

03.05.2001 - 11:06 Uhr

Straussenfleisch unter BSE-Verdacht

Zürich (ots) -

In BSE-Zeiten boomt der Markt für Straussenfleisch. Viele Konsumentinnen und Konsumenten wähen sich bei Steak vom Strauss auf der sicheren Seite. Doch die Laufvögel aus Afrika können in Gefangenschaft eine BSE-ähnliche Krankheit entwickeln, wie die Wochenzeitung DIE ZEIT in ihrer heute erschienenen Ausgabe berichtet. "Diese neue BSE-Schreckensmeldung könnte der tierquälerischen Straussenhaltung in Europa endlich den Garaus machen", hofft Rita Dubois, Geschäftsführerin der Schweizerischen Gesellschaft für Tierschutz/ProTier (SGT/ProTier).

Deutsche Zoostrausse, die unter anderem mit Tiermehl gefüttert worden waren, zeigten Ende der achtziger Jahre Symptome des Rinderwahns - sie torkelten, fielen hin und pickten beim Fressen daneben. Bei der Untersuchung stiessen Experten der Tierärztlichen Hochschule Hannover im Hirn der Tiere auf die gleichen Löcher wie bei BSE-infizierten Rindern.

Endgültige Gewissheit kann jedoch nur ein biochemischer Test erbringen. Das britische Landwirtschaftsministerium nimmt die Gefahr einer Übertragung der Krankheit auf Vögel ernst und hat entsprechende Untersuchungen anberaunt.

"Viele deutsche Straussenhalter mästeten ihre Vögel bis zum Verbot Ende vergangenen Jahres offenbar kräftig mit Tiermehl", so Rita Dubois. In der Schweiz ist die Fütterung mit Tiermehl für alle Nichtwiederkäuer erst seit dem 1. Januar 2001 verboten. Die Branchenfibel Straussenhaltung empfiehlt schon bei der Kükenaufzucht Tierkörper- und Knochenmehlzugaben bis zu 18 Prozent am Gesamtfutter - viermal mehr als früher bei Rindern üblich. Während das BSE-Risiko noch kontrovers diskutiert wird, ist die Behauptung von Straussenzüchtern, das Fleisch ihrer Tiere sei "das gesündeste überhaupt - eiweissreich, dabei fett- und cholesterinarm", inzwischen widerlegt. Die Bundesanstalt für Fleischforschung in Kulmbach hat bei Analysen von tiefgefrorenem Straussenfleisch aus Südafrika die gleichen Eiweiss- und Cholesteringehalte gemessen wie bei magerem Rind- oder Schweinefleisch. Hühnerbrust hat sogar noch ein Viertel weniger Cholesterin.

"Die Haltung von Straussen zur Nahrungsproduktion sollte endlich europaweit verboten werden", fordert Rita Dubois. "Diese grösste Vogelart der Erde kann in unseren Breitengraden nicht artgerecht gehalten werden. Die Tiere sind extrem stressanfällig. Grosse Probleme bereitet auch das Einfangen der bis zu 2,50 Meter grossen und an die 150 Kilo schweren Riesenvögel".

Kontakt:

Pressestelle SGT/ProTier
Alfred-Escher-Str. 76
8002 Zürich
Tel. +41 1 201 05 05
Fax +41 1 201 26 23
E-mail: info@protier.ch
Internet: www.protier.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100001072/100007018> abgerufen werden.