S T S - R E P O R T

SCHWEIZER TIERSCHUTZ STS

Tierische Delikatessen und Exotenfleisch

© 2016 Schweizer Tierschutz STS

Herausgeber
Schweizer Tierschutz STS, Dornacherstrasse 101, Postfach, 4018 Basel
Tel. 061 365 99 99, Fax 061 365 99 90, Postkonto 40-33680-3
sts@tierschutz.com, www.tierschutz.com

Autorin
Sara Wehrli, Zoologin, STS-Fachstelle Wildtiere

Einleitung

Der Mensch ist ein Allesesser, und je wohlhabender er ist, je globalisierter die internationalen Warenströme und die kulturelle Durchmischung, desto häufiger kommen auch exotische Delikatessen auf den Tisch. Das ist nicht erst heute so, sondern galt schon für die Küche der Patrizier im Alten Rom, wo teure und teilweise auch auf grausame Weise produzierte Spezialitäten aus allen Regionen des Imperiums zu haben waren: Gesalzene Schnecken, Seeigel, zartes Fleisch vom Siebenschläfer aus Zucht[1], gemästete Wacholderdrosseln, Stopflebern von Gänsen, bei Tisch langsam in der Sauce getötete Meerbarben (*mullus in garum*), deren Schuppen sich beim Sterben leuchtend rot verfärben, sowie Austern.

Im Mittelalter standen an Adelshöfen einheimische Tierarten wie Siebenschläfer und Igel als Delikatessen auf dem Menüplan, aber auch damals Exotisches wie Pfauen oder Fasanen. Der Erzbischof von York nutzte 1465 bei seiner Amtseinführung die Feierlichkeiten für eine kulinarische Demonstration seines Reichtums, indem er nicht weniger als 400 Schwäne, 104 Pfauen und 1000 Reiher servieren liess! Immer häufiger wurden zudem Tiere eigens ihres Fleisches wegen geschlachtet und nicht erst, wenn sie zu alt fürs Eierlegen oder Melken waren.

Noch heute sind für manche Menschen exotische oder schwierig zuzubereitende Fleischprodukte ein Ausdruck von Reichtum und Exklusivität. Sie sind daher insbesondere in der Haute Cuisine verbreitet. Während manche Produkte dabei ihren Wert einzig aufgrund ihrer Seltenheit und eines dementsprechenden Preises haben (z. B. der «Katzenkaffee» Kopi Luwak), sind andere auch für den Mittelstand erschwinglich geworden (z. B. Hummer oder Stopfleber) und haben dadurch etwas an Prestige verloren.

Was im teuren Restaurant schön dekoriert auf den Teller kommt, hat aber häufig eine unappetitliche Vorgeschichte. Schlecht gehalten, zusammengepfercht transportiert und brutal getötet, müssen die betroffenen Tiere oft undenkliches Leid für unsere Gaumenfreuden über sich ergehen lassen! Der Kampf von Tierschutzorganisationen gegen die «Delikatessen aus der Folterkammer» ist bereit Jahrzehnte alt – und hat mit der Globalisierung noch an Dringlichkeit gewonnen.

Der Schweizer Tierschutz STS informiert seit vielen Jahren über tierschützerisch fragwürdige Produkte. Die vorliegende Broschüre gibt eine Übersicht über die Problematik von tierischen Delikatessen in der Schweiz und präsentiert aktuelles Zahlenmaterial. Mit dieser umfassenden Recherche will der STS die Schweizer KonsumentInnen über tierschützerisch problematische Delikatessen aufklären und zu einem Rückgang beim Konsum dieser Qualprodukte beitragen. Dies mag ein ehrgeiziges Ziel sein, zumal insbesondere die Haute Cuisine und ihre Kundschaft sich bislang bezüglich Tierwohl beratungsresistent gezeigt haben. Aus Sicht des STS ist das Ziel jedoch klar: Produkte, die mit viel Tierleid gewonnen wurden, gehören aus dem Sortiment und von den Menükarten verbannt! Solche Produkte vertragen sich weder mit der Selbstdarstellung der hiesigen Grossverteiler als verantwortungsbewusste Unterstützer von Biolandwirtschaft und Tierwohl, noch mit dem Anspruch der Haute Cuisine an Kultur, Stil und Savoir vivre! Der Tierschutzgedanke gewinnt weltweit an Momentum, und so ist zu hoffen, dass mehr und mehr Menschen informierte und tierschützerisch verantwortungsvolle Kaufentscheide treffen!

Geneigte Leserin, geneigter Leser, verzichten Sie auf «Delikatessen aus der Folterkammer»! Denn Tierschutz beginnt mit Einkauf oder Bestellung!

1 aus sog. *Gliraria* – die Tiere wurden in dunklen Tongefässen schlachtreif gemästet

Inhalt

Einleitung	3
Abbildungsverzeichnis	5
Tabellenverzeichnis	5
Was sind Delikatessen aus der Folterkammer?	6
Was versteht der STS unter Exotenfleisch?	7
Rechtliche Situation	
Handelsrechtliche Situation	9
Tierschutzrechtliche Situation	11
Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft	13
Verordnung über die Ein- und Durchfuhr von Tierprodukten aus Drittstaaten im Luftverkehr (EDTpV)	14
Verbreitung und Angebot problematischer Gastronomie-Produkte in der Schweiz	
Grössenordnung des Imports	15
Vertrieb: Delikatessen-Händler und Detailhandel	19
Gastronomie	26
Internet	28
Die Tierschutz-Problematik von Delikatessen	
Hummer	29
Froschschenkel (Cuisses de grenouille)	39
Foie Gras (Gänse-/Entenleber, Stopfleber)	44
Wachteleier und -fleisch	49
Exotenfleisch	52
Weitere nicht-konventionelle Fleischprodukte	61
Fazit	
Konsum tierischer Produkte aus Sicht des STS	75
Forderungen an Behörden und Gesetzgeber	76
Forderungen an Gastronomie und Detailhandel	76
Forderungen an die Konsumenten	77
Anhänge	
Stellungnahmen der Gastronomie-Führer	78
Motion Graf	81
Motion Aebischer	83
Angebot in Schweizer Spitzen-Restaurants	85
Online-Angebote von Delikatessen und Exotenfleisch	86
Stellungnahme des STS zur Anhörung Projekt LARGO – Revision Verordnungsrecht zum Lebensmittelgesetz 2015	88
Antibiotika in Stopfleber-Produkten	90
Wichtige Abkürzungen	92
Quellenangaben	92

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Hummer in einer Fischtheke bei Coop	11
Abbildung 2: Stopfleber-Angebot im Regal bei Manor	22
Abbildung 3: Diverse Foie Gras-Produkte bei Globus	23
Abbildung 4: Startseite eines online Marktes für exotische Fleischprodukte	28
Abbildung 5: Verpackungsprinzip beim Transport lebender Hummer	31
Abbildung 6: Hummerbetäubung mittels CrustaStunner	37
Abbildung 7: Krabbenfresser-Frosch	39
Abbildung 8: Für den Export verpackte Crab Eater Frogs	40
Abbildung 9: Hausgänse	44
Abbildung 10: Abartig vergrösserte und verfettete Stopfleber einer Gans	45
Abbildung 11: Unerträglicher Anblick – am Futterbrei erstickte Ente	47
Abbildung 12: Eintopf mit – mutmasslich – Schleichkatzen oder Flughunden	52
Abbildung 13: Eine Form von Kannibalismus	53
Abbildung 14: Geräucherte «Schillerlocken»	55
Abbildung 15: Erlegte Riesenkängurus	57
Abbildung 16: Schlangenfleisch als exquisites Gericht	58
Abbildung 17: Typische Deklaration von Halal/Koscher Lebensmitteln	63
Abbildung 18: Aufzuchttiere auf der Straussenfarm in Mörschwil	64
Abbildung 19: Mobiles Schlachtgerät für Strausse	65
Abbildung 20: Elen-Antilopen auf Antilopenfarm in Herznach	67
Abbildung 21: Rothirsche in einem Gatter im Solothurner Jura	68
Abbildung 22: Schneckengericht	71
Abbildung 23: Links Büffel-Laufstall, rechts Einzelhaltung weiblicher Kälber	72
Abbildung 24: Kurz nach der Geburt entsorgte Stierkälber	72
Abbildung 25: In Gitterkäfige gesperrte Schleichkatzen	73
Abbildung 26: Signet eines «Séléction»-Kopi Luwak im Delikatessen-Handel	74

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Beispiele Gefährdungskategorien verschiedener Tierarten nach CITES (STS)	9
Tabelle 2: Hummer- und Langusten-Importe (lebende und tiefgekühlte Tiere) 2013–14	15
Tabelle 3: Importe von Enten- und Gänsestopfleber 2014	16
Tabelle 4: Importe von Reptilienfleisch 2013/2014 (Zollstatistik)	17
Tabelle 5: Importe von Kamelfleisch 2013–14	17
Tabelle 6: Importe 2013–14 von Wildfleisch in die Schweiz	18
Tabelle 7: Importe 2013–14 von Haifisch in die Schweiz	18
Tabelle 8: Tierschutzprobleme Hummer	36

Was sind Delikatessen aus der Folterkammer?

Delikatessen aus der Folterkammer
Der Schweizer Tierschutz STS bietet auf seiner Homepage einen Flyer zum Thema Delikatessen an, den Sie in Ihrem Freundes- und Bekanntenkreis verteilen können. Oder Sie schicken ihn einem Restaurant zu, in dem besagte Delikatessen noch immer angeboten werden.
Der Flyer steht unter folgendem Link zum Download bereit:
www.essenmitherz.ch > Publikationen

Als Delikatessen aus der Folterkammer versteht der STS tierische Fleischprodukte und andere Lebensmittel, deren Produktion ausserordentliches Tierleid verursacht und die nicht als Grundnahrungsmittel, sondern einzig der Befriedigung besonderer Gaumenfreuden oder zu Prestigezwecken dienen. Die ausgebeuteten Tiere werden eigens zum Zweck der Produktion dieses speziellen Produkts gehalten und geschlachtet, wobei sowohl bei der Haltung wie auch bei der Schlachtung qualvolle Zustände herrschen. Teilweise gäbe es schonendere Alternativen für manche Produkte, aber aufgrund von Tradition, Kultur und Ideologie wird das tierquälerisch gewonnene Produkt weiterhin der weniger exquisit erscheinenden Alternative vorgezogen.

Zu den Delikatessen aus der Folterkammer gehören insbesondere:

Hummer: Wird v. a.. zur Weihnachtszeit konsumiert und ist immer noch ein *Must have* in der gehobenen Küche. Die Hummer werden nach dem Fang monatelang mit gefesselten Scheren aufeinander gestapelt gelagert, um schliesslich bei lebendigem Leib in kochendem Wasser getötet zu werden. Tiefgekühltes Hummerfleisch von Tieren, die direkt nach dem Fang fachgerecht betäubt und getötet werden, wird in der Gastronomie gegenüber dem Fleisch noch lebend gekochter Tiere gering geschätzt. Alternative, humane Tötungsmethoden, z. B. mittels CrustaStun geniessen erst in Grossbritannien und Nordamerika eine gewisse Bekanntheit.

Foie Gras/Enten- und Gänsestopfleber: Ziel der Produktion von Fettlebern ist die kulinarische Verwertung eines krankhaft veränderten (verfetteten) Organs, das dem Tier zu Lebzeiten starke Beschwerden zufügt. Die Fettlebern werden auf das Zehnfache ihrer natürlichen Grösse gemästet, so dass die Tiere sich kaum mehr bewegen können und unter starken Bauchschmerzen leiden. Beim konventionellen Stopfprozess wird den Vögeln der stärkehaltige Futterbrei mittels eines Rohrs oder Schlauchs zwangsweise in den Magen gepumpt. Meist werden die Vögel zudem in dunklen, engen Ställen in Massentierhaltung gehalten. Aufgrund ihres hohen Fettgehalts ist die Stopfleber ein für den menschlichen Konsumenten unbekömmliches Produkt, das auch aus ernährungsphysiologischer Sicht keinen Platz auf dem Speiseplan haben sollte. Die Produktion von Stopfleber ist gemäss Schweizer Tierschutzverordnung (Art. 20, lit. e) hierzulande verboten!

Wachteleier: Für die Produktion von Wachteleiern werden die scheuen Zugvögel, die eigentlich in Kleingruppen leben, völlig wider ihre Natur in Käfigbatterien gepfercht, wo sie sich kaum bewegen können. Wachteln sind die kleinsten Hühnervögel und ihre Eier etwa fünf Mal leichter, als ein Hühnerei. Der Geschmack der Wachteleier ist etwas intensiver als derjenige von Hühnerei. Weil der Mineralstoff- und Vitamingehalt höher ist als beim Hühnerei, werden Wachteleier in gesundheitsbewussten Kreisen als Hühnerei-Alternative geschätzt. Schon seit dem Mittelalter hat die Wachtel zudem eine mythische Bedeutung und gilt ihr Ei als Schönheitsmittel und Aphrodisiakum, das mit Vorteil roh genossen werde. Das Gros der in der Schweiz konsumierten Wachteleier stammt aus ausländischen Käfigbatterien. In der Schweiz ist diese Haltungsform verboten. Hierzulande existieren einige Betriebe mit tierschutzkonformer Haltung, die aber preislich nicht mit den tierschutzwidrigen Importprodukten mithalten können.

Froschschenkel: Froschschenkel gelten vor allem in den Küchen der frankophonen Länder sowie Portugals, Louisianas und der Karibik als Delikatesse. Geschmack und Konsistenz des Fleisches

erinnern an Hühnchen, es enthält aber mehr Fett. Bereits im 18. Jahrhundert wurden Frösche ihrer Schenkel wegen gejagt, meist mit einer speziellen «Armbrust», die man Frosch-Schnepper nannte. Die meisten Frösche werden heute in den Reisfeldern Asiens gesammelt, teilweise aber auch in Farmen gezüchtet. Vielerorts wird den lebenden Fröschen über einer feststehenden Klinge der Hinterleib vom Rumpf abgetrennt und der nicht verwendbare, aber meist noch lebende Vorderkörper entsorgt. Zudem werden lebende Tiere gekühlt in die Schweiz importiert, um hier geschlachtet zu werden.

Kopi Luwak: Dabei handelt es sich um den sog. Katzenkaffee oder Wieselkaffee. Ursprünglich wurde er in Indonesien, Vietnam und Timor aus den Kaffeebohnen hergestellt, die man aus dem Kot wildlebender Fleckenmusangs (einer Schleichkatzenart) entnahm. Auf den Philippinen ist der Kaffee unter dem Begriff Alamid bekannt. Die Verdauungsenzyme der Schleichkatze geben der Kaffeebohne einen speziellen Geschmack. Für die kommerzielle Produktion des als Delikatesse geltenden, teuren Kaffees werden Zehntausende Schleichkatzen in winzigen Drahtgitterkäfigen gehalten und mit einer reinen Kaffeebohnendiät gefüttert, was nicht artgerecht ist. In Europa kostet ein Kilogramm Kopi Luwak geröstet um die 220 Euro.

Was versteht der STS unter Exotenfleisch?

Unter dem Begriff Exotenfleisch fasst der STS Fleisch von in der Schweiz nicht heimischen Wildtieren zusammen, die hierzulande auch nicht für die Fleischproduktion gezüchtet werden. Exotenfleisch spielt (oder spielte) in der Ernährung anderer Kulturen bspw. in Afrika oder Asien eine wichtige Rolle und ist dort Teil der einheimischen Küche. Durch die Globalisierung lernen Touristen solche Delikatessen kennen und importieren sie als Souvenir in die Schweiz, oder Migranten führen solche Nahrungsmittel aus ihrem Herkunftsland ein. Auch ein Handel über das Internet ist möglich. Etliche Exotenfleisch-Produkte sind tierschützerisch äusserst bedenklich und tragen zudem zur Ausrottung bedrohter Arten bei.

Bushmeat: Dabei handelt es sich um Fleisch verschiedenster Wildtiere, das aus (meist illegaler) Jagd stammt und auf den Märkten in Afrika und Asien zum Verkauf angeboten wird. Die Tiere werden mit Fallen gefangen oder geschossen (gewildert), anschliessend zerlegt und geräuchert. Beliebte Arten auf den Märkten sind u. a. die bedrohten Ducker-Antilopen, Schuppentiere, Affen, Elefanten, Flughunde, Schlangen, Ratten und Stachelschweine. Die Jagd auf Bushmeat stellt ein grosses Tierschutz-Problem dar: So werden ganze Affen- und Elefantenfamilien massakriert, oder Tiere werden in Drahtschlingen verstümmelt. Jungtiere getöteter Affen werden als Haustiere verkauft. Der Bushmeat-Handel hat erschreckende Ausmasse angenommen und stellt zusammen mit der Zerstörung der Lebensräume die grösste Gefahr für das Überleben der Wildtiere hauptsächlich in West- und Zentralafrika dar. Immer häufiger wird Bushmeat als Schmuggelware auf europäischen und Schweizer Flughäfen konfisziert.

Haifischflossen: Das Fleisch von Haien gilt Köchen und Heilern in Südostasien als Wundermittel gegen allerlei Beschwerden. Teilweise beruht der Irrglaube an die Heilkraft von Hai auf der Fehlinformation, dass Haie keinen Krebs entwickeln könnten. Das Fleisch an sich ist fast geschmackslos und von gallertartiger Konsistenz. Es dient fast ausschliesslich als Verdickungsmittel in Suppengerichten. Das Prestige der Haifischflossensuppe ist absolut irrational und beruht einzig auf den hohen Preisen, die dafür gezahlt werden. Beim Fang werden meistens den noch lebenden Haien die Flossen abgeschnitten und die schwer verletzten Tiere wieder ins Meer geworfen, wo sie elendiglich zugrunde gehen.

Känguru: In Australien werden jedes Jahr Millionen wildlebender Kängurus im Rahmen einer streng reglementierten Bestandsregulierung gejagt. Die Tiere werden mit Gewehren erlegt, aber die Jagdmethoden sind teilweise umstritten. Kängurufleisch wird exportiert und hierzulande im Detailhandel und der Gastronomie angeboten.

Schlangen- und Krokodilfleisch: Schlangen- und Krokodilfleisch sind Nebenprodukte von Krokodil- und Schlangenfarmen, auf denen Reptilien für die Gewinnung von Leder gezüchtet werden. Die Tierhaltung auf diesen Farmen und die Schlachtung der Tiere sind je nach Herkunftsland sehr unterschiedlich. Bei der Krokodil- und Schlangenzucht herrschen Tierschutzprobleme wie Massentierhaltung, Haltung in ständiger Dunkelheit, Zwangsfütterung und grausame Tötung. Schlangen werden in Ostasien auch lebend an Restaurants geliefert und erst in der Küche durch Kopfabhacken getötet. Schlangen- und Krokodilfleisch ist auch über Internetanbieter erhältlich.

Schildkrötensuppe: Schildkrötensuppe gehörte lange zu den berühmtesten Suppen der klassischen Haute Cuisine. Es handelte sich um eine klare Brühe aus dem Fleisch der Suppenschildkröte, die mit Rind, Kalbsfuss, Sterlet, Sherry oder Madeira, Curry und speziellen «Schildkrötenkräutern» verfeinert wurde. Durch die intensive Verfolgung wurden die Suppenschildkröten-Arten an den Rand des Aussterbens gebracht. Gemäss dem Washingtoner Artenschutzübereinkommen (CITES) stehen sämtliche Arten der Meeresschildkröten unter Schutz, und die klassische Schildkrötensuppe ist daher nicht mehr legal erhältlich. Legal angeboten wird von spezialisierten Händlern das Fleisch der amerikanischen Schnappschildkröte. In Südostasien bedroht der illegale Handel mit Suppenschildkröten für den (hauptsächlich) chinesischen Markt aber weiterhin das Überleben mehrerer Meeresschildkröten-Arten. Die Tiere werden lebend gefangen und an in ihre Vorderflossen gestanzten Löchern aneinander gefesselt und tagelang lebend und ohne Wasser transportiert, ehe sie geschlachtet werden.

Bärenfleisch: Der Verzehr von Bärenfleisch war hierzulande noch vor 150 Jahren durchaus üblich. In den Ländern Skandinaviens und in Russland wird Fleisch aus reglementierter Bärenjagd zum Verzehr genutzt. Touristen können dort Fleischkonserven kaufen und in die Schweiz einzuführen. Im Zusammenhang mit asiatischem Bushmeat-Handel und der Gewinnung von Bärengalle in China, wobei in Käfigen gehaltenen Kragenbären bei lebendem Leib die Galle abgezapft wird, ist nicht auszuschliessen, dass auch Fleisch bedrohter Bärenarten (Kragenbär, Lippenbär, Malayenbär) aus illegalen Quellen in den Verkehr gebracht wird und Touristen oder Chinarestaurants solches Fleisch in die Schweiz einführen. Diese Recherche behandelt jedoch nur Bärenfleisch aus legaler Jagd. Bei diesen Jagden werden allerdings nicht selten auch Junge führende Bärinnen getötet, deren Jungtiere dann meist elend zugrunde gehen, wenn sie nicht das Glück haben, von Tierschützern gefunden, aufgepäppelt und später in die Natur zurückgebracht zu werden.

