



landwirtschaftskammer
oberösterreich

Pressemitteilung

5. November 2010

Präsident Ökonomierat Hannes Herndl

Heimische Weidegänse: Top-Qualität für den Gansl-Schmaus

Der Gansl-Schmaus rund um den Martinitag am 11. November hat Tradition. Die heimischen Landwirte sorgen mit dem Ausbau der Weidegänse-Produktion dafür, dass die Konsumenten ihren Appetit auf dieses traditionelle Gericht zunehmend mit heimischen Gänsen stillen können. „Etwa 25.000 der insgesamt rund 75.000 in Österreich produzierten Weidegänse kommen aus Oberösterreich“, unterstreicht Präsident ÖR Hannes Herndl die Vormachtstellung der oberösterreichischen Bäuerinnen und Bauern in diesem Bereich.

Heimische Herkunft: von fünf auf 20 Prozent

Startschuss für den Ausbau der Weidegänse-Produktion war 1992 das Landwirtschaftskammer-Projekt Weidegans auf der Mühlviertler Alm. Mittlerweile ist dieses Projekt weit über Oberösterreich hinaus gewachsen. 188 Projekt-Betriebe in ganz Österreich produzieren in zehn regionalen Erzeugerringen über 26.000 Gänse. Davon sind 16.000 Gänse in Oberösterreich. Anfang der 90iger Jahre lag die Inlandsversorgung bei Gänsen nur bei knapp fünf Prozent. „Aktuell sind bereits etwa 20 Prozent der in Österreich verkauften Gänse heimischer Herkunft. In Oberösterreich kommt bereits jedes dritte Gansl vom heimischen Bauern“, freut sich Herndl über das Wachstum dieser Produktionssparte. In den nächsten Jahren wird mit weiteren Zuwächsen gerechnet.

Qualität durch die 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 und wachsen etwas langsamer als mit Getreide gemästete Tiere. Belohnt wird diese Art der Haltung mit einer besonders hohen Fleischqualität. Der Preis für heimische Weidegänse liegt bei ungefähr 8,50 Euro pro Kilogramm (Bio-Weidegänse ca. 9,50 Euro pro Kilo). „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. Nicht zuletzt, weil nach dem Braten einer heimischen Weidegans gegenüber über einer Mais-Mastgans ‚mehr Gans‘ in der Pfanne bleibt“, erläutert Herndl.

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.

Hauptsächlich werden die Gänse um den 11. November an private Haushalte verkauft. 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 Konsumenten großen Anklang findet“, so Herndl.

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.

Rasch zugreifen

Die Futtergrundlage auf den Gänseweiden war heuer gut. Das lässt einen guten Gansl-Jahrgang 2010 erwarten. Für Gansl-Freunde heißt dies rasch zugreifen! Weidegänse sind gut nachgefragt und am 11. November kann es zu spät sein, sich seinen Festtagsbraten zu sichern. Unter www.weidegans.at sind die Bezugsquellen in den Regionen zu finden.

Bildtext:

Gänse: Heimische Gänse werden beim Konsumenten aufgrund der hohen Fleischqualität immer beliebter.

Gansl-Schmaus: Ein heimisches Gansl schmeckt immer – ob zu Hause oder im Gasthaus.

Bildnachweis: LK OÖ, Abdruck honorarfrei

Rückfragen zum Thema:

Ing. Martin Mayringer, Referent Geflügel, Auf der Gugl 3, 4021 Linz,

Telefon: +43/050/6902-1312, E-Mail: Martin.Mayringer@lk-ooe.at

Kontakt Pressestelle:

Mag. Elisabeth Frei-Ollmann, Auf der Gugl 3, 4021 Linz,

Telefon: +43/050/6902-1591, E-Mail: Elisabeth.Frei-Ollmann@lk-ooe.at