

«Delikatessen»

# Leiden für den Gaumenschmaus

*Was schön dekoriert auf den Teller kommt, hat leider nicht selten eine unappetitliche Vorgeschichte. Für die Tiere, die zur Herstellung vermeintlicher Delikatessen wie etwa Fettleberpastete, Froschschenkel, Hummer oder Kaviar verwendet werden, ist die Produktion der entsprechenden Erzeugnisse oft mit erheblichen Leiden verbunden. Viele der üblichen Herstellungs- und Zubereitungsmethoden sind nach Massstab der Schweizer Tierschutzgesetzgebung als klare Tierquälerei zu qualifizieren. Doch der Import solcher Qualprodukte in die Schweiz boomt – gerade in der Weihnachtszeit.*

Von Dr. iur. Nils Stohner und lic. iur. Andreas Rüttimann, Stiftung für das Tier im Recht (TIR)



Aus Tierschutzsicht ist die Herstellung vieler sogenannter «Feinschmeckerprodukte» tierischer Herkunft höchst problematisch. Zu den beliebtesten dieser fragwürdigen «Delikatessen» zählen in der Schweiz Fettleberpastete («pâté de foie gras»), Froschschenkel, Hummer und Kaviar, die nachfolgend näher beschrieben werden. Die Liste liesse sich fast beliebig verlängern.

## Foie gras

Bei der Herstellung der von vielen Gourmets geschätzten Fettleberpastete beziehungsweise Stopfleber wird den betroffenen Gänsen und Enten während zwei bis drei Wochen mehrmals täglich ein Metallrohr in den Schlund gestossen und ihnen so bis zu einem halben Kilogramm Maisbrei in den Magen gepresst. Für einen Menschen würde dies vergleichsweise bedeuten, täglich bis zu zwanzig Kilogramm Teigwaren verschlingen zu müssen. Während die Prozedur früher rund eine Minute dauerte, nimmt sie mit den heute verwendeten Hydraulik- oder Luftpumpen nur noch wenige Sekunden in Anspruch.

Durch das Stopfen wachsen die Lebern der Gänse und Enten auf etwa das Zehnfache des Normalgewichts an. Neben schweren Verletzungen am Schnabel und in der Speiseröhre verursacht die Zwangsernährung zudem eine Reihe von Funktionsstörungen. Viele Tiere sterben an Bauchfellentzündungen, infizierten Wunden, Leberzirrhosen oder Herzleiden. Hinzu kommt, dass die Tiere meist in engen Käfigen gehalten werden und sich kaum bewegen können. Gebrochene Flügel und blutige Geschwülste an den sensiblen Schwimmhäuten sind keine Seltenheit. Der Einsatz von Antibiotika ist an der Tagesordnung. Pro Jahr werden weltweit schätzungsweise 38 Millionen Gänse und Enten so gemästet.

Das Schweizer Tierschutzrecht verbietet das Stopfen von Gänsen und Enten ausdrücklich als Tierquälerei. Jährlich werden jedoch rund 300 Tonnen Stopfleber – grösstenteils aus Frankreich, Ungarn, Belgien und Bulgarien – in die Schweiz eingeführt.

## Froschschenkel

Während in der Schweiz sämtliche wild lebenden Frösche geschützt sind, ist der Import von Froschschenkeln sowie von lebenden Fröschen zum Verzehr nach wie vor zulässig. 2006 wurden rund 150 Tonnen Froschschenkel vorwiegend aus Indonesien in die Schweiz importiert, was je nach individuellem Gewicht bis zu 7,5 Millionen Tieren entspricht. Aktuellere Zahlen sind nicht verfügbar, da Froschschenkel von der Eidgenössischen Zollverwaltung seit 2007 nicht mehr separat erfasst werden. Den Tieren werden die Beine oftmals bei lebendigem Leib abgeschnitten. Ausserdem handelt es sich bei den betroffenen Fröschen um Wildfänge. Ihre Tötung führt in den Herkunftsländern zu Störungen des natürlichen Gleichgewichts, da sich Insekten aufgrund des Rückgangs der Frösche besser ausbreiten können. Die Folge davon ist der steigende Einsatz von Insektenvertilgungsmitteln, der negative ökologische Konsequenzen nach sich zieht.

