

Presseausendung

Presse und Internet

Linz, 01. September 2014

Vizepräsident Karl Grabmayr

Bio-Hendl aus Oberösterreich auf Höhenflug

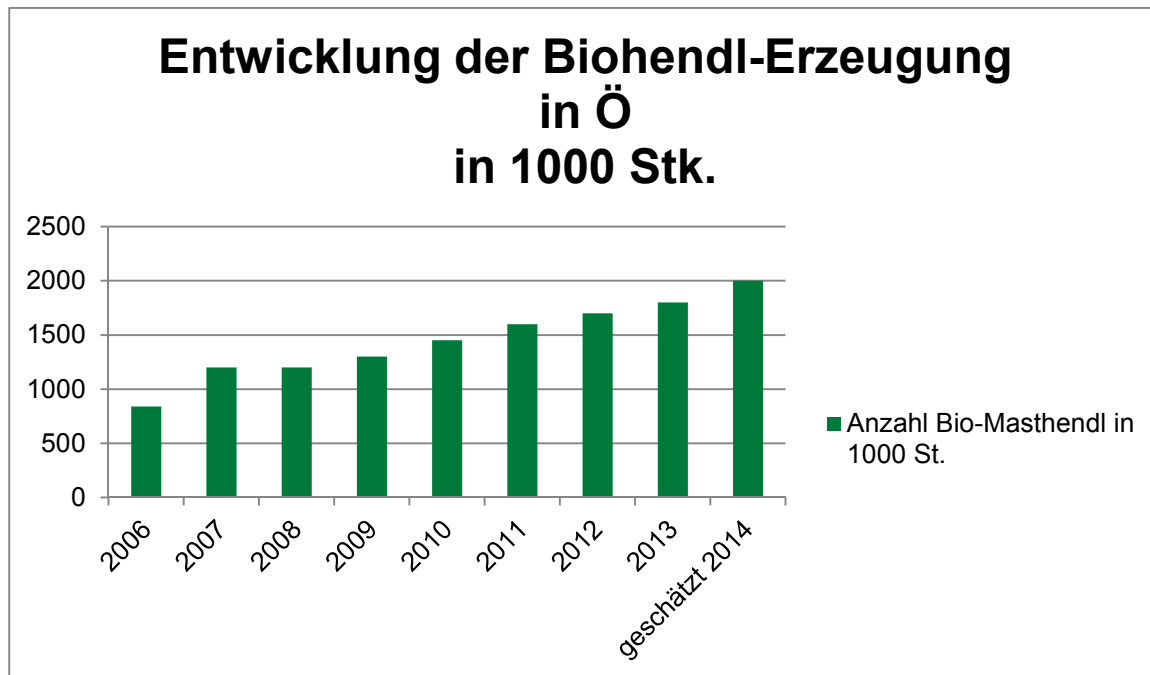
Bio und regional ist optimal – gerade im Sommer, wenn das Wetter zum Grillen verführt, greifen die oberösterreichischen Konsumenten gerne auf Bio-Hendelfleisch aus der Region zurück. Immerhin ist Österreich beim Bio-Geflügelfleisch federführend und diesbezüglich als Welt- und Europameister einzustufen. Knapp 120 Hendl-Mastbetriebe (konventionell und bio) gibt es allein im Land ob der Enns – 42 davon sind regionale Bio-Betriebe. Die öö. Bio-Hendlmastbetriebe produzieren rund 650.000 Stück Bio-Masthendl im Jahr – Tendenz steigend. „Greift man zum Bio-Hendl aus Oberösterreich, hat man durchgehend – vom Anbau des Futters über das Schlachten bis hin zum Einkauf an der Theke im regionalen Supermarkt ein Stück Heimat auf dem Teller“, betont Karl Grabmayr, Vizepräsident der Landwirtschaftskammer Oberösterreich: „Der Absatz der öö. Bio-Hendl boomt und zwar nicht nur bei uns. Auch Deutschland, besonders der bayrische Raum, fragt unser Bio-Hendl nach.“

