



PRESSEMITTEILUNG

4. Dezember 2025

Südtiroler Geflügel erhält das Qualitätszeichen Südtirol – Strenge Standards für Tierwohl und Herkunft

**Mit der Aufnahme von Geflügelfleisch in die
Produktkategorie Fleisch mit Qualitätszeichen Südtirol setzt
Südtirol neue Maßstäbe für die regionale Fleischproduktion.**

Seit Juli 2025 dürfen Masthühner, Puten, Gänse, Enten und Wachteln das Gütesiegel „Qualität Südtirol“ tragen. Neue, strenge Vorgaben garantieren regionale Herkunft, artgerechte Haltung, gentechnikfreie Fütterung und höchste Transparenz vom Hof bis zur Schlachtung.

Das Qualitätszeichen Südtirol feiert 2025 sein 20-jähriges Bestehen und wächst um eine weitere Produktkategorie: Geflügelfleisch. Zum ersten Mal wurden umfassende, strenge Qualitätsanforderungen für die Produktion von Masthühnern, Puten, Gänse, Enten und Wachteln in Südtirol definiert. Ziel ist es, Konsument:innen sowie Gastronomiebetrieben hochwertiges Geflügelfleisch mit garantierter Südtiroler Herkunft und hohen Tierwohlstandards anzubieten.

STRENGE VORGABEN FÜR HALTUNG UND HERKUNFT

Damit Geflügelfleisch das Qualitätszeichen tragen darf, müssen alle Tiere in Südtirol gemästet und geschlachtet werden. Die Haltung erfolgt unter klar definierten Bedingungen: artgerechte Stallausstattung, viel natürliches Tageslicht, verpflichtender Auslauf, Vorgaben zur maximalen Tierdichte sowie Mindestverweildauer im Betrieb. Erstmals werden auch Mindestflächen für den Auslauf festgelegt, um dem natürlichen Bewegungsdrang der Tiere gerecht zu werden. Die Einstreu muss trocken sein und regelmäßig ausgetauscht werden.

Zudem gilt ein ausdrückliches Verbot für die vorbeugende Gabe von Antibiotika, hormonelle Behandlungen oder leistungssteigernde Substanzen. Werden verschiedene Geflügelarten in einem Betrieb gehalten, müssen sie strikt räumlich getrennt werden – ein weiterer Beitrag zur Tiergesundheit und zur Lebensmittelsicherheit.

„Die neuen Richtlinien für Geflügel mit dem Qualitätszeichen Südtirol bestätigen genau den Weg, den wir Produzenten schon seit Jahren gehen: artgerechte Haltung, viel Platz, Auslauf und volle Transparenz. Für uns ist es wichtig, dass die Konsumentinnen und Konsumenten wissen, dass Geflügel aus Südtirol unter

IDM Südtirol / Alto Adige
Pfarplatz 11
Piazza della Parrocchia, 11
I-39100 Bozen / Bolzano
T 0471 094 000
www.idm-suedtirol.com



strengsten Tierwohlstandards heranwächst – und dass Qualität bei uns nicht nur ein Versprechen ist, sondern täglich gelebte Praxis“, sagt Josef Kerschbaumer, Geflügelproduzent vom Übersthof in Feldthurns.

„Das Qualitätszeichen Südtirol steht für geprüfte Qualität und garantierte Herkunft. Für uns ist es ein wichtiger Schritt, um Geflügelfleisch aus Südtirol besser zu vermarkten und neue Absatzkanäle zu erschließen“, ergänzt David Frank, Koordinator Qualitätszeichen Südtirol bei IDM Südtirol.

