

REWE International AG schafft neue Standards bei Hühnerfleisch: Besser für Tier und Umwelt

Seit gestern finden Konsumenten in den Regalen von Billa, Merkur und Adeg konventionelles Hühnerfleisch, das neuen, nachhaltigeren Standards entspricht. Unter den Eigenmarken „Hofstädter“ und „mit Leib und Seele“ wird somit eine hochwertige Alternative beim Kauf von frischem Geflügel angeboten.

Ob im Ganzen oder als Teilstücke wie Haxerl, Flügel oder Brustfilet – gebraten, gebacken oder gegrillt: Hühnerfleisch kommt immer öfter auf Österreichs Teller. Wurden laut Statistik Austria 1995 noch 15,3 Kilogramm Hühnerfleisch pro Kopf konsumiert, so waren es 2010 bereits 20,5 Kilogramm – um ein Drittel mehr als 15 Jahre zuvor. Dass Huhn sich einer immer größeren Beliebtheit erfreut, liegt mit Sicherheit an dem verstärkten Bedürfnis nach bewusster Ernährung. Hühnerfleisch überzeugt in diesem Punkt unter anderem durch besonders fettarmes Fleisch und durch einen hohen Gehalt an wertvollem Eiweiß.

Ein Blick über den Tellerrand offenbart uns aber auch, dass Lebensmittelproduktion und Ernährung zwei der weltweiten Hauptverursacher der Klimabelastung sind, nämlich schon an dritter Stelle hinter Industrie und Verkehr. Innerhalb des Sektors Landwirtschaft produziert die Tierhaltung rund 85 Prozent der Treibhausgase. Grund genug, sich besonders im konventionellen Bereich um mehr Nachhaltigkeit zu bemühen.

Qualität, Tierschutz, Umweltschutz

Genau mit diesem Ziel schafft das Lebensmittelhandelsunternehmen REWE International AG neue Standards beim Hühnerfleisch: Seit gestern finden Billa-, Merkur- und Adeg-Kunden nachhaltigeres konventionelles Hühnerfleisch in den Regalen – und zwar vom ganzen Huhn über Ober- und Unterkeule, Geflügelbrust und Flügel bis hin zu Innereien. Bei Billa und Merkur

wird das Frischfleisch vom Huhn unter der Eigenmarke „Hofstädter“, bei Adeg unter der Eigenmarke „mit Leib und Seele“ angeboten. Hat die REWE International AG mit der Bio-Eigenmarke Ja! Natürlich in der Vergangenheit bereits Pionierarbeit geleistet und neue Maßstäbe bei Qualität, Tierschutz und Umweltschutz gesetzt, so beschreitet das Unternehmen diesen Weg nun verstärkt auch im konventionellen Bereich. Damit sind nachhaltigere Hühnerfleischartikel keine Nischenprodukte mehr – sie decken den gesamten Sortimentsbereich des Unternehmens ab.

Maßnahmenpaket

Die neuen Standards des Unternehmens für das Hühnerfleisch umfassen ein umfangreiches Maßnahmenpaket, an dem mehr als ein Jahr lang gearbeitet wurde. Das erfreuliche Ergebnis: Insgesamt wurden 15 konkrete Maßnahmen festgeschrieben, die in Zukunft Verbesserungen für Tier und Umwelt bringen sollen. Unter anderem bekommen die Tiere künftig mehr Platz im Stall. Konkret heißt das, dass die Tiere durch eine geringere Besatzdichte rund 20 Prozent mehr Platz zur Verfügung haben. Weiters werden sie mit mehr Tageslicht wie auch Beschäftigungsmaterial, wie zum Beispiel Strohballen, versorgt. Natürlich wird auch auf das Stallklima geachtet. So müssen entsprechende Werte in der Luftfeuchtigkeit, im Luftwechsel, in der Stalltemperatur und in der Staubbelastung gewährleistet sein. Mittelfristig sollen die Stallungen auch

mit erhöhten Sitzgelegenheiten für die Tiere ausgestattet werden, um den Hühnern noch mehr Raum zu bieten.

Die insgesamt höheren Kosten durch die verbesserten Haltungsbedingungen werden den Landwirten von REWE International AG mit einem fixen Preis-Aufschlag abgegolten. Zusätzlich unterstützt das Unternehmen die landwirtschaftlichen Betriebe bei den Investitionen in die Stallungen hierfür mit einem Zuschuss von EUR 400.000,-.

