

Präsident ÖR Ing. Franz Reisecker

Pressekonferenz

Linz, 11. November 2014

Inlandsversorgung bei Geflügelfleisch stark rückläufig

Landwirtschaftskammer OÖ und Geflügelbranche fordert Maßnahmenpaket

In Oberösterreich halten knapp 150 Bauern Mastgeflügel, davon sind 112 Betriebe in der Hendlmast und 31 Betriebe in der Truthühnermast aktiv. Österreichweit betreiben etwa 470 Betriebe Hendlmast und 140 Betrieb Truthühnermast. Oberösterreich hat damit einen Anteil von rund 20 Prozent an der gesamtösterreichischen Erzeugung von Geflügelfleisch. Beim Konsumenten wird Geflügelfleisch immer beliebter. Der Eigenversorgungsgrad mit Hendlfleisch liegt in Österreich momentan bei etwa 85 Prozent, bei Putenfleisch bei etwa 40 Prozent – die Tendenz ist aber stark fallend. Seit 1995 ist die Inlandsversorgung bei Hühner- und Truthahnfleisch um zehn Prozent gesunken.

„Ein weiterer Rückgang der Inlandsversorgung und eine Zunahme des Imports wird in den nächsten Jahren unausweichlich sein, wenn sich nichts an den Rahmenbedingungen für die Hendl- und Truthahnmäster ändert. Hintergrund der abnehmenden Versorgung aus heimischer Produktion ist, dass Geflügelbetriebe in anderen EU-Ländern weniger strenge Auflagen haben als die österreichischen Betriebe. Damit können diese Mitbewerber kostengünstiger erzeugen. Speziell in preissensiblen Sparten wie Gastronomie, Großküchen und der Verarbeitung zu Fertigprodukten wird die heimische Ware zunehmend durch Importware aus dem Markt gedrängt. Die Landwirtschaftskammer OÖ fordert daher eine Verbesserung der Rahmenbedingungen für die heimischen Bauern. Vor allem geht es um die Bereiche Tierschutz und Anforderungen im Baubewilligungs-Verfahren“, veranschaulicht ÖR Ing. Franz Reisecker, Präsident der Landwirtschaftskammer OÖ, die Situation.

Tierschutz: „All in One Konzept“ wäre zielführender Weg

In der Hendlmast müssen Österreichs Bauern nach den Vorgaben des strengen österreichischen Tierschutzgesetzes bei der Zahl der Tiere je Quadratmeter Stallfläche um 30 Prozent unter der EU-rechtlich zulässigen Besatzdichte bleiben, die bei 42 Kilogramm pro Quadratmeter liegt. Andere EU-Länder schöpfen diese zu 100 Prozent aus und können Geflügelfleisch damit kostengünstiger anbieten, weil die anteiligen Kosten für Stall, Beheizung, Einstreu etc. je verkauftem Tier niedriger sind.

„Tierschutz ist den österreichischen Geflügelbauern ein Anliegen. Daher kann es auch nicht Ziel sein, pauschal die zulässigen Besatzdichten anzuheben. Als Lösungsweg haben daher die Geflügelmastgenossenschaft Österreich GGÖ, die zentrale Arbeitsgemeinschaft der landwirtschaftlichen Geflügelwirtschaft Österreichs ZAG und der Geflügelgesundheitsdienst (Qualitätsgeflügelvereinigung) QGV ein umfangreiches ‚All in One‘ Programm erarbeitet. Dieses Programm beinhaltet die Freiheit des Tierbestandes von bestimmten Krankheiten, eine Datenbank über den Einsatz von Medikamenten in der Geflügelhaltung und die Auswertung von Tierwohllindikatoren. Nur Betrieben, die an diesem Programm teilnehmen und die geforderten Kriterien bei Tiergesundheit und Tierwohl erreichen, soll erlaubt werden, die Besatzdichte auf 38 Kilogramm Tiergewicht/Quadratmeter und damit höchstens 90 Prozent des zulässigen EU-Wertes anzuheben“, erläutert Reisecker.