Gemäss Angaben des Bundesrats aus dem Jahr 2010 werden zudem jedes Jahr etwa 450 000 Frösche – hauptsächlich aus der Türkei – lebend in die Schweiz eingeführt und hier geschlachtet. Bei der Schlachtung werden die Tiere in der Regel lediglich abgekühlt und anschliessend enthaupet, bevor die Hinterbeine entfernt werden. Wissenschaftlich ist jedoch umstritten, ob durch das Abkühlen die Empfindungsfähigkeit der Tiere auch wirklich ausgeschaltet wird.





Kaviar: Wegen grosser Nachfrage sind die Stör-Bestände stark gefährdet.



Nach wie vor werden fragwürdige tierische «Delikatessen» importiert.

### Stiftung für das Tier im Recht (TIR)

Die TIR ist eine gemeinnützige und unabhängige Tierschutzorganisation, die sich seit 1995 beharrlich für eine kontinuierliche Verbesserung der Mensch-Tier-Beziehung engagiert. Schweizweit einzigartig, fokussiert sie dabei vor allem auf juristische Aspekte. Um die Hebelwirkung des Rechts auszunutzen, erarbeitet die TIR solide Grundlagen für strenge Gesetze sowie ihren konsequenten Vollzug. Sie hilft so nicht nur in Einzelfällen, sondern generell und allen Tieren.

Unter anderem hat sie massgeblich dazu beigetragen, dass Tiere im Schweizer Recht nicht mehr als Sachen gelten und der Schutz ihrer Würde auf Verfassungs- und Gesetzesebene verankert ist. Mit ihrer umfangreichen publizistischen Tätigkeit und ihrem breiten Dienstleistungsangebot hat sich die TIR in den letzten Jahren als Kompetenzzentrum für Fragen zum Tier in Recht, Ethik und Gesellschaft etabliert.

#### STIFTUNG FÜR DAS TIER IM RECHT

Stiftung für das Tier im Recht (TIR)  
Spendenkonto PC 87-700700-7  
www.tierimrecht.org

### Hummer

Gemäss Angaben der Vereinigung der Schweizer Kantontierärztinnen und -ärzte (VSKT) stammen 80 bis 90 Prozent der Hummer, die in der Schweiz verkauft werden, aus Nordamerika. Die Hauptfangzeit des nordamerikanischen Hummers dauert von Mai bis Juli. Um dennoch das ganze Jahr über ein gleich bleibendes Angebot an Hummern bereitstellen zu können, werden die Tiere gehältert. Das bedeutet, dass die Hummer nach dem Fang regelmässig monatlang zu Tausenden und mit zusammengebundenen Scheren und ohne Nahrung auf engstem Raum ohne Bewegungs- oder Rückzugsmöglichkeiten gehalten werden. Für die territorial veranlagten Einzelgänger bedeutet dies einen enormen Stress, was sich nicht zuletzt darin zeigt, dass etwa 20 Prozent der Tiere in dieser Zeit sterben. Danach werden die Hummer vielfach lebend in engen Styroporkisten – stehend, ähnlich wie Weinflaschen – in die Schweiz transportiert, was für sie wiederum mit erheblichen Belastungen verbunden ist und nicht selten zu Verletzungen, vor allem an den Fühlern, führt.

Hummer sind aufgrund ihres hochentwickelten Nervensystems zweifelsohne leidensfähige Lebewesen. Aufgrund neuester wissenschaftlicher Erkenntnisse ist davon auszugehen, dass Hummer in der Lage sind, Schmerzen zu empfinden. Zudem gelten sie als äusserst temperaturempfindlich. Dennoch werden die Tiere häufig lebend und ohne Betäubung in kochendes Wasser eingesetzt. Entgegen einer weit verbreiteten Ansicht treten Bewusstlosigkeit und Tod dabei nicht unmittelbar ein, sondern erst nach einem Totekampf, der bis zu mehreren Minuten dauern kann. Obwohl diese Praktik als Tierquälerei im rechtlichen Sinne qualifiziert werden muss, wird sie auch in der Schweiz nach wie vor toleriert.

