

INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger,
Obfrau der Österreichischen Weidegans Heidi Hebesberger,
Gasthaus Schupf'n-Wirtin Silke Guttner
und
Ganslbäuerin Sonja Pilz

am 1. Dezember 2020

zum Thema

Gemeinsam stark –

Ganslbauern meistern Lock Down mit Bravour

- **Erfolgreiche Gansl Take-Away Kampagne in der Gastronomie**
- **Stärkung der Wertschöpfung durch regionale Daunenverarbeitung**

Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:
Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Präsidium
Abteilung Presse
Landhausplatz 1 • 4021 Linz

Tel.: (+43 732) 77 20-114 12
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

„Die heutige Pressekonferenz am schönen Hof von Obfrau Heidi Hebesberger beleuchtet ein richtiggehendes Leuchtturmprojekt, die heimische Weidegans. Die durchgehende Konzentration auf kurze Wege und regionale Verankerung – von den Gösseln, den jungen Gänsen, über die Aufzucht auf den heimischen Weiden bis hin zur Vermarktung über die lokale Gastronomie – ist beispielhaft. Selbst die Daunen werden in Zukunft lokal gesammelt und die fertigen Produkte in der Region verkauft. Durch die Bemühungen des Genussland OÖ und die engagierten oberösterreichischen Gastronominnen und Gastronomen konnte der Absatz der verkaufsfertigen Gänse heuer trotz Lock Down gesichert werden. Das ist der große Bonus regionaler Wirtschaftskreisläufe.“

Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger

Die österreichische Weidegans – Musterbeispiel für Regionalität

Seit dem Start des Projekts „Oberösterreichische Weidegans (ÖWG)“ im Jahr 1992 baut der Verband auf die regionale Verwurzelung. Der Erfolg gibt ihm Recht. Mittlerweile wurde das Projekt auf andere Bundesländer ausgedehnt. 275 Mitglieder im Projekt verkaufen in ganz Österreich jährlich rund 45.000 Gänse.

Regionalität bedeutet bei den Weidegänsen auch die Haltung der Gänseelterntiere im Bezirk Vöcklabruck. Ausgebrütet werden diese Bruteier in 32 Tagen ebenfalls im Bezirk Vöcklabruck in der einzigen Gänsebrüterei Österreichs. Von den 275 Mitgliedsbetrieben der ÖWG arbeiten 95 Ganslbauern in biologischer Wirtschaftsweise. In Oberösterreich halten 120 Betriebe rund 20.000 Gänse. *„Die enge Vernetzung der Betriebe geht bei den Ganslbauerinnen und Ganslbauern aber auch bei der Vermarktung weiter. Ein großer Teil des Absatzes geht in die Gastronomie, belastbare Partnerschaften haben sich gebildet. Genau hier setzt das Genussland OÖ an und*

bringt die landwirtschaftlichen Erzeugerinnen und Erzeuger mit den Gastronomie-Betrieben zusammen. Im aktuellen Lock-Down hat sich diese enge Kooperation besonders bezahlt gemacht. Die Bewerbung des Gansl Take-Away oder auch Gansl to go durch das Genussland und die Bemühungen der Gansl-Bauern selbst haben sogar zu einem stärkeren Absatz als in normalen Jahren geführt. Die Bindung zwischen den Produzenten über die Gastronomie bis hin zu den Genießern der heimischen Gansln hat sich in den letzten Jahren so gut entwickelt und als so belastbar erwiesen, dass in kürzester Zeit die drohende Absatzflaute verhindert werden konnte. Das ist mal eine Erfolgsgeschichte“, so Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger.

Heimische Daune – Unternehmergeist findet Tierwohl

Weidegänse werden besonders tierfreundlich gehalten. Die Richtlinien des Verbands sehen 100 Quadratmeter Weide vor statt 10 Quadratmeter bei der Freilandgans. Futtergrundlage der Tiere ist zum überwiegenden Anteil die Weide, die Zufütterung von Getreide ist aufgrund der großen Weidefläche untergeordnet. Die Gänse werden bereits in der Jugendphase möglichst viel im Freien gehalten und entwickeln daher besonders dichte und isolierende Daunnen.

Die Verarbeitung dieser Daunnen samt angeschlossenem Hofladen stellt eine weitere Erfolgsgeschichte am Ganslhof Hebesberger dar. Die durch die Rupfung der geschlachteten Gänse gewonnenen Daunnen sind ein wertvoller und ohne Tierqualen gewonnener Rohstoff. Im Gegensatz zu vielen anderen Ländern gibt es keine Lebendrupfung in Österreich. „Dass die Möglichkeit, Daunnen anzuliefern, in Zukunft auch allen anderen Ganslbauern offensteht, ist eine tolle Verbindung von Unternehmergeist und Tierwohl. Wie in der gesamten oberösterreichischen Landwirtschaft liegt auch den

Ganslbäuerinnen und Ganslbauern viel am Wohlergehen ihrer Tiere. Der Respekt vor den Tieren gebietet es, diese möglichst vollständig zu verwerten. Das Angebot der Familie Hebesberger kommt den anliefernden Landwirten zugute, stärkt die regionale Wertschöpfung und erhöht das Angebot an tierwohlgerechter Daune am Markt“, so Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger.

