögen auszeichnet“, wirbt  
Gierzinger. Die Gänse wiegen  
bratfertig ca. vier kg, der Handels-  
preis für eine Weidegans beträgt  
ca. sieben Euro/kg.

Für Weidegänse aus biologi-  
scher Landwirtschaft sei aufgrund  
der höheren Futterkosten und des  
Mehraufwands für die Erhaltung

besonderer Haltungsvorschriften  
ein Preis von mindestens acht Eu-  
ro/kg zu kalkulieren. „Wie immer  
liegt es am Konsumenten, die  
Kaufentscheidung zu treffen.“  
Dies weiß man auch in Ursprung:  
Jedoch werde ein großer Teil der  
Gänse nicht zu Hause verzehrt,  
sondern in Gasthäusern zu spe-  
ziellen Anlässen wie St. Martin  
oder Weihnachtsen. „Hier fehlt  
leider immer noch häufig die Aus-  
zeichnung des Herkunfts der Gän-  
se.“

Landwirte, die Interesse daran  
haben, selbst im nächsten Jahr  
Weidegänse zu halten, können  
Dr. Erwin Gierzinger in Ursprung  
kontaktieren unter [erwin.gierzinger@ursprung.at](mailto:erwin.gierzinger@ursprung.at). **Gerd Kreibich**