Wal-, Delfin- und Robbenfleisch: Fleisch von Meeressäugern wird hauptsächlich in Japan, Island und Norwegen, sowie in Grönland und Kanada konsumiert. Es gilt zu unterscheiden zwischen dem kommerziellen Walfang in Japan und Norwegen, der Walfleisch für den heimischen Markt produziert und den traditionellen Wal- und Robbenjagden in Küstenorten Grönlands, Kanadas, Japans und Norwegens (Lofoten, Färöer). Fleisch aus diesen Subsistenzjagden wird lokal konsumiert, allenfalls auch an Touristen verkauft. In Japan findet man Walfleisch allerdings im Supermarkt, in Kantinen und Restaurants. Touristen können es kaufen; die Einfuhr in die Schweiz ist allerdings meldepflichtig, da sämtliche Produkte von Meeressäugern nur im Einklang mit dem Washingtoner Artenschutzübereinkommen (CITES) gehandelt werden dürfen. Die Jagd auf Wale und Robben geht immer mit massiver Grausamkeit gegen die Tiere einher. Die eingesetzten Harpunen, Gewehre und Knüppel töten die Tiere nicht sofort; oft dauert der Todeskampf von Walen stundenlang, und verstümmelte Delphine ertrinken im Blut ihrer dahin geschlachteten Artgenossen. Robben werden nicht selten auf dem Packeis bei lebendigem Leib gehäutet.

Nebst den hier vorgestellten Fleischprodukten, die aus Tierschutzsicht alle problematisch sind, gibt es weitere Tierarten, die ihres Fleisches oder anderer Delikatessen wegen genutzt werden (z. B. Hund und Katze, Strauss, Antilope, Bison, Wasserbüffel, Pferd). Die Verbreitung einiger solcher Fleischprodukte mit sehr unterschiedlicher Herkunft und Tierschutz-Relevanz wird in diesem Bericht ebenfalls thematisiert.

Rechtliche Situation

Internationale Verträge und nationale Gesetzgebung regeln, welche Tierprodukte je nach Ursprung in ein Land (in diesem Fall die Schweiz) eingeführt, und unter welchen Voraussetzungen Tiere gehalten und geschlachtet werden dürfen. Nationale Gesetze und Verordnungen regeln zudem, welche tierischen Produkte in der Schweiz als Lebensmittel in Verkehr gebracht werden dürfen.

Handelsrechtliche Situation

Das Washingtoner Artenschutzübereinkommen oder CITES[2] ist gleichermassen ein Abkommen (beschlossen 1973 in Washington, D.C.) und eine internationale Organisation, die zum Ziel hat, den internationalen Handel mit wildlebenden Tieren und Pflanzen so weit zu regeln, dass der Fortbestand der Arten durch ihre Nutzung nicht gefährdet wird. 178 Staaten haben das Handelsabkommen ratifiziert. CITES regelt die Ein- und Ausfuhr von Tierarten und ihren Produkten, wobei der Vollzug in der Schweiz Sache des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) ist. Das Bundesgesetz über den Verkehr mit Tieren und Pflanzen geschützter Arten (BGCITES) regelt die Umsetzung der CITES-Handelskonvention in der Schweiz. Für Importe von bei CITES gelisteten Tieren oder deren Produkten bedarf es einer Bewilligung durch das BLV. Die Ware muss vor der Einfuhr beim Zoll angemeldet werden. An den Grenzen können zudem im Rahmen von Stichprobenkontrollen der Reisenden widerrechtlich eingeführte Tiere oder deren Produkte konfisziert werden.

Gemäss CITES werden Tierarten je nach Gefährdungsgrad in drei Anhängen gelistet:

- CITES Anhang I: Vom Aussterben bedrohte Tiere wie Meeresschildkröten oder einige Affen- und Papageienarten. Der internationale Handel mit diesen Tierarten ist verboten. Ausnahmen gelten für Tiere, die nachweislich aus Zucht stammen oder für tierische Produkte (z. B. Schildpatt, Elfenbein), die vor Inkrafttreten von CITES gewonnen wurden.
- CITES Anhang II: Weltweit schutzbedürftige Arten. Der Handel mit diesen Arten unterliegt einer strengen Kontrolle und bedarf einer Aus- und Einfuhrgenehmigung und eines Nachweises, dass der Handel den Bestand nicht gefährdet. In dieser Liste figuriert der weitaus grösste Teil aller Wildtiere.
- CITES Anhang III: Dieser Anhang enthält Arten aus gewissen Herkunftsgebieten, für die aufgrund ihrer dortigen Gefährdungssituation besondere Schutzbestimmungen (Ausfuhrverbote) gelten. Ein Beispiel ist der Algerische Rothirsch.

Nachfolgend die CITES-Situation einiger häufig für problematische tierische Delikatessen genutzter Arten:

Tabelle 1: Beispiele Gefährdungskategorien verschiedener Tierarten nach CITES (STS)

Tierart	Anhang I	Anhang II	Bemerkungen
Krabbenfresser-Frosch (*Fejervarya cancrivora*)			Nicht gelistet; gilt noch als häufig, aber keine Daten und keine Überwachung der Bestände. Keine Grundlagen für CITES vorhanden.
Javanischer Riesenfrosch (*Limnonectes macrodon*)			Mangels Daten nicht gelistet; bedroht durch Verlust des Mangroven-Lebensraumes. Keine Grundlage für CITES vorhanden.
Sägerochen (*Pristis pristis*)	gelistet		Akut vom Aussterben bedroht; bislang sehr gefragt für Haifischflossen! Steht nun unter Handelsverbot.
Heringshai (*Lamna nasus*)		gelistet	Eine der am häufigsten ihrer Flossen wegen im Atlantik gefangenen Haiarten. Der Handel mit den Flossen muss neu kontrolliert werden.

2 Convention on International Trade in Endangered Species

Blauhai (*Prionace glauca*)			Nicht gelistet; noch vergleichsweise häufig, wird von allen Haien aber auch am stärksten befischt. Keine Überwachung der Bestände und daher keine Grundlage für CITES vorhanden.
Walhai (*Rhincodon typus*)		gelistet	Aufgrund der geringen Vermehrungsrate, Seltenheit und Bedrohung der Art erscheint es unverständlich, warum der Walhai nicht in Anhang I gelistet wurde! Wird für Haifischflossen genutzt – ein kontrollierter Handel ist weiterhin legal.
Netzpython (*Python reticulatus*)		gelistet	Fleisch stammt mehrheitlich noch aus Wildfang, auch wenn es zunehmend Farmen gibt. Wilderei und Schmuggel sind ein beträchtliches Problem.
Königskobra (*Ophiophagus hannah*)		gelistet	Das Fleisch gilt in Ostasien als Delikatesse und stammt meist aus Wildfängen. Der Handel innerhalb eines Landes kann durch CITES nicht überwacht werden!
Diamant-Klapperschlange (*Crotalus atrox*)			Nicht gelistet; weit verbreitet im Herkunftsgebiet; Klapperschlangen werden in USA und Mexiko gegessen.
Nilkrokodil (*Crocodylus niloticus*)	gelistet		Zuchttiere, sowie Wildtiere aus süd- und ostafrikanischen Ländern sind von CITES ausgenommen. Es besteht die Gefahr, dass illegal gewonnenes Fleisch in legale Kanäle gelangt!
Mississippi-Alligator (*Alligator mississipensis*)		gelistet	Fleisch stammt aus Zucht oder kontrollierter Jagd.
Blauducker (*Philantomba monticola*)		gelistet	Wird für Bushmeat legal und illegal stark bejagt.
Brazzameerkatze (*Cercopithecus neglectus*)		gelistet	Wird für Bushmeat legal und illegal stark bejagt.
Suppenschildkröte (*Chelonia mydas*)	gelistet		Akut vom Aussterben bedroht! Illegaler Fang und Handel sind immer noch ein Problem.

CITES wird oft als Artenschutzübereinkommen missverstanden, ist aber nur eine Handelskonvention und hat in Bezug auf den Artenschutz Schwächen. CITES ist nur relevant beim grenzüberschreitenden Handel (nicht aber innerhalb eines Landes) und verhindert nicht Fang und Tötung von Tieren, (sondern regelt lediglich den Warenverkehr). Der Gefährdungsgrad einer Art wird jeweils von nationalen «wissenschaftlichen Komitees» beurteilt – diese jedoch verdienen in manchen Staaten Geld mit der Ausstellung von Exportbewilligungen, sind in vielen Ländern unterdotiert, und die wissenschaftliche Qualität ihrer Bestandschätzungen variiert stark – von groben Schätzungen ohne jegliche Feldforschung bis hin zu akribisch empirischen Studien. Zudem können Tierarten, für die keine Bestandsangaben existieren (z. B. viele Haie, Speisefrösche), nicht bei CITES gelistet und kann der Handel mit ihnen daher nicht reglementiert werden.

Das Vorhandensein einer CITES-Bescheinigung wird von Händlern gerne auch als tierschützerischer Persilschein verstanden – was eine völlige Fehleinschätzung ist. Ein tierisches Produkt kann nämlich durchaus legal in ein Land eingeführt worden sein, weil etwa die betroffene Tierpopulation nicht vom Aussterben bedroht ist – dennoch kann das Tier mit grausamen Methoden getötet worden sein (z. B. Pelze von auf der Fallenjagd erlegten Koyoten oder Waschbären)!

Im Bereich der Gastronomie und des Exotenfleischs ist CITES relevant bei der Einfuhr von Wildtier-Produkten wie Bushmeat oder Fleisch von Reptilien, Fröschen, Bären oder Meeressäugern. Qualprodukte wie Gänseleber oder Wachteleier fallen hingegen nicht unter CITES, weil es sich um

Produkte von domestizierten Tieren resp. aus Zuchten handelt. Und auch Haifischflossen oder Hummer fallen nicht unter CITES-Bestimmungen, da diese Tiere (bei Haien mit Ausnahme weniger Arten) noch nicht bei CITES aufgeführt sind.

Tierschutzrechtliche Situation

Die Schweizer Tierschutzgesetzgebung (TSchG, TSchV)[3] regelt Haltung, Transport und Tötung von Tieren, die zur Fleischproduktion in der Schweiz verwendet werden. Sie hat aber keinen Einfluss auf den Umgang mit Tieren im Ausland, deren Produkte in die Schweiz eingeführt werden (z. B. Stopfleber, Froschschenkel, koscheres/Halal-Fleisch, Haifischflossen). Deshalb werden tagtäglich Produkte aus tierquälerischer Produktion, die hierzulande aus Tierschutzgründen nicht erlaubt ist, aus dem Ausland eingeführt – alleine konventionell produziertes Fleisch im Umfang von über 100 000 Tonnen pro Jahr, was 12 kg/Einwohner oder rund einem Viertel unseres jährlichen Fleischkonsums entspricht! Mit Ausnahme von Schildkrötenprodukten hat der Bundesrat bislang noch nie ein Importverbot für ein auch noch so tierquälerisch erzeugtes Produkt ausgesprochen, obschon ihm beispielsweise das Landwirtschaftsgesetz (LWG) dazu das Recht gäbe! Auf Druck von Tier- und Konsumentenschutzorganisationen hat der Bundesrat sich bislang lediglich dazu durchgerungen, Import-Hormonfleisch und Fleisch, das mit Antibiotika erzeugt wurde, sowie Eier aus Käfigbatterien, Halal- und Koscher-Fleisch und Käfig-Kaninchenfleisch einer Deklarationspflicht zu unterstellen.

Der gesetzliche Tierschutz im Zusammenhang mit den Delikatessen aus der Folterkammer und mit Exotenfleisch spielt hierzulande eine wichtige Rolle u. a. bei der Produktion von Stopflebern (in der Schweiz verboten), dem Transport und der Tötung von Fröschen und Hummern, bei der Haltung von Wachteln für die Produktion von Eiern, oder bei der Ausbildungspflicht für Personal, das die Tiere hält und schlachtet.

Abbildung 1:
Hummer (hier bereits tot) in einer Fischtheke bei Coop. Dieser Hummer wird direkt nach dem Fang elektrisch betäubt und anschliessend getötet und tiefgefroren – ein aus Sicht des STS akzeptables Vorgehen. STS

Die wichtigsten Bestimmungen zu Delikatessen und Exotenfleisch sind gemäss Tierschutzverordnung (TSchV) im Einzelnen:

Explizit verboten gemäss Art. 23 TSchV (verbotene Handlungen bei Fischen und Panzerkrebsen) ist bei ***Hummern*** lediglich das Einsetzen von Hilfsmitteln, die die Weichteile der Tiere verletzen (lit. e). Das Lagern auf Eis ist dagegen erst bei Fischen verboten – nicht aber für den Transport und die Präsentation von Hummern. Während des Transports müssen Hummer ausreichend feucht gehalten werden (Art. 160, 6). Wer gewerbsmässig Panzerkrebse hält oder tötet, muss über eine speziel-

3 Tierschutzgesetz, Tierschutzverordnung

le Ausbildung nach Art 197 TSchV verfügen, die «berufsunabhängige, fachspezifische Ausbildung FBA». Allerdings wird gemäss Art. 90 TSchV die Verwendung von Hummern in der Gastronomie nicht als gewerbsmässige Haltung verstanden, so dass Köche und Küchengehilfen nicht über diese Fachkunde verfügen müssen!

Wer nicht gewerbsmässig ***Panzerkrebse*** (Hummer, Langusten, Krebse) tötet, muss über einen Sachkundenachweis als Angler verfügen. Die Haltung der Tiere muss ihren Ansprüchen genügen (Art. 98), und der Umgang mit ihnen ist auf das «unerlässliche Mass» zu beschränken (Art. 99). Bei der Betäubung von Hummern explizit zulässig sind die mechanische Zerstörung des Gehirns sowie Elektrizität (Art. 184); eine Betäubung ist aber gemäss Interpretation des BLV nur optional (da Betäubungspflicht explizit nur bei Wirbeltieren geregelt).

Hummer dürfen bislang durch Eintauchen in kochendes Wasser getötet werden, sofern dies durch eine Fachperson erfolgt (Person mit FBA gemäss Art. 197 TSchV, Berufsfischer oder Person mit Sachkundenachweis Angelsport). Beim derzeit noch erlaubten Verkauf lebender Tiere durch den Detailhandel an Privatpersonen kann dies jedoch nicht gewährleistet werden!

Bei Hausgeflügel wie ***Enten und Gänsen*** ist das Stopfen verboten (Art. 20). Die in Art. 66 vorgeschriebenen Haltungsbestimmungen für Hausgeflügel erlauben es nicht, Gänse oder Enten in Batteriekäfigen zu halten. Vorgeschrieben sind nämlich u. a. begehbare Mindestflächen, geeignete Einstreu, Nester, Schwimmgelegenheiten. Batteriekäfige sind aufgrund dieser Mindestvorschriften in der Schweiz nicht bewilligungsfähig.

Für ***Wachteln*** sind die gesetzlichen Haltungsvorgaben minimalistisch. Gemäss Tab. 2 im Anhang TSchV (Gehege für Vögel) ist für die Haltung von bis zu sechs Tieren eine Grundfläche der Voliere von 0,5 m^2 bei einem Minimalvolumen von 0,25 m^3 vorgeschrieben. Für jeden weiteren Vogel müssen 0,045 m^2 Fläche zur Verfügung gestellt werden. Die Tiere sind in Gruppen von mindestens zwei Individuen zu halten, und der Gitteranteil des Bodens darf max. 50 % betragen; die übrige Fläche ist mit Spreu oder Sägemehl einzustreuen. Das Gehege muss über ein Sandbad verfügen und für Legehennen über einen ungestörten Unterschlupf.

Frösche dürfen beim Lebendtransport nicht aufeinander geschichtet werden. Kann die Haufenbildung nicht verhindert werden, so sind die Tiere am Bestimmungsort unverzüglich aus den Transportbehältern zu entnehmen und in eine geeignete Umgebung zu verbringen (Art. 160 TSchV, Abschnitt 7). Eine Tötung mit vorgängiger Betäubung ist für alle Wirbeltiere zwingend vorgeschrieben (Art. 178 TSchV), jedoch gibt es Ausnahmen: Die Tötung von Fröschen ist ohne Betäubung zulässig, wenn die Tiere in gekühltem Zustand geköpft werden und der Kopf sofort vernichtet wird.

Straussenvögel, die zwecks Fleischproduktion gehalten werden, unterliegen den Haltungsbestimmungen gemäss Tierschutzverordnung. Diese sind für die Tiergruppe vergleichsweise streng: Für drei Afrikanische Strausse muss ein Freigehege von mind. 1600 m^2 zur Verfügung stehen; für jedes weitere Tier kommen 800 m^2 hinzu.[4] Werden mehrere Hähne im selben Gehege gehalten, muss dieses nochmals deutlich grösser geplant werden. Als Raufutterverzehrer benötigen Strausse unbedingt täglichen Weidegang. Ausserdem müssen ihnen Kieselsteine zur Verfügung stehen, die sie als Verdauungshilfe schlucken können.

Da Strausse sehr sozial sind, sollten sie in grösseren Gruppen gehalten werden. Das heisst, eine Straussenfarm beansprucht sehr viel Platz! Zudem verlangt der Gesetzgeber, dass Straussen ein Sandbad, ein trockener, windstiller (für Jungtiere eingestreuter und beheizter) Unterstand oder Stall für sämtliche Tiere und ab dem 3. Lebensmonat ganzjähriger Zugang zum Auslauf angeboten wird. Dasselbe gilt auch für kleinere Straussenvögel wie Nandus und Emus, wobei letztere zusätzlich einer Badegelegenheit und eines Abtrenngeheges für den Hahn bedürfen. Afrikanische Strausse

4 Interessanterweise sind die Haltungsvorschriften für Strausse auf fleischproduzierenden Farmen deutlich strenger als für Zoos!

geraten leicht in Panik, sind stets fluchtbereit und können problemlos Zäune von 1,5 m Höhe überspringen – daher schreibt die 2014 in Kraft getretene Wildtierverordnung des Bundes vor, dass Straussengehege mit mind. 1,8 m hohen Zäunen begrenzt werden, die über keine spitzen Winkel verfügen dürfen.

Wer in der Schweiz Strausse halten will, muss über eine kantonale Bewilligung verfügen. Auch bei Transporten gelten besondere Bestimmungen – Jungtiere sollten in der Gruppe, Alttiere in Einzelboxen untergebracht werden, und Transporte dürfen nicht länger als sechs Stunden dauern. Vor der Schlachtung müssen Straussenvögel wie alle Wirbeltiere betäubt werden – zulässige Methoden für zum Konsum vorgesehene Tiere sind der Bolzenschuss oder die Elektrozange mit anschliessendem Ausbluten. Der Kopf ist vor der Schlachtung abzudecken und der Hals ist in geeigneter Weise zu fixieren, damit er nach dem Bolzenschuss nicht ausschlagen kann. Keinesfalls dürfen die Tiere vor der Betäubung an den Beinen aufgehängt werden, wie es im Ausland teilweise der Fall ist.

Hirschfleisch wird in der Schweiz in Hirschgehegen kommerziell produziert, aber auch die einheimische Produktion von ***Bison*** oder ***Antilope*** kann zur Gehegehaltung von Schalenwild gezählt werden. Die Haltung von Wild und Wildrindern ist bewilligungspflichtig, und die künftigen Tierhalter müssen eine Fachausbildung durchlaufen, ehe sie solche Tiere halten dürfen. Weil es sich rechtlich um Wildtiere handelt, werden Hirsche, Antilopen oder Bisons grundsätzlich nicht zu Schlachthäusern transportiert, sofern sie nicht ausreichend an Transporte und Umgang mit dem Menschen gewöhnt sind. Daher wird Gatterwild im Allgemeinen wie auf der Jagd durch einen Schuss auf der Weide erlegt. Hirsch-, Antilopen- oder Bisonweiden müssen zu diesem Zweck über Hochsitze und Schiessbereiche mit sicherem Kugelfang verfügen.

Die Tierschutzverordnung verlangt für die Haltung von Hirschen je nach Grösse und Anzahl (sechs bis acht Tiere) 500 bis 800 m^2 Mindestauslauf sowie eingestreute Unterstände, die pro Tier vier bis sechs Quadratmeter Platz bieten. Für jedes weitere Tier muss mit bis zu 80 m^2 zusätzlichem Auslauf gerechnet werden. Es müssen zudem Abtrennmöglichkeiten für die Hirschstiere, Suhlen, Fegebäume, Äste, Badegelegenheiten und Untergrund mit verschiedenen Substraten und Strukturen zur Verfügung stehen. Für grosse Antilopen und Bisons müssen Scheuermöglichkeiten zur Fellpflege vorhanden sein. Befindet sich das Gehege gänzlich auf Naturboden, müssen die gesetzlichen Mindestmasse verdreifacht werden. Das Gehege muss über natürlichen oder künstlichen Witterungsschutz verfügen, darf keine spitzen Winkel aufweisen und darf nicht morastig sein.

Obschon Schweizer Tierschutzgesetze auf die inländische Tierhaltung und Fleischproduktion beschränkt sind, sollten die grundlegenden Prinzipien[5] unseres Tierschutzgesetzes auch als ***Beschaffungsgrundsätze im Ausland*** dienen! So wird in Art. 1 Tierschutzgesetz (TSchG) postuliert, die Würde und das Wohlergehen der Tiere seien zu schützen, und in Art. 4 TSchG wird verlangt, dass den Bedürfnissen der Tiere in bestmöglicher Weise Rechnung getragen werde und es verboten ist, sie ungerechtfertigt Schmerzen, Leiden oder Schäden auszusetzen, sie zu misshandeln, zu vernachlässigen oder zu überanstrengen. Des Weiteren schreiben die Anhänge der Tierschutzverordnung (TSchV) die Minimalstandards für die Haltung von Tieren vor. Viele Delikatessen aus der Folterkammer und Exotenfleischprodukte, welche unser Land importiert, verstossen in der einen oder anderen Form gegen Schweizer Tierschutzstandards. So ist das Zwangsstopfen von Gänsen und Enten hier ebenso wenig erlaubt, wie die für die Produktion von Stopflebern oder Wachteleiern betriebene Massentierhaltung in Batteriekäfigen oder die reine Stallhaltung von Straussenvögeln!

Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft

Die Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft (zurzeit in Revision[6] – Inkrafttreten der revidierten Fassung voraussichtlich 2016) regelt nach den Vorgaben des Lebensmittelgesetzes, welche Tierarten zur Gewinnung von Lebensmitteln zulässig sind. Gemäss Art. 2 Bst. c Lebens-

5 Welche allerdings lediglich Minimalstandards darstellen und noch keine artgerechte Tierhaltung gewährleisten
6 Stellungnahme des STS im Rahmen der Vernehmlassung siehe Anhang 6

mittelverordnung ist es verboten, Lebensmittel aus Raubtieren (ausser Bären), Primaten (Affen) und Nagetieren (ausser Murmeltier und Nutria) in den Verkehr zu bringen. Ebenfalls nicht erlaubt ist Fleisch von wildlebenden Reptilien (erlaubt sind Zuchtreptilien). Unter den zulässigen Arten werden Meeressäuger und Robben überhaupt nicht aufgeführt, woraus sich nach Ansicht des STS ein Verbot des Inverkehrbringens als Lebensmittel ableiten lässt.

Als Fleisch im Sinne des Lebensmittelgesetzes gelten alle geniessbaren Körperteile eines Tieres, die keiner Behandlung unterzogen wurden, wobei Kühlen, Einfrieren, Zerkleinern und Vakuumverpacken nicht als Behandlung gelten. Als Fleischzubereitung gilt Fleisch, dem Lebensmittelzusatzstoffe zugefügt wurden, oder welches einer Bearbeitung unterworfen wurde, die nicht ausreicht, die Muskelfaserstruktur zu verändern (z. B. Pökelfleisch). Alle anderen Fleischprodukte gelten als Fleischerzeugnisse.

Fleischprodukte müssen gekennzeichnet sein (Tierart, Fleischart, weitere Zutaten). Vergleichbare Bestimmungen gelten für Fischprodukte.

Die Lebensmittelgesetzgebung regelt den Fleischverkauf in Restaurants oder durch Detail- und Delikatessenhändler. Der rein private Konsum tierischer Produkte ist davon nicht betroffen.

Bei der Einfuhr lebender Muscheln sowie von Schnecken und Fröschen gelten spezielle Bestimmungen. So muss bei Muscheln die Lebensfähigkeit des Tieres (durch Klopftest) und die Frische des Produkts gegeben sein, und nur drei Arten Landlungenschnecken sowie die Achatschnecken dürfen als Lebensmittel verwendet werden. Froschschenkel müssen mit der Froschart gekennzeichnet sein und bei Einfuhr einer stichprobenweisen Kontrolle auf Konsumtauglichkeit unterworfen werden.

Die Lebensmittelgesetzgebung regelt nur, welche tierischen Produkte kommerziell in Verkehr gebracht, also von Restaurants oder dem Detailhandel verkauft werden dürfen. Das in gewissen Regionen der Schweiz offenbar immer noch gelegentlich getätigte Töten von Bauernhofhunden zum privaten Verzehr (Eigengebrauch innerhalb der engsten Familie) oder der private Konsum eines auf der Jagd erlegten Dachses sind nicht strafbar (sofern die Tötung gesetzeskonform erfolgte). Das Anbieten solchen Fleisches auch bei privaten Einladungen – sogar schon innerhalb der weiteren Verwandtschaft – ist allerdings verboten.

Die Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft ist also insbesondere beim Inverkehrbringen von Bushmeat (z. B. Affen, wildlebenden Reptilien), Fleisch von Meeressäugern oder Hunde- und Katzenfleisch relevant, spielt aber auch für Restaurants eine Rolle, die Schnecken auf der Speisekarte haben (erlaubte/verbotene Arten).

Verordnung über die Ein- und Durchfuhr von Tierprodukten aus Drittstaaten im Luftverkehr (EDTpV)

Diese Verordnung regelt die Ein- und Durchfuhr von Lebensmitteln tierischer Herkunft aus Drittländern (nicht EU-Ländern) und betrifft auch Privatpersonen, die Fleisch von ausserhalb der EU in die Schweiz einführen wollen. Die anmeldepflichtige Person – dies ist die einführende Privatperson oder das Abfertigungsunternehmen der Lieferung (z. B. DHL, FedEx) – muss die Lieferung vor deren Ankunft dem Zoll melden und dem grenztierärztlichen Dienst die notwendigen Dokumente aushändigen. Auch die Post hat Sendungen aus dem Ausland, die der grenztierärztlichen Kontrolle unterliegen, vorzulegen. Bestimmungsbetriebe und –personen (Adressaten) müssen über eine kantonale Bewilligung für die Fleischeinfuhr verfügen. Der Hersteller des Fleischprodukts muss zudem über eine von der Schweiz gemäss Bestimmungen des Tierseuchen- und Lebensmittelrechts zugelassene Schlachtanlage sowie das Herkunftsland über ein nationales Programm zur Untersuchung von Rückständen in Lebensmitteln verfügen. Personen, die tierische Produkte (ausgenommen die Zollfreimenge für konventionelle Fleischprodukte aus EU-Staaten zwecks persönlichen Gebrauchs) unangemeldet resp. ohne Bewilligung in die Schweiz einführen, können gebüsst werden. Handelt es sich nur um kleine Mengen zum privaten Gebrauch (z. B. Souvenirs) fällt die Busse geringer aus, als wenn die eingeführte Menge den Verdacht des kommerziellen Zwecks nahe legt.

Verbreitung und Angebot problematischer Gastronomie-Produkte in der Schweiz

Grössenordnung des Imports

Eine schweizerische Gesamtsicht zum Import und Konsum von Delikatessen aus der Folterkammer und von Exotenfleisch sowie übersichtliches Zahlenmaterial fehlten bislang. Nicht alle betroffenen Tierarten und -produkte werden von denselben Statistiken erfasst, und nicht zu allen Arten gibt es überhaupt Importdaten auf Artniveau.

Die ***Importstatistik der Zollverwaltung*** weist sowohl Importe aus der EU wie auch zollpflichtige Importe aus Drittländern aus und fasst Tierarten in nicht zoologischen Gruppen (sondern Zoll-Tarifnummern) zusammen, aus denen sich keine Angaben zu einzelnen Arten erschliessen lassen. Die ***Import-Zahlen von CITES***, die man über eine online Datenbank-Abfrage erhält, sagen dagegen nichts über den Import von landwirtschaftlich genutzten Arten (z. B. Wachteln, Pferd) aus und erfassen lediglich Importe von CITES-pflichtigen Wildtierarten, die den Behörden auch gemeldet wurden. Trotz dieser erschwerenden Umstände soll im vorliegenden Report versucht werden, für die wichtigsten exotischen Fleischprodukte und Delikatessen aktuelles Zahlenmaterial[7] zu präsentieren.

Delikatessen aus der Folterkammer

Gemäss der Eidgenössischen Zollverwaltung wurden 2014 über 203 000 kg ***Hummer*** in die Schweiz importiert (aus Frankreich, Kanada, Grossbritannien) – was in etwa auch 203 000 Tieren entsprechen dürfte. Hinzu kommen gut 4600 kg grösstenteils noch lebender ***Langusten*** (aus Deutschland, Frankreich, Italien), was um die 10 000 weitere Lebend-Importe bedeuten dürfte. Zudem importierte die Schweiz 2014 gut 71 Tonnen tiefgekühlte oder anderweitig konservierte Langusten (Vietnam, Brasilien, Dänemark, Deutschland) und 60 Tonnen tiefgekühlten Hummer (Kanada, Belgien, Island, Frankreich).

Tabelle 2: Hummer- und Langusten-Importe (lebende und tiefgekühlte Tiere) 2013–14

Zolltarifnummer	Periode	Menge (kg)	Wert (CHF)
0306.2100 – ***Langusten*** [Palinurus spp., Panulirus spp., Jasus spp.], lebend, frisch, gekühlt	2013	3162	107 869
	2014	4649	154 014
0306.1100 – ***Langusten*** [Palinurus spp., Panulirus spp., Jasus spp.], auch ohne Panzer, einschl. Langusten in ihrem Panzer, zuvor in Wasser oder Dampf gekocht, gefroren	2013	70 409	3 146 905
	2014	71 245	2 997 431
0306.2200 – ***Hummer*** [Homarus spp.], lebend, frisch, gekühlt	2013	193 353	3 839 896
	2014	203 504	4 143 961
0306.1200 – ***Hummer*** [Homarus spp.], auch ohne Panzer, einschl. Hummer in ihrem Panzer, zuvor in Wasser oder Dampf gekocht, gefroren	2013	55 019	1 640 459
	2014	60 065	1 892 920

7 Stand per Dezember 2015

2014 gelangten 172 Tonnen frische und 96 Tonnen tiefgefrorene ***Entenstopfleber*** sowie 11 Tonnen frische und 2,5 Tonnen tiefgefrorene ***Gänsestopfleber*** in die Schweiz – ein Total von 282,5 Tonnen Stopflebern! 2002 waren es erst 208 Tonnen, die Tendenz ist also zunehmend. Herkunftsländer dieses Qualprodukts sind in erster Linie Frankreich, Ungarn und Bulgarien.

Tabelle 3: Importe von Enten- und Gänsestopfleber 2014

Zolltarifnummer	Jahr	Menge (kg)	Wert (CHF)
0207.4300 – Fettlebern von Enten (Hausgeflügel), frisch oder gekühlt	2014	172318	5657866
0207.4510 – Fettlebern von Enten (Hausgeflügel), gefroren	2014	96903	3045520
0207.5300 – Fettlebern von Gänsen (Hausgeflügel), frisch oder gekühlt	2014	11248	430722
0207.5510 – Fettlebern von Gänsen (Hausgeflügel), gefroren	2014	2492	70487

Frösche, die lebend zwecks Herstellung von Froschschenkeln eingeführt werden, werden seit 2006 nicht mehr gesondert erfasst. Zuvor wurden gemäss Statistik der Eidgenössischen Zollverwaltung rund 150 Tonnen verarbeitete ***Froschschenkel*** und zwischen 240000 und 800000 ***lebende Frösche*** (im Durchschnitt ca. 36 Tonnen) aus der Türkei und Indonesien in die Schweiz importiert.[8] 450000 lebende Tiere wurden gemäss einer Auskunft des Bundesrats vom 03.02.2010 auf Interpellation Nr. 09.4290 von Nationalrätin Maya Graf im Jahr 2010 noch zwecks Herstellung von Froschschenkeln importiert, hauptsächlich aus der Türkei. Und 2014 wurden gemäss Angaben der Eidgenössischen Zollverwaltung noch 91,5 Tonnen tiefgekühlter Froschschenkel in die Schweiz importiert.

Heute werden lebend importierte Frösche unter «andere Tiere, lebend» und Froschschenkel unter «andere Fleischprodukte» zusammengefasst, womit konkrete Angaben zur Menge importierter Frösche oder Froschschenkel nicht mehr möglich sind.

Exotenfleisch

Exotische Fleischprodukte, insbesondere «exotisches Wild», unterliegen in der Nachfrage hierzulande starken Schwankungen. Im Detailhandel werden diese Produkte praktisch überhaupt nicht geführt. Im Allgemeinen handelt es sich bei den Anbietern um Restaurants mit Spezialitätenwochen, die dementsprechend sporadisch kleinere Importe veranlassen. 2013 wurden alleine am Flughafen Zürich über 5,3 Mio. Sendungen mit Fleischprodukten kontrolliert. Zudem wurden 399 Postsendungen grenztierärztlich kontrolliert und dabei 116 Sendungen beanstandet.
Die Schweizerische Zollstatistik weist für die Jahre 2013 und 2014 folgende Importe von Exotenfleisch aus Nicht-EU-Ländern auf:

Unter Zolltarif-Nummer 0208.5000 findet man nennenswerte Importe von Fleisch und geniessbaren Schlachtnebenerzeugnissen von ***Reptilien*** (einschliesslich Schlangen und Meeresschildkröten). 2014 wurden bspw. fast 2600 kg derartiger Fleischprodukte im Wert von gut CHF 46000.– in die Schweiz eingeführt, hauptsächlich aus Simbabwe und Südafrika. Dabei handelte es sich gemäss Auskunft des BLV praktisch ausschliesslich um Fleisch von Nilkrokodilen (*Crocodylus niloticus*). Meeresschildkröten würden schon seit Jahrzehnten nicht mehr eingeführt. Die Nachfrage ist alles andere als konstant und die Einfuhr abhängig von Lieferaufträgen einzelner Grossimporteure.

8 Darin enthalten sind allerdings auch alle lebenden Frösche, die zu Versuchszwecken, zwecks Heim- oder Zootierhaltung importiert wurden sowie alle Tiere, die die Schweiz lediglich im Transit passierten.

Tabelle 4: Importe von Reptilienfleisch 2013/2014 (Zollstatistik)

Zolltarifnummer	Jahr	Menge (kg)	Wert (CHF)
0208.5000 – Fleisch und geniessbare Schlachtnebenerzeugnisse von Reptilien [einschl. Schlangen und Meeresschildkröten], frisch, gekühlt oder gefroren	2013	2934	71367
	2014	2598	46516

Nicht gemeldet wurden 2013 sowie 2014 Einfuhren von Zolltarif-Nummer 0208.3000 – Fleisch und geniessbare Schlachtnebenerzeugnisse von ***Primaten*** und Zolltarif-Nummer 0208.4000 ***Meeressäugern*** (Wale, Delfine, Seekühe, Robben). Primatenfleisch wird gelegentlich konfisziert, wenn Reisende versuchen, solches illegal in die Schweiz einzuführen (Bushmeat). Illegale Importe von Meeressäuger-Fleisch wurden in den letzten zehn Jahren nicht festgestellt.

Wussten Sie, dass…
nach Schätzungen der Oberzolldirektion und des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) jährlich rund 40 Tonnen «Bushmeat» illegal in die Schweiz gelangen dürften?
Bushmeat ein Reservoir für gefährliche Krankheiten wie Ebola, Lassafieber, SARS und Hirnhautentzündungen sein könnte?

Bei ***Bushmeat*** muss davon ausgegangen werden, dass es sich grösstenteils um illegal erlegte Tiere und hierzulande um Schmuggelgut handelt, das nur zufällig an den Grenzen entdeckt und konfisziert wird. So flog beispielsweise im Dezember 2011 ein grosser Fleischschmuggel aus Kamerun am Flughafen Zürich auf. Neben korrekt angemeldeter Ware befanden sich in verschiedenen Koffern rund 32 kg Antilopen- und Schlangenfleisch von teilweise bedrohten Arten! Gemäss Oberzolldirektion beschlagnahmt der Schweizer Zoll in den letzten Jahren immer häufiger zum Verzehr gedachtes Fleisch bedrohter Wildtiere. Allein 2012 wurden über 50 kg Bushmeat konfisziert und vernichtet. Und das dürfte nur die Spitze des Eisbergs sein: Geräuchertes Schuppentier, Elefantenfleisch, gehäuteter Schimpanse, halbierte Schlangen im Handgepäck – alles ist an unseren Grenzen schon vorgekommen!

Weitere Fleischprodukte
2014 wurden 3927 kg Fleisch von ***Kamelartigen*** (Tarif-Nummer 0208.6000) aus u. a. Australien, Chile und Simbabwe (Wert: CHF 33479.–) in die Schweiz eingeführt.

Tabelle 5: Importe von Kamelfleisch 2013–14

Zolltarifnummer	Periode	Menge (kg)	Wert (CHF)
0208.6000 – Fleisch und geniessbare Schlachtnebenerzeugnisse von ***Kamelen*** und anderen Trampeltieren, frisch, gekühlt oder gefroren	2013	1615	38648
	2014	3927	33479

Unter Tarif-Nummer 0208.9010 sind die Importe von ***Wild*** aufgeführt. Dazu gehören nebst diversen Hirschen (aus Jagd oder Gatterhaltung) auch Antilopen, Strausse, Bären, Kängurus und Wachteln (Fleisch, nicht Eier). 2014 wurden 3086 Tonnen Wild eingeführt (Gesamtwert: rund

CHF 49 Mio.). Zahlenmässig bedeutende Herkunftsländer der Wildprodukte sind Australien (hier wird 2014 ein Import von allein 31 Tonnen vermeldet – dies dürfte hauptsächlich Känguru sein), Deutschland, Belgien, Chile, Frankreich, Italien, Neuseeland, Österreich, Polen, Slowenien, Tschechien. Auffällig sind Wild-Importe 2013 aus Namibia (296 kg, wobei es sich hauptsächlich um Antilopen und Strausse handeln dürfte) und 2014 aus Südafrika (> 73 000 kg).

Tabelle 6: Importe 2013–14 von Wildfleisch in die Schweiz

Zolltarifnummer	Periode	Menge (kg)	Wert (CHF)
0208.9010 – Fleisch und geniessbare Schlachtnebenerzeugnisse von ***Wild,*** frisch, gekühlt oder gefroren (ausg. solche von Hasen und Wildschweinen)	2013	3 228 955	50 599 950
	2014	3 086 635	49 090 864

Haifisch gehört – mit Ausnahme von acht CITES-pflichtigen Arten – zu den konventionellen Fischereiprodukten. Die Einfuhr von Haifischflossen und -fleisch der nicht bei CITES gelisteten Arten ist nicht meldepflichtig. Einzig die Einfuhr von Produkten der Arten Weisser Hai, Walhai, Riesenhai, Weissspitzen-Hochseehai, Heringshai und dreier Hammerhai-Arten ist meldepflichtig. 2014 wurden 713 kg frischer oder gekühlter Haifisch in die Schweiz eingeführt sowie 800 kg in tiefgefrorenem Zustand. Wichtigste Exportländer sind Frankreich, Portugal und Spanien.

Tabelle 7: Importe 2013–14 von Haifisch in die Schweiz

Zolltarifnummer	Jahr	Menge (kg)	Wert (CHF)
0302.8100 – Haifische, frisch oder gekühlt	2013	168	929
	2014	713	5 016
0303.8100 – Haifische, gefroren	2013	2 365	15 865
	2014	800	3 428

Die online Datenbank von CITES (www.trade.cites.org) führt für das Jahr 2013 einen ***Kaviar-Import*** in die Schweiz von gut 410 Tonnen auf. Der «Katzenkaffee» ***Kopi Luwak*** wird von den Artenschutzbestimmungen nicht erfasst, da es sich nicht um ein eigentliches tierisches Produkt handelt. Daher gibt es keine offiziellen Zahlen zur jährlichen Importmenge.

Nebst der Zollstatistik führt die Statistik des Schweizerischen Bauernverbandes SBV Fleisch-Importe von im weitesten Sinne landwirtschaftlich genutzten Tieren auf. Dazu gehören auch ***Pferde*** (Einfuhr z. B. 2011: 5003 Tonnen, Ausfuhr: 0 Tonnen).

Vertrieb: Delikatessen-Händler und Detailhandel

In erster Linie werden die klassischen Delikatessen immer noch über spezialisierte Delikatessenhändler vertrieben. Diese importieren grössere Mengen in die Schweiz und liefern sie anschliessend an Grossverbraucher, Hotels und Restaurants. Detailhändler bieten auch privater Kundschaft die Möglichkeit, Delikatessen direkt ab Laden (Feinkost-Abteilungen) zu kaufen.

Folgende Importeure und Grosshändler wurden im Rahmen dieser Recherche untersucht (Liste ohne Anspruch auf Vollständigkeit):[9]

- Bianchi, Zufikon
- *Casic, Basel*
- Fideco, Murten
- *Feinkost Grosshandel Trebla, Basel*
- Carnoglob AG, Basel
- *Fivaz S.A., Vallorbe*
- *Pisciculture Aux Enfers, Le Locle*
- *Dubno AG, Hendschiken*
- Polar AG, Basel
- Terrani S.A., Sorengo
- Coq d'Or Sàrl, La Chaux-de-Fonds
- Jelmoli Food Market, Zürich
- GVFI International, Basel
- Globus
- Manor
- Coop
- Bell
- Migros
- Denner
- Aldi
- Lidl

Die Recherche gliederte sich in Sortimentschecks vor Ort (wo möglich) und Auswertung eines an alle Händler verschickten Fragebogens. Von elf angeschriebenen Delikatessenhändlern antworteten uns fünf nicht – im Gegensatz zum Detailhandel, wo sämtliche Grosshändler detailliert auf unsere Fragen eingingen.

Sortiment ALDI Suisse AG

Auskunft gemäss Fragebogen (Th. Liechti, Aldi Suisse AG):

Aldi hat Pferdefleisch, Bison, Kaviar, Schnecken und Känguru im Angebot. Exotenfleisch aus Schweizer Zucht ist nicht im Handel, ebenso wenig Wild aus Schweizer Hirschgattern. Der Kaviar stammt aus Aquakulturen in Italien. Aldi sieht am ehesten ein Tierschutzproblem bei Stopfleber und führt daher keine Foie Gras im Sortiment. Auf die Stellungnahme zu einem möglichen Importverbot für Qualprodukte wird verzichtet.

