

Linz, 28. Oktober 2025

Pressemitteilung

Martinizeit ist Höhepunkt der Gansl-Saison

Steigender Eigenversorgungsgrad mit heimischen Weidegänsen

Bald findet wieder der Höhepunkt der Gansl-Saison statt: der Martinitag am 11. November. Die heimischen Weidegans-Bauern sind für die Saison gut gerüstet: In Oberösterreich sind derzeit 65.000 Gansln auf den Weiden – das sind in etwa gleich viel wie im Vorjahr und die Versorgungslage mit heimischen Gänsen kann damit auf 38 Prozent ausgebaut werden. Der Eigenversorgungsgrad mit österreichischen Weidegänsen konnte in den vergangenen zehn Jahren um beeindruckende 18 Prozent gesteigert werden. Diese Entwicklung unterstreicht nicht nur das wachsende Interesse der Konsumentinnen und Konsumenten an regionaler Qualität, sondern zeigt auch, dass die heimischen Weidegans-Bäuerinnen und -Bauern gezielt auf diese Nachfrage reagieren.

„Das Projekt *Österreichische Weidegans*, das 1992 im Mühlviertel ins Leben gerufen wurde, hat sich seither zu einer echten Erfolgsgeschichte entwickelt“, betont Franz Waldenberger, Präsident der Landwirtschaftskammer Oberösterreich. Mittlerweile ziehen rund 250 Mitgliedsbetriebe jährlich etwa 65.000 Weidegänse auf und bringen sie direkt in die Vermarktung. Je nach Region werden konventionell gehaltene, frische Gänse heuer ab Hof zu Preisen zwischen 14 und 16 Euro pro Kilogramm angeboten. Für Biogänse müssen Konsumentinnen und Konsumenten einige Euro mehr einplanen. Laut einer aktuellen Umfrage unter verschiedenen Vermarktern blieben die Preise im Vergleich zum Vorjahr weitgehend stabil.

Neueinsteiger in die Weideganshaltung gesucht

Gerade kleinere, bäuerliche Betriebe mit hohem Grünlandanteil sind häufig auf der Suche nach alternativen Produktionsformen, die eine sinnvolle Nutzung bestehender Wirtschaftsgebäude und Flächen ermöglichen. Für sie bietet die Weideganshaltung eine attraktive Option. Denn obwohl der Eigenversorgungsgrad mit heimischen Gänsen bereits deutlich gestiegen ist, besteht in Österreich weiterhin Potenzial nach oben.

„Weidegänse direkt vom bäuerlichen Betrieb sind stark nachgefragt – vorausgesetzt, die Vermarktung erfolgt direkt ab Hof“, erklärt Franz Waldenberger, Präsident der Landwirtschaftskammer Oberösterreich. Die Schlachtung muss dabei nicht zwingend am Betrieb

selbst erfolgen, sondern kann auch extern organisiert werden. Unterstützung und Beratung dazu bieten die Geflügelreferate der Landwirtschaftskammern.

Weiden sorgen für beste Gänsequalität

Heuer gab es überwiegend saftige Weiden und gute Feldfutterbestände. Die Gans ist die einzige Geflügelart, die 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 etwa 18 bis 24 Wochen zur Schlachtung. Die Weidehaltung in Kombination mit Getreidebeifütterung ergibt ein besonders zartes Fleisch. „Gegenüber billigerer Importware aus osteuropäischen Ländern bleibt bei der Weidegans also ‚mehr Gans in der Pfanne‘. Wer sein Gansl aus heimischer Haltung kauft, bringt mit Sicherheit Gourmetfleisch-Qualität auf den Tisch“, ist Franz Waldenberger überzeugt.

Bei der Gänsehaltung bleibt die Wertschöpfung in Österreich

Die Österreichische Weidegans mit ihren 250 Mitgliedsbetrieben hat sich zum Ziel gesetzt, die gesamte Wertschöpfung in Österreich zu belassen. „Seit Jahren arbeiten wir mit einem Betrieb in Vöcklabruck zusammen in dem Gänseelterntiere zur Bruteiergewinnung gehalten werden. Diese Bruteier werden im gleichen Bezirk in der einzigen Gänsebrüterei Österreichs in 32 Tagen ausgebrütet. Nach dem Schlupf werden die Gössl, also die Küken, in klimatisierten Kleintransportern an die Mitgliedsbetriebe ausgeliefert. Vorab werden die Betriebe schon mit regionalem, gentechnik-freiem Gösslfutter beliefert, um den Tieren den bestmöglichen Start zu ermöglichen. Unsere Mitgliedsbetriebe sind kleinstrukturiert und halten im Durchschnitt ca. 200 Gänse“, erläutert Heidi Hebesberger, Obfrau der Österreichischen Weidegans aus Nussbach im Traunviertel.

Bildtext: „Ein Weidegans-Betrieb hält in Österreich durchschnittlich 200 Gänse“, erläutert die Obfrau der Österreichischen Weidegans,

Heidi Hebesberger aus Nussbach.

Bild: privat, Abdruck honorarfrei



Europäisches Angebot dürfte heuer geringer ausfallen

Die Importzahlen gestalten sich sehr uneinheitlich: Corona, Wirtschaftskrise und Ausfälle durch Vogelgrippe haben die Produktion in Polen, Ungarn, Deutschland und Frankreich sehr stark beeinflusst. Die EU-Brutstatistiken zeigen ein deutliches Minus der Kükenschlüpfe in Deutschland mit 11,5 Prozent, Polen mit 16,1 Prozent und Ungarn mit 5,8 Prozent. 2024 hat der Import von Gänsen in Österreich mit 1.179 Tonnen einen Tiefststand seit 1995 erreicht. Das betrifft überwiegend die Versorgung von Gastronomiebetrieben, die auf ausländische Ware setzen.

