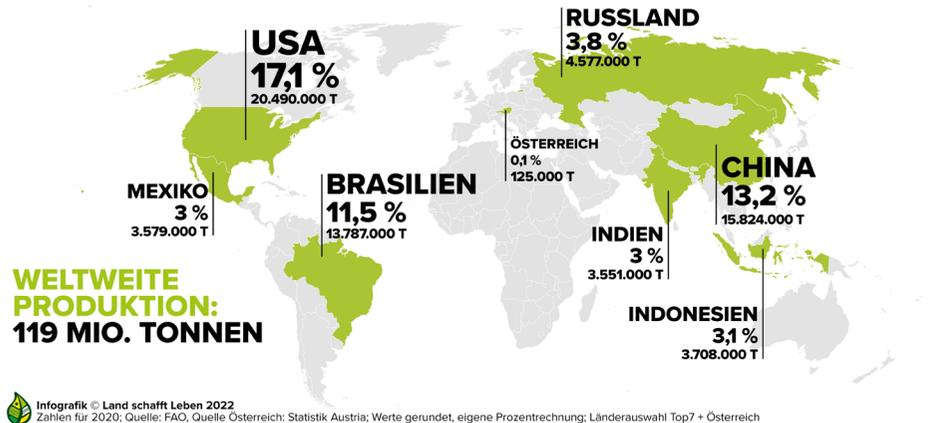


# FAKTEN ZUM HUHN: DATEN UND FAKTEN

## WELTWEITE PRODUKTION

### WELTWEIT BEDEUTENDSTE PRODUKTIONS-LÄNDER



## PRODUKTION IN ÖSTERREICH

### 88 % SELBSTVERSORGUNG MIT HÜHNERN



### HÜHNERFLEISCHPRODUKTION

In Österreich schlüpfen jährlich rund 85 Mio. Küken, das sind rund 80 % der eingelegten Eier.

2020 wurden insgesamt 98 Mio. Masthühner geschlachtet. Die Anzahl ist in den letzten Jahren gestiegen. Im Vergleich waren es 2005 noch rund 60 Mio. und 2015 81 Mio. Die Menge wird den Bauern von den Schlachthöfen vorgegeben. Zwischen 2 und 4 % der Hühner wird direkt am Hof geschlachtet.

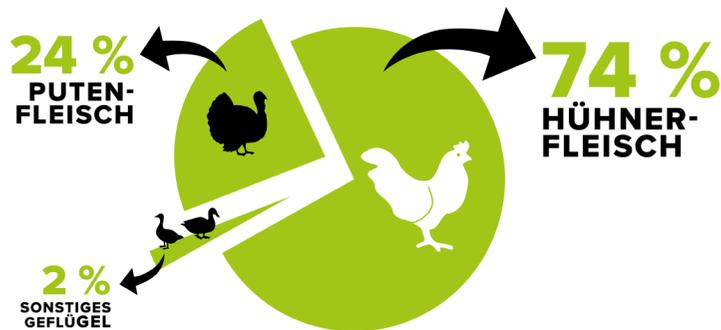
Elterntierbetriebe	89
Brütereien	6
Masthühnerbetriebe (ab 1.000 Plätzen)	631
Schlacht- und Zerlegebetriebe	7

## KONSUM

2020 lag der Pro-Kopf-Verbrauch bei 9,5 kg und steigt weiterhin an. Vergleichsweise lag dieser 2015 noch bei 8,9 kg.

Der Trend geht eindeutig Richtung zerteilte Hühner. Waren dies 1995 noch 16 Mio. kg, sind es 2020 bereits 65 Mio. kg. Der Kauf von ganzen Hühnern ist ebenfalls leicht gestiegen: von 53 Mio. kg im Jahr 1995 zu 60 Mio. kg 2020. Der Anteil von Bio-Hühnerfleisch im LEH liegt bei 5 %.

