



12.11.2007 - 09:48 Uhr

## VIER PFOTEN: Fleisch von Stopfgeflügel landet in Schweizer Supermärkten - Verbrauchertäuschung auf Kosten der Tiere und Konsumenten

Zürich (ots) -

Ab November füllen Enten und Gänse wieder die Kühltruhen der Supermärkte. Was der Verbraucher nicht weiss: Ein grosser Teil dieser Tiere stammt aus grausamer Stopfleberproduktion. VIER PFOTEN liegt aktuelles Film- und Bildmaterial vor, das die massiven Verstösse beim Tierschutz in ungarischen und bulgarischen Entenmastbetrieben belegt.

Neben der Fettleber ist das Fleisch der gequälten Tiere ein wichtiges Standbein der gesamten Stopfleberindustrie. Das minderwertige, verfettete Fleisch von Enten und Gänsen wird auch an Supermärkte und Restaurants in der Schweiz geliefert.

Eine Umfrage von VIER PFOTEN bei den Detaillisten hat ergeben, dass Marinello nach wie vor Stopfleber verkauft, Migros bietet sie in einzelnen Regionen an und Denner saisonal. Bei Enten- und Gänsefleisch dieser Vertriebsketten muss damit gerechnet werden, dass es sich um Fleisch aus der Stopfleber-Produktion handelt. "Maigret de Canard" kann so ein Produkt zum Beispiel heissen, ohne dass es als Fleisch aus Stopfmast deklariert wäre.

Keine Deklaration von Fleisch aus der Stopfleber-Produktion Während der Kunde wählen kann, ob er mit dem Kauf von Stopfleberprodukten Tierquälerei unterstützen oder darauf verzichten möchte, ist es ihm bei der Wahl des Fleisches indessen nicht möglich, zwischen konventionell gemästeten Produkten und Fleisch von kranken Tieren aus der Stopfmastindustrie zu unterscheiden. Eine entsprechende Deklaration existiert nirgends. Nur ein Code auf dem Etikett zeigt, aus welchem Land und Betrieb das Fleisch stammt. Mit einer von VIER PFOTEN erstellten Liste kann der Verbraucher künftig auf den ersten Blick erkennen, ob die Ente aus ungarischer oder französischer Stopfmast stammt. Die Liste kann unter [www.vier-pfoten.ch](http://www.vier-pfoten.ch) heruntergeladen werden. In der Schweiz ist die Stopfmast verboten. Das Geschäft blüht dennoch - über den Handel vor allem mit Ungarn, das nach Frankreich zweitgrösster Produzent von Stopfleber ist.

Tierleid für deine Delikatesse

Das Stopfen von Gänsen und Enten ist eine der grausamsten Methoden, um eine scheinbare Delikatesse - Foie Gras (französisch für "fette Leber") - herzustellen. Den Tieren wird täglich zwei bis drei Mal ein 40 cm langes Rohr durch den Schlund direkt in den Magen eingeführt. Zwangsmästung, bewusst herbeigeführte Erkrankung der inneren Organe und Käfighaltung stellen den Alltag von Stopfenten und Stopfgänsen dar. Am Ende der Mastzeit ist ihre Leber so gross, dass sie kaum atmen oder sich bewegen können.

VIER PFOTEN rät, ganz auf Enten- und Gänsefleisch aus Frankreich, Ungarn und Belgien zu verzichten. Wie wäre es, im Sinne eines besinnlichen und tierleidfreundlichen Weihnachtsfestes dieses Jahr ein kreatives, originelles und geschmackvolles vegetarisches Menü auf den Tisch zu zaubern?

Achtung Redaktionen: VIER PFOTEN bietet aktuelles TV- und Bildmaterial aus ungarischer und bulgarischer Stopfmast an.

Kontakt:

Katharina Beriger  
VIER PFOTEN  
Enzianweg 4  
8048 Zürich  
Tel.: +41/43/311'80'94  
Mobile: +41/76/440'77'44  
E-Mail: [katharina.beriger@vier-pfoten.ch](mailto:katharina.beriger@vier-pfoten.ch)

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100004691/100548938> abgerufen werden.