

NEU IN ÖSTERREICH – DIE WINTERGARTENPUTE

Seit dem Jahr 2019 gibt es neben der herkömmlichen Putenmast auch Ställe mit integriertem Wintergarten.

Bei der neuen Wintergartenproduktion gelten sogar noch höhere Tierwohlstandards. Die maximale Besatzdichte liegt hier bei 38,5 kg/m², die Tiere bekommen zusätzliches Beschäftigungsmaterial und die Auslaufmöglichkeit in den Wintergarten: Erhältlich bei



www.wech.at

Alle oben genannten Regulierungen und Standards gelten nur für Betriebe **mit mehr als 350 Tieren**. Für kleinere Betriebe gibt es keine verpflichtenden Kontrollen – nicht einmal Salmonellenkontrollen.

Quellen: AMA Marketing; Land schafft Leben;
QGV – österreichische Qualitätsgeflügelvereinigung



Verfasser: APÖ – Arbeitsgemeinschaft Pute Österreich,
Obmann ÖkR Robert Wieser

Verein ARGE Pute Österreich
Edelputenweg 1; 7023 Pöttelsdorf
Tel.: +43 2626 5227114

DAS MACHT PUTEN AUS ÖSTERREICH SO EINZIGARTIG:

- Regulierte Besatzdichte von max. 40kg/m²
- Bestes Gesundheitsmanagement
- Höchste Lebensmittelsicherheit durch 100% Rückverfolgbarkeit bis zum Kücken
- AMA Gütesiegel
- Gentechnikfreie Fütterung
- Registrierte Tierärzte
- Kleine Betriebsgrößen



Platzhalter für Emotionsbild



ARGE PUTE ÖSTERREICH

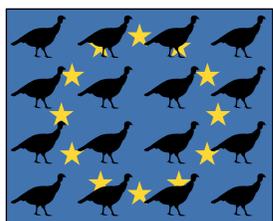
WARUM PUTE AUS ÖSTERREICH?

Die Putenmast gilt unter Experten als „Königsdisziplin“ in der Geflügelproduktion. Kein anderes Geflügel hat so hohe Wachstumsraten. Damit aber nicht nur die Leistungsfähigkeit stimmt, sondern die Tiere auch gesund bleiben und das Wohlergehen der Tiere passt, gibt es in Österreich viele Regulierungen und hohe Standards.

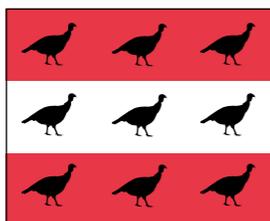
GERINGE BESATZDICHTE

Besonders wichtig für das Wohl der Tiere ist die so genannte Besatzdichte. Sie regelt, wie viele Tiere maximal auf einer bestimmten Fläche gehalten werden dürfen.

In österreichischen Ställen haben Puten mehr Platz, wobei pro Quadratmeter laut gesetzlicher Regelung maximal 40 Kilo Lebendgewicht (das sind zwei schlachtreife männliche Tiere) gehalten werden dürfen. Alle anderen Länder in Europa begrenzen die Besatzdichte nicht und daher haben österreichische Puten im europäischen Vergleich sogar bis zu 75% mehr Platz, was die Grafik unten gut veranschaulicht. Je mehr sich die Tiere bewegen können, desto gesünder sind sie.