## ANTEIL HÜHNERFLEISCH AM GEFLÜGEL IM LEBENSMITTELHANDEL



Infografik © Land schafft Leben 2022  
Zahlen für 2020; Quelle: RollAMA

# FAKTEN ZUM HUHN: HERSTELLUNG



Infografik © Land schafft Leben 2022  
eigene Darstellung

## HÜHNERMAST IN ÖSTERREICH

In Österreich produzieren 631 Betriebe Hühner, rund zwei Fünftel davon ist Bio. Damit die Mast rentabel ist, muss der Betrieb mindestens 20.000 Mastplätze haben - für den Vollerwerb braucht der Betrieb rund 40.000. Im internationalen Vergleich ist Österreich mit durchschnittlich 20.000 bis 25.000 Hühnern klein, allerdings ist auch bei uns die Zahl steigend. Diese hohe Anzahl ist notwendig, um die hohen Investitionskosten für den Stall mitsamt technischer Ausstattung erwirtschaften zu können. Obwohl die meisten Betriebe ihr Futter nicht mehr selbst anbauen, muss gewährleistet sein, dass der anfallende Mist später als Düngemittel einen sinnvollen Abnehmer findet.

## BIO-HÜHNER

In Österreich gibt es in Summe gesehen 297 Bio-Mäster, wobei diese Zahl in den letzten Jahren steigend ist. Bio-Mäster verwenden langsam wachsende Rassen, haben strengere Auflagen bezüglich Haltung und medizinischen Eingriffen. Außerdem ist die Verfütterung von Bio-Futtermitteln vorgeschrieben.

## AUFZUCHT UND FUTTER

### RASSE UND AUFZUCHT

Seit den 1950ern und den 60ern Jahren werden Legehennen- und Masthuhnrasen gezüchtet. Im Gegensatz zu den Legehennen werden in der Mast sowohl weibliche als auch männliche Tiere aufgezogen. In der konventionellen Hühnermast wird nur auf die Rasse „ROSS 308“ gesetzt, welche von einem internationalen Zuchtunternehmen stammt. In Österreich gibt es 6 Brütereien, welche auf Bestellung produzieren.

### FÜTTERUNG

Die modernen Züchtungen ermöglichen, dass 1,6 kg Futter zu einem kg Gewichtszuwachs führen. Bio-Hühner brauchen für dieselbe Gewichtszunahme rund 2,1 bis 2,2 kg Futter. Mit Mindestens 50 % macht der Mais den größten Anteil des Futters aus, dadurch entsteht die vom österreichischen Konsumenten gewünschte gelbe Hautfarbe. Als Eiweißquelle wird vor allem Soja eingesetzt. In Österreich hat man sich 2012 auf eine GVO-freie Fütterung geeinigt, obwohl diese deutlich teurer ist.

Weitere Futterbestandteile sind Abfälle aus der Speiseölproduktion, Salze, Kalk sowie Futtermittelzusatzstoffe wie Vitamine und Spurenelemente. Die genaue Zusammensetzung wird während der Mast adaptiert, z. B. brauchen Küken mehr Eiweiß und ältere Tiere mehr Stärke.

### HALTUNG UND TIERWOHL

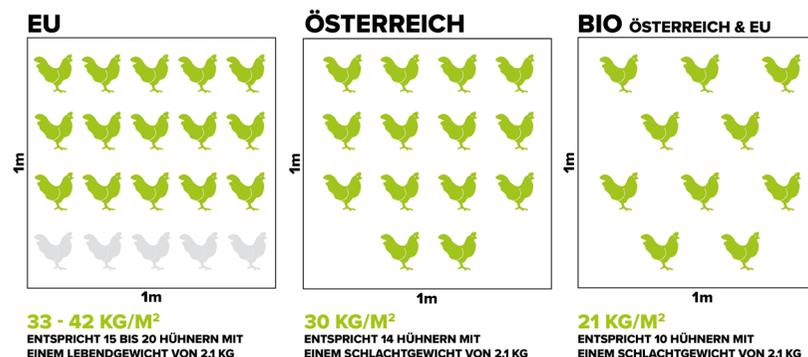
Die Ställe in Österreich sehen alle relativ ähnlich aus. Die Hühner stehen auf einer Ebene auf einer Einstreu und können sich im Stall frei bewegen. Von Natur aus haben Hühner gerne Niveauunterschiede und Beschäftigungsmaterial, aufgrund der schnellen Gewichtszunahme würden sie diese aber kaum nutzen. Als Beschäftigungsmaterial werden z. B. Strohballen im Stall platziert, um damit etwas mehr Abwechslung

zu bekommen. Hühner fressen nur bei Helligkeit. Die Lichtphase darf gesetzlich nur 18 Stunden betragen. In der biologischen Haltung sind es max. 16 Stunden.

