



Linz, 20. Oktober 2020

## Pressemitteilung

### Weidegänse aus Österreich – die Saison beginnt

**Die heimischen Gänsebauern gehen trotz der Corona-Pandemie mit positiver Stimmung in die bevorstehende Ganslsaison 2020. Viele langjährige Stammkunden, Konsumenten wie auch Gastronomie, halten ihrem „Ganslbauern“ die Treue und wissen den feinen Geschmack und die Zartheit der inländischen Weidegans zu schätzen. Seit 1992 verzeichnet die Weideganshaltung in Oberösterreich eine kontinuierliche Aufwärtsentwicklung und mittlerweile gibt es in unserem Bundesland wieder rund 20.000 Gänse, für die eine rege Nachfrage besteht. Oberösterreich ist damit das Bundesland Nummer 1 in der Gänsehaltung.**

Die Gans ist die einzige Geflügelart, die durch einen gegenüber anderen Geflügelarten besonders kräftigen Magen auch Gras gut verdauen kann. Gänse werden in Österreich besonders tiergerecht auf der Weide gehalten. Durch diese Art der Haltung und das damit langsamere Wachstum kommen die Gänse erst mit einem Alter von etwa 18 bis 24 Wochen zur Schlachtung. „Die Weidehaltung in Kombination mit Getreidebeifütterung ergibt ein besonders zartes Fleisch und weniger Bratverlust gegenüber importierten Gänsen aus Intensivmast. Wer sein Gansl aus heimischer Haltung kauft, bringt also mit Sicherheit Gourmet-Fleischqualität auf den Tisch“, betont Karl Grabmayr, Vizepräsident der Landwirtschaftskammer OÖ.

Frische, konventionelle Weidegänse kosten ab Hof im Durchschnitt ca. 11 bis 12 Euro pro Kilo und Bio-Ware ca. 13 bis 15 Euro pro Kilo. Die Weideganshaltung ist damit für bäuerliche Betriebe, die ihre Einkommensbasis verbreitern möchten, eine interessante Alternative. Die Weidegansbauern sehen der Vermarktungssaison 2020 durchaus optimistisch entgegen.

#### **Üppige Wiesen bringen gute Gänsequalität 2020**

In den letzten Jahren mussten die Gänsebauern durch Trockenheit in verschiedenen Landesteilen sparsam mit Gras und Feldfutter umgehen. Heuer konnte man diesbezüglich aus dem Vollen schöpfen. Aufgrund von ausreichend Niederschlägen darf der alte Spruch

„Ein nasses Jahr ist ein gutes Jahr“ wieder einmal zitiert werden. Laut österreichischem Tierschutzgesetz müssen je Gans zumindest 10 Quadratmeter Auslauf angeboten werden. Bei den Weidegansbetrieben hingegen werden je nach Ertragskraft der Weiden und der Niederschlagssituation deutlich mehr, nämlich 80 bis 150 Quadratmeter pro Gans an Weidefläche angeboten. Bei Weidegänsen geht es nicht nur darum, dass sich die Tiere im Freien die Füße vertreten können. Die besondere Fleischqualität entsteht durch die Aufnahme von Gras. Bis zu einem Kilo Gras kann eine Gans pro Tag fressen. Ergänzt wird die Tagesration mit 8 bis 12 dag hofeigenem Getreide. Am Ende der Weidezeit im Oktober wird die tägliche Getreidemenge etwas angehoben, da weniger Gras zur Verfügung steht. Neben Getreide wird sparsam Mais gefüttert, weil dies eine besonders schöne Farbe des Schlachtkörpers ergibt.

### **Rückbesinnung auf das Festessen im Kreise der Familie**

Die Corona-Pandemie und der damit verbundene Lockdown haben eine Rückbesinnung auf die Werte wie das Feiern innerhalb der Familie gebracht. Das gemeinsame Mittag- oder Abendessen ist oft die einzige Gelegenheit, wo sich die Familie zumindest einmal pro Tag oder oft nur an einem Wochenendtag geschlossen am Tisch zu versammelt. Auch das hat sich in den letzten Jahren durch die geänderte Arbeitswelt und Freizeitstress verändert. Durch die vielen Einschränkungen im täglichen Leben durch die Pandemie rücken familiäre Aktivitäten wieder in den Vordergrund. Ein Highlight unter den Familienfesten ist mit Sicherheit das Gansessen rund um das Martinsfest am 11. November. Ein heimisches Weideganserl, dazu viele nicht alltägliche Beilagen, ein Seidl Bier oder ein gutes Glaserl Wein bis hin zu einem besonders schön dekorierten Tisch – das sind die Zutaten zu einem gelungenen Familienfestessen. Möglicherweise sind es die Ereignisse aus dem Jahr 2020, welche uns diese wertvollen Traditionen wieder etwas näherbringen.