Erfolgreiche Take-Away Initiative während des Lock-Downs

Die Schließung der Gastronomie mit der Ausnahme des Abholens von Speisen ab 3. November 2020 hatte auch massive Auswirkungen auf die Ganslbäuerinnen und Ganslbauern. Der Absatz der Gänse findet zum überwiegenden Anteil in den Wochen rund um den 11. November, dem Fest des heiligen Martin, statt. Schnell folgten Stornierungen von Bestellungen, die Ganslbauern drohten auf ihrer Ware sitzen zu bleiben. *„Gleich nach Allerheiligen habe ich das Handy praktisch nicht mehr aus der Hand gelegt. Zahlreiche Verbandsmitglieder meldeten sich, gleichzeitig habe ich möglichst viele Medien angerufen, um auf die schwierige Situation aufmerksam zu machen. Die Reaktion war unglaublich. Die Bewerbung des Take-Away Gansls durch das Genussland OÖ, die Bemühungen des Netzwerk Kulinarik mit ihrem Gansl to go auf Bundesebene, die Aufrufe auf Social Media und unsere generelle Medienpräsenz führten zu einer hohen Nachfrage. Seitens der Gastronomie beteiligte sich rund die Hälfte an der Aktion, die verkauften umso mehr. Und was noch an Gänsen vorhanden war, nahmen Privathaushalte ab. Innerhalb von acht Tagen waren die Gansl verkauft und um den Martinitag waren keine freien Gansln mehr verfügbar. Das hatte eine unglaubliche Dynamik“, fasst Heidi Hebesberger zusammen:*

„Schlussendlich haben wir die Nachfrage sogar Richtung Enten umgeleitet, damit wir alle Anfragen beantworten konnten.“

Eigener Hofladen zum Verkauf der Daunenwaren

Heidi Hebesberger führt seit 2017 einen Hofladen. Die Daunen der eigenen Tiere werden getrocknet, sortiert und in Zusammenarbeit mit österreichischen Partnern in Polster und Decken gefüllt. Neben dem Fleisch der Tiere werden damit auch deren wertvolle Daunen genutzt. Die Nachfrage nach den hochqualitativen Daunenwaren ist gut, der eigene Hofladen der ideale Vermarktungsweg.

Daher wird der Betrieb aktuell um eine Lohntrocknung, die auch anderen Ganslbauern offensteht, erweitert. Heidi Hebesberger erläutert: *„Ab dem kommenden Jahr können alle Ganslbäuerinnen und Ganslbauern der Umgebung, ob sie nun Freiland- oder Weidegänse halten, mit ihren Daunen zu uns kommen. Je besser vorsortiert diese sind, desto einen besseren Preis können wir auch dafür erzielen. Die gesamten getrockneten Daunen liefern wir gesammelt an die verarbeitenden Betriebe. Ein Teil kommt als Decken und Pölster in unseren Hofladen zurück. Der restliche Anteil steht für den freien Markt zur Verfügung. Am Ende des Jahres werden die anliefernden Bäuerinnen und Bauern nach Abzug der Kosten für ihre jeweilige Menge bezahlt. Unsere Motivation zu diesem Schritt ist ganz einfach, dass die Daunen ihren Wert erst durch die fachgerechte Aufbereitung und Trocknung erhalten. Und die Nachfrage ist gegeben. Die österreichischen Daunen haben einen so guten Ruf, dass ich sogar einmal eine japanische Delegation am Betrieb hatte, die sich die Produktion im Detail angeschaut hat. Soweit reicht unser internationaler Ruf.“*

Sonja Pilz und Kurt Mayer - Gans fürs Tierwohl

Kurt und Sonja Mayr führen einen Ackerbaubetrieb in Wolfern und begannen vor zehn Jahren mit der Haltung von Gansln zur Nutzung der brachliegenden Grünflächen. Pro Jahr ziehen sie rund 50 bis 150 Gänse auf. Vermarktet wird ausschließlich an Privatkund/innen, im Laufe der Jahre hat man sich eine treue Stammkundschaft aufgebaut. *„Der Verkauf der Gansln hat dieses Jahr sehr spät begonnen. Die normalerweise Mitte Oktober startenden Bestellungen sind bis Anfang November fast komplett ausgeblieben. In der Woche vor dem 11. November, schon mitten in der ersten Phase des Lock Downs, sind die Bestellungen dann explodiert. Schlussendlich hätten wir dieses Jahr auch locker 150 Gansln verkaufen können. Viele neue Kundschaften haben bei uns angerufen, weil die Gansln in der Umgebung schon alle ausverkauft waren“*, so Sonja Mayr.

