



Leiden für den Gaumenschmaus

Was schön dekoriert auf den Teller kommt, hat leider nicht selten eine unappetitliche Vorgeschichte. Für die Tiere, die zur Herstellung vermeintlicher Delikatessen wie etwa Fettleberpastete, Froschschenkel oder Hummer verwendet werden, ist die Produktion der entsprechenden Erzeugnisse oft mit erheblichen Leiden verbunden.

Viele der üblichen Herstellungs- und Zubereitungsmethoden sind nach Massstab der Schweizer Tierschutzgesetzgebung als klare Tierquälereien zu qualifizieren. Doch der Import solcher Qualprodukte in die Schweiz boomt. Aus Tierschutzsicht ist die Herstellung vieler sogenannter «Feinschmeckerprodukte» tierischer Herkunft höchst problematisch. Zu den beliebtesten dieser fragwürdigen «Delikatessen» zählen in der Schweiz Fettleberpastete «pâté de foie gras», Froschschenkel, Hummer und Kaviar. Die Liste liesse sich allerdings fast beliebig verlängern.

Foie gras

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 Bauchfellentzündung, infizierten Wunden, Leberzirrhose oder Herzleiden. Hinzu kommt, dass sie 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.

Hummer

Gemäss Angaben der Vereinigung der Schweizer Kantonstierärztinnen und -ärzte (VSKT) stammen 80 bis 90 Prozent der Hummer, die in der Schweiz verkauft werden, aus Nordamerika. Die Hauptfangzeit des nordamerikanischen Hummers dauert von Mai bis Juli. Um dennoch das ganze Jahr über ein gleichbleibendes Angebot an Hummern bereitstellen zu können, werden die Tiere gehältert. Das bedeutet, dass sie nach dem Fang monatelang zu Tausenden und mit zusammengebundenen Scheren und ohne Nahrung auf engstem Raum ohne Bewegungs- und Rückzugsmöglichkeiten gehalten werden. Für die territorial als Einzelgänger veranlag-



ten Tiere bedeutet dies einen enormen Stress, was sich nicht zuletzt darin zeigt, dass etwa 20 Prozent in dieser Zeit sterben. Danach werden die Hummer vielfach lebend in engen Styroporkisten – stehend, ähnlich wie Weinflaschen – in die Schweiz transportiert, was für sie wiederum mit erheblichen Belastungen verbunden ist und nicht selten zu Verletzungen, vor allem an den empfindlichen Fühlern, führt.

Hummer sind aufgrund ihres hoch entwickelten Nervensystems zweifelsohne leidensfähige Lebewesen. Aufgrund neuester wissenschaftlicher Erkenntnisse ist davon auszugehen, dass sie in der Lage sind, Schmerzen zu empfinden. Zudem gelten Hummer als äusserst temperaturempfindlich. Dennoch werden die Tiere häufig lebend und ohne Betäubung in kochendes Wasser gesetzt. Entgegen einer weit verbreiteten Ansicht treten Bewusstlosigkeit und Tod dabei nicht unmittelbar ein, sondern erst nach einem Todeskampf, der bis zu mehreren Minuten dauern kann. Obwohl diese Praktik als Tierquälerei im rechtlichen Sinne qualifiziert werden muss, wird sie auch in der Schweiz nach wie vor toleriert.

Froschschenkel

2006 wurden rund 150 Tonnen Froschschenkel vorwiegend aus Indonesien in die Schweiz importiert, was je nach individuellem Gewicht bis zu 7,5 Millionen Tieren entspricht. Aktuellere Zahlen sind nicht verfügbar, da Froschschenkel von der Eidgenössischen Zollverwaltung seit 2007 nicht mehr separat erfasst werden. Den Tieren werden die Beine oftmals bei lebendigem Leib abgeschnitten. Gemäss Angaben des Bundesrats aus dem Jahr 2010 werden zudem jedes Jahr etwa 450 000 Frösche – hauptsächlich aus der Türkei – lebend in die Schweiz eingeführt und hier geschlachtet. Bei der Schlachtung werden die Tiere lediglich abgekühlt und anschliessend enthauptet, bevor die Hinterbeine entfernt werden. Wissenschaftlich ist jedoch umstritten, ob durch das Abkühlen die Empfindungsfähigkeit der Tiere auch wirklich ausgeschaltet wird.

Importverbot wäre wünschenswert

Auch wenn die Herstellung solcher fragwürdiger «Delikatessen» hierzu-

lande 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.

*Christine Künzli
MLaw, Stv. Geschäftsleiterin*

Kennen Sie bereits die «Motion 15.3832»? Diese setzt sich für ein Importverbot von tierquälerisch erzeugten Produkten ein. Mehr darüber erfahren Sie auf Seite 48.



ZUR AUTORIN

Tier im Recht

Christine Künzli arbeitet bei der Stiftung für das Tier im Recht (TIR). Mehr über die wichtigen Aufgaben dieser Stiftung erfahren Sie unter:

www.tierimrecht.org