



## **Pute: Wenn's am Festtagsbraten nicht draufsteht, ist kaum heimisches Fleisch drin**

Im Außer-Haus-Konsum kommt kaum österreichisches Putenfleisch auf den Teller, im Lebensmitteleinzelhandel muss nur Frischfleisch gekennzeichnet sein. Wo die Konsumenten die Herkunft erkennen, wählen sie das heimische Produkt. Der Verein *Land schafft Leben* zeigt auf [www.landschaftleben.at](http://www.landschaftleben.at), wie Putenfleisch produziert wird. Österreichische Puten haben mehr Platz pro Tier. Züchtung und Bruteierproduktion erfolgen im Ausland. Puten sind Hochleistungstiere, die so schnell Gewicht zulegen wie kein anderes Geflügel.

SCHLADMING. Spezialisierte internationale Unternehmen züchten die Puten für den Weltmarkt, auch für Österreich. Bei ihnen stehen die Großeltern und weiteren Vorfahren der Mastputen. Die einzige heimische Brüterei bezieht alle Bruteier aus dem Ausland. In Zipf in Oberösterreich schlüpfen neun Millionen Küken. Sieben Millionen werden exportiert, zwei Millionen ställen die österreichischen Bauern jedes Jahr ein.

### **Fast nur Österreich limitiert Anzahl der Puten pro Quadratmeter**

Konventionelle Ställe sehen weltweit ähnlich aus. Am Boden einer Halle stehen tausende Puten auf Einstreu. 40 Kilo, also zwei schlachtreife männliche Truthähne, dürfen in Österreich auf einem Quadratmeter Stall stehen. Nur die Schweiz und Schweden haben eine ähnliche Regelung. In jenen Ländern, aus denen Österreich Putenfleisch importiert, ist die Besatzdichte nicht limitiert. Das österreichische Gesetz sorgt für vergleichsweise mehr Tierwohl, schafft aber einen Wettbewerbsnachteil. Bio-Puten stehen nach EU-Verordnung der doppelte Platz im Stall und zusätzlich 10 Quadratmeter Auslauf pro Tier zur Verfügung. Antibiotika bekommen konventionelle und Bio-Puten nicht vorbeugend, sondern nur nach Ausbruch einer Krankheit. Die Wartezeit zwischen Antibiotikaeinsatz und Schlachtung ist für jedes Medikament so definiert, dass keine Rückstände im Fleisch sind. Der Antibiotikaverbrauch von Österreichs Putenproduktion ist insgesamt rückläufig. Jede Verabreichung ist in der Datenbank des Anerkannten Geflügelgesundheitsdienstes erfasst.

### **Ein Kilo Gewichtszunahme pro Woche**

Kein anderes Geflügel wächst so schnell wie die Pute. Österreichs konventionelle Putenbauern verwenden zwei Hybridlinien. Sie sind weiß und verwerten 2,7 Kilo Futter zu einem Kilo Gewicht. Bio-Bauern verwenden dieselben Rassen wie konventionelle oder setzen auf die schwarz gefiederte „Kelly Bronze“ aus England. Konventionelle Puten verdoppeln in ihrer zweiten Lebenswoche das eigene Körpergewicht. In den fünf Monaten von der Ankunft im Stall bis zur Schlachtreife wird aus einem männlichen, wenige Gramm schweren Küken ein Vogel mit über 20 Kilo. Weibchen werden schon mit vier Monaten geschlachtet, weil sie danach nicht mehr ausreichend wachsen würden. Zu fressen bekommen Puten vor allem Mais, Weizen und Soja. Die Sojabohnen sind je nach Verarbeitungsbetrieb gentechnikfrei

und aus Europa oder gentechnisch verändert und aus Übersee. Erkennbar ist dies am grün-weißen Kontrollzeichen der ARGE Gentechnik-frei.

### **Immer weniger Selbstversorgung**

In Kärnten und im Burgenland stehen die beiden österreichischen Putenschlachthöfe. Ein Produzent schlachtet heimische Puten in Bayern. Daneben gibt es noch einige Bauern, die am Hof schlachten und direkt vermarkten. 2015 versorgte sich Österreich mit 41 Prozent selbst mit Putenfleisch. Geht es nur um den Preis, haben heimische Produkte keine Chance. In Fertigprodukten und im Außer-Haus-Konsum muss die Herkunft nicht deklariert werden und das Herkunftsland hat keine Bedeutung. In Österreich wurden die Mastplätze in den vergangenen Jahren weniger. Die Branche sucht nach Bauern, die mit der Putenmast beginnen wollen, um die Selbstversorgung wieder zu erhöhen. Im Gegensatz zu Hühnerfleisch, das immer beliebter wird, geht bei Putenfleisch der Pro-Kopf-Verbrauch leicht zurück.

### **Der Weg der Pute in Videos**

Von Jänner bis Oktober 2016 filmte ein Team von *Land schafft Leben* den Weg der Pute von der Brüterei bis zur Schlachtung. Auf der Webseite [www.landschafttleben.at](http://www.landschafttleben.at) und am *Land schafft Leben* Youtube-Kanal ist die Video-Reihe kostenlos verfügbar.

Videos zum Weg der Pute: [www.landschafttleben.at/lebensmittel/pute/sehenswert](http://www.landschafttleben.at/lebensmittel/pute/sehenswert)

Pressefotos: [www.landschafttleben.at/service-aktuelles/meldungen/pressebereich/pressebilder](http://www.landschafttleben.at/service-aktuelles/meldungen/pressebereich/pressebilder)

Alle Themen, Daten und Fakten rund um Putenfleischproduktion in Österreich:

<http://www.landschafttleben.at/lebensmittel/pute/lebensmittel>

### **Kurzinfo Land schafft Leben**

*Land schafft Leben* ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur. 2014 in Schladming von Bergbauer Hannes Royer gegründet, veranschaulicht der unabhängige und unpolitische Verein auf seiner in Österreich einzigartigen Informations- und Dialogplattform [www.landschafttleben.at](http://www.landschafttleben.at) den Wert und die Produktionsbedingungen österreichischer Lebensmittel entlang der gesamten Wertschöpfungskette: Transparent und authentisch, ohne zu werten. Ziel ist es, den Konsumenten eine bewusste Kaufentscheidung zu ermöglichen, die auf dem Wissen um die Zusammenhänge der Lebensmittelproduktion beruht. Von Apfel über Huhn und Milch bis zur Zwiebel wird nacheinander jedes in Österreich hergestellte Lebensmittel anhand verschiedenster Kriterien sowie kritischer Themen detailliert beleuchtet und überprüft. 33 Förderer, darunter Verarbeiter und Vertreter des Lebensmittelhandels, ermöglichen durch ihre finanzielle Unterstützung die Vereinsarbeit. Vertreter aus Landwirtschaft, Wissenschaft und Forschung sowie Repräsentanten von Ministerien, Interessenvertretungen und Verbänden stehen *Land schafft Leben* als Ansprechpartner zur Verfügung und liefern wertvolle Informationen.

### **Rückfragehinweis:**

**Julia Eder**, Kommunikation

*Land schafft Leben*

Erzherzog-Johann-Straße 248b, 8970 Schladming

T: +43 3687 24 008

[julia.eder@landschafttleben.at](mailto:julia.eder@landschafttleben.at)

[www.landschafttleben.at](http://www.landschafttleben.at)

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung männlicher und weiblicher Sprachformen verzichtet.