Auskunft gemäss Korrespondenz mit Th. Eberle (Buying Director) und Th. Liechti (Director Communication):

Produzent des Känguru-Fleisches von Aldi ist Wild Kangaroo aus Queensland, Importeur die Carna Swiss AG in Biel. Die Jagd wird durch den Queensland Wildlife Trade Management Plan for Export geregelt. Aufgrund des schriftlichen Austauschs mit dem STS hat Aldi das Thema Kängurujagd mit seinen Partnern vor Ort abgeklärt. Diesen zufolge habe in der australischen Gesetzgebung und Industrie eine Sensibilisierung für Tierschutzaspekte stattgefunden, und die Jagdpraktiken, von denen man im Internet und durch internationale Tierschutzkampagnen erfahren habe, seien vor zehn bis fünfzehn Jahren ein Problem gewesen, hätten sich heute aber verbessert. Es gälten

9 *Kursiv* geschriebene Firmen haben unsere Umfrage nicht beantwortet.

Richtlinien bei der kommerziellen Jagd, die eine schnelle Tötung gewährleisteten. Der National Code of Practice for the Humane Shooting of Kangaroos and Wallabies for Commercial Purposes spezifiziere u. a. akzeptierte Schusswaffen, erlaubte Arten und vom Abschuss ausgenommene Individuen, die erlaubte Zielregion und das Vorgehen bei einer allfälligen Nachsuche. Die Industrie akzeptiere zur Verarbeitung ausserdem nur noch männliche Kängurus, so dass es für den Abschuss von Weibchen keinen Anreiz mehr gäbe. Aldi wird künftig den Informationsaustausch mit dem Partner vor Ort intensivieren, um den Informationsfluss bezüglich Fleischherkunft zu verbessern.

Sortiment Bell Food

Auskunft gemäss Fragebogen (Ch. Schatzmann, Leiter Qualitätsmanagement):

Bell hat lediglich Terrinen und Mousses aus ungestopfter Gänse- und Entenleber im Angebot, zudem Tiefkühl-Hummer, Wachtelfleisch, Strauss, Wildgeflügel (auf Bestellung), Kaviar, Kaviar-Substitute, Schnecken und Exotenfleisch z. B. vom Känguru (auf Bestellung). Der Hummer wird in kochendem Wasser ohne vorgängige Betäubung oder mit vorgängiger elektrischer Betäubung getötet. Die Gänse und Enten, von denen die (ungestopften) Leberprodukte stammen, stammen teilweise aus tierfreundlicher Haltung (möglichst artgerecht und nahe an Schweizer Tierschutzvorgaben), teilweise aus Kleingruppenhaltung im Stall. Die Wachteln stammen aus französischen Mastbetrieben, Enten aus Ungarn und Frankreich, restliches Geflügel (wild) aus Jagd (ohne nähere Angabe Herkunftsland). Straussenfleisch wird aus Polen und Spanien von Betrieben mit Freilaufhaltung bezogen. Exotenfleisch aus Schweizer Zuchten wird nicht angeboten. Wildfleisch stammt sowohl aus Gehegen in der Schweiz als auch im Ausland. Der Kaviar wird einzig vom Tropenhaus Frutigen (BE) bezogen.

Am ehesten ein Tierschutzproblem sieht Bell bei den Froschschenkeln und der Entenstopfleber. Man hätte Verständnis für ein mögliches Importverbot der Schweiz gegenüber solchen Produkten.

Sortiment Coop

Check vor Ort in der Coop-Filiale Basel (Bahnhof SBB) am 19. Mai 2015:

Im Coop waren keine problematischen Delikatessen im Angebot. In der Fleischtheke fanden sich Bison-Steaks aus Kanada («Fine Food»), Pferd («Qualité & Prix», Frankreich), Strauss («Qualité & Prix», Polen) sowie die Foie Gras-Alternativen der Marke «Le Patron»: Gänse- und Entenleberterrinen (bestehend aus Hühner- und Enten-/resp. Gänseleber ca. 7%), wobei die verwendeten Gänse aus Deutschland, die Enten aus Ungarn und die Hühner aus der Schweiz stammen. Des Weiteren fand sich die Mousse de Canard und Mousse d'Oie, die gemäss Inhaltsdeklaration nur Enten- resp. Gänsefleisch (aber keine Leber) enthält. Die verwendeten Enten stammen aus ungarischer Haltung, die vom STS besichtigt werden konnte.

Auskunft gemäss Fragebogen (B. Mörikofer, Beschaffung Fleisch):

Coop bietet tiefgekühlten Hummer sowie Langusten und Krebse an, Terrinen aus ungestopfter Gänse- und Entenleber, Wachteleier und Wachteln, Pferdefleisch, Strauss, Bison, Wildgeflügel, Kaviar und Kaviar-Substitute, sowie Schnecken. Die Hummer werden im Fanggebiet oder nach kurzem Transport mittels CrustaStun betäubt und getötet. Enten und Gänse, aus deren (normalen) Lebern Foie Gras-Alternativen hergestellt werden, werden möglichst artgerecht und nach Schweizer Tierschutzstandards gehalten (ungarische Ente mit Zugang zu Wasser, Ditmarsche Freilandgans aus Deutschland).

Wachtel, Ente und Perlhuhn stammen aus Label Rouge-Betrieben in Frankreich (traditionelle, naturnahe Tierhaltung), Strauss aus Auslaufhaltungen in Spanien, Polen, Slowakei und Tschechien. Exotenfleisch aus Schweizer Zucht führt Coop derzeit nicht im Sortiment, aber Hirschfleisch aus hiesigen Gattern.

Der Kaviar von Coop stammt aus dem Tropenhaus Frutigen.

Die dringlichsten Tierschutzprobleme sind aus Sicht Coop die Überfischung, nicht artgerechte Tierhaltung und jegliche Delikatessen, für deren Produktion Tierleid in Kauf genommen wird. Aufgrund dieser Haltung schliesst eine interne Richtlinie zur nachhaltigen Beschaffung das Angebot von be-

drohten Arten sowie von Enten- und Gänsestopfleber, Froschschenkeln, Erzeugnissen aus Haifisch und Fleisch- und Eiererzeugnissen aus Käfighaltung aus. Coop hat damit das aus Tierschutzkreisen geforderte Importverbot für Tierqualprodukte in seinem Sortiment umgesetzt – eine konsequente Haltung, mit welcher der Detailhändler den anderen Marktteilnehmern ein Vorbild sein sollte!

Sortiment Jelmoli Food Market

Auskunft gemäss Fragebogen (L. Levy):

Jelmoli führt regelmässig tiefgekühlte Hummer und Langusten im Angebot, zudem Enten- und Gänsestopfleber ganz und in Zubereitungen, Produkte mit Lebern nicht gestopfter Ente und Gänse, Wachteln und Wachteleier, geräucherte Schillerlocken (Dornhai), Bison, diverses Wildgeflügel, Kaviar und Kaviar-Substitute sowie Schnecken.

Die Tötungsmethode bei den importierten Hummern ist Jelmoli nicht bekannt. Die Stopfleber-Produkte stammen aus Frankreich. Über die Haltung der Tiere ist dem Detailhändler ebenfalls nichts bekannt. Ebenso ist Jelmoli unbekannt, ob die Vögel mittels Metallrohr oder Gummischlauch gestopft werden.

Wildgeflügel stammt von französischen Betrieben. Exotische Fleischprodukte aus Schweizer Zuchten werden nicht angeboten, ebenfalls kein Wild. Der Kaviar bei Jelmoli stammt aus so unterschiedlichen Herkunftsländern wie Deutschland, Schweiz, Italien, aber auch China und Iran.

Ein Tierschutzproblem sieht Jelmoli am ehesten bei der Herstellung der Foie Gras – was aber offenbar keinen Einfluss hatte auf die bisherigen Sortimentsentscheide des Detailhändlers! Ein Importverbot bei der Stopfleber ist aus Sicht des Händlers aber aus ethischen Gründen durchaus nachvollziehbar.

Sortiment Lidl

Auskunft gemäss Fragebogen (N. Frey, Lidl):

Lidl führt Delikatessen nur vereinzelt im Rahmen von Aktionen, nicht aber im festen Sortiment. Im Rahmen solcher Aktionen werden z. B. Terrinen oder Mousses aus ungestopfter Gänse- oder Entenleber, Wachteleier und Wachtelfleisch, Strauss, Bison, Wildgeflügel (aus Zucht) oder Schnecken angeboten. Die Zubereitungen mit ungestopfter Leber enthalten Leber von Vögeln aus deutscher oder ungarischer Zucht. Das Wildgeflügel stammt aus Bodenhaltung in Frankreich, Strauss aus südafrikanischen Farmen. Hirsch, Bison oder Strauss aus der Schweiz ist nicht im Angebot. Die grössten Tierschutzprobleme sieht Lidl bei der Produktion von Foie Gras und beim Pferdefleisch, wo das Tierwohl noch nicht garantiert werden könne. Lidl nimmt politisch keine Stellung, verzichtet aber bewusst auf das Angebot von Foie Gras-Produkten.

Sortiment Migros

Check vor Ort in den Migros-Filialen MMM Kleinbasel (Ochsengasse 2) am 19. Mai 2015 und in der Filiale Marin am 18. Juni 2015:

In der grossen Migros-Filiale in Kleinbasel fand sich lediglich ein einziges problematisches Produkt: Die Mousse de Canard von «Rapelli», hergestellt in Frankreich.

In der Filiale Marin waren Froschschenkel (tiefgekühlt) von Sagun im Angebot. Foie Gras wird nur um Weihnachten und Ostern angeboten.

Auskunft gemäss Fragebogen (R. Ackermann, Spezialist Nachhaltigkeit/Tierwohl MGB):

Das Sortiment von Migros umfasst Enten- und Gänsestopfleber, Wachteln, Pferdefleisch, Strauss, Bison, Wildgeflügel, Kaviar und Kaviar-Substitute, Schnecken. Die Stopfleberprodukte stammen aus Frankreich, wobei die Tiere möglichst artgerecht gehalten werden. Die Stopfung erfolgt mittels Hartgummischlauch. Angeboten werden auch Produkte aus ungestopfter Gänse- oder Entenleber aus Frankreich. Wildgeflügel stammt aus französischer Zucht, Strauss aus Auslaufhaltung in Südafrika und Tschechien. Exotenfleisch aus Schweizer Zucht ist nicht im Angebot, hingegen Wild aus Schweizer Gehegezucht. Kaviar stammt aus italienischer Aquakultur. Ein Tierschutzproblem wird bei allen tierischen Produkten verortet, deren Produktion nicht dem Schweizer Tierschutzgesetz entspricht – daher auch das Versprechen des MBG, bis 2020 keine Produkte mehr anzubieten, die

nicht mit dem hiesigen Tierschutzgesetz konform sind. Auf den Verkauf von Froschschenkeln wird seit Juli 2015 verzichtet, weil man eine tierschutzkonforme Betäubung vor der Schlachtung nicht garantieren kann. Grundsätzlich ist der MGB jedoch gegen Verbote im Bereich Delikatessen- und Fleischkonsum. Es sei auch nicht klar, weshalb sich ein solches Verbot einzig auf Delikatessen beziehen sollte und nicht auf jegliche nicht tierschutzkonformen tierischen Produkte.

Abbildung 2: Stopfleber-Angebot im Regal bei Manor. STS

Sortiment Manor

Check vor Ort in der Manor-Filiale Basel (St. Jakob) am 19. Mai 2015 und in der Filiale Neuchâtel-Marin am 18. Juni 2015:

Manor Basel führt eine grosse Auswahl an Stopfleber-Produkten und ist daher bezüglich dieser Tierqual-Delikatesse zusammen mit der Globus AG der unrühmliche Spitzenreiter unter den Anbietern hierzulande. Das Sortiment besteht aus einem ganzen Regal mit solchen Produkten. Im Angebot sind von «Feyel» aus dem Elsass die Mousse de Canard, Mousse Fine de Canard[10], Bloc de Foie Gras de Canard, Rillettes[11] de Canard, Rillettes d'Oie, Mousse de Canard au Kirsch. Von «Lafitte» waren die Foie Gras des Landes aux Figues von Gänsen in zwei Sorten, der Bloc entier de Foie Gras de Canard, die Terrine Landaise de Canard, die Rillettes d'Oie, das Assortiment de trois Foie Gras de Canard Landais, die Entenleber mit Trüffeln sowie die Foie Gras Landaise in der speziellen Millésime-Verpackung im Angebot. Von «Rougié» fanden sich der Bloc de Foie Gras, von «Ferme de Ramon» der Bloc entier de Foie Gras de Canard im Regal.

Des Weiteren fanden sich einige weitere tierische Delikatessen, die in Bezug auf ihre Gewinnung oder die Herkunft und Tierhaltung Tierschutz-relevant sein könnten: Strauss aus Ungarn (Haltung u. Transport), Wachtel aus Frankreich (Haltung u. Transport), Schwertfisch (Überfischung), diverse Rogen von der Forelle, dem Seehasen und dem Kabeljau (Haltung oder Überfischung).

Hummer war zu dieser Jahreszeit nicht im Angebot. Ebenfalls fanden sich weder Pferdefleisch noch Froschschenkel.

In Marin fanden sich zwei verschiedene Sorten Froschschenkel (tiefgekühlt). Gänseleber würde nur noch auf Bestellung geliefert, so die Auskunft. Und Hummer sei nur im Dezember im Angebot.

Auskunft gemäss Fragebogen (E. Steinbrecher/Corporate Communications):

Manor führt über die Festtage (Weihnachten) lebenden Hummer im Angebot, ausserdem ganzjährig tiefgekühlten Hummer sowie Langusten und Krebse (aufgetaut), Froschschenkel, Enten- und Gänsestopfleber ganz oder in Zubereitung, Terrinen und Mousses aus ungestopfter Leber, Wachteleier und Wachteln, Pferdefleisch, Strauss, Bison, Wildgeflügel, Kaviar, Kaviar-Substitute, sowie Schnecken (nur über Festtage).

10 Dieses Produkt wurde mit «ungestopft» beworben. Auf der Rückseite der Verpackung fand sich eine dubiose Formulierung über Enten, die den ganzen Tag «herumtummeln» könnten. Nähere Angaben zur Tierhaltung gab es nicht und auch nicht zur Art der Stopf-Alternative.

11 Die Rillettes sind ein Begleitprodukt der Stopfleber-Produktion. Das Fleisch von Gänsen oder Enten wird im eigenen Fett gekocht, bis es ganz weich ist, anschliessend lässt man den Sud im Glas erkalten, so dass sich über dem Fleisch ein fester Schmalzdeckel bildet. Fleisch und Fett dürften ebenfalls von gestopften, verfetteten Vögeln aus Massentierhaltung stammen.

Die lebend angebotenen Hummer werden auf Eis gelagert und – da sie lebend verkauft werden – erst durch den Käufer zu Hause getötet. Die Hummer, die tiefgefroren resp. aufgetaut angeboten werden, wurden entweder durch Elektrizität getötet oder lebend gekocht – allerdings vorher in Eiswasser betäubt.

Die Froschschenkel im Sortiment von Manor stammen aus der Türkei. Sie werden durch Herunterkühlen in einen «komatösen Zustand» gebracht und dann mittels Elektroschock getötet.

Die von Manor geführten Foie Gras-Produkte stammen aus Frankreich. Manor begründet das Angebot durch die vor allem in der Westschweiz hohe Nachfrage, der man sich nicht verschliessen wolle, und mit den kulturell unterschiedlichen Ansichten bezüglich Tierwohl und Delikatessen. Die von Manor bezogenen Produkte stammten aus «guter Tierhaltung» und erfüllten EU-Tierschutzstandards. Die Stopfung finde mittels Gummirohr statt.

Das Wildgeflügel stammt ebenfalls aus Frankreich (de facto handelt es sich um kommerziell gezüchtete Wildtiere aus Gefangenschaft), nämlich Fasan und Stockente aus «Volierenhaltung mit Jagd», Perlhuhn und Ente aus bäuerlich-extensiver Haltung, Ente aus «Standardhaltung» und Taube aus Volierenhaltung. Exotische Fleischprodukte aus Schweizer Zucht werden ebenfalls angeboten, nämlich Bison und Strauss, ebenso Wild aus Schweizer Hirschgattern.

Kaviar wird frisch aus Uruguay bezogen und pasteurisiert aus Finnland (Aquakultur).

Zur Forderung nach einem allfälligen Importverbot für manche Qualprodukte will sich Manor nicht äussern.

Sortiment Globus

Check vor Ort in der Globus-Filiale Basel (Marktplatz) am 19. Mai 2015:

Globus hat ebenfalls ein grosses Sortiment an Stopfleber-Spezialitäten im Regal. Der Tochterkonzern der Migros ist zusammen mit Manor unrühmlicher Spitzenreiter, was das Angebot dieses problematischen Produkts betrifft. Folgende Marken waren vorhanden: Von «Georges Bruck» der Block de Foie Gras d'Oie/de Canard, die Foie Gras entier und von «Délices de St. Orens» die Foie Gras de Canard entier, die Tourte au Foie Gras et aux Pommes, die Terrine de Canard au Foie Gras et aux lentils. Von «Feyel» die Mousse de Canard und die Foie Gras d'Oie entier, sowie von «Le Patron» die Terrinette Entenleber Mousse.

Des Weiteren fanden sich im Angebot: Kaviar von Forelle, Seeigel, Lodde, Kabeljau, Langusten-

Abbildung 3:
Diverse Foie Gras-Produkte bei Globus im Regal und an der Kühltheke. STS

schwänze auf Eis, Perlhuhn-Filets aus Frankreich, Häuschenschnecken in Sauce, Filet vom pazifischen Gelbflossen-Thunfisch (gefährdete Art) sowie grosse Einmachgläser mit Gänse- und Entenschmalz.

Zu dieser Jahreszeit war kein Hummer im Angebot, und auch Froschschenkel oder Pferdefleisch konnten nicht festgestellt werden.

Auskunft gemäss Fragebogen (A. Brügger, Magazine zum Globus AG):
Das Sortiment von Globus umfasst tiefgekühlten Hummer, Langusten und Krebse, Enten- und Gänsestopflebern ganz oder in Zubereitungen, Terrinen und Mousses aus ungestopfter Gänseleber, Wachteleier und Wachteln, Pferdefleisch (nur aus Europa; Charcuterie mit Pferd wird nur aus Schweizer Fleisch hergestellt), Strauss, Bison, Wildgeflügel, Kaviar, Kaviar-Substitute, Schnecken. Ausserdem gibt es Hummer vorgekocht (die Tiere werden lebend von Globus bezogen und sofort im kochenden Wasser getötet – derzeit noch ohne vorgängige Betäubung[12]). Auch beim Hummer, der tiefgefroren bezogen wird, klärt Globus derzeit mit dem Lieferanten ab, ob eine vorgängige elektrische Betäubung machbar wäre.

Die Gänsestopfleber bei Globus stammt aus Ungarn, die Entenstopfleber aus Frankreich. Auf möglichst artgerechte Tierhaltung wird Wert gelegt (kontrolliert durch das Kontrollhandbuch – Cahier de Charge – des Migros Genossenschaftsbundes). Die Stopfung erfolgt mittels Gummirohr. Ungestopfte Gänse- und Entenleberprodukte stammen aus Frankreich. Wildgeflügel stammt aus französischer Zucht mit Freilauf, Strauss aus der Schweiz, Wild aus Schweizer Hirschgattern (sofern verfügbar) sowie aus deutscher und österreichischer Jagd. Der Kaviar stammt aus Aquakulturen diverser Länder (Italien, China, Deutschland, Spanien, Frankreich) und ist CITES-kontrolliert.
Zur Tierschutzproblematik und Forderung nach Importverboten nimmt Globus nicht Stellung.

Sortiment Denner
Check vor Ort in der Denner-Filiale Basel Bahnhof (Viaduktstrasse 1) am 19. Mai 2015:
Bei Denner fand sich ein einziges Produkt aus dem Problemkreis der Delikatessen, nämlich tiefgefrorener Hummer der Marke «Primess», getötet mit Hochdruck-Verfahren, gefischt vor der Prince Edward Insel, Kanada.

Auskunft gemäss Fragebogen (Denner Medienstelle, P. Martino):
Denner führt tiefgekühlten Hummer, Entenstopfleber, ungestopfte Enten- oder Gänseleber, Pferde- und Eselfleisch, Strauss, Kaviar und Schnecken im Angebot. Der von Denner angebotene Hummer wird nach vorgängiger elektrischer Betäubung in kochendem Wasser getötet (Widerspruch zu Packungsangaben Marke «Primess»)! Die Stopfleber stammt aus Frankreich, ungestopfte Gänseleberprodukte aus Belgien. Das Straussenfleisch stammt aus Auslaufhaltung in Südafrika. Kaviar ist ein italienisches Zuchtprodukt.

Gegenüber den vom STS geäusserten Bedenken nimmt Denner wie folgt Stellung: Man biete die Produkte nur an Festtagen einem kleinen Konsumentenkreis in der Westschweiz an.

A-Chau Trading AG
Check vor Ort in der A-Chau Trading AG Basel am 19. Mai 2015:
In diesem China-Importladen war es relativ schwierig, sich ein klares Bild vom Angebot zu machen, da etliche der tiefgekühlt verpackten Produkte teilweise nur auf Chinesisch oder unklar auf Englisch oder Deutsch beschriftet waren. Trotz eines eingehenden Kontrollgangs fanden sich jedoch keine eindeutig problematischen Produkte. In der Tiefkühltruhe fanden sich diverse hierzulande unbekannte Fischereiprodukte, z. B. Degenfische (Trichiuridae), Surimi vom Grossaugenbarsch, Schlangenkopffisch (Zucht), tiefgekühlte Schwimmkrabben.

