

## Produzieren verboten – Essen erlaubt



In Deutschland ist die Stopfleberproduktion verboten, da die durch das Stopfen verursachte Tierquälerei nicht mit dem deutschen Tierschutzgesetz vereinbar ist.

Dieses Verbot gilt nicht für die Einfuhr. Die Menge der Importe von Stopfleber nach Deutschland stieg von 68 Tonnen im Jahr 2000 auf 135 Tonnen im Jahr 2007.

## Nach der Mast der Tod

Nach der Zwangsmast wartet der Tod. Die Tiere werden aus den Käfigen in Transportboxen gestopft und abtransportiert. Hier im Schlachthof geht es den Enten buchstäblich an den Kragen. In dieser Vorrichtung sollen sie betäubt werden, anschließend wird ihnen die Kehle durchgeschnitten, zum Ausbluten. Doch oft reicht die Betäubung nicht und die Tiere verbluten bei vollem Bewusstsein. Ein grausamer Tod, Ende eines grausamen Lebens.

Tierquälerei im Namen des Luxus. So wird Foie gras produziert.



Ein trügerisches Bild: Von so einem Leben können Gänse nur träumen.

Fotos: Deutsches Tierschutzbüro

## Helfen Sie uns Helfen

Werden Sie  
Mitglied beim  
Bund Deutscher  
Tierfreunde e.V.

Am Drehmannshof 2  
47475 Kamp-Lintfort  
Tel: 028 42/92 83 20  
Fax: 028 42/92 83 220



Aktuelle Videos  
zum Thema finden Sie  
auch im Internet auf unserer Seite:

[www.Bund-Deutscher-Tierfreunde.de](http://www.Bund-Deutscher-Tierfreunde.de)

Leiden für den Delikatessen-Markt

## Gänse – Gestopft, gemästet und gequält

Informationen für Konsumenten



[www.Bund-Deutscher-Tierfreunde.de](http://www.Bund-Deutscher-Tierfreunde.de)

## Gans arm dran



**F**oie gras – eine Delikatesse für Feinschmecker, die in Deutschland immer mehr an Beliebtheit gewinnt. Mehr als 135 Tonnen werden jedes Jahr in der Bundesrepublik verzehrt, Tendenz steigend. Foie gras zählt wie Kaviar und Trüffel zu den Status-Essen. Vor einigen Jahren war sie nur den Reichen und Adeligen vorbehalten; doch nun zieht die umstrittene Delikatesse auch in deutsche Supermärkte ein. Kein billiges „Vergnügen“: Frische Enten- und Gänsestopfleber wird im Delikatess-Handel für 69,- Euro für 240 Gramm angeboten. Im Supermarkt wird

es billiger: Foie gras für 3,99 Euro für 100 Gramm. Ein absoluter Dumpingpreis – vor 10 Jahren musste man noch den zehnfachen Preis dafür bezahlen. Der Grund ist Panscherei für den Massenmarkt: Nachdem Foie gras nun zum Teil mit Schweineschmalz gestreckt wird, ist der Preis deutlich gesunken.

### Sterben für „Leben wie Gott in Frankreich“

*Die Franzosen sind bekannt für ihre Lebensart, für guten Wein und feinen Käse. Leben wie Gott in Frankreich – das Sprichwort kennt wohl jeder, doch ausgerechnet in dem Land des Genusses sollen Gänse gestopft werden?*

*Recherchen vor Ort zeigen das Ausmaß. In einer Brüterei, hier schlüpfen tausende Entenküken, die dann in die Stopfmast kommen. Über ein Förderband geht es zum Sortiertisch. Arbeiter sortieren schwache Tiere aus, sie bringen keinen Profit. Auch wird das Geschlecht bestimmt, denn es werden nur die männlichen Enten gestopft, die weiblichen Enten werden getötet.*



## Geboren, um zu sterben

**A**m Tag der Geburt werden diese direkt vernichtet. Millionen Enten leben so nur wenige Stunden, geboren, um zu sterben; und das nur, weil ihr Körper zu klein ist und damit auch die Leber nicht so groß werden kann. Für die anderen geht es per LKW zu den Mastanlagen, dies geschieht meist nachts, damit die Tiere ruhig sind und schlafen. Nach der Aufzucht sitzen die Tiere meist schon im Morgengrauen in ihren Käfigen. 70 cm mal 30 cm mal 20 cm, so die nüchternen Zahlen – in der Mastanlagen hocken Tausende von Enten. Ein Leben auf Drahtgitter, verurteilt zum Sterben.

