



Bild: Deutsches Tierschutzbüro

# Gans arm dran

## Gänsealltag: gestopft, gemästet, gequält

Von Ingo Schulz, Deutsches Tierschutzbüro

Foie gras - eine Delikatesse, 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 Adligen vorbehalten; doch nun zieht die umstrittene Delikatesse auch in deutsche Supermärkte ein. Und genau hier schauen wir uns um und beginnen die Suche nach den Stopfgänsen.

Wir sind bei dem Handelskonzern Metro in der Nähe von Köln. Freundlich bittet man uns herein und wünscht einen guten Einkauf. Wir sehen uns um, in Gang 13 werden wir fündig, hier wird Foie gras für 3,99 € für 100 Gramm angeboten, das ist nicht billig, sondern ein absoluter Dumpingpreis. Vor zehn Jahren musste man noch den zehnfachen Preis dafür bezahlen. Doch nachdem Foie gras nun zum Teil mit Schweineschmalz gepantscht wird, ist der Preis deutlich gesunken. Wir wollen wissen, wie die Tiere gehalten werden, doch das geschulte Fachpersonal kann uns nicht weiterhelfen. Auf der Verpackung ist ebenfalls nichts angegeben.

Kurzerhand schreiben wir die METRO Group an. Der Konzern hat in der Vergangenheit einigen Tierschützern versichert, keine Stopfprodukte mehr zu verkaufen. Unser aktueller Einkauf zeigt allerdings etwas anderes: Gänse- und Entenstopfleber und auch Fleisch von gestopften Tieren. In der schriftlichen Antwort von METRO an uns heißt es: »Das Thema Tierschutz spielt in unserem Unternehmen eine wichtige Rolle, so auch insbesondere beim Thema

Geflügel. Dies zeigen wir auch anhand unseres Engagements im Bereich Tierschutz.« Und weiter: »Wir können Ihnen versichern, dass wir dieser Thematik besondere Beachtung schenken, dennoch möchten wir von Ihrem Angebot einer Stellungnahme absehen.« Kurze, schwammige Worte, die nichtssagend sind und die uns bei unserer Recherche auch nicht weiterhelfen.

Wir setzen unsere Suche im Internet fort und werden schnell fündig - beim Caviarhaus in Sankt Augustin bei Bonn. Mit exzellenten Speisen kennt man sich aus und ist weltweit für Delikatessen bekannt. Es wird frische Enten- und Gänsestopfleber angeboten, 240 g für 69 €. Wir klicken weiter und finden einen Hinweis: »Foie Gras höchster Qualität wird aus der vollständigen Leber einer einzelnen Gans oder Ente gemacht.« Vor dem Kauf wollen wir wissen, wie die Tiere gehalten werden. Doch diese Information fehlt auf der schicken Website. Wir schreiben das Caviarhaus an, schließlich wirbt man mit Kommunikationsbereitschaft und ständigem Dialog mit seinen Kunden. Dies gilt offensichtlich nicht für uns, denn eine Antwort haben wir bis heute nicht erhalten.

Weiter geht unsere Recherche und damit die Suche nach den Stopfgänsen. Wir versuchen noch mal, über die Supermarktketten an Informationen zu kommen und schreiben alle bekannten Handelskonzerne an: EDEKA, ALDI, Kaiser's Tengelmann, Globus, Kaufland, Kaufhof, HIT und real antworten uns nicht - LIDL, familia und REWE geben an, keine Stopfprodukte zu verkaufen und daher auch keine Informationen über die Haltung geben zu können. Zumindest konnten wir den Foie-gras-Verpackungen im Supermarkt entnehmen, dass die Tiere hauptsächlich in Frankreich, Ungarn und Polen gehalten werden. Wir beschließen, nach Frankreich zu fahren, um vor Ort zu recherchieren.



Wir befinden uns 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, erfahren wir. Am 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. Wir fahren dem Transporter hinterher. Nach der Aufzucht sitzen die Tiere meist schon im Morgengrauen in ihren Käfigen: 70 cm x 30 cm x 20 cm. Wir schauen uns in den Mastanlagen um und trauen den Augen kaum: Hier hocken Tausende von Enten. Ein Leben auf Drahtgitter, verurteilt zum Sterben.

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 - durch Stopfen. Denn Vögel speichern überschüssiges Fett, das nicht mehr in den Stoffwechsel gelangt, in der Leber, so entsteht die Delikatesse »Foie gras«, ein krankhaft aufgeblähtes, verfettetes Organ.

In den Mästereien werden Enten und Gänse zwangsernährt, wochenlang, mehrmals täglich. Die Tiere haben überhaupt keinen Auslauf, sie können sich noch nicht einmal um sich selbst drehen. Mit 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. 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.

Nach der Zwangsmast wartet der Tod. Die Tiere werden aus den Käfigen in Transportboxen gestopft und abtransportiert. Im Schlachthof geht es den Enten buchstäblich an den Kragen. In einer speziellen 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.



Bilder: Deutsches Tierschutzbüro

**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 t im Jahr 2000 auf 135 t im Jahr 2007.**



**Jede 10. Ente stirbt während der Mast**

## Jetzt bestellen: Neue Videodokumentation des Deutschen Tierschutzbüros

**Gänsealltag:** Blick hinter die Kulissen von Stopfmastbetrieben in Frankreich sowie einem Gänsemastbetrieb in Deutschland - die Videobilder decken schonungslos auf.

Die Dokumentation »Gänsealltag« kann für einen Unkostenbeitrag von 14,99 € (zzgl. Versandkosten) über den Shop des Deutschen Tierschutzbüros bestellt werden:

Tel.: 0221-20463862

[www.tierschutz-videos.de](http://www.tierschutz-videos.de)