12 möglichst wenige Hummer pro Volumeneinheit Wasser zwecks rascher Tötung, aber es sind diesbezüglich Abklärungen im Gang

Sortiment G. Bianchi AG (Zufikon)

Auskunft gemäss Fragebogen (Händler: G. Bianchi AG):

Dieser grosse Delikatessenhändler führt regelmässig lebenden Hummer, lebende Langusten und Krebse, Enten- und Gänsestopfleber ganz und in Zubereitungen, ungestopfte Lebermousses, Wachteleier und ganze Wachteln im Angebot; auf Bestellung sind auch Bison, Wildgeflügel und Kaviar (aus Zucht) erhältlich. Lebend importierter Hummer wird bei der Bianchi AG in Bassins zwischengelagert bis zur Lieferung an den Käufer. Geschlachtet wird bei Bianchi nicht.

Als Zulieferer für Bison fungiert die GVFI Basel, für Kaviar die Hugo Dubno AG, und Wildgeflügel sowie Hummer, Foie Gras und Kaviar werden via Casic (Basel) importiert. Sowohl die Foie Gras-Produkte als auch Wildgeflügel stammen aus Frankreich. Beim angebotenen Kaviar handelt es sich um ein Produkt aus italienischer Zucht. Froschschenkel werden nicht gehandelt. Der Händler kennt das Gerät CrustaStun und wäre auch bereit, es selber einzusetzen.

Sortiment Carnoglob AG (Basel)

Auskunft gemäss Fragebogen (Händler: H. Birrer):

Carnoglob AG führt regulär keinerlei exotische Delikatessen im Angebot. Auf Bestellung ist die Lieferung von Känguru, Krokodil/Alligator, Pferd/Esel, Strauss, Bison, Kamel/Lama möglich. Das Pferdefleisch wird aus Frankreich, Kanada und Uruguay bezogen, Strauss aus Auslaufhaltung in Südafrika. Der Händler zeigt Verständnis für die Forderung nach strengen Importrichtlinien für Produkte, deren Herstellung in der Schweiz verboten ist.

Sortiment Comestibles Traiteur «Au Coq d'Or Sàrl» (La Chaux-de-Fonds)

Auskunft gemäss Fragebogen (Händler: J.-P. Geissbühler):

Führt regelmässig lebenden Hummer, Froschschenkel, Stopfleber (Gans, Ente), Lebermousse ungestopfter Gänse/Enten, Wachteleier, Wachtelfleisch. Auf Bestellung erhält man auch Känguru, Krokodil, Pferde- und Eselfleisch, Strauss, Bison, Bär, Wildgeflügel, Kaviar, Schnecken. Die Froschschenkel stammen aus der Türkei (Tötungsmethode unbekannt). Keine Angabe, wie mit lebenden Hummern verfahren wird. Stopfleberprodukte stammen aus Frankreich. Gemäss Angaben des Händlers haben die Vögel Zugang zu Wasser zum Schwimmen, Freilauf und leben in Herdenhaltung. Gestopft werden sie mit Gummischläuchen. Auch die nicht gestopften Leberprodukte (gemäss Eigendeklaration normale Leber, keine Ersatzprodukte) stammen aus Frankreich. Wildgeflügel aus Jagd stammt aus Frankreich und Grossbritannien, Pferdefleisch und Strauss aus der Schweiz, Kaviar aus Frankreich.

Nach Ansicht des Händlers bestehen Tierschutzprobleme vor allem bei: Fisch-Angebot von Migros und Coop, das sei «staatlich unterstützte Mithilfe bei der Überfischung der Meere». Gegenüber Kritik an der Produktion von Foie Gras (die hierzulande bereits verboten ist) zeigt der Händler wenig Verständnis: Die Stopfleber sei Teil des gastronomischen kulturellen Erbes, und Menschen, die sich wegen der Produktionsweise Sorgen machten, kümmerten sich wohl mehr um das Wohlergehen von Tieren, als von Menschen.

Sortiment Fideco AG (Murten)

Auskunft gemäss Fragebogen (Händler: M. Estermann, Geschäftsführer):

Die Fideco AG importiert Hummer lebend und tiefgekühlt sowie tiefgekühlte Langusten und Krebse. Des Weiteren führt sie Entenstopfleber ganz und in Zubereitungen im Angebot, zudem Wachteleier und ganze Wachteln. Auf Bestellung werden auch Känguru, Krokodil, Pferd und Esel, Bison, diverses Wildgeflügel und Kaviar geliefert.

Die lebend importierten Hummer werden bei der Fideco AG zwischengelagert, bis sie an den Käufer/Auftraggeber ausgeliefert werden. Zur Art der Lagerung der Tiere wird jedoch keine Auskunft gegeben. Die tiefgekühlt importierten Hummer wurden durch Elektrizität oder Hochdruck-Methode getötet. Beim Import von lebenden Hummern sieht der Händler am ehesten ein Tierschutz-Problem und würde ein Importverbot auch begrüssen (!). Bezüglich Einsatz des Gerätes CrustaStun bemängelt der Händler die Tatsache, dass das Produkt kaum erhältlich sei, so dass ein breiter Einsatz zurzeit unrealistisch bleibe.

Die Gänsestopfleber bei Fideco stammt aus Frankreich. Die Tiere werden mit Zugang zu Auslauf und Wasser sowie im Gruppenverband gehalten und mittels Gummischlauch gestopft. Fideco hat seine Lieferanten in Frankreich besucht und ist der Meinung, dass die Tiere dort nicht leiden. Allerdings gibt man zu, dass es sich um ein schwieriges Thema handelt und man diesbezüglich zu unterschiedlichen Schlüssen kommen kann!

Wildgeflügel stammt aus französischen Zuchten. Auch der Kaviar ist ein Zuchtprodukt.

Sortiment GFVI International (Basel)

Auskunft gemäss Fragebogen (Händler: O. Freiburghaus):

Dieser landesweit grösste Fleischimporteur führt Pferde-, Bison- und Straussenfleisch im Angebot. Das Pferdefleisch stammt aus Frankreich, Spanien, Kanada und Uruguay, Bison aus Kanada. Straussenfleisch wird aus Südafrika importiert (Auslaufhaltung).

Sortiment Polar AG (Basel)

Auskunft gemäss Fragebogen (Händler: J. Lischer):

Dieser Delikatessenhändler importiert tiefgekühlte Hummer und Langusten und bietet Wachteleier aus Schweizer Produktion zum Verkauf. Auf Bestellung erhält man auch Känguru, Krokodil, Strauss, Zebra, Bison, Kamel/Lama, diverses Wildgeflügel und Kaviar.

Der Hummer im Angebot der Polar AG wird mittels Hochdruckmethode getötet. Ungestopfte Gänse- oder Entenlebern werden aus Frankreich importiert. Das Wildgeflügel stammt ebenfalls aus Frankreich (Zucht und Jagd). Strauss wird aus Südafrika bezogen, der Kaviar aus Deutschland (Lebendgewinnung, Firma Vivace[13]).

Ein Tierschutzproblem wird in erster Linie beim Lebendimport von Hummer, der Produktion von Froschschenkeln und Foie Gras gesehen. Ein Importverbot für diese Produkte würde verstanden.

Sortiment Terrani S.A. (Sorengo)

Auskunft gemäss Fragebogen (Händler: G. Terrani):

Die Terrani S.A. führt lediglich Wachteln im regelmässigen Angebot. Bestellt werden können ausserdem Känguru, Krokodil, Pferd/Esel und Strauss, Zebra, Bison, Kamel/Lama/Alpaka sowie diverse Wildgeflügel. Diese stammen aus Betrieben in Frankreich. Das Pferdefleisch kommt aus den Herkunftsländern Uruguay und Kanada, Strauss aus Südafrika. Schweizerisches Exotenfleisch wird nicht angeboten. Zu politischen Forderungen nimmt der Händler nicht Stellung.

Gastronomie

Ein Grossteil der Qualprodukte Foie Gras (Stopfleber), Froschschenkel oder Hummer wird in Restaurants verzehrt. Kaum ein Küchenchef, der etwas auf sich hält, verzichtet auf das Angebot dieser Delikatessen. Für die beiden bekanntesten Gastroführer, den ***Guide Michelin*** und den ***Gault Millau***, gibt es jeweils eine separate Schweizer Ausgabe. Der Schweizer Tierschutz STS hat diese mit einem Schreiben kontaktiert, in welchem er von den Gastro-Kritikern wissen wollte, ob das Angebot der tierquälerischen Delikatessen ein Muss sei, um für Punkte oder Sterne nominiert zu werden und was die Trends in der Haute Cuisine bezüglich tierischer Produkte sind.

Die Antwort der Gastro-Führer lautete:

Gault Millau: Das Angebot von Luxusdelikatessen à la Hummer und Foie Gras ist keine Voraussetzung, um bei Gault Millau ein gutes Rating zu erzielen. Der Trend in der Haute Cuisine gehe zurzeit eher in Richtung lokale Produkte (was in der Schweiz die Verwendung etwa von Hummer oder Froschschenkel obsolet macht). Gault Millau denkt allerdings nicht daran, alternative Ratings (etwa in Bezug auf ethische Gastronomie) zu erstellen.[14]

13 Die Firma ist allerdings im Juli 2015 Konkurs gegangen.

14 Und mutmasslich auch nicht daran, Küchen mit Tierqualprodukten ihr Spitzenrating zu entziehen...

Guide Michelin Schweiz: Das Angebot von Luxusdelikatessen à la Hummer und Foie Gras ist keine Voraussetzung, um beim Guide Michelin ein gutes Rating zu erzielen. Es finden auch rein vegetarische Küchen Eingang, und man erwartet, dass sich der Trend zu lokalen und vegetarischen Spezialitäten noch verstärken wird. Es zählt bei der Bewertung ausschliesslich die Qualität und Frische der Produkte, die persönliche Note des Kochs und die fachgerechte Zubereitung. Bemerkenswert sei zudem der Trend in der Haute Cuisine zur vollständigen Verarbeitung eines Tieres und nicht bloss der Filetstücke. Tierschutz im Sinne einer artgerechten und behutsamen Aufzucht komme sicherlich dem Endprodukt zugute. Ein alternatives Rating der Haute Cuisine sei sicher eine gute Idee – der Guide Michelin könne dies jedoch mangels fachlicher Kompetenz nicht leisten. Letztendlich stehe und falle alles mit der Nachfrage und Akzeptanz der Kunden.

Gastro Suisse ist der Verband für Hotellerie und Restauration in der Schweiz. Eines der Ziele des Verbands ist es, das Image der Branche zu fördern und die Berufsbildung zu unterstützen. Gemäss seinen Statuten unterhält der Verband eigene Fachschulen zur praktischen und theoretischen Ausbildung. Gastro Suisse hat also einen beachtlichen Einfluss auf das Problembewusstsein bei jungen Köchen und Köchinnen und sollte auch um den Ruf der Schweizer Gastronomie besorgt sein, wenn es um tierschutzwidrige Angebote in Schweizer Restaurants geht. Daher kontaktierte der STS die Gastro Suisse und wollte von diesem Verband wissen, was den angehenden KöchInnen punkto Tierwohl bei der Zubereitung von Hummer, Froschschenkeln oder Foie Gras gelehrt wird und ob Gastro Suisse nicht die Zeit für reif erachte, im Zusammenhang mit der Ausbildung und dem eigenen Image einen kritischen Standpunkt gegenüber Tierqual-Delikatessen einzunehmen.

Während die Verwendung von Foie Gras und Froschschenkeln in der gehobenen Küche für Gastro-Suisse nicht diskutabel ist, sieht man beim Hummer offenbar durchaus Handlungsspielraum. Gegen die Tötung direkt nach dem Fang und sofortiges anschliessendes Tiefkühlen hat Gastro Suisse grundsätzlich nichts einzuwenden. Auch der Einsatz von Betäubungsgeräten wie CrustaStun wird durchaus begrüsst, wenn dies auch in Schweizer Küchen noch kaum der Fall sei. Gegen den Lebendimport von Hummern spreche auch das Problem der Auszehrung, die die Tiere während des Transports erlitten und die insbesondere bei Hummerschwänzen zu einer deutlichen Qualitätsminderung führe.

Schliesslich wurden die Menükarten (so vorhanden) von ***11 Schweizer Top-Restaurants*** unter die Lupe genommen. Zudem wurde eine briefliche Anfrage an die jeweiligen Küchenchefs versandt, in welcher der STS sie bat, zu folgenden Fragen Stellung zu nehmen:

- Welche Rolle spielt Foie Gras/Hummer/Froschschenkel in Ihrer Küche?
- Könnten Sie ein Importverbot für Foie Gras/lebenden Hummer/Froschschenkel aus Tierschutzgründen für die Schweiz nachvollziehen?
- Sind Ihnen Alternativprodukte für Foie Gras/Hummer/Froschschenkel bekannt, und verwenden Sie diese?
- Würden Sie in Betracht ziehen, Hummer tiefgekühlt zu verwenden?
- Würden Sie in Betracht ziehen, das Gerät «CrustaStun» in Ihrer Küche zur Tötung von Hummern zu verwenden?

Von den insgesamt elf angeschriebenen Sterneköchen nahmen lediglich zwei (!) Stellung: ***Tanja Grandits*** vom Basler Restaurant Stucki und ***Heiko Nieder*** vom Zürcher Dolder Grand. Tanja Grandits verwendet löblicherweise keine der problematischen Delikatessen; Hummer gelegentlich und nur als Tiefkühlware. Im «The Restaurant» des Dolder Grand werden Hummer, Stopfleber und Kaviar regelmässig serviert. Die Hummer werden zur Tötung Kopf voran in kochendes Wasser getaucht. Eine Betäubung vor der Tötung findet nicht statt. Das Betäubungsgerät CrustaStun ist nicht bekannt. Werden frische, lebende Hummer im Restaurant angeliefert, werden sie in der Küche sofort abgekocht und nicht lebend aufbewahrt. Ein Tierschutzproblem wird nicht bei den Delikatessen verortet, sondern bei Billigfleisch aus konventioneller Nutztierhaltung, wie es in den Supermärkten angeboten wird. Grundsätzlich wäre H. Nieder aber auch bereit, im Sinne des Tierwohls auf gewisse Delikatessen zu verzichten oder Alternativen zu verwenden (ungestopfte Gänseleber, Hummer tiefgekühlt). Es wird auch nicht befürchtet, dass der Verzicht auf manche Produkte dem Ruf der Küche schaden würde.

Dass die Branche grösstenteils den Dialog mit dem STS verweigert, spricht eine deutliche Sprache: Die Haute Cuisine verhält sich – von wenigen Ausnahmen abgesehen – bezüglich Ethik und Tierwohl weitgehend beratungsresistent. Ein Einsehen der Gastronomie und Rückgang des Konsums problematischer Qualprodukte in Schweizer Sternerestaurants bleibt solange utopisch, als es keine rechtlich verbindlichen Einschränkungen beim Import ebendieser Produkte gibt!

Internet

Delikatessen findet man natürlich nicht nur im Restaurant, beim Detailhändler oder Delikatessen-Händler, sondern auch im Internet bei Händlern, die ihre Ware frei Haus liefern. Eine Recherche auf mehreren Internetseiten (siehe Anhang) fördert vor allem im Ausland fragwürdige Angebote zutage! So werden auf amerikanischen Internetseiten beispielsweise Spezialitäten vom Schwarzbären (angeblich aus Zucht stammend…) sowie vom Rotluchs und Koyoten (höchstwahrscheinlich aus Fallenjagd) zum Verkauf angeboten.

Während bei der Auftragsabwicklung durch einen Schweizer Händler noch davon ausgegangen werden kann, dass der Import legal erfolgt, sieht dies bei online-Bestellungen über ausländische Anbieter anders aus. Postsendungen mit ausländischem Fleisch sind meldepflichtig. Die anmeldepflichtige Person respektive das Transportunternehmen müssen untersuchungspflichtige Sendungen vor deren Ankunft dem grenztierärztlichen Dienst anmelden, und das Abfertigungsunternehmen (z. B. DHL, FedEx) muss Sendungen von Tierprodukten dem grenztierärztlichen Dienst zur Kontrolle vorweisen.

Wird bei Stichprobenkontrollen an der Grenze festgestellt, dass die notwendigen Papiere resp. Anmeldungen fehlen, erstattet die Zollstelle eine Meldung an das BLV. Die Sendung kann zurückgewiesen oder beschlagnahmt und der Auftraggeber sogar gebüsst werden.

Abbildung 4: Startseite eines online Marktes für exotische Fleischprodukte.

WWW.BUYGAMEMEATS.COM

Tierschutz-Problematik von Delikatessen

Hummer

Kennzahlen
Gemäss der Eidgenössischen Zollverwaltung wurden 2014 über 203 000 kg Hummer in die Schweiz importiert. Zudem importierte die Schweiz 2014 gut 60 Tonnen tiefgekühlten Hummer. Die Mortalität der Tiere während des Transports ist hoch – bis zu 5 % sterben schon vor dem Verkauf. Die wichtigsten Herkunftsländer für den Schweizer Markt sind USA und Kanada (80–90 %, Amerikanischer Hummer) sowie die EU (F, NL, GR – Europäischer Hummer).

Allgemeines
Hummer sind eine Gattung meeresbewohnender Zehnfusskrebse (Decapoda) und umfassen die Arten Amerikanischer Hummer (*Homarus americanus*) und Europäischer Hummer (*Homarus gammarus*). Weltweit werden jährlich rund 250 000 Tonnen Hummer für den menschlichen Verzehr gefangen. Bei einem durchschnittlichen Konsumgewicht von 1 kg entspricht dies etwa 250 Mio. Hummern, die alljährlich auf den Tellern landen!

Wussten Sie, dass…
Hummer in freier Wildbahn stabile soziale Ordnungen ausbilden (Territorien zu und Rangordnungen mit ihren Nachbarn), mit denen sie Auseinandersetzungen reduzieren?

Der auch Nord-Hummer oder Maine-Hummer genannte ***Amerikanische Hummer*** erreicht eine Körperlänge von 25–65 cm und ein Gewicht von 1–6 kg. Gefangen wird er meist im Alter von sechs bis sieben Jahren. Dabei können Hummer vermutlich ein Alter von bis zu 100 Jahren erreichen! Seine Färbung ist oliv- bis schwarzgrün mit dunklen Sprenkeln. Zudem kommen selten auch in freier Wildbahn Mutanten vor, deren Panzer gelb, blau oder weiss sind. Die Art ist ursprünglich an der amerikanischen Atlantikküste vom kanadischen Labrador und Neufundland bis nach North Carolina verbreitet, wurde aber in anderen Weltregionen eingeschleppt. Im Sommerhalbjahr legen die Männchen eine Paarungshöhle an, mit der sie um ein Weibchen werben. Die Paarung erfolgt kurz nach der Häutung des Weibchens im Schutz der Höhle. Anschliessend beschützt das Männchen seine nach der Häutung verletzliche Partnerin für mehrere Wochen. Die Eier werden vom Weibchen zehn bis zwölf Monate lang am Körper getragen. Danach leben die geschlüpften Larven einige Wochen als Plankton nahe der Meeresoberfläche. Nach der vierten Häutung haben die jungen Hummer Scheren und Beine entwickelt und suchen den Meeresgrund auf, wo sie in Tiefen von bis zu 480 m im Schutz von Höhlen wachsen und nachts auf die Jagd gehen. Erst mit sieben Jahren erreichen Hummer die Geschlechtsreife. Sie ernähren sich von Muscheln, Seesternen, Seeigeln, Fadenwürmern und Schnecken. Im Sommer wandern sie in tiefere Gewässer und kehren mit dem Winter in Küstennähe zurück. Ausgewachsene Hummer haben nebst dem Menschen kaum natürliche Feinde.

Bei Gefahr können Hummer Scheren oder Beine abwerfen (Autotomie), die mit den nachfolgenden Häutungen wieder nach wachsen. Werden die Tiere erschreckt oder bedroht, geben sie akustische Signale in Form von Brummen ab. Der Sinn dieser Signale ist bislang unklar, könnte aber in der Warnung von Artgenossen oder der Abschreckung von Angreifern liegen. Das Brummen ist auch bei gefangenen, zu Transportzwecken «gefesselten» Hummern hörbar – ein deutliches Zeichen für Stress und Leiden!

Jährlich werden über 100 000 Tonnen Amerikanischer Hummer gefangen. Die wichtigsten Fangnationen sind Kanada (ca. 43 000 t), USA (ca. 40 000 t), Grossbritannien (28 000 t) und Australien (18 000 t). Befischt werden die Tiere zum Einen von traditionellen Küstenfischern mit speziellen Hummerfallen. Diese sind aus Draht gefertigte Käfige, in deren Inneres ein trichterartiges Loch führt. Ein Köder lockt die Hummer in den Käfig, aus dem sie aufgrund des Reusenprinzips

nicht mehr entkommen. Allerdings gehen solche Fallen häufig verloren, so dass die darin gefangenen Tiere verhungern (die gefangenen Tiere wirken allerdings noch als Köder für Fische, die ebenfalls in den Reusen verenden, so genanntes «Ghost Fishing»). Zum Anderen werden Hummer heute vermehrt in industriellem Ausmass durch Fangschiffe geerntet, die riesige Schleppnetze über den Meeresgrund ziehen und dabei nicht nur wahllos alle Tiere fangen, die ihnen in den Weg kommen, sondern auch das gesamte Ökosystem des Meeresbodens zerstören.

Trotz der starken Befischung sind die Bestände des Amerikanischen Hummers im Moment noch stabil. Um der Überfischung entgegen zu wirken, gelten Fangquoten und beschränkte Fang-Lizenzen, und die gefangenen Tiere müssen eine Mindestlänge (meist um die 21 cm) haben, damit die Fortpflanzung des Bestands garantiert bleibt. Eier tragende Weibchen müssen ins Meer zurückgesetzt werden.