*Bildtext: In Oberösterreich werden etwa 20.000 Weidegänse gehalten.*

*Bildnachweis: EZG\_GGÖ; Abdruck honorarfrei*

## Heidi Hebesberger, Obfrau der Österreichischen Weidegans:

### **Verbrauch stabil – Inlandsproduktion legt leicht zu**

Die Gans ist ein klassisches, saisonales Geflügel und findet sich vor allem rund um den Martinitag bzw. zu Weihnachten auf den Tellern. Mit einem Pro Kopf Verzehr von rund 0,15 Kilogramm essen die Österreicher im statistischen Durchschnitt etwa einmal pro Jahr ein Gänsegericht.

Seit EU-Beitritt konnte die heimische Gänsehaltung rund auf das Vierfache gesteigert werden.

Bilanzposten in t Schlachtgewicht	Gänse 1995	Gänse 2005	Gänse 2010	Gänse 2015	Gänse 2016	Gänse 2017	Gänse 2018	Gänse 2019
Bruttoerzeugung	131	321	360	446	473	509	534	546
Einfuhr lebender Tiere	-	35	0	-	-	-	-	-
Ausfuhr lebender Tiere	-	-	4	16	11	3	-	-
Nettoerzeugung	131	356	356	430	462	507	534	546
Einfuhr	1.792	981	2.039	1.955	1.791	1.800	1.834	1.848
Ausfuhr	5	2	18	183	128	246	185	271
Inlandsverbrauch	1.918	1.335	2.376	2.202	2.126	2.060	2.182	2.123
Pro Kopf in kg	0,20	0,20	0,30	0,26	0,24	0,23	0,25	0,24
Selbstversorgung in %	7,0	24,0	15,0	20,2	22,3	24,7	24,5	25,7
Menschlicher Verzehr	1.141	794	1.414	1.310	1.265	1.226	1.298	1.263
Pro Kopf in kg	0,10	0,10	0,20	0,15	0,14	0,14	0,15	0,14

Quelle: Statistik Austria, Versorgungsbilanzen, erstellt August 2020 durch Ing. Martin Mayringer

„In den letzten Jahren konnte der Anteil an heimischen Gänse am Gesamtverbrauch im Bereich von 25 Prozent etabliert werden. Die restlichen 75 Prozent der in Österreich verzehrten Gänse stammen überwiegend aus Ungarn und Polen. Inwieweit die Pandemie das Kaufverhalten in der Gastronomie aber auch in privaten Haushalten zu Gunsten der heimischen Gänsebauern verändert, wird sich in den nächsten Wochen zeigen. Regionales Einkaufen bis hin zu einem dringend erforderlichen Lebensmittelpatriotismus wünschen sich für die bevorstehende Saison nicht nur die Ganslbauern“, betont Heidi Hebesberger, Obfrau der Österreichischen Weidegans aus Nußbach im Bezirk Kirchdorf.

So richten die Gänsebauern besonders heuer einen Appell

- an jene Haushalte, die bislang noch keine heimischen Gänse kauften
- an die Gastronomie, heimische Gänse zu kaufen und auszuloben
- an Konsumenten, in der Gastronomie die Herkunft der Gans zu erfragen

### **Wo finde ich mein regionales Gansl?**

Wer in eine Suchmaschine den Begriff „weidegans.at“ eingibt, kommt auf die Homepage der „Österreichischen Weidegans“ [www.weidegans.at](http://www.weidegans.at). Dort stehen den Konsumenten nicht nur Informationen über die Weideganshaltung, sondern auch die regionalen Bezugsquellen (Regionales Gansl) zur Verfügung. Biobetriebe werden mit dem Zusatz BIO ausgewiesen.