Geflügelbezirk Nummer eins: Braunau

Dabei punkten die öö. Bio-Geflügelbauern mit besonders hochwertigem, sicherem und schmackhaftem Bio-Hendelfleisch aus 100 Prozent Freilandhaltung. Das Innviertel und das Hausruckviertel stellen hier die meisten Bio-Geflügelproduzenten. Geflügelbezirk Nummer eins ist mit Abstand Braunau – mehr als 50 Prozent der öö. Bio-Hendl werden hier erzeugt.

Wachstumsmotor Bio-Hendl

In den letzten sieben Jahren konnte in Oberösterreich dabei die Produktion beinahe verdoppelt werden. Vor allem mit dem Einstieg von „Zurück zum Ursprung“ ist das Bio-Hendl wirklich flächendeckend in Österreich verfügbar geworden. Derzeit stellen die oberösterreichischen Bio-Masthendlbetriebe rund 155.000 Stellplätze zur Verfügung. Im Jahr 2014 sollen diese auf insgesamt 190.000 Stellplätze erweitert werden.



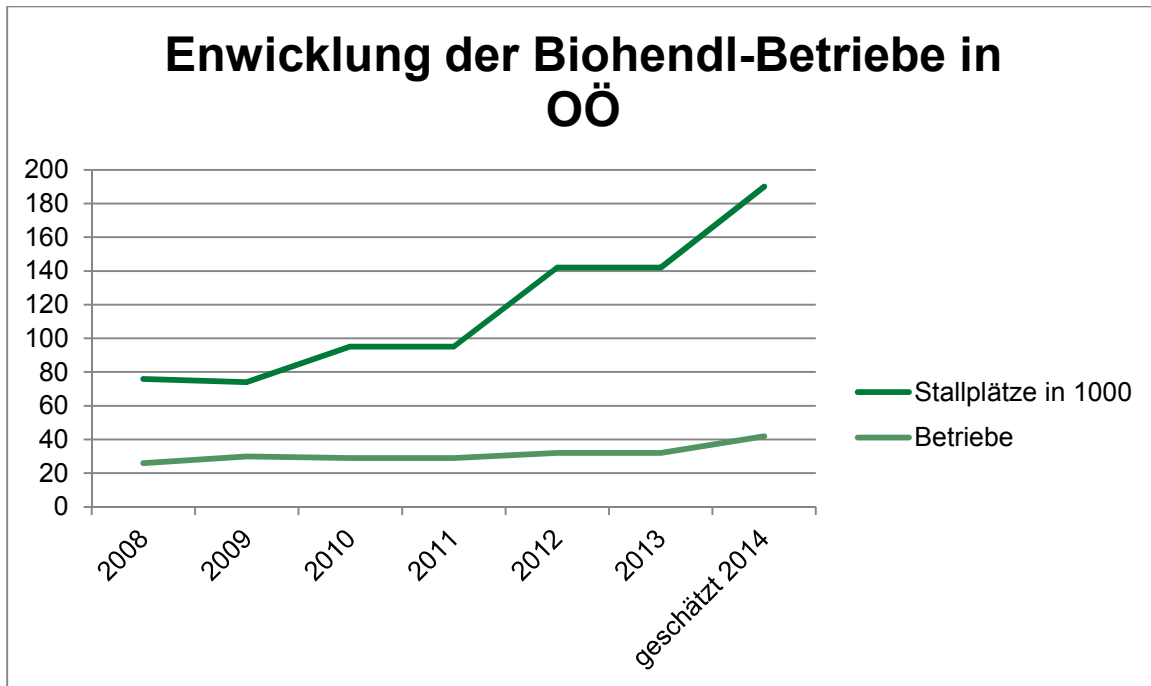
Die Grafik zeigt die Entwicklung der Bio-Hendl-Erzeugung in Österreich seit 2006 (Quelle: Bio Austria, ergänzt).