Der größte Unterschied in der Bio-Haltung ist der Auslauf ins Freie: Dieser muss gemäß der Verordnung „ständigen Zugang zu Freigelände, vorzugsweise zu Weideland haben, wann immer die Witterungsbedingungen und der Zustand des Bodens dies erlaubt“. Mindestens ein Drittel seiner Lebensdauer muss ein Huhn Auslauf ins Freie haben. Zusätzlich zu Stall und Auslauf können Bio-Bauern einen Außenscharrraum errichten. Bei geeignetem Wetter sind pro Tag acht Stunden Auslauf ins Freie vorgeschrieben. Küken sind von dieser Regelung ausgenommen, weil sie den durchgehend warmen Stall brauchen. Für sie ist bei Bio Austria bis zum 28. Lebensstag kein Auslauf vorgeschrieben. Die Anzahl der Tiere ist mit 4.800 pro Stall und bei Bio Austria zusätzlich mit 9.600 Masthühnern pro Betrieb begrenzt.

In keinem anderen europäischen Land schreibt das Gesetz so viel Platz pro Huhn vor wie in Österreich und in der Schweiz. Dadurch entstehen in Österreich wirtschaftliche Nachteile.

## HÜHNER PRO QUADRATMETER



Infografik © Land schafft Leben 2022  
Quelle: EU Richtlinie Mindestvorschrift zum Schutz von Masthühnern, Tierhaltungsverordnung, EU-Bio-Richtlinie;  
2,1 kg ist das durchschnittliche Lebendgewicht zum Schlachtzeitpunkt

## **TIERGESUNDHEIT**

Bei Masthühnern sind weder das Kupieren der Schnäbel noch die Kastration oder andere Eingriffe notwendig. Die Hühner werden lange vor der Geschlechtsreife geschlachtet. Impfungen bekommen Masthühner vorbeugend, Medikamente nur im Krankheitsfall. Ungefähr 25 % der Herden müssen mit Antibiotika behandelt werden. Die häufigsten Erkrankungen sind Durchfallprobleme und Atemwegsprobleme. Nach Medikamentengabe ist eine gesetzliche Wartefrist vorgegeben, um Rückstände im Fleisch zu vermeiden. Auch in der biologischen Haltung sind Antibiotika erlaubt, allerdings nur einmal und die Wartefrist ist doppelt so lange.

## **TRANSPORTIEREN, SCHLACHTEN UND ZERLEGEN**

Insgesamt werden in Österreich im Jahr 2020 rund 98 Millionen Mast- und Suppenhühner geschlachtet. Dass in Österreich vier Schlacht- und Zerlegebetriebe fast alle Masthühner verarbeiten, liegt vor allem an den teuren Maschinen, die eine effiziente Schlachtung von tausenden Tieren ermöglichen. Die Schlachthanlagen rechnen sich erst ab einer großen Menge an geschlachteten Hühnern. Zwischen 2 und 4 % der Mäster schlachten am eigenen Hof. Beim Ausstallen, Transport und Schlachtung unterscheidet sich Bio nicht vom konventionellen.

Nicht alle Hühner eines Stalles kommen am selben Tag zur Schlachtung. Üblicherweise gibt es 2 bis 3 Termine für das sogenannte "Ausstallen". Hühner, die später als Grillhendl gegessen werden, leben 30 Tage. Die restlichen Hühner wachsen noch eine Woche und werden im Schlachthof in Brust- und Rückenfilet, Flügel und Keulen zerteilt oder als ganze Brathühner für die Supermärkte verpackt. Bio-Hühner werden in der Regel nach 2 Monaten geschlachtet.

Die 4 großen Hühnerschlachthöfe liegen in Oberösterreich, Kärnten und der Steiermark. Dennoch können Transporte mehrere Stunden dauern. Das österreichische Gesetz schreibt für den Transport von Tieren zum Schlachthof innerhalb des Landes eine maximale Dauer von 4,5 Stunden vor - mit Ausnahmen: aus geographischen oder strukturellen Gründen 8,5 Stunden inkl. Pause. Internationale Transporte dürfen länger als 8 Stunden dauern. Der Verband Bio Austria limitiert die Transportdauer mit sechs Stunden.

Nach der CO<sub>2</sub>-Betäubung werden die Hühner auf ein Band geleert, das

sie zur Aufhängestelle transportiert. Dort werden sie kopfüber in die Schlachtkette eingehängt. Ein Messer schneidet jedem Huhn den Hals auf und die Tiere entbluten. Dann ist das Huhn tot. Es blutet ganz aus. Anschließend werden mit heißem Wasser die Federn entfernt. Die Füße und Innereien werden abgetrennt und herausgenommen.