Die Wissenschaft hat schon lange bewiesen, dass die Besatzdichte in Kilogramm pro Quadratmeter kein Maßstab für das Tierwohl ist. Dieses zeigt sich vielmehr in der Qualität der täglichen Tierhaltung durch den Landwirt.

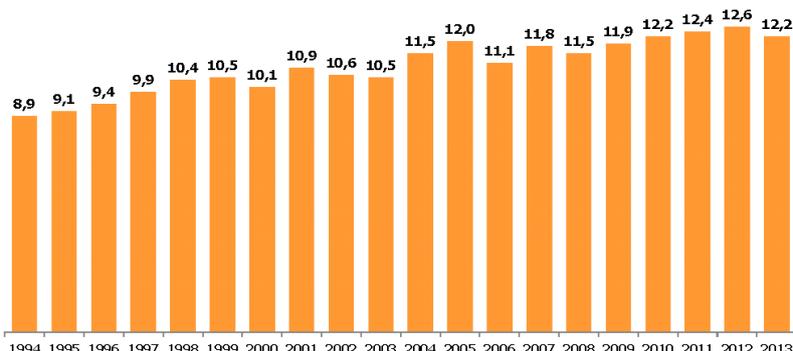
„Nicht der Zentimetertierschutz, sondern klar nachvollziehbare Tierwohllindikatoren sollen den Ausschlag geben, wie viele Tiere ein Landwirt im Stall halten darf. Die Geflügelbranche und die Landwirtschaftskammer wollen noch heuer mit der für Tierschutz zuständigen Ministerin Sabine Oberhauser die Thematik besprechen“, so Reisecker.

Hühnerfleisch-Konsum steigt an

Seit den frühen 1960iger Jahren hat Geflügelfleisch in der Gunst der Verbraucher ständig zugelegt. Etwa 12,5 Kilogramm Geflügelfleisch werden von den Konsumenten in Form von Grillhenderl, Truthühnerschnitzel bis hin zum traditionellen Weidegansl pro Jahr verzehrt. Geflügelfleisch liegt damit etwa gleichauf mit Rindfleisch.



Entwicklung des Pro-Kopf-Verbrauches von Geflügelfleisch in Österreich (in kg, nur menschlicher Verzehr)



Quelle: Statistik Austria / AMA-Marketing



Verbrauchszunahme vor allem beim Hendl

Der pro-Kopf-Verzehr beim Hendlfleisch ist in den letzten 20 Jahren von 6,7 Kilogramm auf 8,4 Kilogramm und somit um 1,7 Kilogramm gestiegen. In Österreich werden damit pro Jahr

etwa 71.000 Tonnen Hendlfleisch gegessen. Wegen der kleineren Haushalte geht der Trend in Richtung Verkauf in Teilstücken. Der Anteil des ganzen Hendls nimmt ab.

Bioanteil bei Geflügel steigt

Klein aber fein zeigt sich die Biogeflügelproduktion in Österreich. Beim Masthendl werden 3,5 Prozent in Bioqualität erzeugt. Eine Steigerung auf 5 Prozent in den nächsten Jahren erscheint möglich. Somit besteht die Chance für Landwirte, in diese Tierhaltungsparte einzusteigen. Beim Truthahn liegt die Bioquote mit unter 0,5 Prozent noch sehr niedrig. Auch in diesem Segment gibt es aber kleine Mengenzuwächse in der Erzeugung. Die klare Nummer 1 in der Biogeflügel-Szene sind dagegen die Weidegänse, bei denen der Bioanteil bei ca. 30 Prozent liegt.

Zahl der Geflügel-Betriebe und Vermarktung:

	Hendlmäster		Putenmäster	
	Anzahl Betriebe	Anzahl Tierplätze	Anzahl Betriebe	Anzahl Tierplätze
Österreich	475	10,15 Mio.	144	1,07 Mio.
Oberösterreich	112	2,27 Mio.	31	184.000

Quelle: QGV

Die oberösterreichischen Bauern liefern ihre Tiere an Schlachtbetriebe wie Huber´s Landhendl in Oberösterreich, Wech in Kärnten oder Titz in der Steiermark. Daneben gibt es noch ca. 250 Bauern im Projekt „Weidegans“. Diese Bauern sowie ca. 100 weitere kleinere Betriebe mit Mastgeflügel verkaufen das Fleisch über die Direktvermarktung ab Hof direkt an die Konsumenten.