Neben dem ständig steigenden Inlandsmarkt wird auch der Export von Bio-Geflügelfleisch nach Deutschland als zunehmender Wachstumsmotor wirksam. „Die deutschen Konsumenten wissen die hohen Produktionsstandards der oberösterreichischen Bio-Mastgeflügelbetriebe zu schätzen. Das oö. Bio-Hendelfleisch ist sehr schmackhaft und wird nach strengen Richtlinien und Kriterien produziert“, erklärt Karl Grabmayr, Vizepräsident der Landwirtschaftskammer Oberösterreich, den aktuellen Aufschwung der Branche. Vor allem in der Grenzregion Bayern erfreut sich das oö. Bio-Hendl größter Beliebtheit: „Es ist durchaus denkbar, dass schon bald Bio-Hendl aus Oberösterreich beim Münchner Oktoberfest serviert werden“, so Manuel Böhm, Berater des LK OÖ-Referats Biolandbau, auf.

Bio-Hendelfleisch gefragt wie nie – Chance für die oö. Landwirte

Aktuell liegt der pro Kopf-Verbrauch von Geflügelfleisch (Hendl, Truthahn, Ente, Gans) in Österreich bei immerhin 21 Kilogramm pro Jahr, der Bio-Anteil wächst kontinuierlich und liegt schon bei gut 3,5 Prozent. In den nächsten zehn Jahren ist durchaus von einem Bio-Anteil von bis zu sieben Prozent auszugehen. Dies würde eine Verdoppelung der aktuellen heimischen Produktion bedeuten.

Durch diese Marktentwicklungspotentiale bietet die Bio-Geflügelbranche interessante Perspektiven für die heimischen Bauern an, regionale Landwirte könnten sich hier ein zusätzliches Einkommen schaffen. Da die bestehenden Bio-Höfe durch maximale Tieranzahl je Betrieb schnell im Wachstum begrenzt sind, können immer wieder neue Betriebe in die Produktion einsteigen. Dies passiert eng in Abstimmung mit der Beratung des Bioreferats und des Geflügelreferats der Landwirtschaftskammer Oberösterreich, den Vertretern der bestehenden Bio-Geflügelbauern und dem Abnehmer „Hubers Landhendl“ mit Sitz in Pfaffstätt, Bezirk Braunau.



Die Grafik zeigt die Entwicklung der Biohendlbetriebe in Oberösterreich seit 2008 (Quelle: LK OÖ, Zielgruppenreports, ergänzt).

Neben der größeren Produktion ist besonders auch in der Direktvermarktung für alle Bio-Geflügelkategorien noch erhebliches Ausweitungspotential gegeben. So punktet unter anderem der Betrieb Kirchweger aus Molln, Bezirk Kirchdorf, mit direkter Zustellung von Bio-Hendelfleisch an die Kunden und beliefert mittlerweile kräftig den Linzer Zentralraum.

Bio-Geflügel – artgerechte Haltung und beste Fleischqualität

Bio-Hühner, Bio-Truthühner, Bio-Enten und Bio-Gänse werden in Österreich auf Bio-Höfen gehalten, die auf eine artgerechte Haltung und vor allem beste Fleischqualität setzen.

Diese besondere Fleischqualität hängt natürlich von verschiedenen Faktoren ab. Einerseits ist hier die umfangreiche Bewegung des Bio-Hendls von Bedeutung, stehen doch jedem Bio-Hendl mindestens vier Quadratmeter Grünfläche zur Verfügung. Für eine gesamte Gruppe auf einem Hof ergibt das schnell mehr als ein Fußballfeld.

Andererseits hat das Bio-Hendl auch Zeit zum Wachsen: Die Bio-Hendlbauern wissen, das hochwertige Bio-Fleisch Zeit zum Wachsen benötigt. Etwa elf Wochen beträgt die Wachstumszeit der Bio-Hendl. Dafür steht den Tieren ein Stall mit Tageslicht zur Verfügung sowie auch genügend Wiesenflächen. Darüber hinaus können sie nach der Küken-Aufzucht im Warmstall jederzeit in einen Aussenklima-Bereich, den sogenannten Wintergarten und tagsüber auf die Grünfläche laufen.