„Für die bäuerlichen Weidegans-Produzenten sind diese Importmengen von geringer Bedeutung, da ihre Kunden schon seit vielen Jahren auf Tierwohl und Regionalität setzen. Etwa 85 Prozent der Weidegänse werden direkt ab Hof an Wirte bzw. Endverbraucher verkauft. Das Geschäft ist

also von Stammkundinnen und -kunden geprägt und die heimischen Gansl-Bauern haben kaum Probleme damit, ihre frischen Gansln zu vermarkten“, so Waldenberger.

Der Pro-Kopf-Verbrauch liegt je Österreicher im Jahr bei zehn Dekagramm. Umgerechnet könnte man sagen: Jeder Österreicher bzw. jede Österreicherin konsumiert einmal im Jahr ein Gansl-Gericht. Durch die geringeren Importmengen und die annähernd gleich hohe Inlandsversorgung konnte die Eigenversorgung auf knapp 38 Prozent gesteigert werden.

Bilanz Gänse in t Schlachtgewicht	1995	2005	2010	2015	2020	2021	2022	2023	2024
Bruttoeigenerzeugung	131	321	360	446	533	587	642	592	589
Einfuhr	1.792	981	2.039	1.955	1.416	1.512	1.293	1.723	1.179
Inlandsverbrauch	1.918	1.335	2.376	2.202	1.900	2.019	1.870	2.127	1.568
Selbstversorgung %	7,0	24,0	15,0	20,2	28,1	29,1	33,5	27,8	37,6
Verbrauch Pro Kopf in kg	0,10	0,10	0,20	0,15	0,13	0,13	0,12	0,14	0,10

Q: STATISTIK AUSTRIA, Versorgungsbilanzen. Erstellt August 2025 - Ing. Martin Mayringer

Österreich setzt auf die frische Gans ab Hof

Die frische ganze Gans direkt vom Bauernhof – mit diesem Motto gehen die heimischen Erzeuger seit Jahrzehnten in die Herbstsaison. Daran wollen sie auch nichts ändern. Ein heuer im Lebensmittelhandel gefundenes Beispiel bestätigt die langjährige Annahme, dass Tiefkühlgänse aus dem Osten jahrelang am Lager liegen können, bevor sie zum Verkauf angeboten werden. Bei einer Recherche wurde im Handel eine tiefgekühlte Weidegans gefunden, die am 5. Oktober 2023 eingefroren wurde. Die Haltbarkeit des Tieres wird bis April 2026 angegeben. Das ergibt eine Lagerdauer von zweieinhalb Jahren.

„Die tiefgekühlten Import-Gänse sind somit zwar lange haltbar, aber preislich auch nicht mehr günstig. Wurden vor Jahren Tiefkühlgänse aus dem Osten noch um wenige Euro verschleudert, hat sich der Preis für Importware verdoppelt. Für die heimischen Weidegansbetriebe ist Tiefkühlware kein Thema. Angeboten werden ausschließlich frische Gänse ab Hof“, erläutert Waldenberger.



Bildtext: Tiefkühl-Gans aus Polen mit einer Haltbarkeit von zweieinhalb Jahren. Bildnachweis: LK OÖ, Abdruck honorarfrei

Gansl-Saison wird länger

Trotz laufender Veränderungen in der Gastronomie wird der Saisonhöhepunkt rund um den Martinitag am 11. November erwartet. Die Kunden legen noch immer großen Wert auf die Tradition des Martinigansl-Essens. Um den Kunden die Möglichkeit zu geben, diese regionale Spezialität länger genießen zu können, werden die Gansl- und Wildwochen oft auf die Herbstmonate aufgeteilt.

Oft sind es Anlässe wie Geburtstage oder Feste wie Weihnachten, bei denen die Großfamilie beim Gansl-Essen zusammenkommt. Die Gans wird am festlich gedeckten Tisch mit Familie oder Freunden verspeist. Vergleichbar ist dies mit dem Thanksgiving-Fest in den USA, wo sich die Familie bei einem Truthahn versammelt. Besondere Beilagen, ein Glas Bier oder edle Weine zum Festtagsbraten Gansl bieten einen besonderen Glanzpunkt im Ablauf des Jahresspeiseplanes. Durch das saisonale, beschränkte Angebot ergibt sich das besondere Flair dieses Festessens.

Ob im Gasthaus, vom Gasthaus abgeholt oder zu Hause gebraten – die Ganslbauern in Oberösterreich freuen sich auf eine gute Saison mit vielen zufriedenen Kunden. Online sind frische Gansln unter www.weidegans.at zu finden. Auf der Homepage gibt es auch viele Gansl-Rezepte.

Bettwaren mit heimischen Daunen und Federn

Die heimische Weidegans liefert nicht nur hochwertiges Fleisch, sondern auch behagliche Daunen. Der gesunde Schlaf beginnt beim Bett und somit auch bei Polster und Decken. Die heimische Daune erfreut sich als reines Naturprodukt immer größerer Beliebtheit. Durch die lange Haltedauer der österreichischen Weidegänse 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 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. Nachhaltigkeit und somit auch Klimaschutz ist mit einem Daunenbett 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.



Weidegänse aus Österreich sind bei den Konsumenten ein begehrtes Produkt.

Bildnachweis: Hebesberger, Abdruck honorarfrei

Kontakt für Rückfragen:

Mag. Elisabeth-Frei-Ollmann,

Tel +43 50 6902-1491, medien@lk-ooe.at