### **Das Projekt „Weidegans“ brachte die Gänsehaltung zurück auf die oö. Bauernhöfe**

1992 startete die Landwirtschaftskammer OÖ in der Region „Mühlviertler Alm“ mit einem Landwirt und 100 Tieren einen ersten Versuch, die Gänsehaltung wieder auf die Bauernhöfe zu bringen. Mittlerweile werden auf 120 Betrieben in Oberösterreich rund 20.000 Gänse gehalten. Oberösterreich ist damit das Bundesland Nr. 1 in der Gänsehaltung. „Regionalität war dabei von Anfang an ein wichtiges Element im Projekt. Das Ziel, den Eigenversorgungsgrad in Österreich zu steigern, wird weiter kontinuierlich verfolgt. Lag dieser 1995 bei nur sieben Prozent, so bewegt er sich in den letzten Jahren im Bereich von 25 Prozent“, erläutert Heidi Hebesberger, Obfrau der Österreichischen Weidegans.

Beim Start des Projekts „Oberösterreichische Weidegans (ÖWG)“ war nicht abschätzbar, welche Erfolgsgeschichte daraus im Laufe der Jahre werden könnte: Mittlerweile wurde das Projekt auf andere Bundesländer ausgedehnt. 275 Mitglieder im Projekt verkaufen in ganz Österreich jährlich rund 45.000 Gänse und die Marke „Weidegans“ ist mittlerweile die bekannteste Gänsemarke Österreichs. Nach dem Vorbild der ÖWG wurde im Jahr 2015 auch die „Schweizer Weidegans“ gegründet. Betriebe in Südtirol werden von der ÖWG seit 2019 betreut.

### **„Gansl2go“**

Trotz aller positiven Signale in Richtung Verkaufschancen in der Direktvermarktung bis hin zur Bedeutung regionaler Lebensmittel haben Mitgliedsbetriebe mit größeren Gänsebeständen ihre Küken-Bestellungen 2020 im Frühjahr nicht aufgestockt. Einige haben auch etwas weniger Gössel - so der Fachbegriff für Gänseküken - eingestallt. Grund dafür war die kaum einschätzbare Situation für die Ganslsaison im Herbst besonders im Bereich der Gastronomie. Aus heutiger Sicht darf gehofft werden, dass viele Konsumenten ihr Gansl im Gasthaus genießen können. Falls es weitere Einschränkungen bei Gasthausbesuchen geben sollte, bleibt uns noch die Möglichkeit, das „Gansl2go“ vom Wirt abzuholen.

Der gesamte Inlandsverbrauch an Gänsefleisch liegt bei ungefähr 600.000 Gänsen bzw. 2.123 Tonnen. Die Inlandsversorgung variierte in den letzten Jahren zwischen ca. 15 und 25 Prozent. Insgesamt werden österreichweit etwa 120.000 Gänse produziert. Verglichen mit den 1990er Jahren konnte die inländische Gänsehaltung in den letzten 20 Jahren verdreifacht werden. Da Weidegänse fast ausschließlich frisch vom Bauernhof an den Konsumenten oder die Gastronomie und nicht an den Großhandel abgegeben werden, entwickelt sich die Gänsehaltung langsam, aber sehr marktorientiert.

### **Österreich von Anfang an**

Die Österreichische Weidegans hat sich schon vor Jahren zum Ziel gesteckt, die gesamte Wertschöpfung in Österreich zu belassen. So wird seit Jahren mit einem Betrieb in Vöcklabruck zusammengearbeitet, in welchem Gänseelterntiere gehalten werden, aus deren Eiern dann die Küken für unsere Weidegansbauern schlüpfen. Ausgebrütet werden diese Bruteier in 32 Tagen ebenfalls im Bezirk Vöcklabruck in der einzigen Gänsebrüterei Österreichs. Nach dem Schlupf werden die Gössel in klimatisierten Kleintransportern an die Mitgliedsbetriebe ausgeliefert. Außerhalb des Projektes Weidegans müssen die Gössel überwiegend aus Nachbarländern importiert werden. Um einen guten Start der heimischen Gössl sicherstellen zu können wird das Aufzuchtfutter für die ersten Wochen ebenfalls von der ÖWG organisiert. Auch das sogenannte „Starterfutter“, das die Gössel in den ersten Wochen benötigen, wird von regionalen Futtermühlen in gentechnikfreier Qualität teils auch in Bioqualität hergestellt. Von den 275 Mitgliedsbetrieben der ÖWG arbeiten 95 Ganslbauern in biologischer Wirtschaftsweise.