„Oberösterreichs Bio-Hendl sind gefragt wie nie zuvor. Greift der Konsument auf ein Bio-Hendl zurück, ist dies garantiert aus Freilandhaltung“, so Karl Grabmayr, Vizepräsident der Landwirtschaftskammer Oberösterreich.

Bildnachweis: LK OÖ

Damit die Tiere nicht zu schnell wachsen (Bio-Hendl dürfen nur langsam wachsen, zudem ist die maximale Gewichtszunahme dieser Tiere beschränkt und die Bio-Hendl müssen auch ein bestimmtes Alter erreichen) werden auch eigene Rassen bzw. Kreuzungen, sogenannte „Bio-Wildhendl“ verwendet, welche durch ihre Robustheit ideal für die Freilandhaltung geeignet sind.

Damit die Bio-Bauern einen guten Überblick bewahren können und die Anzahl der Tiere mit der Fläche des Hofes zusammenpasst, gibt es Obergrenzen für die Tieranzahl je Stall mit 4.800 Bio-Masthendl (dies entspricht von der Größe her einem landwirtschaftlichen Betrieb, der etwa sieben Kühe hält) und Obergrenzen für die Tieranzahl für den Gesamtbetrieb mit 9.600 Bio-Masthendln (entspricht der Größe eines Hofes mit 14 Kühen).

Um sich von der vielen Bewegung, dem Scharren, Sandbaden und Würmer suchen, zu erholen, wird einem Bio-Hendl in der Nacht eine Erholungsphase von mindestens acht Stunden ohne Kunstlicht gewährt.

„Bewegung, viel Platz, frische Luft sowie gesundes Futter halten die Tiere fit und gesund“, sagt der Vizepräsident der LK OÖ, Karl Grabmayr.



*Bereits 42 landwirtschaftliche Betriebe setzen in Oberösterreich auf die Bio-Hendlmast, Tendenz steigend.
Bildnachweis: www.agrarfoto.com*

Ein Bio-Hendl wird vom Landwirt so gefüttert, dass es langsamer wächst, dadurch werden nicht nur die Fleischfülle sondern auch der Fleischgeschmack und die Fleischfarbe unterstützt. Bio-Hendl sind wahre Spitzensportler, welche durch die ständige Bewegung viel Eisen in das Fleisch einlagern, was es dunkler erscheinen lässt. Schmeckt ein Bio-Hendl besonders gut, liegt dies an dem hochwertigen Futter, welches es vom Landwirt erhält.

„Das Bio-Futter stammt entweder vom eigenen Bio-Betrieb oder von Bio-Höfen aus der Region. Jeder Bio-Hof muss ausreichend Flächen für die jeweilige Anzahl an Tieren vorweisen“, klärt Manuel Böhm, Berater des LK OÖ-Referats Biolandbau, auf.

„Gans“ wie's sein soll

Neben den Bio-Hendln ist die Bio-Weidegans das Zugpferd der Biogeflügel-Bauern. Stolze 45 Prozent der in Österreich gehaltenen Weidegänse werden auf Bio-Höfen gehalten. Eine besonders langsame und tiergerechte Mast stehen garantieren hier eine besonders hohe Fleischqualität. Die Tiere trainieren sich durch tägliche Bewegung und Auslauf und dem Hauptfutter Gras von saftigen Wiesen und Streuobstgärten ein sehr mageres Fleisch an, das wirklich hält, was es verspricht. Es lässt kein Wasser als rohes Fleisch und schrumpft nicht in der Pfanne. Auch für die Bio-Weidegans gilt Futtermittel aus biologischem Anbau und ohne Gentechnik.