### Kaviar

Kaviar ist der unbefruchtete Laich des Störs. Er gilt als besonders exquisite Delikatesse. Der Preis für ein Kilogramm Beluga-Kaviar liegt bei teilweise über 10 000 Franken. Aufgrund der grossen Nachfrage nach Kaviar sind die Stör-Bestände stark gefährdet. Mittlerweile stehen daher sämtliche Störarten unter Artenschutz. Raubfischerei und illegaler Kaviar-Handel stellen jedoch ein grosses Problem dar. Experten befürchten, dass der Beluga-Stör bald ausgestorben sein wird.

Um die ungebrochene Nachfrage nach Kaviar weiterhin decken zu können, wird der Stör heute weltweit gezüchtet. Aus Tierschutzsicht ist die Kaviar-Gewinnung dennoch höchst problematisch, denn den Störweibchen wird in der Regel bei lebendigem Leib – und meist ohne fachgerechte Betäubung – der Bauch aufgeschlitzt, um die Eier zu ent-

nehmen. Die jährliche Kaviar-Einfuhrmenge in die Schweiz beläuft sich auf 5000 bis 6400 Kilogramm. Doch auch in der Schweiz werden mittlerweile Störe zur Kaviarherstellung gezüchtet. Hier werden die Tiere vor der Eientnahme getötet. Es stellt sich jedoch natürlich prinzipiell die Frage, ob eine artgerechte Gefangenschaftshaltung von Wanderfischen wie dem Stör überhaupt möglich ist.

### Importverbot wäre wünschenswert

Auch wenn die Herstellung solcher fragwürdiger «Delikatessen» hierzulande in vielen Fällen ausdrücklich verboten ist, werden entsprechende Erzeugnisse nach wie vor in die Schweiz importiert und zum Kauf angeboten. Eine solche Doppelmoral ist fragwürdig. Aus Tierschutzsicht ist ein Importverbot für solche Produkte zwingend geboten. Es geht dabei nicht darum, die Konsumentinnen und Konsumenten in ihrer grundsätzlichen Auswahl von Lebensmitteln zu bevormunden, sondern zu verhindern, dass die Schweiz nicht tolerierbare Formen von Tierquälerei unterstützt. Denn nur mit einem Einfuhrverbot kann sichergestellt werden, dass ausländische Herstellungsformen, die in der Schweiz als Tierquälereien bestraft würden und bei einem Grossteil der Schweizer Bevölkerung aus ethischen Gründen auf Ablehnung stossen, nicht durch eine inländische Nachfrage gefördert werden.

Ein solches Importverbot für auf tierquälereische Weise gewonnene Erzeugnisse wäre nach Meinung der Stiftung für das Tier im Recht (TIR) auch mit den internationalen Verpflichtungen der Schweiz – insbesondere mit dem WTO-Recht – vereinbar. Die Argumentation der TIR wurde mittlerweile von den WTO-Rechtsprechungs-

Hummer werden oft lebend und ohne Betäubung in kochendes Wasser eingesetzt – auch in der Schweiz.

gremien im Rahmen eines Rechtsstreits um ein von der EU erlassenes Einfuhrverbot für Robbenprodukte grundsätzlich bestätigt. Im September dieses Jahres hat Nationalrat Matthias Aebischer die Motion «Importverbot für tierquälereische erzeugte Produkte» eingereicht. Es ist zu hoffen, dass das Parlament dem Vorstoss zustimmen wird.

Solange die Einfuhr weiterhin erlaubt ist, ist an die Konsumentinnen und Konsumenten zu appellieren, vom Kauf solcher «Feinschmeckerprodukte» generell abzusehen. Vielfach fehlt (noch) das Bewusstsein dafür, dass entsprechende Produkte auf tierquälereische Weise hergestellt werden. Alternativen zu den umschriebenen fragwürdigen Delikatessen bieten sich viele – auch für ein festliches Weihnachtsessen. 🍷

Dr. iur. Nils Stohner ist Gerichtsschreiber am Bundesgericht, Fürsprecher und rechtswissenschaftlicher Mitarbeiter bei der TIR; lic. iur. Andreas Rüttimann ist rechtswissenschaftlicher Mitarbeiter der TIR.

