



INFORMATION

zur Pressekonferenz mit

Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger,
Präsident ÖR Hannes Herndl, Landwirtschaftskammer OÖ.
BBO Bgm. Franz Karlhuber

am

25. Oktober 2011

zum Thema

"Österreichischer Weideganslauftakt 2011: Heimische Weidegänse – Top-Qualität für den Gansl-Schmaus "

Weitere Gesprächsteilnehmer:

Ing. Max Gala, Geschäftsführer Österreichische Weidegans
Bgm. Ing. Martin Mayringer, Geflügelreferent der Landwirtschaftskammer OÖ
Heidi Hebesberger, Obfrau Traunviertler Weidegans

Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:
Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Präsidium
Abteilung Presse
Klosterstraße 7 • 4021 Linz

Tel.: (+43 732) 77 20-114 12
Fax: (+43 732) 77 20-115 88
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

DVR: 0069264

Die Gans von österreichischen Weiden: Nachfrage ist enorm

Heimische Herkunft: Von 5 auf 15 Prozent

195 Partner-Betriebe in ganz Österreich produzieren heute in 9 regionalen Erzeugerringen über 26.500 Gänse. Davon sind 16.000 Gänse in Oberösterreich.

Startschuss für den Ausbau der Weidegänse-Produktion war vor fast 20 Jahren (1992) ein Landwirtschaftskammer-Projekt Weidegans auf der Mühlviertler Alm. Mittlerweile ist dieses Projekt weit über Oberösterreich hinaus gewachsen.

**Gänse-Land OÖ:
16.000 Gänse oder
60 % der heimischen
Weidegänse kommen
aus OÖ**

Anfang der 90iger Jahre lag die Inlandsversorgung bei Gänsen bei lediglich knapp sieben Prozent. „Aktuell sind 15 Prozent der in Österreich verkauften Gänse auch in Österreich geboren und aufgezogen. In Oberösterreich kommt bereits jedes dritte Gansl vom heimischen Bauern. In den nächsten Jahren rechnen wir mit weiteren Zuwächsen“, sind Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger, Landwirtschaftskammer-Präsident Hannes Herndl und Franz Karlhuber als Obmann des Landesverbandes der Landwirtschaftlichen Geflügelwirtschaft OÖ. zuversichtlich.

Bilanzposten Gänse	1994	2000	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Bruttoeigenerzeugung	131	158	321	206	329	369	360	360
Einfuhr lebender Tiere	-	-	35	-	-	3	-	0
Ausfuhr lebender Tiere	-	-	-	-	-	1	-	4
Nettoerzeugung	131	158	356	206	329	370	360	356
Einfuhr	1.792	1.854	981	920	1.175	1.154	1.563	2.039
Ausfuhr	5	36	2	19	19	9	26	18
Inlandsverbrauch	1.918	1.976	1.335	1.107	1.485	1.515	1.898	2.376
Pro Kopf in kg	0,2	0,2	0,2	0,1	0,2	0,2	0,2	0,3
Selbstversorgungsgrad in %	7	8	24	19	22	24	19	15
Menschlicher Verzehr	1.141	1.176	794	659	884	902	1.129	1.414
Pro Kopf in kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2
Q: STATISTIK AUSTRIA, Versorgungsbilanzen. Erstellt am: 30.08.2010.								

Steigender Inlandsverbrauch. Das Gans erfreut sich immer größerer Beliebtheit. Der jährliche Verzehr pro Österreicher/in hat sich auf 0,2 kg erhöht. Die erhöhte Nachfrage kann trotz leichter Zuwächse bei den heimischen Gänsebauern nicht durch Inlandware abgedeckt werden. Der Selbstversorgungsgrad ist daher seit 2 Jahren wieder rückläufig.

Bedarf nach heimischen Weidegänsen ist groß:

Einstieg in allen Bundesländern forcieren

Oberösterreich ist österreichweit führend in der Weideganshaltung. Diese Direktvermarktungssparte bietet in verschiedenen Regionen aber noch große Chancen für einstiegswillige Bäuerinnen und Bauern.

Ziel ist es in allen Regionen Österreichs frische Weidegänse, in erreichbarer Entfernung zu den Endkosument/innen bzw. Gastwirten anbieten zu können.

Auch in den restlichen Bundesländern soll die Beratungsarbeit ausgedehnt werden, um neue Gänseringe beim Aufbau zu unterstützen.

Die **Österreichische Weidegans mit Sitz in Schlierbach** ist die **Zentrale für die 9 Gänseringe im Bundesgebiet** und organisiert alles was die Mitglieder in der Gänsesaison benötigen, vom Küken über Futter bis hin zu Verpackung und Werbemittel.