### Das Geheimnis hinter Foie gras

Die Stopfleber Foie gras ist die um ein Vielfaches vergrößerte Leber einer Gans oder Ente; über 90 % der Stopflebern stammen von Enten, da deren Haltung effektiver und billiger ist. Während eine gesunde Entenleber etwa 70 Gramm wiegt, sind Entenstopflebern von 1.000 Gramm keine Seltenheit. Diese Gewichtszunahme wird erreicht, indem man die Tiere zwangsfüttert – das Stopfen.



Vögel speichern überschüssiges Fett, was nicht mehr in den Stoffwechsel gelangt, in der Leber, so entsteht die Delikatesse Foie gras, ein krankhaft aufgeblähtes, verfettetes Organ.

In solchen Betrieben werden die Tiere zwangsernährt, wochenlang, mehrmals täglich. Körpergroße Einzelkäfige erleichtern dem Mäster die Arbeit. Die Tiere haben überhaupt keinen Auslauf, sie können sich noch nicht einmal um sich selbst drehen, zur Bewegungsunfähigkeit verurteilt, ein Gefängnis des Schreckens, in dem der Tod eine Erleichterung darstellt.

Mehrere tausend Enten oder Gänse werden so in einer Halle gehalten, doch es ist leise, die Tiere sind zu schwach zum Schnattern, sie hecheln nur nach Luft.

## Leiden auf Maschendraht

**M**it ihren empfindlichen Schwimmhäuten müssen die Tiere auf einfachem Drahtgeflecht stehen. Die meisten Mastanlagen verfügen über ein Druckluft-Pumpsystem, sodass ein Arbeiter leicht hunderte Tiere in einer Stunde „versorgen“ kann. Doch die Verfettung der Leber ist nicht das einzige, worunter die Tiere leiden müssen. Bei dem brutalen Stopfvorgang werden den Tieren Halszerrungen und Prellungen zugefügt, durch das Metallrohr werden Speiseröhre und Mageneingang stark strapaziert und oft verletzt. Kraftlos ergeben sich einige der Tiere ihrem Schicksal und versuchen, das Martyrium über sich ergehen zu lassen. Das Stopfen bleibt für die Tiere nicht ohne Folgen, sie werden krank, Durchfall und Fieber treten meist schon nach wenigen Stunden in der Mast auf. Viel schlimmer sind allerdings die diversen Schnittwunden am Körper, Kopf und Schnabel, sie entzünden sich und bringen oft den Tod. Zudem sind die Käfige meist überbelegt, so können sich Krankheiten leicht verbreiten. Damit sie die Tortur überhaupt durchstehen, werden ihnen Unmengen an Medikamenten verabreicht, Beruhigungsmittel und vor allem Antibiotika. Dass sich dies überwiegend in der Leber absetzt, wissen viele Verbraucher nicht und greifen gerne zu dem Luxusprodukt „Foie gras“, der Gänsestopfleber – na dann guten Appetit.



## Gänsestopfen



**D**ie fetthaltige Gänseleberpastete gilt als Delikatesse. Meistens werden die Tiere dabei brutal gestopft: Ihnen wird ein 40 bis 50 cm langes Metallrohr durch den Schlund direkt in den Magen eingeführt. Durch dieses Rohr werden den Tieren dann täglich 1,2 kg gequollener, gesalzener Mais und Hafer in die Mägen gestopft. Das ist die

zehnfache Menge ihres normalen Nahrungsbedarfs. Damit die Gans nicht erbricht und damit der vom Tierhalter angestrebte „Erfolg“ ausbleibt, wird der Schnabel mit einem Gummiband zugehalten. Viele Tiere sterben an geplatzten Mägen.