In Nordeuropa wurde der Amerikanische Hummer eingeschleppt und gilt dort als Schädling, auf dessen Fang in Norwegen sogar «Kopfgelder» ausgesetzt werden. Der Amerikanische Hummer ist in der Lage, den Europäischen Hummer aus seinem Lebensraum zu verdrängen.

Der ***Europäische Hummer*** ist von den Lofoten bis nach Marokko verbreitet und kommt auch im Schwarzen Meer vor, ist jedoch im ganzen Verbreitungsgebiet aufgrund starker Überfischung selten geworden. Die Art kann bis 60 cm lang und 4 kg schwer werden. Der Panzer ist von blauschwarzer bis violetter Farbe, die Art bevorzugt Tiefen von 50–150 m, ist nachtaktiv und – im Gegensatz zum Amerikanischen Hummer und dessen saisonalen Wanderungen – sehr ortstreu. Heute werden alljährlich noch rund 4500 Tonnen Europäischer Hummer gefangen. In Norwegen wird die Art in Farmen zwecks Wiederansiedlung im offenen Meer gezüchtet. In der Gastronomie gilt der Europäische Hummer als noch exklusiver als der Amerikanische. Die Schweiz importiert Europäischen Hummer bspw. aus der Bretagne.

Langusten sind Verwandte des Hummers, gleichen ihm aber weder anatomisch noch kulinarisch. Nach dem Hummer sind Langusten die teuersten Krustentiere. Gegessen wird allerdings nur der Schwanz des Tieres. Langusten verfügen im Gegensatz zum Hummer nicht über Scheren, und ihre Antennen sind viel länger. Ausserdem stammen sie aus deutlich wärmeren Gewässern als die Hummer (z. B. Karibik). Langusten werden entweder in gefrorenem Zustand gehandelt, oder lebend. Letztere landen ebenfalls wie die Hummer im kochenden Wasser.

Hummer als Delikatesse

In der Gastronomie galt Hummer lange als so genannte «schwierige Speise». Dabei handelt es sich um Gerichte, deren Verzehr Schwierigkeiten in Bezug auf die Einhaltung der Tischsitten bzw. beim rein technischen Meistern des Verzehrs birgt. Der Umgang mit schwierigen Speisen galt daher als Ausweis eines gehobenen gesellschaftlichen Standes in der westlichen Welt und machte Hummer zum kulinarischen Statussymbol. Dazu kommt, dass von einem Kilogramm Hummer lediglich ca. hundert Gramm essbares Fleisch resultieren, was das Produkt zusätzlich verteuert.[15] In der Gastronomie wird praktisch ausschliesslich frisch getöteter Hummer verwendet, und die Tiere werden ganz serviert. Allerdings wird längst nur noch ein Bruchteil der jährlichen Hummer-Ernte lebend verkauft – Tiefkühltechnik und Globalisierung haben zur weltweiten Verbreitung von Hummer auch in den Küchen des Mittelstands beigetragen. So bieten unterdessen britische Supermarktketten auch «Billig-Hummer» an, und hierzulande offerieren Restaurants vermehrt Hummer-Menüs zu erschwinglichen Preisen.

Hummerfleisch ist leicht verderblich, denn Bakterien vermehren sich im toten Tier schnell. Das Fleisch noch lebender, aber belasteter[16] Tiere übersäuert rasch; ausserdem sind belastete Tiere anfälliger für Bakterieninfektionen (reduzierte Immunabwehr). Schwere Lebensmittelvergiftungen durch im Hummer angereicherte Flagellaten (Ciguatera-Erkrankungen) sind daher möglich. Die leichte Verderblichkeit ist auch der Hauptgrund, weshalb die Gastronomie auf möglichst frischen Hummer besteht, wobei viele Köche auch behaupten, dass zwischen dem Fleisch frisch getöteter und tiefgekühlter Hummer ein Qualitätsunterschied zu bemerken sei. Der Lebendverkauf

15 Zum Vergleich: Von Rind und Schwein können über 60 % verwertet werden!

16 Das Wort «belastet» steht in diesem Zusammenhang für physische und mentale Zustände, die gemeinhin mit dem – leider arg strapazierten – Wort «Stress» bezeichnet werden, also u. a. für Schmerz, Angst, erhöhte Ausschüttung von Stresshormonen, nicht zielführendes Vermeidungsverhalten, Überforderung der Anpassungsfähigkeit.

von Hummern und ihre Tötung erst kurz vor der Zubereitung ist daher in der gehobenen Gastronomie immer noch Standard, obschon es sich dabei hauptsächlich um ein Relikt aus Zeiten vor Entwicklung der Tiefkühl-Technik handelt. Beim Lebendkochen im siedenden Wasser nimmt der blauschwarze Panzer der Hummer erst die leuchtend hellrote Färbung an – ein weiterer Aspekt des Luxusprodukts Hummer, auf den die Gastronomie bislang nicht zu verzichten gewillt ist.

Gefesselt, gequält und lebendig gekocht

Die im Folgenden im Zusammenhang mit Hummer thematisierten Tierschutz-Probleme gelten grundsätzlich auch für andere Krebstiere (Langusten/Spiny Lobster und Krabben).

Lagerung und Transport der Tiere

Die meisten Hummer werden nicht sofort nach dem Fang getötet, sondern in winzige Einzelbehälter gesteckt, die dann zu Zehntausenden in mit Wasser berieselten Tanks gestapelt werden. Zudem werden ihnen die Scheren gefesselt, damit sie sich bei Lagerung und Transport nicht gegenseitig verletzen. Als aggressive Einzelgänger dulden Hummer keine Artgenossen in ihrer Nähe und würden sich, derart aufeinander gestapelt, mit den Scheren attackieren. Schon die – teilweise Monate dauernde – «Aufbewahrung» nach dem Fang ist tierschutzwidrig. Transportiert werden die Hummer beim Export in unnatürlich aufrechter Körperhaltung, in mit Styropor-Zellen versehenen Kartonschachteln, in welche die Tiere einzeln hineingeschoben werden. Über die Öffnung der Zellen wird eine Schicht Zeitungen gelegt, darauf wiederum die Kühl-Aggregate, erneut Zeitungen und ein Kartondeckel.

Für den Transport werden die Hummer durch Kühlung apathisch gemacht. Im natürlichen Lebensraum ertragen Hummer zwar Temperaturen von bis zu 2 °C. Sie sind grundsätzlich fähig, lange Lagerung und Transporte in gekühltem Zustand zu überstehen – problematisch ist allerdings, dass die Kühlung der Tiere auf eine Körpertemperatur von unter 4 °C meist viel schneller erfolgt (durch Eis, Eiswasser oder Kühlaggregate), als dies in der freien Natur durch die jahreszeitliche Änderung der Wassertemperatur oder die Wanderung in kühlere Zonen stattfindet. Ausserdem werden die Hummer häufig auf Eis transportiert (Süss- oder Salzwassereis). Durch den andauernden Schmelzprozess während Lagerung und Transport kommen die Hummer dabei mit Süsswasser in Kontakt, welches ihre osmotische Regulation schädigt – dies kann bis zum Platzen des Tieres führen!

Der Transport von Hummern dauert unterschiedlich lange. Beim Import nordamerikanischer Hummer in die Schweiz sind die Tiere bis zu 48 Stunden im Flugzeug unterwegs; Transporte per Lastwagen aus Frankreich dauern 6–12 Stunden. Beim Transport von Hummern sollten plötzliche Temperatur- und Wasserwechsel vermieden werden, was leider selten garantiert ist. Hummer sollten zudem immer ausreichend feucht gehalten werden (Salzwasser oder erhöhte Luftfeuchtigkeit), was beim Transport in Styroporboxen nicht der Fall ist. Ihre Kiemen sind nur sehr unzureichend geeignet, Sauerstoff aus der Luft zu atmen. Gerade unter Belastung ist ihr Sauerstoffbedarf erhöht – ein Zustand, der letztendlich zu einem über Wochen verzögerten Erstickungstod führt!

Abbildung 5:
Verpackungsprinzip beim Transport lebender Hummer.

Werden die Meerestiere auf Eis oder im Eiswasser (meist Süsswasser!) transportiert, erleiden sie einen Kälteschock und osmotische Schäden (Störung des Wasserhaushalts). Zudem werden die Transportboxen beim Verlad nicht selten geworfen. Dies, und der lange Aufenthalt an der Luft mit Dehydration als Folge, führen meist schon beim Transport zu Verletzungen und dem Ausbruch von Infektionen. Die Mortalität gefangener Hummer bei Lagerung und Transport (noch vor dem eigentlichen Export) beträgt denn auch hohe 15–20 % gemäss Angaben aus USA resp. Australien.

Wussten Sie, dass…
Regungslosigkeit (Immobilität) nicht mit Betäubung gleichgesetzt werden darf? Durch die Kühlung sind Hummer zwar unfähig, sich zu bewegen – ihre Nerven leiten dennoch Schmerzimpulse. Ähnliches passiert mit unseren Fingern, wenn die Hände unterkühlen: Sie werden zwar steif und unbrauchbar, tun aber höllisch weh!

Die meisten Hummer werden im Sommer zwischen Mai und Juli gefangen, da die Tiere im Winter in der Häutung sind und ihren neuen, grösseren Panzer noch gar nicht ausfüllen. Hummerfleisch wird aber hauptsächlich zu Weihnachten, Neujahr und Ostern konsumiert. Daher werden Abertausende Hummer monatelang lebend und ohne Futter aufbewahrt, ehe sie exportiert werden. Der Leidensweg der Hummer vor der brutalen Tötung im kochenden Wasser ist lang: Die Tiere vegetieren mit gefesselten Scheren, zwangsgekühlt, aufeinander gestapelt in engen Behältnissen vor sich hin! Beim Grenzübertritt kontrollieren Schweizer Grenztierärzte meist nur, ob die Scheren vorschriftsgemäss zusammengebunden und die Kühlelemente nicht direkt auf den Tieren gelagert sind – weil die Hummer oder Langusten als Lebensmittel und nicht als lebende Tiere importiert werden, gelten nur rudimentäre Schutzvorschriften.

Am Bestimmungsort (Restaurant, Detailhändler) angekommen, werden die überlebenden Hummer teilweise nochmals wochenlang in unnatürlicher Gruppenhaltung in engen «Aquarien» bereit gehalten, wo Wassertemperatur, -belüftung, -sauberkeit oft völlig ungenügend sind. Oder sie werden stundenlang in der Fischtheke auf Eis gelagert, was den Tieren aller Wahrscheinlichkeit nach Schmerzen bereitet.

Schlachtung von Hummern
In den meisten Restaurants werden Hummer ohne Betäubung in ***kochendes Wasser*** getaucht. Während dieses Prozesses krümmen und winden sich gesunde Tiere, werfen Beine oder Scheren ab und zeigen panisches Fluchtverhalten (Versuch, am Pfannenrand hochzuklettern). Fehlt dieses Fluchtverhalten, handelt es sich i. A. um Hummer, die aufgrund der Kühlung bewegungslos und aufgrund des Transports geschwächt sind. Das Verhalten der Hummer im Wasser lässt auf qualvolles Leiden schliessen. Verschiedene Studien, u. a. an der Queens University in Belfast, legen überzeugend nahe, dass die Tiere bei dieser Prozedur leiden. Um einen Hummer im kochenden Wasser überhaupt töten zu können, müssen mind. zehn Teile Wasser auf einen Teil Hummer verwendet werden. Oftmals werden zu viele Tiere in zu wenig Wasser getaucht oder wird nicht darauf geachtet, ob die Tiere noch teilweise aus dem Wasser herausragen. Ebenso inakzeptabel sind das langsame Aufkochen der Tiere und das Garen im Steamer – die Hummer erleiden dabei durch das Verdampfen der eigenen Körperflüssigkeit einen qualvollen, langsam eintretenden Hitzetod.

Alternative Tötungsmethoden sind Eintauchen in Eiswasser mit nachfolgendem Kochen, Einfrieren, oder Tötungsschnitt mit einem scharfen Messer. Bei der ***Eiswasser-Methode*** wird der Hummer rund zwanzig Minuten lang eingetaucht, bis er immobil ist. Anschliessend wird er gekocht. Das Eintauchen im Eiswasser oder Tiefkühlen dürfte jedoch Schmerzen verursachen, und die dabei hervorgerufene Bewegungslosigkeit ist kein sicheres Zeichen, dass das Tier beim anschliessenden Kochen schmerzunempfindlich ist! Ebenso problematisch ist die Methode des ***Einfrierens***: Die gefrierenden Körperzellen zerplatzen dabei, was dem Tier Schmerzen verursacht.

Nur Experten können einen Hummer mit dem ***Messer*** fachgerecht töten, denn das Tier hat mehrere, über den Körper verteilte Nervenknäuel (Ganglien), die den Körper teilautonom steuern und Schmerzreize verarbeiten können. Gemäss Neil (2010) werden auch in abgetrennten Gliedmassen

und Körperteilen von Hummern fortdauernde Nervenaktivitäten gemessen. Insbesondere das stomatogastrische Ganglion im Bereich des Verdauungstraktes kann autonom noch über längere Zeit funktionieren. Bei der Schlachtung müssen daher alle Ganglien möglichst rasch ausgeschaltet werden, um eine schmerzfreie Tötung zu gewährleisten. Der gekühlte Hummer wird dabei mit einem scharfen Messer längs am Bauch aufgeschnitten, anschliessend werden Kopf und Brust entfernt. Die gesamte Prozedur muss in weniger als zehn Sekunden erledigt sein. Allerdings: Selbst bei dieser Methode können gemäss Neil (2010) nicht alle Ganglien ausreichend zerstört werden! Und: In der Restaurant-Praxis fehlen nicht selten Erfahrung und Sorgfalt, um den Schnitt richtig auszuführen, und Stress und mangelnde Kompetenz des Personals bedeuten für die Hummer bei dieser Methode meist zusätzliche Qual!

Schliesslich gibt es die ***Hochdruck-Methode***, die aber bislang noch wenig verbreitet, wissenschaftlich nicht untersucht und tierschützerisch daher schlecht einzuschätzen ist. Kritiker befürchten, dass die dabei aus der Schale gelösten Hummer erst nach mehreren Minuten tot sind. Bei dieser Methode werden Hummer nämlich in einer Überdruckkammer getötet und anschliessend gefrostet. Lieferanten behaupten, der Überdruck lege die Zellfunktionen lahm und löse zugleich das Muskelfleisch vom Panzer. Stossend ist gemäss der Schweizer Organisation fair-fish, dass der deutsche Importeur (FrischeParadies) sich das Exklusivrecht für den Verkauf von «High Pressure Lobster» gesichert hat. Sollte die Methode tatsächlich akzeptabel sein, könnte sie für die Mehrheit der deutschen Nachfrage nicht einmal angewendet werden! Das riecht stark nach Marketing und kaum nach echter Problemlösung.

Leider ist derzeit auch der Konsum von ***tiefgefrorenem Hummer*** keine Alternative, um mit gutem Gewissen Hummer konsumieren zu können – es sei denn, der Lieferant/Hersteller kann gewährleisten, dass die Tiere direkt nach dem Fang elektrisch betäubt und anschliessend sofort getötet wurden. Undercover-Filmaufnahmen von Tierschutzorganisationen in den USA haben allerdings aufgedeckt, wie mit frisch gefangenen Hummern in vielen Fabriken umgegangen wird, wo sie für den Export getötet, zerstückelt und tiefgekühlt abgepackt werden. Dabei werden den Tieren bei vollem Bewusstsein Beine, Schwanz, Kopf und Panzer abgerissen! Auch danach zappeln die Einzelteile noch eine ganze Weile in den jeweiligen Behältern. Lebende Krabben werden an Eisenstangen aufgespiesst, mit denen ihnen die Panzer abgesprengt werden. Anschliessend werden ihnen die Organe und das Fleisch mit Rollborsten entfernt.

Die Leidensfähigkeit von Hummern

Es war wissenschaftlich lange umstritten, ob Hummer ebenso Schmerzen empfinden können wie Säugetiere. Der vor allem in der Gastronomie noch immer verbreitete Irrglaube, dass diese Tiere völlig unfähig zu Schmerzempfinden seien, ist heute wissenschaftlich widerlegt. Neue, seriöse Forschungen zeigen eindeutig, dass Hummer zu Schmerzwahrnehmungen fähig sind. Dass man «primitiven» Tieren, also sämtlichen Wirbellosen, die Fähigkeit zum Schmerzempfinden lange absprach, basierte hauptsächlich auf dem Umstand, dass sie nicht über ein Grosshirn verfügen, welches beim Menschen und höheren Tieren für die Schmerzverarbeitung zuständig ist. Allerdings ist längst bekannt, dass unterschiedliche Tiere auch unterschiedliche Gehirnareale für den gleichen Zweck nutzen können: So verarbeiten bspw. Vögel optische Sinneseindrücke nicht mit dem Grosshirn wie wir Menschen – und doch würde niemand behaupten, dass Adler deshalb schlecht sehen! Da Schmerz ein Überlebensmechanismus ist, der zur reflexartigen Vermeidung schädigender Einflüsse führt, ist auch aus evolutionsbiologischer Sicht davon auszugehen, dass bereits frühe Lebensformen über ein Schmerzempfinden verfügen. Wie genau der Schmerz empfunden wird, ist letztendlich zweitrangig, wenn man davon ausgeht, dass er grundsätzlich etwas ist, das jedes Lebewesen vermeiden will. Denn letztendlich sind wir nicht einmal sicher, dass jeder Mensch denselben Schmerz verspürt!

Mehrere wissenschaftlich erwiesene Fakten sprechen für eine differenzierte Schmerzwahrnehmung bei Hummern:

- Hummer haben ein Nervensystem mit Nociceptoren (neuronale Andockstellen für Schmerzreize);

- Ihr Körper produziert unter Schmerzeinfluss Stresshormone und Opioide (Eiweiss-Verbindungen, die zur körpereigenen Schmerzstillung ins Blut ausgeschüttet werden);
- In schmerzhaften Situationen zeigen Hummer Vermeidungs- und Fluchtverhalten, und sie können aus schmerzlichen Erfahrungen lernen (bspw. einen Ort zu meiden) – ein starkes Indiz für ein bewusst und unangenehm wahrgenommenes Schmerzempfinden!
- Sie kümmern sich um verletzte Körperstellen;
- Ihr Körper reagiert unter Schmerzreizen positiv auf Schmerzmittel (Analgesika).

Zudem sprechen weitere Beobachtungen des Hummer-Verhaltens für ein vergleichsweise hoch entwickeltes Nervensystem: So können sich Hummer an individuelle Artgenossen und Orte erinnern und sammeln Wissen und Erfahrungen: Zum Beispiel sind junge Hummer noch vergleichsweise «tolpatschig» bei der Futter- oder Partnersuche und funktionieren nicht automatisch richtig.

Ähnlich wie auch bei Tintenfischen spricht daher Vieles dafür, dass Hummer ein hoch entwickeltes Nervensystem haben und daher auch fähig sind, zu leiden. Aufgrund dieser Erkenntnis werden Hummer bislang als einzige Wirbellose vom Schweizerischen Tierschutzgesetz erfasst und gibt es hierzulande Vorschriften zum Transport von und Umgang mit Hummern.[17]

Hummerkonsum in der Schweiz – was ist erlaubt, was nicht?

Der Schweizer Tierschutz STS wird regelmässig mit Fragen von Privatpersonen kontaktiert, die sich über den Anblick lebender Hummer in einer Fischtheke oder das Angebot von Hummern auf Menükarten in Restaurants empören. Viele dieser Menschen sind der Meinung, dass eine solche Haltung und das Töten von Hummern in kochendem Wasser hierzulande längst verboten seien. Andere stellen sich die Frage, ob sie es mit ihrem tierschützerischen Gewissen vereinbaren können, tiefgefrorenen Hummer aus der Konserve oder ganze tote Tiere zu kaufen.

Der STS hat im Vorfeld der Revision der Tierschutzverordnung auf die Hummerproblematik hingewiesen. Ein Briefwechsel mit dem Bundesamt für Veterinärwesen und Lebensmittelsicherheit BLV (damals noch BVET) liess 2012 hoffen, dass die obligatorische Elektro-Betäubung von Hummern Eingang in die revidierte Tierschutzverordnung finden würde – eine Hoffnung, die leider nicht begründet war. Zu stark war offenbar die Opposition aus Gastronomiekreisen.

Im Folgenden soll aufgezeigt werden, was bezüglich Hummer in unserem Land zurzeit gilt:

<u>Transport und Angebot lebender Hummer</u>

Erlaubt sind gemäss TSchV Transport und Lagerung lebender Hummer, sofern diese ausreichend feucht gehalten werden. Von Wasser bedeckt müssen die Tiere aber nicht sein (ein Zugeständnis an die Lobby der Importeure und Gastronomen) – dabei wäre dies für die Kiemenfunktion wichtig! Obschon viele hiesige Tierschützer fälschlicherweise davon ausgehen, sind der Transport und die Lagerung von Hummern auf Eis – obschon tierschutzwidrig – nicht explizit verboten und werden von den Behörden derzeit toleriert, wofür ein «übergeordnetes Interesse des Lebensmittelhandels» geltend gemacht wird! Die TSchV schreibt ein solches Verbot lediglich für lebende Fische vor. Aus den Erläuterungen des Bundesrats zur TSchV wird zwar ersichtlich, dass ein solches Verbot auch für Panzerkrebse hätte gelten sollen. Jedoch haben die Erläuterungen keine rechtliche Verbindlichkeit. Auch eine zeitliche Begrenzung solcher Transporte und Lagerungen ist für Hummer nicht vorgeschrieben.