Geflügel aus Österreich hat das AMA-Gütesiegel

Die im Lebensmittelhandel angebotenen Masthühner werden allesamt unter den strengen Vorschriften des AMA Gütesiegels erzeugt. Zusätzlich wurde im Jahr 2012 die gentechnikfreie Fütterung bei Masthühnern flächendeckend eingeführt. Auch bei Truthühnern ist gentechnikfreie Gütesiegelware im Handel erhältlich. Bedauerlicherweise wird diese gentechnikfreie Produktion im Handel aber zu wenig ausgelobt. Eine Auslobung ist jedoch unerlässlich, damit die Konsumenten die österreichischen Erzeugnisse besser erkennen können. Durch die fehlende Auslobung kann der Konsument diesen von ihm geschätzten Vorteil nicht erkennen.

„Die Politik in Österreich wäre gut beraten, die Rahmenbedingungen für die Hendl- und Truthahnproduzenten zu verbessern, damit der Eigenversorgungsgrad mit Geflügelfleisch nicht weiter sinkt. Nur bei heimischem Geflügelfleisch haben die Konsumenten die Gewissheit, dass sie qualitativ hochwertiges Fleisch konsumieren, das unter strengen Tierschutz- und Tierwohlbedingungen produziert wurde“, so Reisecker.



Moderne Masthühnerhaltung auf Stroh mit gentechnikfreier Fütterung garantiert hochwertiges AMA-Gütesiegel Hühnerfleisch aus Österreich.

Bildnachweis: LK OÖ, Abdruck honorarfrei

Truthühner: Billigimporte verdrängen heimische Ware

Der Geflügelfleisch-Konsum entwickelt sich positiv, trotzdem gibt es für die heimischen Geflügelhalter Anlass zur Sorge. Obwohl Österreich beim Verzehr von Putenfleisch mit 3,5 Kilogramm pro Kopf und Jahr Europameister, und hinter der USA sogar Vizeweltmeister ist, stehen die Chancen für die heimische Truthühnermäster nicht gut.

„Grund ist auch hier, so wie beim Hendl, die strenge Regelung im österreichischen Tierschutzgesetz und damit die zulässige Zahl an Tieren pro Quadratmeter. Deutsche Mäster halten um bis zu 50 Prozent mehr Tiere auf gleich großer Stallfläche verglichen mit österreichischen Betrieben. In einzelnen EU-Ländern sollen es sogar nahezu doppelt so viele Tiere pro Quadratmeter sein. Hier werden vor allem Polen, Ungarn und Italien genannt. Diese Länder nutzen schamlos aus, dass die EU bei Truthühnern noch keine Obergrenze eingezogen hat“, erläutert Robert Wieser, Obmann der Geflügelmastgenossenschaft GGÖ.

Die Folge ist, dass Billigimporte aus diesen EU-Ländern den heimischen Qualitätstruthahn aus den Regalen verdrängen. Dies passiert nicht nur in jenen Bereichen wie Gastronomie, Großküche und Verarbeitung, wo vor allem der Preis zählt, sondern auch im Lebensmittelhandel.

Die Inlandsversorgung beim Putenfleisch ist daher seit Jahren rückläufig und wird 2014 erstmals unter 40 Prozent fallen. Ein weiterer Rückgang in den nächsten Jahren ist unausweichlich, wenn sich an den Rahmenbedingungen für die Truthahnmäster nichts ändert. „Unser Ziel ist daher, ähnlich wie beim Hendl, über ein ‚All in One‘-Programm bei Beachtung von Tierwohl-Indikatoren die Besatzdichte zumindest moderat anheben zu können“, betont Wieser.

