

Pressemitteilung

Die OÖ Weidegans-Saison beginnt

Enorme Nachfrage bringt angemessene Preise

Der Start der diesjährigen Gansl-Saison ist geprägt von gewohnt hoher Fleischqualität, großer Nachfrage und angemessener Preisentwicklung für ein Top-Produkt. Das Gansl zu Martini ist für die Liebhaber regionalen Gansl-Fleisches beim heimischen Ganslbauern verfügbar und leistbar. Heimische Gänse werden behutsam und unter Einhaltung höchster Tierhaltungsstandards gehalten – was man auch schmeckt. Aber auch die hochqualitativen Daunen und Federn finden nachhaltige Verwendung als Polster- und Bettenfüllung für einen gesünderen und besseren Schlaf.

Druck aus Importländern lässt nach

Im Billigsegment Tiefkühlgänse hat sich der Markt in den letzten zwei Jahren stark verändert. Angebote von Tiefkühlgänsen aus Polen oder Ungarn zum Dumpingpreis von vier Euro pro Kilo gibt es aktuell nicht. Da in diesen Ländern fast ausschließlich Fertigfutter verwendet wird und keine Weidegänse (Fütterung mit Gras) wie in Österreich erzeugt werden, mussten die Preise stark angehoben werden. Auch Kosten für Personal, Energie, Verpackung und Transport bis hin zu Kapitalkosten führten zu Preisanhebungen der Tiefkühlgänse aus den Ausland.

„Durch den leichten, aber stetigen Anstieg der Inlandserzeugung auf mittlerweile 626 Tonnen Schlachtgewicht konnte die Inlandsversorgung auf über 33 Prozent gesteigert werden. Somit kommt mittlerweile jedes dritte Gansl aus heimischer Produktion. Die Inlandsversorgung betrug 1995 beim EU Beitritt nur sieben Prozent. Von den ca. 456.000 im vergangenen Jahr verzehrten Gänsen wurden 304.000 Tiefkühlgänse importiert und 152.000 frische Weidegänse auf heimischen Betrieben erzeugt. Es ist ein starkes Zeichen der heimischen Weidegansbauern und vor allem der Arbeitsgemeinschaft ‚Österreichische Weidegans‘, die 1992 gegründet wurde, dass die Inlandsversorgung in diesem Ausmaß gesteigert werden konnte“, erläutert Franz Waldenberger, Präsident der Landwirtschaftskammer OÖ. Gegründet wurde die Arbeitsgemeinschaft im Mühlviertel mit einer Handvoll Weideganshaltern,

mittlerweile produzieren im Rahmen dieser Arbeitsgemeinschaft über 270 bäuerliche Betriebe aus ganz Österreich über 55.000 Weidegänse jährlich für Martini und Weihnachten.

Bilanzposten in Tonnen Schlachtgewicht	Gänse 2019	Gänse 2020	Gänse 2021	Gänse 2022
Nettoerzeugung	546	533	587	626
Einfuhr	1.848	1.416	1.512	1.293
Inlandsverbrauch	2.123	1.900	2.019	1.870
Selbstversorgung in %	25,7	28,1	29,1	33,5
Pro Kopf in kg	0,14	0,13	0,13	0,12

Quelle: Statistik Austria

Da die Produktionskosten auch 2023 in Ungarn und Polen hoch bleiben wird damit gerechnet, dass der Importdruck auch heuer nicht zunehmen wird.

Stabile Preise für heimische Gänse

Trotz der Preisanstiege für Futter, Küken, Energie und Verpackung, werden je nach Region konventionelle frische Gänse ab Hof um ca. 13 bis 16 Euro pro Kilogramm an die Konsumentinnen und Konsumenten verkauft. Bei Biogänsen liegen die Preise um einige Euro höher. Gegenüber dem Vorjahr wurden die Preise ca. ein bis maximal 1,50 Euro pro Kilogramm angehoben - das ergab eine Umfrage bei verschiedenen Vermarktern. Heimische Gänse erreichen ein Verkaufsgewicht von über vier Kilogramm. Daraus können etwa sechs Portionen angerichtet werden. Bei einer Preissteigerung von vier bzw. sechs Euro pro Gans ergibt das einen Mehrpreis von 66 Cent oder maximal einem Euro pro Portion.