Daniel Gasser, Obmann des Südtiroler Bauernbundes, zeigt sich von der Auszeichnung des Geflügels mit dem Gütesiegel „Qualität Südtirol“ erfreut: „Mit der Produktion von zertifiziertem Geflügel stärken wir die regionale Landwirtschaft und zeigen, dass Südtirol in der Lage ist, hochwertige Lebensmittel entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu produzieren. Kurze Wege, klare Vorgaben und nachvollziehbare Herkunft – das ist es, was die Menschen heute erwarten. Unsere Bauern übernehmen Verantwortung – für Tierwohl, für Qualität und für eine nachhaltige Landwirtschaft, die regional verwurzelt und zukunftsorientiert ist.“

GENTECHNIKFREIE FÜTTERUNG UND KLARE VORTEILE FÜR KONSUMENT:INNEN

Die Tiere erhalten ausschließlich gentechnikfreies Futter. Zusätzlich wird die freie Körnergabe in der Einstreu vorgeschrieben. Neu ist auch die verpflichtende Bereitstellung von Grit, das sind kleine Steinchen oder Mineralien, die für Verdauung, Stoffwechsel und Knochenbildung essenziell sind.

Geflügelfleisch mit Qualitätszeichen Südtirol gilt als mager, eiweißreich und leicht bekömmlich. Es passt ideal zu einer modernen, bewussten Ernährung und bietet klare Vorteile für Gastronomiebetriebe: eine verlässliche Premiumqualität, transparente Herkunft und eine nachhaltige, gut kommunizierbare Wertschöpfungskette.

„Wir möchten höchste Qualität und nachhaltiges Wirtschaften garantieren, deshalb setzen wir auf biologische Bewirtschaftung und artgerechte Weidehaltung“, sagt Hubert Rienzner vom Hintersteurerhof in Aicha in der Gemeinde Natz-Schabs.

Klaus Kofler, Obmann der Südtiroler Metzgerinnung im LVH, resümiert: „Für die Südtiroler Metzgereien ist das Qualitätszeichen ein enormer Gewinn. Wir können unseren Kundinnen und Kunden nun Geflügelfleisch anbieten, das nicht nur geschmacklich überzeugt, sondern auch höchsten Tierwohl- und Herkunftsstandards entspricht. Diese Verlässlichkeit macht den Unterschied.“

Sternekoch Herbert Hintner pflichtet bei: „Für uns in der Spitzengastronomie ist Herkunft kein Trend, sondern ein Qualitätskriterium. Geflügel mit dem Qualitätszeichen Südtirol gibt uns Köchen die Sicherheit, mit einem Produkt zu arbeiten, das nicht nur regional und transparent ist, sondern auch handwerklich und geschmacklich überzeugt. Es passt perfekt zu einer Küche, die ehrlich, pur und verwurzelt ist – und genau das erwarten unsere Gäste heute.“



Derzeit ist Geflügel mit Qualitätszeichen Südtirol in vier Metzgereien erhältlich: Meatery (Olang), Genuss Gruber (Prad am Stilfser Joch), Metzgerei Zelger (Auer) und Dorfmetzgerei Holzner (Lana). Der Obersthof in Feldthurns, der Hintersteurerhof in Aicha (Natz-Schabs) und der Noaf Hof in Vöran sind die ersten bäuerlichen Betriebe, die das Gütesiegel führen.

Das Geflügel-Projekt ist ein Beispiel für erfolgreiche institutionenübergreifende Zusammenarbeit. Die Arbeitsgruppe GIG (Geflügelinteressengemeinschaft), bestehend aus IDM Südtirol, Südtiroler Bauernbund, Beratungsring Berglandwirtschaft BRING und der Universität Bozen, arbeitet seit einiger Zeit daran, den Geflügelsektor in Südtirol nachhaltig aufzubauen.

QUALITÄT DURCH HÖCHSTE STANDARDS

Das Qualitätszeichen Südtirol garantiert Ursprung und Güte der damit gekennzeichneten Produkte. Es dient Konsument:innen, Handel und Gastronomie als verlässliche Orientierung für regionale Lebensmittel, die unter Einhaltung höchster Tierwohl- und Qualitätsstandards hergestellt werden. Im Jubiläumsjahr 2025 umfasst das Gütesiegel eine breite Palette an regionalen Produkten – darunter erstmals auch Geflügel.

Pressekontakt

Paul Zandanel

T +39 0471 094 104

paul.zandanel@idm-suedtirol.com

www.qualitaetsuedtirol.com