

26.11.2003 - 09:52 Uhr

SGT/ProTier: Weihnachtliche Delikatessen - mit Tierleid teuer bezahlt

Zürich (ots) -

Die Schweizerische Gesellschaft für Tierschutz (SGT/ProTier) appelliert an alle Restaurants und Konsumenten, zu Weihnachten und zum Jahreswechsel auf tierquälerische Delikatessen zu verzichten. "Für Hummer, Kaviar, Gänsebraten oder Gänse- und Entenleberpastete mussten unzählige Tiere auf äusserst grausame Weise leiden und sterben", erklärt Rita Dubois, Geschäftsführerin der SGT/ProTier.

Besonders die so genannten "Stopflebern" sind ein extrem grausames Produkt menschlicher Genussucht: Sie werden aus der krankhaft vergrösserten Leber zwangsgestopfter Enten und Gänse hergestellt. Die Vögel vegetieren in winzigen Einzelkäfigen in denen sie sich kaum bewegen können. Während rund 3 Wochen führt man ihnen mehrmals täglich ein ca. 50cm langes Metallrohr durch den Hals bis in den Magen ein und presst mit einer Druckluftpumpe bis zu einem Kilo Mais und Fett hinein - das entspricht bei einem Menschen einer Menge von etwa 16 Kilogramm Spaghetti. Bei dieser Prozedur kommt es häufig zu schweren Verletzungen der Speiseröhre und zum Bersten des Magens.

Die krankhaften Lebern wiegen mit über 1kg bis zu 10mal soviel wie gesunde Organe. Auf einen Menschen umgerechnet, entspricht dies einem Lebergewicht von 20kg. Viele Vögel sterben bereits vor dem Schlachttag qualvoll an Herz- und Nierenversagen, an Lebererkrankungen oder Blutungen. Mehr als 20 Millionen Enten und 5 Millionen Gänse sterben jährlich für die Produktion von 20'000 Tonnen Stopfleber. Zwar ist die Herstellung in der Schweiz, Deutschland, England, Dänemark, Schweden oder Finnland verboten, doch gehört die Schweiz zu den Hauptkonsumenten dieser tierquälerischen "Delikatesse".

Auch die beliebten von ausländischen Mastfabriken aus Ungarn, Bulgarien, Polen oder Israel importierten Gänse und Enten, fristen vor ihrem Ende als Festtagsschmaus ein Leben unter zumeist katastrophalen Haltungsbedingungen.

Hummer werden bis zu sechs Monate dicht gedrängt mit zusammengebundenen Scheren in Kühlhäusern gelagert, bevor sie nach Europa verschifft werden und dort einen langsamen Tod erleiden, wenn man sie zur Zubereitung lebendig in kochendes Wasser wirft. Das Sterben kann bis zu 4 Minuten dauern.

"Es ist unmoralisch, ausgerechnet in der besinnlichen Weihnachtszeit Produkte zu verkaufen oder zu verzehren, die unter unsagbaren Leiden und Qualen hergestellt wurden", meint Rita Dubois. Die SGT/ProTier empfiehlt deshalb allen Konsumentinnen und Konsumenten durch bewusstes Einkaufen dazu beizutragen, Tieren unnötiges Leid zu ersparen und für das Weihnachtsmenü auf derartigen "Gourmet-Food" zu verzichten.

Kontakt:

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: <http://www.protier.ch>

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100001072/100469354> abgerufen werden.