

Höhepunkt der Weideganslsaison 2010

1992 initiierte die LKOÖ das Projekt Weidegans auf der Mühlviertler Alm. Mittlerweile erzeugen 203 Mitgliedsbetriebe in 10 regionalen Erzeugerringen, verteilt in ganz Österreich, über 26.000 Gänse. Die 4 Gänseregionen Oberösterreichs (gleich wie die 4 Landesteile) mit 16.000 Weidegänsen unterstreichen die Vormachtstellung Oberösterreichs im Bereich dieser Grünlandalternative. Der Pro Kopf Verbrauch von Gänsefleisch beträgt ca. 20 Deka. Statistisch gesehen konsumiert jeder Österreicher/in einmal im Jahr eine Portion Gänsefleisch. Lag Anfang der 90-iger Jahre die Inlandsversorgung bei knapp 5% so stammen Aktuell ca. 20 % aller Gänse aus österreichischer Herkunft. In Oberösterreich kommt bereits jedes 3. Gansl vom heimischen Bauern. Auch in den nächsten Jahren kann mit Zuwächsen in der Gänse­schar gerechnet werden. Da in einigen Regionen die Konsumenten eine bereits sehr gute Bezugsmöglichkeit von Weidegänsen vorfinden, konzentriert sich die Beratung auf Gebiete, in denen noch zu wenige Tiere eingestallt werden. Weidegänse sind die einzige Geflügelart, die Gras gut verdauen können und eignen sich daher besonders gut für die Verwertung von Grünland bzw. Feldfutter. Die Nutzung von bestehenden Gebäuden für die Aufzucht und Mast, ist ebenfalls vorteilhaft. Durchschnittlich werden 140 Gänse pro Betrieb gehalten. Spezialisierte Betriebe hüten in den Sommermonaten bis zu 700 Gänse auf ihren Weiden.

Der Absatz konzentriert sich auf die Zeit vor dem 11. November. Private Haushalte stellen die größte Gruppe der Kunden. In den letzten Jahren wird jedoch auch der Absatz in der Gastronomie immer bedeutender. Das Angebot in der Gastronomie erstreckt sich häufig von Martini bis Weihnachten. Herkunftsbezug, Nähe, Frische, optimale Produktqualität und Tierschutz rechtfertigen den höheren Preis gegenüber den Mitbewerbern aus anderen Ländern. Bis zu 28 Wochen Weidehaltung anstatt 12 Wochen Maismast; keine Stopflebererzeugung und kein Lebendrupfen der Tiere stellen weitere Argumente dar, warum dem Genuss der heimischen Weidegans der Vorzug gegeben wird. Von der Gesamtproduktion werden ca. 60% der Gänse in konventionellen Betrieben und 40% in Biobetrieben gehalten. Bratfertig frische Weidegänse ab Hof sind heuer im konventionellen Betrieb ab 8,50 €/kg und im biologischen Betrieb ab 9,50 €/kg erhältlich. Ein Preis der sich neben den aufgezeigten Vorteilen auch deshalb für Privatkunden und Gastronom rechnet, weil nach dem Braten einer heimischen Weidegans gegenüber über einer fremden Maismastgans „mehr Gans“ in der Pfanne bleibt.

Neben Fleisch werden auch Daunendecken und Polster angefertigt und verkauft. Die heimische Daune erfreut sich als reines Naturprodukt in den letzten Jahren immer größerer Beliebtheit. Auch im Bereich der Kleidungsindustrie ist ein klarer Trend, speziell bei Winterjacken, hin zur Daune zu erkennen.

Die gute Futtergrundlage auf den Gänseweiden lässt für die bevorstehende Saison einen guten Gansjahrgang 2010 erwarten. Auch heuer heißt es für Ganslfreunde wieder schnell zugreifen. Weidegänse werden auch heuer sehr gut nachgefragt und am 11. November kann es zu spät sein seinen Festtagsbraten zu sichern. Unter www.weidegans.at finden sie die nächsten Bezugsquellen in ihrer Region.