In Österreich produzieren oder aus dem Ausland importieren

Gibt es keine Veränderungen bei den Besatzdichten wird in Österreich die Erzeugung zurückgehen und der Import steigen. Diese Importware wird aber nicht unter denselben hohen Qualitätsstandards wie das österreichische Fleisch produziert. „In Österreich die heile Tierschutzwelt zu verkünden und den Import nach Österreich stillschweigend zur Kenntnis zu nehmen, ist eine Doppelmoral, die von unseren Geflügelbauern nicht hingenommen werden kann. Eine konkurrenzfähige, auf den heimischen Betrieben kontrollierbare Tierhaltung ist allemal besser als eine ungewisse Fleischherkunft mit ungewissen Qualitäten. Daher fordern GGÖ, LK OÖ, und ZAG die Umsetzung des QGV Programmes ‚All in One‘ sowie die damit einhergehende Änderung der 1. Tierhalterverordnung“, betont Wieser.

Österreich hätte im Bereich der Tierhaltungsbetriebe und in der Futtermittelherstellung die Ressourcen, mehr Geflügel als bisher zu erzeugen. Es geht daher auch um viele zusätzliche Arbeitsplätze in der Landwirtschaft und in allen vor- und nachgelagerten Bereichen. In der österreichischen Geflügelfleischbranche arbeiten zurzeit etwa 5.000 Menschen. Bei entsprechenden Rahmenbedingungen, die unseren Bauern eine konkurrenzfähige Tierhaltung ermöglichen, könnten innerhalb weniger Jahre zusätzlich etwa 500 Arbeitsplätze geschaffen werden.

Stallneubauten müssen auch künftig möglich sein

Neubauten von Geflügelställen werden immer öfter durch behördliche Auflagen im Genehmigungsverfahren oder Verweigerung der erforderlichen Widmungen verhindert. „Wenn wir auch künftig eine ausreichende Versorgung mit qualitativ bestem Geflügelfleisch aus heimischer Produktion haben wollen, brauchen wir neue Ställe, um die Importlücke zu verringern. Die Bauern sind zur Vermeidung von Interessenkonflikten mit Nachbarn oft auch zu einer Aussiedlung des Stalles aus dem Ortsverbund bereit. Dann braucht es aber auch die Bereitschaft der Naturschutz- und Raumordnungsbehörde, einer solchen Aussiedlung zuzustimmen“, so Wieser.

Änderungen bei der Kennzeichnung von Frischfleisch

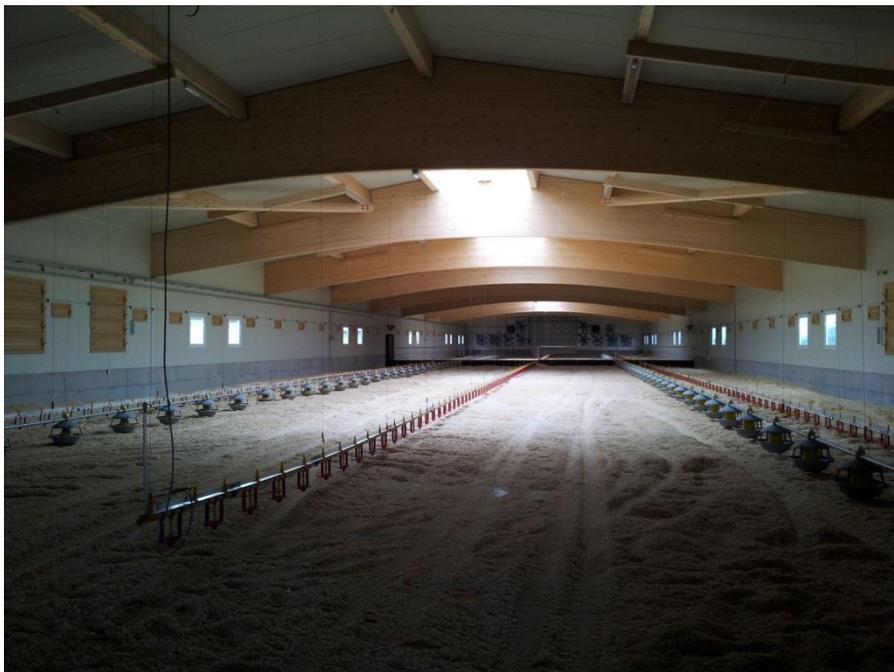
Durch die künftigen Anforderungen der EU hinsichtlich Frischfleischkennzeichnung kann auf Ebene des Lebensmittelhandels ab 1. April 2015 eine deutlich höhere Transparenz der Fleischherkunft erwartet werden. Ab diesem Zeitpunkt muss die Herkunft des Fleisches deklariert werden. So muss z.B. angeführt werden „Truthühnerbrust aus Polen“.