Der Tierkörper wird zerlegt und verpackt. Dieser Arbeitsschritt kann auch in einem anderen Betrieb erfolgen. Von der Schlachtung bis zur Zerlegung müssen die Betriebe strenge Hygienevorschriften einhalten. Zwei Tage nachdem das Huhn den Stall verlassen hat und geschlachtet wurde, liegt es als Fleischprodukt im Supermarkt.

# FAKTEN ZUM HUHN: UNTERSCHIEDUNG IM REGAL UND TIPPS

## WAS IST HUHN?

Hühnerfleisch ist das Fleisch geschlachteter männlicher und weiblicher Hühner. Ein Großteil des verkauften Frischfleisches kommt von Hühnern, die ausschließlich für die Mast gezüchtet und aufgezogen wurden. Legehennen für die Eierproduktion werden zu Suppenhühnern verarbeitet, ihre Brüder als Küken getötet oder trotz des langsamen Wachstums gemästet.

## UNTERSCHIEDUNG IM REGAL

Frischfleisch im Supermarktregal kann nach folgenden Merkmalen unterschieden werden:

- Bio oder konventionell
- Teile des Huhns
- Herkunft

Auf der Verpackung nicht angegeben sind unter anderem die Rasse, die Herkunft von Eltern- und Großelterntieren und Bruteiern, die Zusammensetzung des Futters und das Alter des Huhns beim Schlachten.

### BIO-HUHN

Hühner, die als "Bio" verkauft werden, hatten zu Lebzeiten mehr Platz. Ein Auslauf ins Freie ist genauso wie eine Nachtruhe von mind. 8 Stunden vorgeschrieben. In der Praxis leben Bio-Hühner ca. 2 Monate, also doppelt so lang wie konventionelle. Bio-Hühner bekommen zu mind. 95 % Bio-Futter. Wachstumsfördernde Mittel und synthetische Aminosäuren sind verboten. Antibiotika dürfen im Krankheitsfall nur eingesetzt werden, wenn keine Alternativen greifen. Die Wartefrist zwischen Behandlung und Schlachtung ist doppelt so lang als die in der konventionellen Mast vorgeschriebene.

## FLEISCHTEILE

- Ganzes Huhn: für fast alle Garmethoden geeignet (z. B. Grillen, Dämpfen oder Dünsten)
- Ober- und Unterkeulen: für Brat-, Grill- oder Backgerichte wie für Eintöpfe, Risotto oder gedünstet als Frikassee
- Flügel: z. B. für Chicken Wings (mariniert)
- Brust: z. B. als einzelne Portion gebraten oder gegrillt; für Geschnetzeltes, für Spieße oder kalt für Salate
- Rücken: z. B. für Suppen
- Innereien: z. B. geröstete Hühnerleber

## HERKUNFT

Seit 1.4.2015 schreibt die EU vor, dass die Herkunft von verpacktem Frischfleisch im Lebensmitteleinzelhandel auf der Verpackung erkenntlich sein muss. Verpflichtend anzugeben ist, in welchem Land das Huhn aufgezogen und geschlachtet wurde. Alternativ kann auch der „Ursprung“ angegeben werden, wenn Geburt, Aufzucht und Schlachtung im selben Mitgliedsstaat erfolgten. Auf Fertigprodukten, Wurstwaren und in der Gastronomie muss die Herkunft von Hühnerfleisch nicht deklariert werden.

## GÜTESIEGEL

Hühnerfleisch kann mit folgenden Siegeln versehen sein:

- **AMA-Gütesiegel:** Masthühner, die nach ihrer Schlachtung das AMA-Gütesiegel erhalten, müssen in Österreich erbrütet, gemästet, geschlachtet und zerlegt werden.
- **AMA-Bio-Siegel:** Das rot-weiße AMA-Biosiegel garantiert die Einhaltung der EU-Bio-Verordnung und der nationalen Gesetze. Das schwarz-weiße Biosiegel gibt keine Auskunft über die Herkunft, garantiert aber laut AMA die Bio-Qualität der Lebensmittel gemäß der AMA-Biosiegel-Richtlinie.
- **EU-Bio-Siegel:** Um das grün-weiße EU-Bio-Siegel zu bekommen, muss Hühnerfleisch die EU-Bio-Richtlinien erfüllen.
- **ARGE Gentechnikfrei-Kontrollzeichen:** Damit Hühnerfleisch das Kontrollzeichen der ARGE Gentechnik-frei erhält, muss alles gentechnikfrei sein.