Am Schlachttag säubern und sortieren Sonja und Kurt Mayr die Daunen der Gänse und bringen diese zur Trocknerei von Heidi und Christoph Hebesberger. Das bringt einen finanziellen Zusatznutzen, ist Frau Mayr aber auch aus einem anderen Grund besonders wichtig: *„Ich kann nicht verstehen, warum in Österreich nach wie vor Produkte mit lebendig gerupften Daunen verkauft werden dürfen. Ich will mir gar nicht vorstellen, welche Qualen die Tiere dabei erleben. Diese Praxis ist in Österreich verboten, die resultierenden Produkte nach wie vor erlaubt. Daher ist mir das Projekt von Heidi Hebesberger so wichtig. Die Daunen unserer Tiere, aufgrund der Freilandhaltung von besonderer Qualität, können für hochklassige Produkte genutzt werden und landen nicht am Misthaufen. Die Trocknung der Daunen ist technisch anspruchsvoll, ein Betrieb allein könnte das nicht sinnvoll bewerkstelligen. Auch bei den Daunen zählt die Kooperation. Und wer einmal eine Decke mit heimischen Weidegänse-Daunen benutzt hat,*

wird nicht mehr tauschen wollen. Sie haben eine mehr als dreifach so hohe Dämmwirkung, die Decken sind daher leicht und wunderbar fluffig.“

Gasthaus Schupf´n: Nach dem vierten Bauer die Ganslsuche aufgeben

Die Verwendung regionaler Zutaten ist die Grundphilosophie von Silke und Reinhard Guttner, den Wirtsleuten des Gasthauses Schupf´n in Oberrohr. Seit 2003 Gastronomie-Partner beim Genussland OÖ, kennen sie ihre Lieferanten persönlich und bemühen sich auch in Details um die regionale Herkunft. Während des aktuellen Lock Downs haben sie die Möglichkeit, Speisen auf Vorbestellung zu kochen, genutzt und damit ihre Stammkund/innen weiterhin versorgt. *„Die Speisenabholung wird sehr gut angenommen. Unter der Woche ist das Geschäft etwas zurückhaltender. Am Wochenende haben wir dann jeweils Spezialangebote wie eben die Gansln, da merken wir praktisch keinen Rückgang zu normalen Zeiten. Das liegt sicher auch an unserer treuen Kundschaft, die wir uns über die Jahre aufgebaut haben und die unser Engagement für die regionale Herkunft der Lebensmittel sehr schätzt“*, so Silke Guttner.

Am Wochenende nach dem Martinsfest stand in der Schupf´n wie jedes Jahr regionales Gansl auf der Karte. Die bestellten vierzig Gänse, 160 Portionen, waren bereits am Dienstag zuvor ausreserviert. *„Wir haben dann bei vier verschiedenen Ganslbauern angerufen und nachgefragt, ob wir noch zusätzliche Gansl kaufen können. Die ersten drei waren komplett ausverkauft. Der vierte Landwirt hat uns dann noch zehn Gänse gegeben, sodass wir zumindest 200 Portionen vergeben konnten. Wirklich verkaufen hätten wir wohl 300 bis 400*

können, so groß war der Andrang. Die Kommunikation zur Situation der Ganslbauern hat eine enorme Nachfrage ausgelöst“, erzählt Silke Guttner: „Generell hat der Trend zur Regionalität in den letzten Jahren auch in der Gastronomie stark zugenommen. Corona hat das sicher noch mal beschleunigt. Das bestätigt uns auch in unserem Konzept, dass die Menschen einfach wissen wollen, woher das Essen auf ihren Tellern kommt.“

Aussichten für die Gänsehaltung in Oberösterreich

Das Jahr 2020 war durch eine enorme Medienpräsenz in der Ganszeit geprägt. Dadurch sind auch beim Verband Österreichische Weidegans die Telefone heiß gelaufen. Viele Mitgliedsbetriebe wollen nach dem raschen Abverkauf der heurigen Gänse ihre Bestände im kommenden Jahr erhöhen. Die generelle Marktaussicht ist zwar positiv, dennoch rät Obfrau Heidi Hebesberger nur zu einem moderaten, organischem Wachstum: *„Der Absatz sollte bereits vorher bestmöglich gesichert sein und der Bestand nur in kleinen Schritten erhöht werden. Bestehende Partnerschaften mit der Gastronomie und ein treuer Privatkundenstamm sind die sichersten Abnahmeschienen. Keinesfalls sollten die Betriebe sich aufgrund des Ausnahmejahres 2020 darauf verlassen, dass der allgemeine Bedarf nächstes Jahr schon jede Zusatzmenge aufnehmen wird. Faktum bleibt, dass es für die österreichischen Weidegänse auch eine gewisse Mehrpreisbereitschaft braucht im Vergleich zur ausländischen Billigkonkurrenz.“*