Bio-Geflügel – wo Bio draufsteht, ist Bio drinnen

Wo Bio draufsteht, ist Bio drinnen. „Darauf kann man sich als Konsument in Österreich verlassen“, versichert LK OÖ-Bioexperte Manuel Böhm. Jedes mit „Bio“ gekennzeichnete Produkt in der gesamten EU ist strengstens nach den Vorgaben der „EU-Bio-Verordnung“ kontrolliert. Dafür steht das EU-Biologo mit dem Kontrollstellencode (z.B. AT-BIO-301) und der verpflichtenden Herkunftsangabe (z.B. Österreichische Landwirtschaft). Auf dem Großteil der Bioprodukte ist das Ama Bio-Siegel zu finden. Daneben gibt es verschiedene Marken von Handelsketten, die Bioprodukte kennzeichnen (wie etwa „Ja!Natürlich“, „Zurück zum Ursprung“, „Natur Pur“). Diese Marken bzw. Handelsketten bieten auch Bio-Geflügelprodukte an. Bio-Hendl, Bio-Puten, Bio-Enten und Bio-Gänse erhält man natürlich auch direkt beim regionalen Bio-Bauern und auf Bauernmärkten. Hier kann man sich zusätzlich auf die Zeichen der Bioverbände (etwa „Bio Austria“-Zeichen, „demeter“) verlassen. Bei Bio Austria können Einkaufsführer mit Bezugsmöglichkeiten in der Region bestellt werden und Auskünfte darüber eingeholt werden.

Quelle: u.a. AMA-Bioge Flügel-Broschüre, www.ama-marketing.at

Informationen zu Bezugsquellen von Bio-Geflügelfleisch in Oberösterreich gibt es auch im LK OÖ-Referat Biolandbau unter 050/6902-1450.

Rezept-Tipp: „Bio-Gemüsehuhn aus dem Backrohr“

Ob auf dem Griller oder kurzgebraten auf knackigem Salat: Bio-Hendl machen immer eine gute Figur. Im wahrsten Sinne des Wortes, denn der natürlich niedrige Fettgehalt des Bio-Geflügelfleisches wird durch die fettarme Zubereitung am Griller bestmöglich bewahrt. Ein Genuss der beflügelt.

Für vier Personen: 600 Gramm Bio-Heurige, ein Stück Bio-Paprika, drei Bio-Frühlingszwiebeln, eine Bio-Zucchini, zwei Bio-Karotten, drei Bio-Tomaten, vier Bio-Hendlkeulen, Bio-Kräuter (z.B. Estragon, Rosmarin, Thymian), Schale einer halben Bio-Zitrone, ½ TL Salz, Bio-Pfeffer aus der Mühle, vier EL Bio-Olivenöl

Heurige waschen, bürsten, vierteln, Paprika in breite Streifen schneiden, Zwiebeln vierteln, anderes Gemüse in Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben, mit Salz, Zitronenschale, Kräutern und Olivenöl vermischen und dann in einem großen Bräter verteilen. Die Hühnerkeulen salzen, pfeffern, auf das Gemüse legen und mit Olivenöl beträufeln. Das Ganze im Rohr bei 200 Grad rund eine Stunde braten.

(Quelle: Bio-Hendl-Produktfolder Bio Austria)

Kontakt zum Thema:

Referat Biolandbau, Berater Manuel Böhm, Auf der Gugl 3, 4021 Linz,
Telefon: + 43 (0) 50 6902-1422, E-Mail: manuel.boehm@lk-ooe.at

Referat Geflügelwirtschaft, Ing. Martin Mayringer, Auf der Gugl 3, 4021 Linz,
Telefon: + 43 (0) 50 6902-1312, E-Mail: martin.mayringer@lk-ooe.at

Referat Presse, Mag. Jacky Stitz, Auf der Gugl 3, 4021 Linz,
Telefon: + 43 (0) 50 6902-1590, E-Mail: jacqueline.stitz@lk-ooe.at