- **Identitätskennzeichen:** Jedes Hühnerfleisch, das in der EU produziert wird, trägt dieses Gütezeichen, welches auch „Genusstauglichkeitszeichen“ genannt wird. Das Genusstauglichkeitskennzeichen garantiert die Einhaltung der EU-weiten Hygienestandards, gibt aber keine Auskunft über die Herkunft.

## TIPPS IN DER KÜCHE

### OPTIK

Optisch kann man eine gute Fleisch-Qualität daran erkennen, dass es eine gleichmäßige Farbe und keine besonderen Auffälligkeiten wie z. B. rote Stellen hat. Außerdem kann man bei einem größeren Stück darauf achten, dass es ein biegsames Brustbein hat.

### HALTBARKEIT

Frisches Hühnerfleisch trägt, im Gegensatz zu vielen anderen Lebensmitteln, kein Mindesthaltbarkeits-, sondern ein Verbrauchsdatum. Das bedeutet, dass man es bis zu diesem Datum verbrauchen und danach nicht mehr konsumieren sollte.

### LAGERUNG

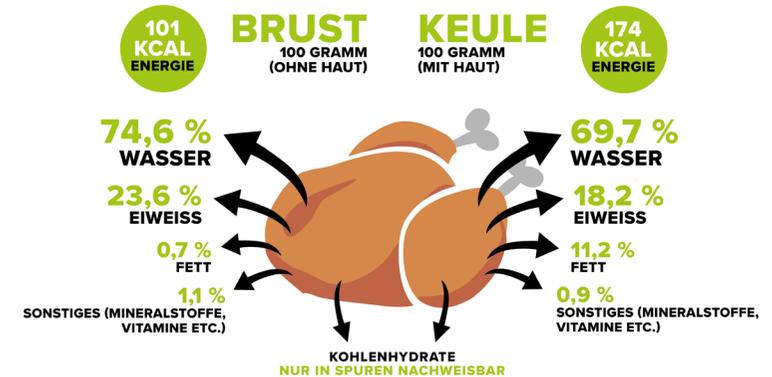
Wichtig ist, dass Geflügel immer gekühlt aufbewahrt wird. Bevor es in den Kühlschrank kommt, sollte das ganze Huhn aus der Kunststoffverpackung genommen werden, außer es ist vakuumiert verpackt. Im Kühlschrank empfiehlt sich das Fach über dem Gemüsefach als kälteste Stelle. Gefrorenes Geflügelfleisch sollte möglichst langsam aufgetaut werden, am besten im Kühlschrank bei 4 °C. Es sollte dabei nicht im eigenen Auftausaft liegen.

### VERARBEITUNG

Bezüglich der Keime besteht beim rohen Huhn ein Risiko. Man sollte eigenes Geschirr verwenden, es abtupfen statt abwaschen und das Fleisch nicht in Berührung mit anderen Lebensmitteln bringen. Beim Erhitzen ist darauf zu achten, dass es durch ist, also keine rosa Stellen mehr hat.

# FAKTEN ZUM HUHN: GESUNDHEIT

## DIE INNEREN WERTE DES HUHN



Infografik © Land schafft Leben 2022  
 Quelle: Elmadafa et al. (2020): Die große GU Nährwert Kalorien Tabelle, Hinweis: Nährwerte von Hühnerkeule (Schlegel) mit Haut; Hartmann BM et al. (2021): Bundeslebensmittelschlüssel BLS 3.02 [Dataset], Max Rubber-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Karlsruhe. Abgerufen von <http://www.oenwt.at/>: Brathähnchen Brustfilet rot, Nährwerte ohne Haut.

Hühnerfleisch liefert Eiweiß. Brustfleisch enthält beispielsweise rund 24 g Eiweiß pro 100 g Fleisch und kaum Fett (0,2 %). Das Fleisch ist hell. Die Keule ist etwas dunkler und hat einen höheren Fettgehalt als die anderen Teile des Huhns. Sie ist saftig und intensiv im Geschmack. Die Flügel haben viel Haut und daher einen hohen Fettanteil. Der Rücken besteht hauptsächlich aus Knochen und hat einen geringen Fleisch- und Hautanteil. Die Innereien Leber, Herz und Magen haben einen besonderen hohen Anteil an Vitamin B12, Magnesium, Eisen, Zink, Phosphat und Spurenelementen. Hühnerfleisch enthält Kalium, Eisen, Zink und B-Vitamine.

