



Putenbraten: Ist uns der „hässliche Vogel“ egal?

Zu Weihnachten darf's schon mal was Besonderes sein. Das Haus wird herausgeputzt, der Tisch reich gedeckt, ein ganzer Truthahn gebraten. Doch wie ist das Tier aufgewachsen, was hat es gefressen und woher kommt es? Immer öfter essen wir Puten, bei denen wir diese Fragen nicht beantworten können. Österreich versorgt sich mittlerweile zu weniger als 40 Prozent selbst mit Putenfleisch. Der Verein *Land schafft Leben* hat sich auf die Spur des „hässlichen Vogels“ begeben und zeigt seinen Weg von der Brüterei bis zum Schlachthof.

Geht es nur um den Preis, hat heimisches Putenfleisch keine Chance. Auch wenn von der Genetik bis zur Stalleinrichtung in Österreich vieles ähnlich ist wie in anderen Ländern, gibt es doch einige Unterschiede. Heimische Bauern dürfen 40 Kilo pro Quadratmeter halten. Länder, aus denen wir Putenfleisch importieren, haben diesbezüglich keine Regelung.

Schweiz hat fast gesamte Produktion verloren

Wozu ein Gesetz, das mehr Tierwohl bewirken soll, führen kann, zeigt das Beispiel Schweiz. Dort ist die Besatzdichte noch strenger geregelt und die Putenproduktion fast vollständig verschwunden. Die Schweizer importieren nahezu ihren gesamten Bedarf. Wie die Tiere gehalten werden müssen, entscheiden somit die Gesetze anderer Länder. Warum Konsumenten gerade bei der Pute so wenig auf die Herkunft achten, lässt sich nur vermuten. Die Pute stammt aus Nord- und Mittelamerika, ist also ein exotischer Vogel. Abgesehen von seinen Küken gilt er weder als niedlich noch als besonders schön. Schweizer Branchenvertreter vermuten, dass die Pute nicht wie Kuh und Huhn als alteingesessenes heimisches Tier wahrgenommen und deshalb weniger wertgeschätzt wird.

Kaum heimisches Fleisch im Außer-Haus-Konsum

Für Österreich gilt wohl ähnliches. Die Konsumenten greifen nur dann zur österreichischen Ware, wenn diese klar gekennzeichnet ist. Bei Frischfleisch im Lebensmitteleinzelhandel ist das verpflichtend. Ist die Herkunft nicht am ersten Blick erkennbar, ist es mit dem Patriotismus beim Fleischkonsum vorbei. Im Außer-Haus-Konsum und bei Fertigprodukten kann man davon ausgehen, ausländisches Putenfleisch serviert zu bekommen, wenn das Herkunftsland nicht draufsteht. Ist der Preis der wichtigste Faktor, gewinnt jedenfalls das Fleisch aus dem Ausland. Ist die Besatzdichte nicht limitiert, können die Bauern mehr Puten auf weniger Platz mästen. Die Mehrheit der heimischen Bauern füttert gentechnikfrei, in der konventionellen Putenfleischproduktion weltweit eine Ausnahme. In anderen Bereichen unterscheidet sich die heimische Produktion kaum. Die schnell wachsenden Hybridrassen werden international gezüchtet. Stalleinrichtung wie Tränken und Futterbehälter machen große Hersteller für Bauern aus vielen Ländern. Zwei heimische Schlachthöfe verarbeiten tausende Puten pro Tag. Dennoch ist die österreichische Putenfleischproduktion vergleichsweise kleinstrukturiert.

Links

Videos zum Weg der Pute und alle Themen, Daten und Fakten rund um Putenfleisch aus Österreich:

www.landschaftleben.at/lebensmittel/pute

Pressebilder: www.landschaftleben.at/service-aktuelles/meldungen/pressebereich/pressebilder

Für Rückfragen oder ein Interview stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Julia Eder, Kommunikation

Land schafft Leben

Erzherzog-Johann-Straße 248b, 8970 Schladming

T: +43 3687 24 008

julia.eder@landschaftleben.at

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.landschaftleben.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. 37 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.

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