Preisanhebungen für Speisen in der Gastronomie sind nicht nur durch gestiegene Preise bei Lebensmitteln begründbar. Besonders stark dürften Energie- und Personalkosten auf die Preise auf den Speisekarten durchschlagen. „Der Vorwurf, dass die Teuerungen in der Gastronomie ausschließlich auf die gestiegenen Preise der landwirtschaftlichen Produkte zurückzuführen sind, muss vehement zurückgewiesen werden“, erklärt Waldenberger. Das Interesse an heimischen Weidegänsen ist in den letzten Jahren anhaltend gestiegen. Aufgrund des geringeren Preisunterschiedes und der besseren Qualität gegenüber Ostware, überlegen auch immer mehr Gastronomiebetriebe, auf heimische Gänse umzusteigen.

Herkunftskennzeichnung auch für die Gastronomie gefordert

Mit der Umsetzung der verpflichtenden Herkunftskennzeichnung seit 1. September in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung für Fleisch, Milch und Eier ist ein großer Meilenstein gelungen, der unsere bäuerlichen Familienbetriebe stärkt und gleichzeitig mehr Transparenz für die Konsumentinnen und Konsumenten bringt. Das ist zwar wichtig für die Gänsehalter, weil damit zusätzliche Transparenz für die Konsumenten geschaffen wird.

Allerdings geht nur ein geringer Teil der österreichischen Weidegans-Produktion in die Gemeinschaftsverpflegung, nämlich nur etwa knapp fünf Prozent.

Etwa 40 Prozent der heimischen Weidegänse werden an die Hotellerie und Gastronomie verkauft. Knapp 60 Prozent der frischen Gänse holen sich die Konsumentinnen und Konsumenten direkt am Bauernhof ab. In vielen Gaststätten kennzeichnen die Inhaber freiwillig die Herkunft der Weidegänse aus, speziell jene, die regionale Gänse kaufen. „Bei einem Importanteil von 67 Prozent (ausschließlich Tiefkühlware) muss die Gastronomie aber so schnell wie möglich in die Gesetzgebung zur Herkunftskennzeichnung eingebunden werden. Konsumenten müssen auch in Gaststätten das Recht haben, die Herkunft der Produkte zu erfahren“, fordert Präsident Waldenberger.



Bildtext: Wer zu Martini ein Gansl vom österreichischen Weidegans-Bauern genießen möchte, sollte sich rechtzeitig eines reservieren: www.weidegans.at

Bildnachweis: Hebesberger, Abdruck honorarfrei

Heidi Hebesberger, Obfrau der Arbeitsgemeinschaft Österreichische Weidegans

Ganslsuche leicht gemacht

In der Arbeitsgemeinschaft Österreichische Weidegans (ÖWG) arbeiten 270 Betriebe aus ganz Österreich und Südtirol zusammen. Unter www.weidegans.at erfahren die Konsumentinnen und Konsumenten Wissenswertes über die Gänsehaltung vom Göschl (Gänseküken) bis zur fertigen Gans. Es gibt auf der Homepage aber nicht nur Informationen und Tipps für den perfekten Ganslbraten, sondern auch die Möglichkeit, einen Gänsebetrieb in der Nähe zu suchen und sich dort ein Gansl zu bestellen. Biobetriebe werden gesondert ausgewiesen. „Ein Ziel der Österreichischen Weidegans ist es, dass alle Weidegansfreunde ihre frische Gans in der Region kaufen können. Die Vorbestellungen sind bereits in vollem Gange“, betont Heidi Hebesberger, Obfrau der Arbeitsgemeinschaft Österreichische Weidegans.

Die ganze Familie am Tisch – der Heilige Martin hilft mit

Der Saison-Höhepunkt wird rund um den Martinitag am 11. November erwartet. Viele genießen ihr Gansl auch zu Weihnachten. Die Weidegans-Stammkunden legen großen Wert auf die Tradition des Martiniganslessens. Ob im Gasthaus genossen, vom Gasthaus abgeholt oder zu Hause gebraten – die Ganslbauern in Oberösterreich freuen sich auf eine gute Saison mit vielen zufriedenen Kunden.