„Leider ist die EU den nächsten Schritt der Herkunfts-Kennzeichnung für Fleisch in verarbeiteten Produkten noch nicht gegangen. Die Schweiz dagegen hat seit mittlerweile 20 Jahren diese Kennzeichnung auch in der Gastronomie. Verpflichtend muss dort auf der Speisekarte das Herkunftsland des Fleisches angegeben werden. Den österreichischen Konsumenten bleibt es hingegen weiterhin verborgen, dass beispielsweise Putenfleisch, welches in der Gastronomie und in Großküchen verarbeitet wird, in den meisten Fällen aus Polen und Ungarn kommt. GGÖ und Landwirtschaftskammer fordern daher, dass aufbauend auf die neue EU Verordnung auch in der Gastronomie und in der Verarbeitung die Herkunft des in der Küche verarbeiteten Fleisches verpflichtend anzugeben ist“, so Wieser.

Daten und Fakten zur GGÖ

Die GGÖ ist eine österreichweit tätige Erzeugergemeinschaft im Bereich der Geflügelfleischerzeugung und Bruteierproduktion und mit Sitz in Linz. Die GGÖ wurde 1986 gegründet und hat aktuell rund 300 Mitgliedsbetriebe. Im Vorstand der GGÖ sind Obmann ÖR Robert Wieser aus Kirnberg an der Mank, der gleichzeitig auch Bezirksbauernkammer-Obmann von Melk ist, Obmannstv. Ing. Karl-Heinz Zabern aus Ansfelden und Obmannstellvertreter Franz Schwödäuer aus Ernsthofen vertreten. Die operative Führung hat Geschäftsführer Ing. Martin Pirklbauer MSc, MBA.

Wichtigste Aufgabe der GGÖ ist, für die 300 Mitgliedsbetriebe Preise und Konditionen mit den Schlachtbetrieben zu vereinbaren. Auf Grund der extrem starken Konzentration im Bereich der Geflügelschlachtbetriebe brauchen die Bauern eine starke Erzeugergemeinschaft als gleichwertigen Partner für die Schlachtbranche. Die GGÖ ist aber auch Sprachrohr gegenüber dem Lebensmittelhandel und den Ministerien. Darüber hinaus werden über die GGÖ auch wichtige Betriebsmittel (Futter, Gas, Strom, Desinfektionsmittel usw.) eingekauft, Beratungen auf den Höfen durchgeführt, Produktionsdaten ausgewertet, Arbeitskreise geführt sowie Bau- und Förderungsberatungen durchgeführt.



Wenn sich nichts an den Rahmenbedingungen für die Produktion ändert, könnten die Truthühnerställe in Österreich bald leer bleiben.

*Bildnachweis:
LK OÖ, Abdruck
honorarfrei*



Für eine Verbesserung der Rahmenbedingungen in der Geflügelhaltung treten ÖR Ing. Franz Reisecker (l.), Präsident der Landwirtschaftskammer OÖ und ÖR Robert Wieser, Obmann der Geflügelmastgenossenschaft GGÖ ein. Ansonsten wird der Eigenversorgungsgrad in Österreich mit Hendl- und Putenfleisch weiter sinken.

*Bildnachweis:
LK OÖ, Abdruck
honorarfrei*

Kontakt bei Rückfragen:

GGÖ Geflügelmastgenossenschaft eGen, Auf der Gugl 3, 4021 Linz
Tel +43 50 6902-1334, ggoe@lk-ooe.at

Kontakt Öffentlichkeitsarbeit:

Mag. Elisabeth Frei-Ollmann,
Tel +43 50 6902-1591, elisabeth.frei-ollmann@lk-ooe.at