Gentechnikfreies Soja aus Europa

Auch bei der Fütterung der Hühner gibt es wesentliche Verbesserungen hinsichtlich Nachhaltigkeit: So stellte die REWE International AG bereits in einem ersten Schritt das Futter Anfang 2012 auf gentechnikfreien Sojaschrot um. In den kommenden Jahren wird zudem der Anteil an europäischem Sojaschrot sukzessive erhöht – die Verwendung von Überseesoja soll bis zum Jahr 2017 komplett eingestellt und durch Soja aus Europa sowie durch alternative Eiweißquellen ersetzt werden.

Bislang konnten Verbraucher nur bei Ware aus biologischer Landwirtschaft und solcher, die das offizielle Siegel der ARGE Gentechnikfrei trägt („Gentechnik-frei erzeugt“ bzw. „Ohne Gentechnik hergestellt“), davon ausgehen, dass keine gentechnisch veränderten Stoffe enthalten sind. Ein wichtiger Schritt ist diese Vorgabe bei der Fütterung auch deshalb, da die großen Mengen an Sojaimporten zur verstärkten Abholzung von Regenwald in Ländern wie Brasilien und Argentinien führen, um Flächen für den Sojaanbau zu schaffen. Die Folgen für das Ökosystem Amazonas-Regenwald sind schwerwiegend: So werden beispielsweise ausreichend Regenfälle verhindert, und wo der globale Klimawandel die Austrocknung verschlimmert, kommt es zu extremen Dürren.



Markus Draxl, Wech-Geflügelbauer aus Untereberndorf, setzt auf nachhaltigere Hühnerhaltung. Fotos: REWE International AG

Maßnahmenpaket begleitet von Veterinärmedizinischer Universität

Hinsichtlich der Festlegung der Maßnahmen betont Tanja Dietrich-Hübner, Leiterin der Nachhaltigkeitsabteilung bei REWE International AG, die kooperative Zusammenarbeit aller Beteiligten: „Bei diesem Projekt haben alle Partner an einem Strang gezogen. Es war ein langwieriger Prozess, umso mehr freuen wir uns, unseren Kunden – neben Bio – nun eine hochwertige und nachhaltigere Alternative beim Kauf von Hühnerfleisch anbieten zu können.“ Begleitet wird das Maßnahmenpaket von Experten der Veterinärmedizinischen Universität. Dadurch soll eine kontinuierliche Ver-

besserung der Tierhaltung und des Tierwohls gewährleistet werden. Knut Niebuhr, Leiter der Arbeitsgruppe Geflügel am Institut für Tierhaltung und Tierschutz der Veterinärmedizinischen Universität Wien, erklärt die Vorgehensweise: „Gemeinsam mit der REWE International AG, den Partnerunternehmen, den Tierärzten und den Haltern sammeln wir relevante Daten, analysieren diese auf Basis unserer neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse, zeigen Optimierungspotenziale auf und machen Verbesserungsvorschläge, um so eine nachhaltige Verbesserung des Tierwohls zu erreichen.“

Gemeinsam mit unseren externen Projektpartnern und unseren Landwirten leisten wir wichtige Pionierarbeit hinsichtlich einer nachhaltigeren Hühnermast.

**Tanja Dietrich-Hübner
Leiterin der Nachhaltigkeitsabteilung bei REWE International AG**

Hohe Standards durch externe Kontrollstellen

Um die Einhaltung der Vorgaben bei den Partnerunternehmen Wech, Titz, Kostrhon und Reicher und deren Vertragsbetrieben sicherzustellen, werden regelmäßige Kontrollen durch staatlich anerkannte, externe Prüfungsstellen vor Ort durchgeführt. Dabei werden alle genannten Vorgaben überprüft.

„Damit wird ein weiterer zukunftsweisender Schritt für Qualität und ein nachhaltigeres Tierwohl gesetzt, weshalb wir den Start des Projektes, das in kooperativer Zusammenarbeit mit REWE International AG aus der Taufe gehoben wurde, begrüßen“, unterstreicht Wech-Geschäftsführer Karl Feichtinger. Auch

für Tanja Dietrich-Hübner ist die Implementierung von noch höheren Tierschutzstandards bei der Hühnerzucht ein bedeutender Schritt in Sachen Qualitätssicherung: „Die von uns gesetzten Schritte sind besser für die Tiere und besser für die Umwelt. Gemeinsam mit unseren externen Projektpartnern und unseren Landwirten leisten wir wichtige Pionierarbeit. Ob das ein Erfolg wird, hängt schlussendlich von den Konsumenten ab. Mit der Entscheidung zum Kauf des Hühnerfleisches von ‚Hofstädter‘ und ‚mit Leib und Seele‘ unterstützen sie eine nachhaltigere Zukunft der Hühnermast.“



Stroh wird als Beschäftigungsmaterial und Sitzgelegenheit von den Tieren genutzt.