**Schlierbach ist
Sitz des ÖWG und
Zentrum der 9
Gänseringe in
Österreich**

Die Weidegans:

Besondere Fleisch-Qualität durch besondere Art der Haltung

Die Weidegans ist die einzige Geflügelart, die auch Gras gut verdauen kann. Daher werden Gänse in Österreich besonders tiergerecht auf

der Weide gehalten. Sie wachsen etwas langsamer als mit Getreide gemästete Tiere. Belohnt wird diese Art der Haltung mit einer besonders hohen Fleischqualität.

„Die laufend steigenden Verkaufszahlen zeigen uns, dass die Kunden bereit sind, für die gebotene Top-Qualität auch einen höheren Preis gegenüber den importierten Mast-Gänsen zu akzeptieren“, betont Landesrat Hiegelsberger. "Die Konsumentent/innen wissen Qualität aus der Region heute mehr und mehr zu schätzen. Zu Martini hat das Gansl Saison und nur dann gibt es die frische heimische Weidegans. Nicht zuletzt, weil nach dem Braten einer heimischen Weidegans gegenüber über einer Mais-Mastgans, mehr Gans' in der Pfanne bleibt."

**26.500 Weidegänse
in Österreich**

40 Prozent ist Bio

Durchschnittlich werden in Österreich etwa 140 Gänse pro Betrieb gehalten. **Spezialisierte Betriebe** hüten in den Sommermonaten **bis zu 600 Gänse auf ihren Weiden**. Auch **Bio-Haltung** ist bei den Weidegänsen ein großes Thema: Ihr Anteil liegt bei etwa **40 Prozent**.

Verkauft werden die Gänse um den 11. November hauptsächlich an private Haushalte. In den letzten Jahren wurde jedoch der Absatz in die Gastronomie immer bedeutender, wo die Gans oft bis Weihnachten auf der Speisekarte zu finden ist. Das zeigt, dass das heimische Gansl bei den Konsument/innen großen Anklang findet.

Das besondere an der heimischen Weidegans

In den Produktionsrichtlinien ist festgehalten, dass ÖWG-(Österreichische Weidegans) Mitgliedsbauern **nur heimische Küken** (werden bei den Gänsen Gössel genannt) verwendet werden dürfen. Durch einen Gänseeltern-Tierbetrieb (1 Gans legt im Frühjahr ca. 45

Bruteier) in OÖ stellt die ÖWG sicher, dass alle Gössele aus heimischer Produktion stammen. Weidegänse erhalten nach der Aufzucht überwiegend **Gras als Hauptfutterkomponente**. Die Tiere wachsen langsam heran und werden **bis zu 28 Wochen** gehalten.

Weidegänse gibt es nur **ab Hof bzw. ein einigen Gastronomiebetrieben**. Die Gänse werden ausschließlich frisch abgegeben. Ausländische Herkünfte z.B. aus Ungarn oder Polen sind fast ausschließlich tiefgefroren. Festzustellen wie alt diese Tiere sind, gelingt nicht immer.

Das beste von der heimischen Gans:

Auch die Daunen sind gefragt

Neben Fleisch liefert die Weidegans Daunen, aus denen Daunendecken und Polster angefertigt werden. Die heimische Daune erfreut sich als reines Naturprodukt in den letzten Jahren immer größerer Beliebtheit. Auch im Bereich der Kleidungsindustrie ist ein klarer Trend hin zur Daune zu erkennen. Sich mit gutem Gewissen in das Daunebett kuscheln, kann jeder, der entweder direkt beim Weidegansbauer Bettwaren aus eigener Erzeugung kauft oder im Fachhandel **auf das Weideganslogo achtet**. Durch die lange Haltedauer der Gänse auf der Weide können die Daunen und Federn ausreifen und haben sich dadurch **international zu einem gefragten Spitzenprodukt** entwickelt.

In starken Gänse-Produktionsländern, wie Frankreich oder auch Ungarn, stehen das Lebendrupfen aber auch die Stopflebererzeugung an der Tagesordnung. In Österreich ist beides per Bundestierschutzgesetz verboten.

Heimische Daunen sind damit die tiergerechte Alternative zu ausländischen Billigprodukten.



**Heimische Daunenqualität
genießen -
auf das Weideganslogo
achten**

Rasch zugreifen:

Das Gansl hat ab jetzt Saison

Die Futtergrundlage auf den Gänseweiden war heuer gut. Das lässt einen guten Gansl-Jahrgang 2011 erwarten. Für Gansl-Freunde heißt das rasch zugreifen!

Weidegänse sind gut nachgefragt und am 11. November kann es zu spät sein, sich seinen Festtagsbraten zu sichern. Die Bezugsquellen in den Regionen sind unter www.weidegans.at zu finden.