

Leiden für den Gaumenschmaus

Die Produktionsformen zahlreicher vermeintlicher Delikatessen wie etwa Fettleberpastete oder Kaviar sind nach dem Massstab der Schweizer Tierschutzgesetzgebung als klare Tierquälereien zu qualifizieren. Dennoch boomt der Import entsprechender Erzeugnisse in die Schweiz.



Aus Tierschutzsicht ist die Herstellung vieler sogenannter «Feinschmeckerprodukte» tierischer Herkunft höchst problematisch. Zu den beliebtesten dieser fragwürdigen «Delikatessen» zählen in der Schweiz Fettleberpastete («pâte de foie gras»), Froschschenkel, Hummer und Kaviar. Die Liste liesse sich allerdings fast beliebig verlängern.

Bei der Herstellung der von vielen Gourmets geschätzten Fettleberpastete beziehungsweise Stopfleber wird den betroffenen Gänsen und Enten während zwei bis drei Wochen mehrmals täglich ein Metallrohr in den Schlund gestossen und ihnen so bis zu einem halben Kilogramm Maisbrei in den Magen gepresst. Durch das Stopfen wachsen die Lebern der Gänse und Enten auf etwa das Zehnfache des Normalgewichts an. Neben schweren Verletzungen am Schnabel und in der Speiseröhre verursacht die Zwangsernährung zudem eine Reihe von Funktionsstörungen. Viele Tiere sterben an Bauchfellentzündungen, infizierten Wunden, Leberzirrhosen oder Herzleiden. Hinzu kommt, dass die Tiere meist in engen Käfigen gehalten werden und sich kaum bewegen können.

Pro Jahr werden weltweit schätzungsweise 38 Millionen Gänse und Enten so gemästet. Das Schweizer Tierschutzrecht verbietet das Stopfen von Gänsen und Enten ausdrücklich als Tierquälerei. Trotzdem werden jährlich rund 300 Tonnen Stopfleber – grösstenteils aus Frankreich, Ungarn, Belgien und Bulgarien – in die Schweiz importiert.

Störbestände sind stark gefährdet

Kaviar ist der unbefruchtete Laich des Störs. Er gilt als besonders exquisite Delikatesse. Der Preis für ein Kilogramm Beluga-Kaviar liegt teilweise bei über 10'000 Franken. Aufgrund der grossen Nachfrage nach Kaviar sind die Störbestände stark gefährdet. Mittlerweile stehen daher sämtliche Störarten unter Artenschutz. Raubfischerei und illegaler Kaviar-Handel stellen jedoch ein grosses Problem dar. Experten befürchten, dass der Beluga-Stör bald ausgestorben sein wird.

Neben den Argumenten des Umwelt- und Artenschutzes sprechen auch tierschützerische Erwägungen gegen Produktion und Konsum von Kaviar: Den Störweibchen wird in der Regel bei lebendigem Leib – und meist ohne fachgerechte vorgängige Betäubung – der Bauch aufgeschlitzt, um die Eier zu entnehmen. Mittlerweile werden Störe auch in der Schweiz für die Kaviarproduktion gezüchtet. Bei Schweizer Störzuchten werden die Weibchen zwar vor der Ei-Entnahme getötet. Es ist und bleibt aber äusserst fraglich, ob eine artgerechte Gefangenschaftshaltung von Wanderfischen wie dem Stör überhaupt möglich ist.

Stiftung für das Tier im Recht (TIR) – Rat von den Experten:

Haben Sie Fragen rund um das Tier im Recht? Kontaktieren Sie uns unter info@tierimrecht.org oder unter der Telefonnummer 043 443 06 43. Weitere Informationen finden Sie unter www.tierimrecht.org.

Importverbot wäre wünschenswert

Auch wenn die Herstellung solcher fragwürdiger «Delikatessen» hierzulande in vielen Fällen ausdrücklich verboten ist, werden entsprechende Erzeugnisse nach wie vor in die Schweiz importiert und zum Kauf angeboten. Eine solche Doppelmoral ist fragwürdig. Aus Tierschutzsicht ist ein Importverbot für solche Produkte zwingend geboten. Denn nur mit einem Einfuhrverbot kann sichergestellt werden, dass ausländische Herstellungsformen, die in der Schweiz als Tierquälerei bestraft würden und bei einem Grossteil der Schweizer Bevölkerung aus ethischen Gründen auf Ablehnung stossen, nicht durch eine inländische Nachfrage gefördert werden. Zudem ist an das Kaufverhalten der Konsumenten zu appellieren. Alternativen zu fragwürdigen tierlichen Delikatessen gäbe es nämlich viele.



Christine Künzli, MLaw, stv. Geschäftsleiterin und Rechtsanwältin Stiftung für das Tier im Recht (TIR)