# FAKTEN ZUM HUHN: BESONDERHEITEN UND KRITISCHE THEMEN

## BESONDERHEITEN IN ÖSTERREICH

### VERGLEICHSWEISE KLEINSTRUKTURIERT

In den vergangenen Jahrzehnten sind auch in Österreich die Hühnerbauern gewachsen. Um von der Mast leben zu können, brauchen heutige Bauern viel mehr Hühner als ihre Eltern und Großeltern. Während in den Ländern mit der weltweit größten Hühnerfleischproduktion Betriebe mit 100.000 Tieren keine Seltenheit sind, gehören in Österreich Bauern mit 40.000 Hühnern zu den größeren. Der größte heimische Mastbetrieb hat 200.000 Tiere.

### FORSCHUNG IN DER GEFLÜGELMAST

Obwohl Österreich ein vergleichsweise kleiner Hühnerfleischproduzent ist, hat es bedeutende Forschungseinrichtungen im Geflügelbereich. An der Veterinärmedizinischen Universität Wien forscht man an Impfstoffen und Medikamenten sowie an besseren Haltungsbedingungen. Forschungsergebnisse tragen über die Landesgrenzen hinaus zu Behandlungen bei. An der HBLFA Raumberg-Gumpenstein wird an der Verringerung von Emissionen in der Hühnermast geforscht.

### EINIGUNG AUF GENTECHNIKFREI

Gentechnikfreiheit ist bei Futtermitteln relevant, die Hühnerzucht muss ohnehin gentechnikfrei erfolgen. Soja wird in Südamerika zum überwiegenden Teil mit gentechnisch verändertem Saatgut angebaut. Österreichs Masthühnerproduzenten haben sich 2012 darauf geeinigt, nur mehr gentechnikfrei zu füttern. Eine Alternative zu den Importen aus Übersee ist Soja aus Europa. Zur deren Förderung gibt es den Verein ARGE Donausoja.

### PLATZ PRO HUHN

In keinem anderen Land haben Masthühner in konventioneller Haltung laut Gesetz so viel Platz wie in Österreich und der Schweiz. Österreichische Bauern dürfen 30 kg an Hühnern pro Quadratmeter halten, Bauern im EU-Ausland je nach nationalen Gesetzen und Ausnahmeregelungen 33 bis 42 kg.

### VIEL FUTTER AUS ÖSTERREICH

Die "bodengebundene Landwirtschaft" sehen Vertreter der Branche als österreichische Besonderheit. Das bedeutet, dass die Hühnerbauern selbst Futtermittel anbauen. Mais und Weizen machen einen Großteil des Futters aus. Mist wird als Dünger auf heimischen Feldern ausgebracht

### DATENBANK DES ANERKANNTEN GEFLÜGELGESUNDHEITSDIENSTES

In dieser werden unzählige Daten entlang der Wertschöpfungskette in Österreich festgehalten. Wichtig ist das besonders für Impfungen, Medikamenten und Salmonellenproben. Die Datenbank ist in der Form einzigartig.

## KRITISCHE THEMEN

### KONZENTRATION BEI ZÜCHTUNG UND RASSEN

Österreichs konventionelle Hühnermäster setzen auf eine einzige Rasse. Tierschutzorganisationen kritisieren die schnelle Gewichtszunahme und die gesundheitlichen Folgen für die Hühner. Das Zuchtunternehmen selbst betont, dass gesundheitliche Aspekte zu den Hauptzielen zählen. Mäster zeigen sich mit dem Zustand ihrer Tiere zufrieden, tierärztliche Kontrollen sind vorgeschrieben. Kritisch betrachtet wird auch die Abhängigkeit von einem einzigen Züchter.

### STALLBAU, EMISSIONEN UND GENEHMIGUNG

Österreich versorgt sich zu 88 % selbst und viele Österreicher kaufen bevorzugt heimisches Hühnerfleisch. Dennoch ist es schwierig, einen Stall zu errichten. Anrainer beschwerten sich über Gerüche oder stören sich an der Tatsache, dass der Nachbar tausende Tiere mästet.