Kleine Betriebe mit nachhaltiger Weideganshaltung

2023 wurden bei den 270 Mitgliedern der Österreichischen Weidegans ca. 55.000 Gänse eingestellt. Das ergibt einen Durchschnitt um die 200 Gänse pro Betrieb. Durch die Nutzung von bestehenden Stallungen, die Verwendung von regionalem Getreide und hofeigenem Gras bis hin zur Verwertung von Daunen und Federn kann eine nachhaltige, sehr klimaschonende Erzeugung sichergestellt werden. Österreich ist das einzige EU Mitgliedsland, in welchem der Tierschutz bei Gänsen gesetzlich geregelt ist. Einzigartig auch deswegen, weil in Österreich die Weidehaltung bei konventionellen Gänsen verpflichtend ist. Bei Biogänsen ist der Weidezugang durch die EU-Bioverordnung verpflichtend vorgeschrieben. Ein Drittel der Weidegänse der Arge ÖWG kommt aus Biobetrieben. Diese werden im Ausland kaum oder gar nicht erzeugt und sind daher im Handel selten erhältlich. Biogänse ab Hof gibt es somit fast ausschließlich von heimischen Betrieben.

Polster und Decken mit Daunen gefüllt sind nachhaltig und sparen Heizkosten

Der gesunde Schlaf beginnt beim Bett und somit auch beim Polster und der Decke. Die heimische Daune erfreut sich als reines Naturprodukt in den letzten Jahren immer größerer Beliebtheit. Durch die lange Haltedauer der österreichischen Gänse auf der Weide können die Daunen und Federn deutlich besser ausreifen und haben sich dadurch international zu einem gefragten Spitzenprodukt entwickelt. Den sogenannten „Lebendrupf“ gibt es in Österreich nicht.

Nur die Daune ist in der Lage, in der Nacht Feuchtigkeit aufzunehmen und tagsüber langsam wieder abzugeben. Pflegt man sein Daunebett, hat man viele Jahre Freude daran. Heutige Daunebetten können unproblematisch in der Waschmaschine gereinigt werden. Wird ein Bett nach vielen Jahren erneuert, muss das Daunebett nicht teuer recycelt werden: Daunen können als wertvoller Dünger in den Gartenkompost gemischt werden.

„Nachhaltigkeit und somit auch Klimaschutz ist mit einem Daunebett aus Österreich auch in den eigenen vier Wänden ohne großen Aufwand möglich. Heizkosten sparen und trotzdem ein angenehm warmes Bett – das macht die Daune möglich“, so Heidi Hebesberger. Sie bietet auf ihrem Betrieb in Nussbach in einem eigenen Verkaufsraum Produkte aus heimischer Daune an. „Wir lassen unsere Daunen und Federn zu Decken und Pölstern verarbeiten. Dafür verwenden wir ausgewählte Stoffe, die für Allergiker geeignet und bei 60 Grad waschbar sind“, erläutert Hebesberger, die mit ihrem Betriebskonzept unter Beweis stellt, wie nachhaltige Produktverwertung und -veredelung auf einem modernen bäuerlichen Betrieb gelingen kann.



Bei Heidi Hebesberger, Obfrau der Arge Weidegans aus Nussbach, werden nicht nur Gansln vermarktet, sondern auch Pölder und Decken aus deren Daunen und Federn.

Bildnachweis: Hebesberger, Abdruck honorarfrei



„Jedes dritte Gansl, das in Österreich verzehrt wird, kommt mittlerweile aus heimischer Herkunft. Das ist eine positive Entwicklung und wir können auch die Daunen dieser Gänse gut verwerten“, erläutert Heidi Hebesberger, Obfrau der Arbeitsgemeinschaft Österreichische Weidegans, hier am Bild mit LK-Präsident Mag. Franz Waldenberger.

Bildnachweis: LK OÖ, Abdruck honorarfrei

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