

16.12.2009 - 08:00 Uhr

Weihnachtliche 'Delikatessen' - mit Tierleid teuer bezahlt

Zürich (ots) -

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

Stopflebern, beschönigt umschrieben als Foie gras, sind ein grausames Produkt menschlicher Genussucht: Es sind krankhaft vergrösserte Organe zwangsgestopfter Enten und Gänse. 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 etwa der Menge von 16 Kilogramm Spaghetti. Bei dieser Prozedur kommt es häufig zu schweren Verletzungen der Speiseröhre und zum Platzen des Magens - mit nicht selten tödlichen Folgen.

Die kranken Lebern wiegen mit über 1kg bis zu 10mal soviel wie gesunde Organe. Auf einen Menschen umgerechnet, entspricht dies einem Lebergewicht von 20kg. Viele der Vögel sterben bereits vor dem Schlachttag qualvoll an Herz- oder Nierenversagen, an Lebererkrankungen oder inneren Blutungen, verursacht durch die erwähnten Verletzungen beim Stopfen. Mehr als 20 Millionen Enten und 5 Millionen Gänse müssen jährlich für die Produktion von 20.000 Tonnen Stopfleber ihr Leben lassen. Zwar ist die Herstellung in der Schweiz, Deutschland, England, Dänemark, Schweden oder Finnland verboten, doch gehört die Schweiz zu den Hauptkonsumenten dieser tierquälerischen "Delikatesse". Importiert wird hauptsächlich aus Ungarn und Frankreich.

Hummer, eine weitere "Delikatesse", werden bis zu sechs Monate dicht gedrängt mit zusammengebundenen Scheren in Kühlhäusern gelagert, bevor sie nach Europa verschifft werden. Die hochsensiblen Tiere erleiden dort, zur Zubereitung lebend ins kochende Wasser geworfen, einen langsamen Tod. Das qualvolle Sterben kann bis zu 4 Minuten dauern.

"Es ist unmoralisch, ausgerechnet in der besinnlichen Weihnachtszeit, Produkte zu verkaufen oder zu essen, die unter unsagbaren Leiden und Qualen hergestellt wurden", betont Nathalie 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:

Pressestelle SGT/ProTier
Nathalie Dubois
Alfred Escher-Str. 76
8002 Zürich
Tel.: +41/44/201'05'05
Fax: +41/44/201'26'23
E-Mail: tierschutz@protier.ch
Internet: www.protier.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100001072/100595523> abgerufen werden.