### **Billa verkauft heimische Gänse**

Ein Novum wird es heuer in den Filialen der Fa. Billa geben. Seit einigen Jahren wird dort das „Flinke Gansl“, hergestellt von der Fa. Wiesbauer, verkauft. Die halbe Gans ist vorgebraten und im Vakuumschutzbeutel lange haltbar. Durch das Zubereitungsverfahren „Sous-vide-Garen“ über mehrere Stunden hindurch mit 70° C, ist die Gans bzw. sind die Gänseteile fertig gebraten und müssen zu Hause nur mehr heiß gemacht werden. Oberhitze sorgt abschließend für die knusprige Ganslhaut. Billa hat im Frühjahr beschlossen, nur noch österreichisches Rind, Schwein und Geflügel in den Filialen anzubieten. Somit ist ab Herbst 2020 auch das „Flinke Gansl“ von heimischen Bauernhöfen. Auch bei anderen Lebensmittelfilialen (zB Maximarkt,...) gibt es zum Teil Gänse aus heimischen Betrieben. Einfach zu erkennen sind Gänse von der Österreichischen Weidegans am Logo bzw. am Preisauszeichnungsetikett.

### **Der Gänsebraten „leicht“ gemacht**

Gänse werden oft als Festtagsessen aufgetischt. Oft werden dazu Gäste eingeladen. Wie gelingt nun die perfekte Weidegans mit den vielen üppigen Beilagen? Auch dazu gibt es auf der Homepage [www.weidegans.at](http://www.weidegans.at) praktische Informationen. Die Rezepte wurde alle von Bäuerinnen zur Verfügung gestellt, die selbst Weidegänse halten und vermarkten und natürlich auch die Gänseküche bestens beherrschen.

### **Daunen statt Plastik**

Neben Fleisch liefert die Weidegans auch wertvolle Daunen, aus denen Füllungen für Decken, Polster und Outdoor-Bekleidung angefertigt werden. Die heimische Daune erfreut sich als reines Naturprodukt in den letzten Jahren immer größerer Beliebtheit. Durch die lange Haltedauer der Gänse auf der Weide können die Daunen und Federn deutlich besser ausreifen und haben sich dadurch international zu einem gefragten Spitzenprodukt entwickelt. Ein wesentlicher Unterschied zu importierter Daune ist, dass in Österreich die

Daune durch Rupfen nach der Schlachtung gewonnen wird, während importierte Daune häufig von Tieren stammt, die lebend gerupft wurden. In Japan zählen hohe Daunenqualitäten zur Kategorie Luxusgüter. Daunenbetten sind ein reines Naturprodukt. Nur die Daune ist in der Lage, in der Nacht Feuchtigkeit aufzunehmen und tagsüber langsam wieder abzugeben. Pflegt man sein Daunenbett, hat man viele Jahre Freude daran. Heutige Daunenbetten können unproblematisch in der Waschmaschine gereinigt werden. Wird ein Bett nach vielen Jahren erneuert, muss das Daunenbett nicht teuer recycelt werden: Daunen können als wertvoller Dünger in den Gartenkompost gemischt werden. Klima schützen, Plastik vermeiden – Daunenbetten kaufen und einen gesunden Schlaf genießen“, so Hebesberger abschließend.



*Ein herbstlicher Gaumenschmaus:  
das Gansl aus heimischer,  
tierfreundlicher Haltung.  
Bildnachweis: LK OÖ; Abdruck  
honorarfrei*



*Große Entwicklungschancen für die Top-  
Qualitäten bei heimischem Gänsefleisch und  
Daunenprodukten sehen (v.l.) LK-Vizepräsident  
ÖR Karl Grabmayr, Heidi Hebesberger (Obfrau  
Vereinigung Österreichische Weidegans), Ing.  
Dipl.-Päd. Martin Mairinger (LK-Referent für  
Geflügelwirtschaft). Bildnachweis: LK OÖ;  
Abdruck honorarfrei*

**Kontakt bei Rückfragen:** Ing. Dipl.-Päd. Martin Mayringer,  
Tel +43 50 6902-1312, martin.mayringer@lk-ooe.at

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