### **IMPfung UND FÜTTERUNG DER ELTERNtiere**

Die Gesundheit der Elterntiere ist für die Gesundheit der Mastküken entscheidend. Ein sensibler Umgang mit den Elterntieren und mehr Impfungen sind schon aus diesem Grund notwendig. Antibiotika bekommen auch die Elterntiere nicht vorbeugend. Eine Tierschutzorganisation kritisiert, dass die Tiere viel mehr fressen würden, weil ihre Rasse auf eine schnelle Gewichtszunahme schon vor der Geschlechtsreife ausgelegt ist. Die Elterntiere würden also hungern.

### **AUSSORTIEREN VON UNTAUGLICHEN KÜKEN**

Von sechs Brütereien im Inland und einigen weiteren im Ausland beziehen Österreichs Hühnermäster die Eintagesküken. Bilder von Küken, die aussortiert werden oder über Förderbänder und Rutschen Richtung Kisten und LKW gelangen, haben schon zu so mancher Kritik an den Brütereien geführt.

### **WIRTSCHAFTLICHE NACHTEILE DURCH MEHR PLATZ**

In keinem anderen europäischen Land schreibt das Gesetz so viel Platz pro Huhn vor wie in Österreich und der Schweiz. Nicht nur aus diesem Grund können österreichische Mäster nicht so kostengünstig produzieren wie andere Länder. In Österreich dürfen maximal 30 kg Hühner pro Quadratmeter stehen. Ob das "viel" ist, ist umstritten.

### **SOJA AUS ÜBERSEE**

Die österreichischen Hühnerfleischproduzenten haben sich im Jahr 2012 auf gentechnikfreie Fütterung geeinigt und dafür viel Lob geerntet. An der Menge an Soja, die auf Flächen in Südamerika angebaut und in Österreich verfüttert wird, ändert dies nur wenig. Beim Lebensmittel Hühnerfleisch ist das Problem weniger groß, weil konventionelle Masthühner ca. 1,6 kg Futter in 1 kg Lebendgewicht verwandeln und Soja nicht mehr als ein Viertel des Futters ausmacht.

### **SALMONELLEN UND CAMPYLOBACTER**

Laut der AGES wurden im Jahr 2020 in Österreich 5.162 Fälle von Campylobacteriose diagnostiziert. Damit sei sie die am häufigsten gemeldete bakterielle Lebensmittelvergiftung und häufiger als eine Salmonellenvergiftung. Salmonellen sind kein großes Thema mehr.

### **EINFANGEN FÜR DEN TRANSPORT ZUM SCHLACHTHOF**

Wenn die Hühner schlachtreif sind, müssen die Tiere innerhalb einer Stunde vom Stall in Kisten und auf LKWs verladen werden - ein stressiger Vorgang für die Hühner. Die meisten Bauern in Österreich erledigen diese Aufgabe selbst.

### **BETÄUBUNG DURCH SAUERSTOFFENTZUG**

Österreichs Hühnerschlachthöfe haben in den vergangenen Jahren nach und nach auf die so genannte "CO<sub>2</sub>-Betäubung" umgestellt. Durch Sauerstoffentzug werden die Hühner ohnmächtig, bevor der Eröffnungsschnitt am Hals zum Entbluten durchgeführt wird.

### **DAS PROBLEM MIT DEN TEILEN**

Jedes Huhn hat eine Brust, zwei Flügel und zwei Keulen. Da nicht alle Teile gleich beliebt sind, müssen sie die Verarbeitungsbetriebe zu unterschiedlichen Kilopreisen verkaufen. Für heftige Kritik sorgt die Vorgehensweise von großen europäischen Schlachthöfen. Sie verkaufen zum Teil Keulen an afrikanische Händler. Die niedrigen Preise der europäischen Ware zerstören den afrikanischen Markt. Österreichs Produktionsmengen würden für derartige Vorgehensweisen gar nicht ausreichen, wie wir aus der Branche hören. Exporte gehen zum Großteil ins EU-Ausland.

### **ANONYMER MARKT BEI FERTIGPRODUKTEN UND IN DER GASTRONOMIE**

Wenn die Herkunft angegeben ist, kaufen die Österreicher bevorzugt heimisches Hühnerfleisch. In der Gastronomie und bei Fertigprodukten im Lebensmitteleinzelhandel ist eine Kennzeichnung nicht vorgeschrieben. Insgesamt versorgt sich Österreich zu 88 % selbst mit Hühnerfleisch.