

27.10.2023

Gänsebraten: So erkennt man artgerechte Tierhaltung

Die Verbraucherzentrale NRW erklärt, was für Gänse aus Bio- oder Freilandhaltung spricht und wie man Stopfmast und Le-bendrupf vermeidet

Viele Menschen freuen sich in der Martinszeit oder zu Weihnachten auf einen festlich zubereiteten Gänsebraten, angerichtet zum Beispiel mit Rotkohl, Klößen oder Bratäpfeln. 2022 waren die Preise für Gänse wegen der Vogelgrippe und höherer Futterkosten deutlich gestiegen, in diesem Jahr wird es vermutlich nicht zu größeren Preissteigerungen kommen. „Doch auch beim Gänsebraten sollte uns die artgerechte Gänsehaltung wichtig sein, also eine langsame Aufzucht, viel Platz im Stall und ausreichend Auslauf“, sagt Christiane Kunzel, Lebensmittelexpertin der Verbraucherzentrale NRW, und erklärt, worauf man beim Kauf achten sollte.

- **Haltungsform:**

Wer sich für einen Gänsebraten entscheidet, sollte möglichst Bio-Gänse oder Fleisch von Gänsen mit der Bezeichnung „Freilandhaltung“, „bäuerliche Freilandhaltung“ oder „bäuerliche Freilandhaltung - unbegrenzter Auslauf“ kaufen. Bei diesen EU-weit geltenden gesetzlich definierten Haltungsformen müssen bei der Freilandhaltung mindestens vier Quadratmeter Auslauf pro Tier garantiert sein, bei der bäuerlichen Freilandhaltung sind es zehn Quadratmeter pro Gans oder sogar ein unbegrenzter Auslauf. Außerdem ist festgelegt, wie viele Tiere maximal in einem Stall untergebracht werden dürfen. Allerdings ist das Angebot im Handel hier stets deutlich knapper als die Nachfrage.

- **Deutsche Gänse vom Bauernhof**

Bei heimischen Landwirten kann man meist davon ausgehen, dass die Gänse langsam gemästet wurden, genügend Auslauf und ein vergleichsweise gutes Leben hatten. Allerdings empfiehlt es sich auch hier, nach der Herkunft des Geflügels zu fragen. Denn zum Teil werden, insbesondere auf dem Wochenmarkt, auch zugekaufte Tiere angeboten.

- **Gänsekauf im Supermarkt:**

Auch beim Griff ins Tiefkühlregal ist es empfehlenswert, auf eine Her-

Pressestelle

Verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen e.V.

Mintropstraße 27
40215 Düsseldorf

Tel. (0211) 91380-1101

presse@verbraucherzentrale.nrw
www.verbraucherzentrale.nrw

tipp
tipp
tipp
tipp
tipp

kunft aus Deutschland zu achten. Denn hier sind Gänsestopfmast und Lebendrupf verboten. Das Gänsefleisch in den Supermärkten stammt jedoch meist aus Polen und Ungarn. In Ungarn ist das Stopfen – wie auch in Frankreich und Bulgarien – erlaubt. Dabei erhalten die Tiere über ein Rohr eine übergroße Futtermenge, was die Leber krankhaft vergrößert. In Polen hingegen ist dies zwar verboten, aber der Lebendrupf weit verbreitet, bei dem den Tieren auch festsitzende Federn herausgerissen werden. Einige Supermarktketten werben damit, dass sie keine Ware anbieten, die aus Stopfmast oder Lebendrupf stammt. Das fußt jedoch in der Regel nur auf Unbedenklichkeitsauskünften der Lieferanten, nicht auf eigenen Kontrollen. Bei nicht eindeutig gekennzeichneten Produkten aus dem Ausland kann es besser sein, vom Kauf abzusehen.

Weiterführende Infos und Links:

- ❖ Mehr zu Martinsgänsen unter www.verbraucherzentrale.nrw/node/13282

Für weitere Informationen

Pressestelle Verbraucherzentrale NRW
Tel. (0211) 91380-1101 -
presse@verbraucherzentrale.nrw