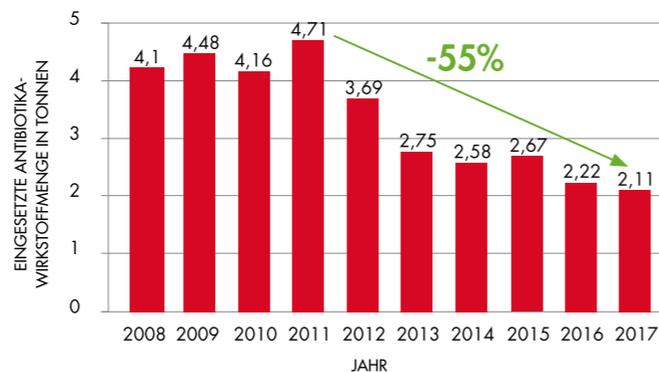
EUROPA



ÖSTERREICH

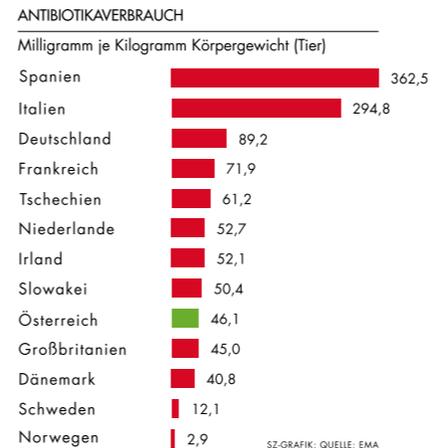
BESTES GESUNDHEITS- MANAGEMENT

Puten dürfen nicht vorbeugend und routinemäßig Antibiotika bekommen. Kommt es zur Erkrankung eines Tieres, ist NUR der Tierarzt gesetzlich dazu befugt, Arzneimittel zu verschreiben. Während der Behandlung darf kein Fleisch der Tiere in Umlauf gebracht werden. Nach Beendigung der medikamentösen Behandlung ist eine Wartezeit einzuhalten, die je nach verabreichtem Medikament variiert. Auch aufgrund der guten Haltungsbedingungen konnte der Einsatz von Antibiotika in Österreich von 2011 bis 2017 um **55 %** gesenkt werden.



Der Antibiotikaeinsatz wichtiger Importländer für Putenfleisch ist da weit höher. Laut dem Antibiotika Monitoring 2015 ist dieser beispielsweise in deutschen Ställen – umgelegt auf die Tierpopulation – achtmal so hoch wie in heimischen.

Einen ähnlich hohen Antibiotikaeinsatz haben auch andere wichtige Importländer (Polen, Tschechien, Ungarn, Italien) und das bei zum Teil sogar noch höherer Besatzdichte. Folgende Grafik bezieht sich auf den Antibiotikaverbrauch in der gesamten Nutztierhaltung. Vergleicht man den Antibiotikaeinsatz bei der Pute mit jenem bei anderen Nutztieren, merkt man schnell, dass er lange nicht so hoch ist, wie der Ruf der Putenbranche



vermuten lässt. Gemessen wird das anhand des so genannten Nominierungsfaktors (mg/PCU), das ist der Antibiotika-Einsatz pro kg Körpergewicht. Rindfleisch hat einen Wert von 16,3 mg/kg Körpergewicht. Die Pute liegt mit einem Wert von 26,2 mg/kg nicht viel darüber. Beim Schwein werden mit 73,2 mg/kg dreimal so viele Antibiotika eingesetzt.

Trotzdem ist wichtig zu sagen, dass vereinzelt Herden behandelt werden müssen, denn im Sinne des Tierwohls haben kranke Tiere genauso ein Recht auf Behandlung wie der Mensch. Die Praxis der Tierhaltung in den einzelnen EU-Ländern ist also sehr unterschiedlich, trotzdem darf das Fleisch EU-weit vermarktet und somit auch in Österreich verkauft werden.

RÜCKVERFOLGBARKEIT

Alle österreichischen Putenmäster sind Mitglied beim QGV - der österreichischen Qualitätsgeflügelvereinigung. Diese betreibt die Datenbank PHD (poultry health data) und erfasst darin alle herdenbezogenen Daten zu den Tieren.

Neben Infos über den Mastbetrieb und die Tiere selbst werden auch alle Daten über den Gesundheitszustand der Tiere und über medizinische Behandlungen vom Betreuungstierarzt und dem Beschautierarzt am Schlachthof gesammelt. Herkunft und Behandlungen der Tiere sind somit bei jedem Stück Fleisch 100%ig rückverfolgbar, was höchste Lebensmittelsicherheit garantiert.

AMA-GÜTESIEGEL

Alle österreichischen Putenmäster produzieren nach den strengen Standards des AMA-Gütesiegels. Die Einhaltung dieser wird von externen und der AMA beauftragten Stellen laufend kontrolliert. Die Erbrütung der Küken, die Aufzucht beim Bauern und die Schlachtung müssen in österreichischen Betrieben erfolgen.

GENTECHNIKFREIE FÜTTERUNG

Die österreichischen Putenbetriebe setzen auf eine ausschließlich gentechnikfreie Fütterung. Das Futter stammt vorwiegend von Feldern aus der Region. Verfüttert werden hauptsächlich Mais, Weizen und Soja.

BETREUUNG DURCH REGISTRIERTE TIERÄRZTE

Jeder Betrieb wird von seinem Betreuungstierarzt regelmäßig besucht. Gemeinsam werden Managementmaßnahmen gesetzt, um die Gesundheit der Tiere sicherzustellen. Die Tierärzte müssen bei der jeweiligen Bezirkshauptmannschaft gemeldet sein.

BÄUERLICHE FAMILIEN-BETRIEBE

Österreichs Landwirtschaft ist traditionell bäuerlich organisiert. Die Betriebsgrößen sind im internationalen Vergleich gering. Eine industrielle Tierhaltung existiert nicht.

Damit können regionale Wirtschaftskreisläufe in den ländlichen Regionen Österreichs erhalten und gefestigt werden. Mit dem Einkauf von österreichischem Putenfleisch bleibt auch die gesamte Wertschöpfung in österreichischer Hand.