

PRESSEINFO



Die Österreichische Weidegans

Die Gemeinschaft

Im Jahr 1992 wurde bei einem Vortrag im Mühlviertel bei 3 Vortragenden und 2 Zuhörern das Projekt Mühlviertler Weidegans gestartet. Seit damals ist viel geschehen. Heute gibt es in ganz Österreich 8 Weidegansprojektgruppen, die sich unter dem Markennamen „Österreichische Weidegans“ zusammengeschlossen haben. Insgesamt 173 bäuerliche Betriebe produzieren mittlerweile über 23000 Weidegänse für Martini und Weihnachten pro Jahr. Der österreichische Selbstversorgungsgrad konnte dabei in den letzten 15 Jahren von 5 % auf 25 % gesteigert werden, die große Masse an Martinigänsen stammt aber nach wie vor aus Intensivtierhaltung aus dem Ausland, vor allem aus Ungarn. Der Pro Kopf Verbrauch in Österreich liegt bei 0,2 kg / Gans pro Jahr.

In der Gemeinschaft kaufen die Bauern zusammen die Küken ein, betreiben gemeinsam bäuerliche Schlachthanlagen, helfen sich in der Vermarktung der Gänse und haben auch eine einheitliche Werbelinie mit Infofaltern, Rezeptheften, Plakaten, Hoftafeln, Schlachtkörperetiketten, Gastronomieständern und dem Internetauftritt www.weidegans.at.

Die Haltung

Die Weidegans wird Mitte Mai auf den Betrieben eingestellt. Die Küken werden in einem warmen, mit Stroh eingestreuten Stall gehalten. Nach 6 Wochen kommen die Tiere auf die Weide. Von nun an stellt Weidegras das Hauptfuttermittel für die Tiere dar. Bei der Oberösterreichischen Weidegans wird dabei auf die Qualität des Futters besonders Wert gelegt, es dürfen nur maximal 100 Gänse pro ha Grünfläche gehalten werden. Zusätzlich zur Weide bekommen die Gänse auch bestes, sonnengereiftes Getreide gefüttert. Durch diese spezielle Fütterung mit Weidegras und der vielen Bewegung entsteht ein hervorragendes Produkt, das sich deutlich von der Qualität ausländischer Gänse unterscheidet. Die Schlachtung der Tiere erfolgt schonend in bäuerlichen Gemeinschaftsschlachthanlagen zur Martinizeit im November.



Die Spezialität für Ihren Festtagsbraten

Die gebratene Weidegans ist sicherlich eine absolute Spezialität für das Martini- oder Weihnachtsessen. Das Fleisch ist feinfasrig, dunkler als bei Intensivmastgänsen und hat einen typischen Eigengeschmack. Der Wassergehalt des Fleisches ist wesentlich geringer als bei ausländischen Gänsen, dadurch gibt es auch weniger Bratverlust. Ein Versuch ergab dabei, dass nach dem Braten einer 4 kg schweren Weidegans und einer 4 kg schweren Intensivmastgans bei der Weidegans 3,2 kg übrig blieben, bei der schnell gemästeten Gans allerdings nur 2,4 kg.



Information

Informationen zur Österreichischen Weidegans gibt es bei der IGV – Österreichische Weidegans, Ing. Max Gala, 07582/81017-15, max.gala@iqv.at oder im Internet unter www.weidegans.at