

## FRAGWÜRDIGE LUXUSPRODUKTE

### TIERQUÄLERISCH ERZEUGTE DELIKATESSEN

Auch die von vielen Feinschmeckern als «Delikatesse» geschätzte Fettleberpastete («pâté de foie gras») ist mit erheblichem Tierleid verbunden. Den betroffenen Gänsen und vor allem Enten wird **mehrmals täglich ein Metallrohr in den Schlund gestossen**, wodurch man ihnen jeweils bis zu einem halben Kilogramm Maisbrei in den Magen einpresst. Für **einen Menschen würde dies vergleichsweise bedeuten, täglich bis zu zwanzig Kilogramm Teigwaren verschlingen zu müssen.**



Beim Gänsestopfen wird den Tieren ein Metallrohr in den Schlund gestossen.

Aus tierschützerischer Sicht ebenfalls höchst problematisch sind die üblichen Herstellungsmethoden weiterer exklusiver Erzeugnisse wie **etwa Kaviar, Froschschenkel oder helles Kalbfleisch.** Dies sind jedoch nur einige Beispiele; die Liste solcher auf tierquälerische Weise gewonnenen «Feinschmeckerprodukte» ist fast beliebig verlängerbar.

Obwohl ihre **Herstellung hierzulande verboten** ist, werden entsprechende Erzeugnisse nach wie vor **in die Schweiz importiert und zum Verzehr angeboten.** Damit Produktionsformen im Ausland, die nach schweizerischem Recht klare Tierquälereien darstellen, nicht durch eine inländische Nachfrage gefördert werden, **ist tierfreundlichen Verbrauchern von solchen «Delikatessen» jedoch generell abzuraten.**

#### RATGEBER TIER IM RECHT TRANSPARENT



Alles, was Heimtierhaltende wissen müssen

Mehr Informationen zu diesem und vielen weiteren Tierschutzthemen finden Sie im 600-seitigen **Praxisratgeber «Tier im Recht transparent».** Das Werk ist im Schulthess Verlag erschienen und im Buchhandel oder direkt bei der Stiftung für das Tier im Recht (TIR) für 49 Franken erhältlich.

## LEIDEN FÜR DEN GAUMENSCHMAUS



## EDITORIAL



Liebe Leserin, lieber Leser

**Vermeintliche Delikatessen wie Hummer, Fettleberpastete, Kaviar oder helles Kalbfleisch** erfreuen sich insbesondere in gehobenen Gastronomiebetrieben nach wie vor grosser Beliebtheit. Für die verwendeten Tiere ist die Herstellung dieser Produkte aber oftmals **mit grossem Leid verbunden**.

Viele der üblichen Zubereitungsmethoden dieser «Feinschmeckergerichte» sind **mit der Schweizer Tierschutzgesetzgebung nicht vereinbar**. Dennoch werden gewisse Herstellungsformen **nach wie vor auch hierzulande praktiziert**, ohne dass dies rechtliche Folgen hätte. Zudem werden viele solcher **«Delikatessen» in die Schweiz importiert**.



Störweibchen wird zur Kaviargewinnung bei lebendigem Leib der Bauch aufgeschnitten.

Vielfach fehlt das Bewusstsein dafür, dass entsprechende Produkte auf tierquälereische Weise hergestellt werden. Die Stiftung für das Tier im Recht (TIR) ist daher bemüht, die **Öffentlichkeit über die tierschutzwidrigen Praktiken zu informieren und so zu einer Sensibilisierung beizutragen**.

Welche Leiden die betroffenen Tiere auf ihrem Weg auf die Teller teurer Restaurants zugemutet werden **und wieso man den Verzehr solcher «Delikatessen» grundsätzlich überdenken sollte**, lesen Sie auf den folgenden Seiten. Ich wünsche Ihnen eine aufschlussreiche Lektüre!

Gieri Bolliger, Geschäftsleiter TIR

## IMPRESSUM

Herausgeberin: Stiftung für das Tier im Recht  
Postfach 2371, 8033 Zürich  
Tel. 043 443 06 43, Fax 043 443 06 46  
info@tierimrecht.org, www.tierimrecht.org

**Spendenkonto PC 87-700700-7**

Auflage: 25'000 Ex., erscheint viermal jährlich;  
Jahresabo Fr. 5.– im Gönnerbeitrag inbegriffen.

Verantwortung und Text:  
Stiftung für das Tier im Recht  
Grafik: amoliaGRAFIK

## HUMMER

## TIERQUÄLEREI BEI DER ZUBEREITUNG VON HUMMERN

Hummer verfügen – wie andere Krustentiere auch – über ein hochentwickeltes Nervensystem. Ihre Meidereaktionen auf unangenehme oder schädliche Reize **lassen darauf schliessen, dass sie Schmerzen empfinden. Unbestritten ist zudem ihre Leidensfähigkeit**. Dennoch werden die als Delikatesse geltenden Tiere, die in freier Wildbahn bis zu 100 Jahre alt werden können, noch immer **sehr häufig lebend und ohne Betäubung in kochendes Wasser eingesetzt**. Entgegen einer offenbar weit verbreiteten Ansicht treten die Bewusstlosigkeit und der Tod dabei nicht unmittelbar ein, sondern erst nach einem **Todeskampf, der bis zu mehreren Minuten dauern kann**.

nomieszene wie für die zuständigen Behörden und letztlich auch die Verbraucher. Wer nicht auf den Konsum von Hummer verzichten möchte, sollte sich deshalb im Restaurant **zumindest darüber informieren, wie die Tiere getötet werden, um nicht ausgewiesene Tierquälereien zu unterstützen**.



Hummer bekommen erst im heissen Wasser eine rote Färbung.

Zweifelsohne ist das Eintauchen in kochendes Wasser für die Tiere mit enormem Stress und schweren Leiden verbunden. Es handelt sich somit um eine **qualvolle Tötung, also um eine Tierquälerei im Sinne des Tierschutzgesetzes**.

Von entscheidender Bedeutung für die Überwindung dieser tierquälereischen Praxis ist, dass das allgemeine **Bewusstsein sowohl für die Schmerz- und Leidensfähigkeit von Hummern als auch für die Rechtswidrigkeit der betäubungslosen Tötung weiter geschärft wird**. Dies gilt gleichermassen für die Gastro-

Allerdings ist die betäubungslose Tötung aus tierschützerischer Sicht nicht das einzige Problem im Umgang mit Hummern. Auch die **gängigen Transport- und Lagerungsmethoden sind für die Tiere mit grossen Belastungen verbunden**. So werden die Einzelgänger nach dem Fang in der Regel monatelang zu Tausenden und mit zusammengebundenen Scheren auf engstem Raum gehalten. Angesichts der enormen Leiden, die den Tieren insgesamt zugefügt werden, **stellt sich dem verantwortungsvollen Konsumenten die Frage nach einem vollständigen Verzicht auf Hummerfleisch**.