<u>Hältern lebender Hummer im Restaurant</u>

Siehe oben. Für die Haltung von Hummern in Aquarien bestehen zudem keine gesetzlichen Vorgaben bezüglich Haltungsdichte, Wasserqualität oder Grösse der Aquarien. Es besteht auch keine Pflicht einer nachvollziehbaren Dokumentation der Zu- und Abgänge, so dass manche Tiere wochenlang unter nicht tiergerechten Bedingungen gehalten werden.

17 In GB werden auch Kopffüsser – Tintenfische, Oktopusse – durch das Tierschutzgesetz geschützt. Und wie die Schweiz kennen Neuseeland und der australische Bundesstaat Queensland Schutzvorschriften für Hummer.

Betäubung durch Herunterkühlen
Ist in der Schweiz explizit nicht erlaubt – daraus lässt sich im Übrigen ableiten, dass auch die Tötung durch Schockgefrieren nicht rechtens ist, selbst wenn dies so nicht in der TSchV steht. Gemäss BLV sei nicht erwiesen, dass die Temperaturabsenkung zum Verlust der Empfindungsfähigkeit führt – dennoch wird der Lebendimport gekühlter Hummer weiterhin erlaubt!

Töten ohne Betäubung/Tötungsmethoden
Die Tierschutzverordnung definiert zwar erlaubte Betäubungsmethoden für Hummer und andere Panzerkrebse (mechanische Zerstörung des Gehirns oder Elektrizität), doch gilt eine Betäubungspflicht gemäss Interpretation des BLV nur für Wirbeltiere. Wer Hummer vor dem Kochen betäuben will, muss dies allerdings entweder durch Zerstörung des Gehirns (schwierig aufgrund der Ganglien) oder mit Elektrizität (z. B. CrustaStun) tun. Als Tötungsmethode können gemäss Interpretation BLV weiterhin siedendes Wasser (mind. zehn Teile Wasser auf einen Teil Hummer/Krebs) oder starkes Auskühlen (Tiere werden in den Tiefkühler gelegt) verwendet werden.

Über weitere Tötungsmethoden (Zerteilen mit dem Messer, Hochdruck) schweigt sich die TSchV aus. Das BLV empfiehlt grundsätzlich vor jeder Tötungsmethode eine Betäubung «im Sinne eines tiergerechten Umgangs» (Brief an den STS vom 19.1.2012).

Ausbildungspflicht für Küchenpersonal
Seit 2013 gilt eine Ausbildungspflicht für alle Personen, die beruflich mit Hummern zu tun haben. Wer gewerbsmässig Panzerkrebse hält oder tötet, muss über eine fachspezifische, berufsunabhängige Ausbildung verfügen, welche die Kenntnisse vermittelt, die für die artgerechte Haltung des Tieres und den schonenden Umgang mit ihm notwendig sind. Von der Ausbildungspflicht ausgenommen sind Personen, die bereits aufgrund Ihrer beruflichen Ausbildung (z. B. Köche) über fachspezifisches Wissen verfügen. Die Ausbildungspflicht stellt sich also nur, wenn in einem Restaurant kein ausgebildeter Koch arbeitet. In der berufsunabhängigen Ausbildung wird bspw. der fachgerechte Schnitt zur schnellen Tötung von Hummern gelernt, oder auch, worauf beim Töten im kochenden Wasser zu achten ist. Zu bedenken ist allerdings, dass in dieser Ausbildung nur gelehrt wird, was «gesetzeskonform» und im Übrigen branchenüblich ist. Die grausame Tötung von Hummern im kochenden Wasser, oder auch der Handel mit lebenden Tieren, werden dabei nicht in Frage gestellt.

Privater Kauf und private Tötung lebender Hummer
Wer nicht gewerbsmässig Hummer hält und tötet – also im Prinzip jede Privatperson, die an der Fischtheke einen lebenden Hummer zwecks privaten Konsums ersteht! – müsste gemäss TSchV über einen entsprechenden Sachkundenachweis verfügen. Tatsache ist allerdings, dass der Umgang mit und die Tötung von Krebstieren in der als Sachkundenachweis anerkannten Anglerausbildung (inkl. dazugehörigem Lehrmittel) so gut wie gar nicht thematisiert werden – Krebstiere werden in dieser Ausbildung nur kurz thematisiert (Aussehen, Verbreitung, Bedrohung). Eine solche «Sachkunde» (die einzige solche Ausbildung, die zurzeit möglich ist) befähigt also kaum zu einem tiergerechten Umgang mit Hummern, abgesehen davon, dass es völlig unrealistisch ist, dass ein Käufer an der Fischtheke auf diese Sachkunde geprüft wird!

Tierschutzprobleme beim Handel mit Hummer

Tabelle 8: Tierschutzprobleme Hummer
(aus: VSKT: Tiergerechte Haltung und schonender Transport von Hummern)

Produktionsschritt	Tierschutzproblematik
Fang Mittels Hummerfallen oder Netzen	- Verlust von Fallen bedeutet Gefangenschaft bis zum Tod - Beifangproblematik
Haltung nach dem Fang im Herkunftsland - In grossen Indoor-Tanks; Tiere einzeln in Röhren oder Plastikkisten mit Wasserdurchfluss von oben - Seltener: In abgetrennten Meeresbuchten oder in Röhrensystem innerhalb eines Wassertanks mit Filtersystem	- Gummiringe um Scheren schränken Verteidigungs- und Fressverhalten ein - Stress durch Überbesatz, keine Individualdistanz - Mechanische Beschädigung der Antennen - Stark eingeschränkte Bewegungsfähigkeit teilweise über Monate!
Transport in die Schweiz - In gekammerten Styroporboxen «stehend», feucht, kühl, kein direkter Kontakt mit Artgenossen, «Weinkartonprinzip»	- Luft statt Wasser - Auf Schwanz stehende Körperposition - Stark eingeschränkte Bewegungsfähigkeit - Mechanische Beschädigung (Antennen) – Stress
Haltung beim Importeur - Kunststoff-Tanks oder Aquarien - Keine Einrichtung - Teilweise sehr hohe Besatzdichte, Tiere übereinander gestapelt - Dauer der Haltung 3 Tage bis 3 Wochen - Verluste während der Haltung: 1–5 % aller Tiere	- Keine artgerechte Individualdistanz - Keine Kontrolle der Aufenthaltsdauer der einzelnen Tiere - Keine Fütterung
Haltung im Restaurant/beim Detailhändler - Tiere bleiben in ihrer Transportbox im Kühlraum - Z. T. Aquarienhaltung im Restaurant - Angebot lebender Tiere auf Eis mit direktem oder indirektem Eiskontakt	- Transportboxe ungeeignetes Haltungssystem - Luft statt Wasser - Eingeschränkte Bewegungsfreiheit, keine Individualdistanz - Überbesatz – Wasserqualität?
Tötung - Durch siedendes Wasser - Selten mechanische Zerstörung Gehirn - CrustaStun (selten)	- Kochausbildung EFZ kann nicht als Ausbildung gemäss Art. 97 Abs. 2 (SKN) akzeptiert werden - Siedendes Wasser ist nach aktuellem Wissensstand schmerzhafte Tötungsmethode für Hummer!

Eine 2015 vom baselstädtischen Veterinäramt im Auftrag der Vereinigung Schweizer Kantonstierärztinnen und Kantonstierärzte (VSKT) erstellte Studie kommt zum Schluss, dass gängige Praktiken beim Umgang mit Hummer in der hiesigen Gastronomie gegen die Schweizer Tierschutzgesetzgebung verstossen: So würden den Tieren körperliche Schäden zugefügt (Art. 4 TschG), sie werden nicht tiergerecht gehalten (Art. 3–7 TSchV), es ist von unnötigen Verzögerungen bis zur Entnahme aus der Transportbox auszugehen (Art. 15 TSchG), beim Anpreisen der Tiere auf Eis wird der Umgang mit den Hummern nicht auf das unerlässliche Mass beschränkt (Art. 99 TSchV), beim Lebendkochen erfolgt eine Tötung auf qualvolle Art (Art. 16, Abs. 2, Bst. a TSchV), und die Ausbildung von Personen, die Panzerkrebse gewerbsmässig halten und züchten, ist nicht gewährleistet (Art. 97 TSchV).

Hummerangebot in Schweizer Läden

Ganze Hummer werden von mehreren Schweizer Detailhändlern im Offenverkauf angeboten, so von Coop, Manor und Globus. Die Tiere werden jedoch – mit Ausnahme von Manor während der Feiertage – nur bereits getötet auf Eis angeboten. Manor bietet als einziger Detailhändler hierzu-

lande noch lebenden Hummer in seiner Fischtheke an – hauptsächlich um die Weihnachtsfeiertage und nur in einzelnen Filialen. Diese Tiere werden von Privatpersonen in deren Küchen – und folglich ohne Nachweis einer fachlichen Befähigung! – getötet.

Der Schweizer Fleischverarbeiter Bell AG bezieht Hummer aus dem Nordostatlantik (französische Küste, Jersey), wo das Krustentier nach den Richtlinien von MSC (nachhaltige Fischerei) und mit vergleichsweise schonenden Fangmethoden (Reusen statt Schleppnetze) gefangen wird. Dieser Hummer wird direkt nach dem Fang nach Paris transportiert (Transportdauer: 2–3 Stunden) und dort mittels CrustaStun betäubt und getötet. Anschliessend werden die ganzen, toten Hummer gekühlt in die Schweiz zum Verkauf geliefert, wo sie u. a. bei Coop in der Fischtheke angeboten werden. Eine Tötung direkt nach dem Fang ist aus logistischen Gründen gemäss Bell (noch) nicht möglich. Der kurze Transport nach Paris erfolgt mit gebundenen Scheren, einzeln in Styropor und feuchte Tücher verpackt.

Humane Tötung durch CrustaStun?

Es sollte im 21. Jahrhundert eigentlich selbstverständlich sein, dass das Lebendkochen von Tieren egal welcher Art nicht mehr toleriert werden darf! Auch für die Betäubung und Tötung von Wirbellosen gibt es unterdessen humane Methoden – die auch durchaus den Anforderungen der Haute Cuisine entsprechen, aber leider hierzulande noch kaum verbreitet sind. Die Rede ist hier von CrustaStun, einer britischen Entwicklung[18] des gleichnamigen Unternehmens in Studham nahe London, die zur tierschutzkonformen Betäubung von grösseren Krebstieren wie Hummern, Langusten und Krabben dient. Es handelt sich dabei um ein einfach zu handhabendes elektrisches Betäubungsgerät, welches bei Hummern für eine bis zu dreissig Minuten dauernde Betäubung sorgt. In Grossbritannien und Frankreich wird CrustaStun kommerziell von Seafood-Companies eingesetzt und wurde in schottischen Restaurants erfolgreich auf seine Alltagstauglichkeit getestet. Derzeit wird das Gerät hauptsächlich in Grossbritannien und den USA vertrieben – es gibt einen Single Stunner für den Einsatz in Restaurants und einen Badge-Stunner für den Einsatz an Häfen und in Fabriken, wo grössere Mengen Hummer in kurzer Zeit betäubt und getötet werden müssen.

Abbildung 6: Hummerbetäubung mittels CrustaStunner. CRUSTASTUN

Das Prinzip von CrustaStun ist einfach: Das Gerät hat den Umfang eines Kopiergeräts und einen Deckel. Unter dem Deckel befindet sich eine Mulde, in welche das Tier gelegt wird. Dann wird der Deckel über dem Tier heruntergeklappt und drückt einen feuchten Schwamm auf den Rückenpanzer. Durch einen initialen Stromstoss in einer Stärke von 110 V wird der Hummer binnen Sekundenbruchteilen betäubt. Anschliessend kann er direkt ins kochende Wasser gegeben werden und erhält dabei die begehrte rote Farbe oder kann mit einem scharfen Messer zerlegt werden. Alternativ kann das betäubte Tier auch durch ein fortdauerndes elektrisches Feld geringerer Stärke direkt im CrustaStun getötet werden. Der Einsatz von Strom führt dabei weder zu einer veränderten Fleischqualität, noch werfen die Hummer Scheren oder Beine ab – ein Zeichen dafür, dass sie vom

18 Entwickelt wurde CrustaStun durch das Institute of Food and Animal Science der University of Bristol in Zusammenarbeit mit dem Silsoe Research Institute und mitfinanziert durch Humane Slaughter Association und University Fund for Animal Welfare.

Stromstoss nichts mitbekommen. Die Studie von Neil (2010) konnte klar aufzeigen, dass und wie CrustaStun funktioniert: Sämtliche neuronalen Aktivitäten werden mit dem Stromschlag sofort gestoppt. Das Tier reagiert auf keinerlei Stimulation mehr, und die Muskeln sind bewegungsunfähig.

Die Firma CrustaStun produziert nicht nur Betäubungsanlagen für Restaurants oder den privaten Gebrauch, sondern auch für die kommerzielle Hummerverarbeitung. Es handelt sich dabei um Fliessband-Anlagen, auf denen die frisch gefangenen Hummer durch Strom betäubt und anschliessend sofort zerlegt werden können. Binnen fünf bis sechs Sekunden erreichen die Hummer auf dem Fliessband die Betäubungsstation, wo Strom von vier bis acht Ampère (bei 110 Volt) den Hummer in einer halben Sekunde bewusstlos macht. Nach weiteren fünf Sekunden bei gleicher Stromstärke ist der Hummer tot, Krabben nach elf Sekunden. Gemäss Dave Robb, einem Experten auf dem Gebiet der Fischbetäubung, werde das Nervensystem der Panzerkrebse durch die anhaltende Elektrizität irreversibel zerstört. Solche Anlagen sind bereits auf den britischen Hebriden-Inseln in Betrieb.

Am tierquälerischen Transport der Hummer ändert aber leider auch CrustaStun wenig, solange die Branche nicht die Verwendung von direkt nach dem Fang getöteten Hummern akzeptiert.

Was tun?

Wussten Sie, dass…
der Schweizer Detailhändler Coop in seinem Fine Food Segment tiefgekühlten Hummer anbietet, der direkt nach dem Fang elektrisch betäubt und getötet wird?

Es gibt keinen triftigen Grund für den Lebendimport von Hummern oder für ihre Tötung im kochenden Wasser. Im Gegenteil: Sowohl aus Gründen des Tierschutzes wie auch der Hygiene spricht eigentlich alles für die sofortige Tötung nach dem Fang und für Tiefkühlprodukte!

Als verantwortungsvolle(r) KonsumentIn sollten Sie jedoch prinzipiell keine Hummer, Langusten oder Krabben kaufen (auch keine Tiefkühlprodukte) – es sei denn, der Verkäufer kann garantieren, dass die Betäubung und Tötung direkt nach dem Fang erfolgt! Denn leider sind tiefgefrorene Krebstiere keine sichere Alternative zum noch lebenden Hummer im Restaurant oder in der Fischtheke. Oft werden frisch gefangenen Tieren, die für Konserven bestimmt sind, die begehrten Körperteile (Schwanz und Scheren) einfach abgerissen! Selbst nach dieser grausamen Tortur leben die Hummer noch, zappeln und winden sich zuhauf in Kübeln voller verendender Tiere. Die meisten Hummer, die man vergleichsweise billig im Regal kauft, dürften ein solches Martyrium durchlitten haben. Der Umstand, dass der Import lebender Hummer und anderer Krebstiere in die Schweiz abnimmt, ist daher leider nur bedingt eine positive Nachricht. Denn darüber, wie die gefroren importierten Tiere getötet wurden, gibt die Importstatistik keine Auskunft.

Der STS schliesst sich vollumfänglich den Forderungen der Vereinigung Schweizer Kantonstierärztinnen und Kantonstierärzte (VSKT) an, die da lauten:

Importverbot für lebenden Hummer zu Speisezwecken: Die VSKT ortet beim Hummerhandel massive Verstösse gegen geltendes Schweizer Tierschutzrecht. Insbesondere werden den Tieren Schmerzen, Leid und Schäden zugefügt (wider Art. 4 TSchG), werden sie nicht tiergerecht gehalten (wider Art. 3, 4, 7 TSchV), findet kein schonender Transport statt und ist von unnötigen Verzögerungen bis zur Entnahme aus der Transportbox auszugehen (wider Art. 15 TSchG), wird beim Anpreisen der Hummer auf Eis der Umgang mit den Tieren nicht auf das unerlässliche Mass beschränkt (wider Art. 99 TSchV), erfolgt beim Einbringen in kochendes Wasser eine Tötung auf qualvolle Art (wider Art. 16, Abs. 2, Bst. a TSchV) und ist die Ausbildung von Personen, welche gewerbs- oder nicht gewerbsmässig Panzerkrebse halten und züchten, nicht gewährleistet (wider Art. 97 TSchV).

Sollte ein Importverbot nicht möglich sein:

- Verbot der Haltung von Hummern übereinander und in mehreren Schichten in überbesetzten

Tanks beim Importeur und Restaurantbetreiber
- Nachvollziehbare Dokumentation der Zu- und Abgänge von Tieren zwecks Verhinderung langer Lagerzeiten
- Verbot der Haltung lebender Hummer auf Eis zu Verkaufszwecken beim Detailhändler
- Abgabe lebender Hummer nur an Personen mit Sachkundenachweis
- Bewilligungspflicht für die Haltung von Hummern
- Festlegung der Anforderungen an einen tiergerechten Transport von Hummern
- Verbot der Hummertötung in kochendem Wasser.

Eine in der Herbstsession 2015 eingereichte Motion (Motion Nr. 15.3860 Maya Graf, GP) verlangt vom Bundesrat, den Import von und Umgang mit Hummern strenger zu reglementieren. Unter anderem sollen der Lebendtransport auf Eis und die Tötung in kochendem Wasser verboten werden. Zudem soll der Bundesrat aufzeigen, wie er künftig einen tierschutzkonformen Import von Hummern sicherstellen will. Bezug nehmend auf die Fairfood-Initiative der Grünen Partei Schweiz, die Ende 2015 mit 100 000 Unterschriften bei der Bundeskanzlei eingereicht wurde, soll der Bundesrat zudem zur Forderung nach einem Importverbot für lebenden Hummer zu Speisezwecken Stellung nehmen. Die Motion wurde zum Zeitpunkt der Veröffentlichung dieses Berichts noch nicht vom Parlament behandelt.

Froschschenkel (Cuisses de grenouille)

Abbildung 7:
Krabbenfresser-Frosch/Crab Eater Frog (Feyervarya cancrivora). AARON PAYNE/FLICKR.COM

Kennzahlen
Jährlich werden ca. 91,5 Tonnen Froschschenkel und 450 000 lebende Frösche in die Schweiz importiert. 95 % des Konsums finden in der Westschweiz statt.

Allgemeines
Frösche machen einen bedeutenden Beitrag zur Gastronomie einiger Nationen aus – von den Schulkantinen Frankreichs zum Esstisch in weiten Teilen Asiens, bis zur Haute Cuisine weltweit. Das Fleisch von Fröschen erinnert in Geschmack und Konsistenz an Poulet, enthält aber mehr Fett und weniger Fasern. In *«Meyers Conversationslexikon»* aus dem zu Ende gehenden 19. Jahrhundert steht geschrieben*: «In Süddeutschland und ganz Südeuropa werden die Schenkel als wohlschmeckendes, leicht verdauliches und gesundes Gericht gesotten und gebraten gegessen; in Italien verspeist man den ganzen ausgeweideten Frosch.»*

Heute gelten Frösche und speziell Froschschenkel vor allem in der französischen und belgischen Haute-Cuisine, in der Westschweiz und in Luxembourg, aber auch in Portugal, Louisiana, der Karibik, Südostasien und Teilen Afrikas als Delikatesse. Verwendet werden meist nur die «Froschschenkel» genannten Hinterbeine der Tiere mit dem Ansatz der Wirbelsäule: Für eine kleine Spei-

se müssen mindestens sechs Tiere getötet werden. Der Handel mit Froschschenkeln hat in den letzten zwanzig Jahren stark zugenommen. Aufgrund der verbesserten Kühlketten hat die Bedeutung des ganzjährigen, internationalen Handels zugenommen, während saisonale Ernten für den regionalen Bedarf gebietsweise zusammenbrachen.

Noch bis Mitte des 20. Jahrhunderts fing man auch in Mitteleuropa Frösche für den kulinarischen Gebrauch. Heute stehen sämtliche Amphibien in der Schweiz unter Natur- und Artenschutz. Daher importiert die Gastronomie Frösche aus Asien, wo sie entweder als Wildfänge den Reisfeldern entnommen oder auf Farmen gezüchtet werden. Anfangs waren Indien und Bangladesh die Hauptlieferanten. Nachdem 1987 die Froschbestände dort zusammengebrochen waren und man deren enorme Bedeutung als Schädlingsvertilger in der Landwirtschaft erkannt hatte, verlagerte sich aufgrund eines Fang- und Exportverbots in Indien der Handel nach Indonesien. Weitere grosse Produzenten sind China, Ecuador, Brasilien, Mexiko, die Türkei, Griechenland, Ägypten und Rumänien. In Europa ist Frankreich mit pro Jahr fast 4000 Tonnen Tiefkühlware aus Südostasien und 800 Tonnen lebender Tiere aus Kleinasien der Hauptabnehmer von Froschschenkeln. In die EU werden total jährlich ca. 9600 Tonnen Froschschenkel importiert, in die USA um die 5000 Tonnen. Die Schweiz importiert jährlich etwa 150 Tonnen für den einheimischen Konsum. Indonesien als Haupt-Exporteur weist jährliche Ausfuhrmengen von um die 3800 Tonnen aus (mehrheitlich Wildfänge).

In den 1980er-Jahren kam die Delikatesse erstmals in Verruf. Kritisiert wurde der Konsum von Froschschenkeln von Tierschutzseite wegen der Praxis, lebenden Fröschen die Hinterbeine abzuschneiden und den restlichen Schlachtkörper (bis 80 % des ganzen Tieres) als Schweinefutter oder Treibstoff in Biogasanlagen zu verschwenden, aber auch von Naturschutzseite wegen Bedenken bezüglich der Eingriffe ins ökologische Gleichgewicht. So wurde aus Bangladesh über massive Mückenplagen berichtet, nachdem die Sammelwut die einheimischen Froschbestände praktisch ausgerottet hatte. Dies wiederum machte den Einsatz grosser Mengen Pestizide notwendig. Bei Lebensmittelproben wurden im Fleisch gefangener Frösche bis zu neun verschiedene Pestizid-Rückstände festgestellt, bspw. Lindan, Aldrin, Dieldrin, Endosulfan und Chlorpyrifos!

Abbildung 8:
Für den Export verpackte Crab Eater Frogs.

WWW.PROWILDLIFE.DE

1985 wurden auf Initiative Deutschlands die zwei am häufigsten gehandelten Froscharten unter weltweiten Schutz des Washingtoner Artenschutzübereinkommes CITES gestellt: der Nordamerikanische Ochsenfrosch (*Rana catesbeiana*) und der Asiatische Ochsenfrosch (*Hoplobatrachus tigerinus*). Mit der Verlagerung des Froschfangs nach Indonesien kamen allerdings neue Arten ins Visier der Gastronomen, und bald zeitigte auch in Indonesien der Raubbau an den Froschbeständen erste Folgen: Durch den Ausfall von jährlich ca. 400 Mio. Fröschen werden um die 800 000 Tonnen Insekten und Schnecken und andere Landwirtschaftsschädlinge weniger vertilgt, die nun mit Pestiziden bekämpft werden!

Als Hauptimporteur trägt die EU eine grosse Verantwortung bezüglich der Artenvielfalt der Frösche weltweit. Und in Relation zu ihrer Grösse kann dies auch von der Schweiz gesagt werden, deren lateinische Bevölkerung kaum weniger Froschschenkel konsumiert als die Franzosen!

Das Tierleid hinter dem Appetizer

Ein beliebtes Rezept mit Froschschenkeln sind die «Cuisses de grenouille à la provençale». Dabei werden die Froschbeine für zwanzig Minuten in Milch eingelegt, anschliessend drei bis sechs Minuten mit Knoblauch, Öl, Salz und Pfeffer angebraten und mit Petersilie serviert. Für eine Portion von sechs Schenkeln müssen jeweils drei Frösche ihr Leben lassen – und nur 20 % des Schlachtkörpers landen auf dem Teller, während der Verwertungsgrad bei Poulet, Schwein oder Rind bei um die 60 % liegt, also dreimal höher ist!

Für diese dekadente Speise wird beträchtliches Tierleid in Kauf genommen. Das fängt schon beim Fang in den Reisfeldern an: Die Frösche werden meist mit blossen Händen und zu mehreren in Stoffbeutel gepackt. Die extrem empfindliche Amphibienhaut wird dabei verletzt und die lebensnotwendige Schleimschicht zerstört, die die Tiere gegen Krankheitserreger schützt. Werden die Frösche gelagert – was bei den für den Export bestimmten Tieren meist der Fall ist – erkranken nicht wenige an Pilzinfektionen oder bakteriellen Entzündungen. Nach dem Fang befinden sich die Frösche andauernd in unmittelbarer Nähe von Artgenossen und anderen Fröschen, so dass es zu Kräftemessen mit Verletzungen und Bissen kommt. Während diejenigen Tiere, die für den einheimischen Markt bestimmt sind – meist die kleineren Exemplare – sofort getötet werden, werden die für den Export vorgesehenen Frösche tagelang transportiert, sortiert und umgepackt, ehe sie die Kühlhallen in den grösseren Zentren des Exportlandes erreichen. Schon unterwegs stirbt eine unbekannte Anzahl Tiere. Die Frösche, die die Verteilerzentren lebend erreichen, werden in den Lagerhallen auf wenige Grad über dem Gefrierpunkt abgekühlt – auch tropische Arten, die in freier Natur kaum mit plötzlicher Kälte konfrontiert waren![19] Es ist davon auszugehen, dass das plötzliche Herunterkühlen – wenn auch nicht tödlich für die wechselwarmen Tiere – doch eine extreme Belastung ist für die Frösche. Nach einem mehr oder weniger langen Transport, eng geschichtet in dunklen Kühlboxen, erreichen die Frösche ihren Bestimmungsort. Je nachdem, in welchem Land die Tiere geschlachtet werden, geschieht dies mehr oder weniger schonend. Das schlimmste Szenario ist die immer noch in China, Südamerika, der Karibik oder Afrika weit verbreitete Praxis, den Fröschen bei lebendem Leib die Hinterbeine über einer rasierklingenscharfen Schneidevorrichtung abzutrennen. Anschliessend werden die noch zappelnden Beine enthäutet und der restliche Körper in eine Mülltonne geworfen, wo er langsam und bei vollem Bewusstsein verblutet.

Nicht viel besser ist die Tötung durch Dekapitation. Dabei wird den lebenden Fröschen der Kopf abgeschnitten. Das Gesetz in der Schweiz erlaubt diese Tötungsmethode unter der Voraussetzung, dass die Tiere sich vorgängig bereits in Kältestarre befinden und die Köpfe anschliessend sofort zerstört werden. Dass dem so längst nicht immer der Fall ist, zeigte eine Dokumentation des Westschweizer Fernsehens (RTS, 2010) in der Schlachtküche des Schweizer Gastrobetriebs «Aux Enfers» in Le Locle, wo Frösche mit der Schere geköpft und die Köpfe anschliessend unversehrt in eine Abfalltonne geworfen werden!

«Lebendig gekühlte Frösche werden im Akkord geköpft. Dass das Abkühlen empfindungsunfähig macht, ist aber gemäss Bundesamt für Veterinärwesen nicht erwiesen!»

Eine andere Methode wäre die Schlachtung mit vorgängiger elektrischer Betäubung. Dabei werden die Tiere zu mehreren in einer Box voll Wasser eingetaucht und mittels eines elektrischen Felds in die Bewusstlosigkeit versetzt, ehe ihnen der Kopf abgeschnitten wird. Allerdings ist gemäss Bundesamt für Veterinärwesen BLV bis heute nicht erwiesen, wie wirksam die elektrische Betäubung bei Fröschen ist. Der stumpfe Schlag auf den Kopf sei keine Alternative, da bei Amphibien unwirksam. Im Wasserbad bestehe aber das Problem, dass Frösche nicht ganz abtauchten und der elektrische Schlag den Kopf daher nicht erreiche.

Aus Sicht des Schweizer Tierschutz STS sind drei Sachverhalte im Zusammenhang mit der Produktion von Froschschenkeln besonders problematisch:

- Tiere sollten zu Speisezwecken wenn immer möglich nur dann lebend transportiert werden,

19 Allenfalls Arten, die auch in tropischen Gebirgen vorkommen, müssen regelmässig – meist nachts – deutlich tiefere Temperaturen überdauern.

wenn es dazu keine Alternative gibt. Frösche können im Ursprungsland getötet und verarbeitet und die Froschschenkel tiefgekühlt importiert werden. Aus Sicht des STS gibt es keinen Grund, lebende Speisefrösche in die Schweiz einzuführen.
- Die Interpretation des Bundesamts bezüglich Betäubungspflicht ist unklar: Gemäss TSchV besteht für Wirbeltiere – also auch für Frösche – eine Betäubungspflicht. Das BLV kommunizierte aber dem STS gegenüber, dass nicht abschliessend sichergestellt sei, ob Frösche durch die Abkühlung tatsächlich empfindungsunfähig würden. Nach unserem Rechtsverständnis ist es nicht haltbar, dass eine Betäubungsart (Abkühlung) zugelassen wird, wenn nicht klar ist, ob sie das Tier wirklich betäubt und nicht ihrerseits Schmerzen hervorruft!
- Sehr fraglich ist, ob die zuliefernden Schlachtbetriebe im Ausland (Türkei, Indonesien) tatsächlich gemäss Schweizer Standards Frösche schlachten und ob die bei einzelnen Besichtigungen vor Ort offenbar festgestellte Tierschutzkonformität auch wirklich Routine ist!

Die Problematik des Froschfangs

Das Beispiel Indonesien
Von 1999–2002 wurden jährlich 3800 Tonnen gefrorene Froschschenkel aus Indonesien exportiert. Bei einem minimalen Exportgewicht von 80 g pro Tier entspricht dies fast 50 Mio. Fröschen pro Jahr! Gemäss Experten wird aber nur etwa jeder achte Frosch exportiert. Siebenmal mehr Frösche werden innerhalb Indonesiens (allein durch die nicht-muslimischen und chinesischen Bevölkerungsgruppen) verspeist – 350 Mio. Frösche jährlich. Die erwachsenen Tiere landen im Export, die jungen Tiere auf einheimischen Tellern. Letztere werden in Bündeln à zehn Tiere auf Märkten zum Verkauf angeboten.
In Indonesien fehlen fundamentale Daten zu den Beständen der Froscharten – also Grundlagen, die ein nachhaltiges Management ermöglichen würden. Es ist zu vermuten, dass die Nutzung der Froschbestände ähnlich wie bei den Meeresfischen verlaufen wird: Einzelnen lokalen Bestands-Kollapsen folgen Bestandsrückgänge in globalem Massstab!

Nebst der nach wie vor ungenügenden Tierschutz-Situation bei der Tötung der Frösche ist mit dem Konsum von Froschschenkeln auch eine ökologische Problematik verbunden: Froschfang findet etwa in Indonesien auf allen Inseln des Archipels statt. Eine Regulierung und Bestandskontrolle ist so gut wie unmöglich. Zwar werden hauptsächlich zwei Arten gezielt gefangen: Der Crab-Eater Frog (*Feyervarya cancrivora*) in Mangroven und Reisfeldern, sowie der Fanged River-Frog (*Limnonectes macrodon*). Beide Arten sind mangels Kenntnis der Bestände nicht beim Washingtoner Artenschutzübereinkommen CITES gelistet, aber es bestehen ernsthafte Bedenken, dass der Wegfang vor allem der grösseren, adulten Tiere auf die Dauer nicht nachhaltig ist. Die Artbestimmung bei Fröschen ist schwierig, so dass nebst diesen beiden vergleichsweise häufigen Arten wohl auch zahlreiche Exemplare seltenerer Arten regelmässig im Kochtopf landen. Auch wenn dies gerne behauptet wird, kann aus Sicht des STS kein Abnehmer von Froschschenkeln aus Wildfang garantieren, dass der Fang nachhaltig ist!

Nicht nur der millionenfache Fang bedroht die Froschpopulationen, sondern auch die Lebensraumzerstörung (Rodung von Mangroven) – sogar die Reisfelder als mögliche Ersatzhabitate schwinden und machen Siedlungen Platz. Zudem setzen den Amphibienpopulationen weltweit die Klimaerwärmung (Dürren) und die global grassierende Pilzkrankheit Chytridiomykose zu.

Ebenfalls mit der Produktion von Froschschenkeln hängt die Problematik der Neozoen bei Fröschen zusammen. Dabei handelt es sich um gebietsfremde Froscharten, die aus Froschfarmen entweichen und die einheimische Amphibienfauna durch Konkurrenz, Jagd oder Einschleppung von Krankheiten bedrohen. So haben sich etwa der Amerikanische Ochsenfrosch und der Grasfrosch in vielen Weltregionen verbreitet, wo sie nicht heimisch sind und nun als Plage gelten. In der Schweiz ist die ökologisch problematische Ausbreitung der ursprünglich nicht heimischen Seefrösche (*Rana ridibunda*) ebenfalls mit grosser Wahrscheinlichkeit auf den Handel mit lebenden Speisefröschen zurück zu führen. Es dürfte kein Zufall sein, dass der Seefrosch vor allem die Westschweiz besiedelt hat!

Die Zucht von Speisefröschen als Ersatz zum Wildfang ist zu wenig etabliert, um die globale Nachfrage abdecken zu können. Die Zucht der Frösche ist extrem aufwendig, da sie praktisch nur mit lebenden Insekten ernährt werden können. Eine Ausnahme bildet der Amerikanische Ochsenfrosch (Aas- und Mäusefresser); dieser macht aber nur einen geringen Prozentsatz des Handels aus und ist wegen der Neozoen-Problematik in der Schweiz mit einem Importverbot belegt.

Angebot und Konsum in der Schweiz

Das Essen von Fröschen hat auch hierzulande Tradition. 95 % des Schweizer Konsums findet allerdings in der Westschweiz – vor allem in Restaurants – statt. Von den Detailhändlern bieten Manor und Denner um die Weihnachtszeit Froschschenkel in ihren Westschweizer Filialen an. Die Migros ist mit Entscheid vom 1. Juli 2015 aus dem Handel mit Froschschenkel ausgestiegen.

Früher wurde hauptsächlich der einheimische Wasserfrosch (*Rana esculenta*) mit Reusen gefangen und verspeist. Seit 1967 ist das Sammeln von Fröschen in der Schweiz verboten. Dennoch kommt es immer wieder zu Gesetzesbrüchen, werden Reusen voller Frösche entdeckt oder die entlang von Amphibien-Zugstellen aufgestellten Sammeleimer geleert und entwendet!

Auch in der Deutschschweiz bieten einige wenige Restaurantbetreiber regelmässig Froschschenkel an: Der «Schwarze Bär» in Andermatt etwa (Wirt: Francesco Coldesini) tischt jährlich rund 200 kg Froschschenkel auf. Bezogen werden die Schenkel von der Fivaz S.A. in Vallorbe, die hauptsächlich Teichfrösche (*Rana esculenta*) und Seefrösche (*Rana ridibunda*) aus der Türkei importiert.

Leider wird die Einfuhr von Froschschenkeln in die Schweiz nicht detailliert erfasst. Daher weiss auch das BLV nicht genau, wie viele Tonnen Froschschenkel tatsächlich eingeführt werden. Zum Einen werden unter der Zolltarifnummer 1-Lebende Tiere Frösche, die lebend in die Schweiz eingeführt werden, nur unter «andere Tiere» (ZTN: 0106.9000) geführt, und zwar explizit «ausgenommen Frösche zu Speisezwecken». Das heisst, es gibt keinerlei Angaben zur Grössenordnung des Imports lebender Frösche zu Speisezwecken in die Schweiz. Tiefgekühlt eingeführte Froschschenkel laufen unter Zolltarifnummer 2-Fleisch und geniessbare Schlachtnebenprodukte und werden mengenmässig beim Import zusammen mit Schlachtnebenprodukten, Schweineschmalz, Wild, Tierfutter-Rohstoffen, Kaninchen- und Hasenfleisch sowie weiteren selteneren Fleischerzeugnissen geführt. Daher sind Rückschlüsse auf die Anzahl Tiere oder eingeführter Froschschenkel heikel, und ein Trend für einzelne Arten kann nicht festgestellt werden.

In seiner Antwort auf die Interpellation 09.4290 von Nationalrätin Maya Graf im Dezember 2009 beantwortete der Bundesrat die Frage nach den Importmengen folgendermassen: Jährlich würden rund 450 000 lebende Frösche aus der Türkei in die Schweiz eingeführt (wie viele davon zu Speise- und Versuchszwecken, ist unklar). Solche Transporte würden von den Behörden stichprobenweise kontrolliert. Betriebe, die Frösche schlachteten, seien aufgrund ihrer geringen Grösse nicht bewilligungspflichtig und würden ebenfalls nur stichprobenweise kontrolliert. Dem Bundesrat seien keine Froschzuchten zu Speisezwecken bekannt. Bedenken bezüglich Neozoen oder Einschleppung von Krankheiten habe der Bundesrat nicht.

Aktuell haben noch zwei Schweizer Importeure eine Bewilligung, Frösche (hauptsächlich aus der Türkei und Indonesien) zu Speisezwecken einzuführen. Es handelt sich um die Fivaz S.A. in Vallorbe (www.escargotsdumontdor.ch) und die Pisciculture «aux Enfers» in Le Locle. Die Fivaz S.A. importiert die Frösche lebend aus der Türkei und hält sie vorrätig. Bei Bedarf werden sie im Eiswasser betäubt und anschliessend enthauptet. Die «Pisciculture aus Enfers» importiert jedes Jahr 35 Tonnen lebende Frösche.[20] Diese werden für den Transport aus der Türkei auf 5 °C Körpertemperatur herunter gekühlt und in grossen Transportbehältern per Luftfracht verschickt. In der Pisciculture angekommen, werden sie zu Hunderten aufs Mal in grossen Bottichen gesammelt. Danach wird jeder Frosch einzeln von Hand gepackt und mit einer scharfen Schere enthauptet. Die Köpfe werden in einem Kübel gesammelt, Rumpf und Beine in einem zweiten. Letztere werden in einem Wasserbad ausgeblutet und von Hand enthäutet. Anschliessend sind die Frösche bereit für die Pfanne.

20 Umgerechnet auf 80 g pro Frosch ergibt dies einen Import von 437 500 lebenden Fröschen pro Jahr, womit die vom Bundesrat genannten 450 000 Tiere pro Jahr erklärt wären.

Fivaz Roland et Fils S.A. in Vallorbe bezieht Frösche sowohl aus Zuchten, als auch aus Wildfang, u. a. in der Türkei und Ungarn. Die Tiere würden dort mit Netzen von Hand gefangen und bei 5 °C in einer Art Winterstarre aufbewahrt, ehe sie zur Schlachtung in die Schweiz importiert würden. Die Froschschenkel aus Indonesien kämen dagegen bereits tiefgekühlt in die Schweiz. In Indonesien würden die Tiere elektrisch betäubt und anschliessend geköpft. Inspektoren des BLV hätten die Schlachtung vor Ort kontrolliert.

Was tun als TierschützerIn?
Essen Sie keine Froschschenkel – weder im Restaurant noch zu Hause, und weder frisch noch tiefgekühlt! Sprechen Sie den/die KüchenchefIn an, falls Sie auf der Speisekarte Froschschenkel (Cuisses de Grenouille) entdecken und erklären Sie, warum Sie ein solches Angebot nicht goutieren. Schreiben Sie problematische Restaurants oder Detailhändler an, verfassen Sie eine Protestmail oder einen Leserbrief in der regionalen Presse. Sprechen Sie mit Personen in Ihrem Umfeld, die Froschschenkel konsumieren, und erklären Sie Ihren Kindern, Enkeln, Nichten und Neffen, weshalb man diese Delikatesse nicht essen sollte. Und zuletzt: Melden Sie dem STS Lokale, die weiterhin Froschschenkel im Angebot führen!

Foie Gras (Gänse-/Entenleber, Stopfleber)

Abbildung 9:
Hausgänse brauchen Weiden, Wasser, Auslauf und Sozialkontakte. CH. PAGENKOPF/WIKIPEDIA

Kennzahlen
Die Schweiz importiert jährlich fast 300 Tonnen Foie Gras-Produkte.

Stopfleber als Delikatesse
Die Foie Gras («fette Leber») ist eine kulinarische Spezialität, die aus den Lebern von Hausgänsen oder -enten gewonnen wird. Bereits um 2500 v. Chr. kannten die Ägypter die Praxis, Hausgeflügel zu stopfen. Plinius d. Ä. beschrieb die Methode, Horaz schwärmte in seinen «Satiren» von der mit saftigen Feigen gemästeten Leber der weissen Gans, und über das Römische Reich wurde sie auch im damaligen Gallien eingeführt. Während eine gesunde Gänse- oder Entenleber eine tiefrote Farbe aufweist, erkennt man die Stopfleber an ihrer durch das viele Fett bedingten weisslichen Färbung und ihrer krankhaften Vergrösserung. Konsumiert wird die Gänse- oder Entenleber meist in Form einer Pastete, als Medaillon, Mousse oder Parfait, oder sie kommt als Terrine oder in einer gebackenen Form aus Brotteig in den Handel. 2005 wurde die Foie Gras von der französischen Nationalversammlung in einem Zusatz zum Landwirtschaftsgesetz zum «nationalen gastronomischen Kulturerbe» erklärt, so dass ihre Produktion von den französischen Tierschutzbestimmungen ausgenommen ist.

Rund 75 % der weltweiten Produktion von Stopfleber (ca. 27 000 Tonnen, davon 96 % Entenleber), findet in Frankreich statt (Produktion 2013: 19 500 Tonnen). Betroffen sind jährlich rund 40 Mio. Enten (meist eine Kreuzung aus Moschus- und Pekingente, so genannte «Mulards») und

700 000 Gänse. Die Stopfleber-Industrie hat in Frankreich ca. 30 000 Beschäftigte, von denen 90 % im Elsass, Périgord und in der Gascogne arbeiten. Weitere nennenswerte Produzenten sind Ungarn (2600 t), Bulgarien (2300 t), Rumänien (2000 t), und neuerdings ist auch China in den Markt eingetreten. Polen und Israel, zwei frühere Grossproduzenten, haben das Stopfen verboten; Polen ist in der Folge zum grössten europäischen Gänsefleisch-Produzenten geworden. Grösste Abnehmer sind nebst Frankreich Belgien, Japan, die Schweiz, Spanien und die USA.

Die Fettlebern entstehen durch eine spezielle Form des Mästens, bei welcher die Vögel in den letzten drei bis vier Wochen ihres Lebens zwangsernährt werden. Ein einziger Stopfprozess ist in etwa damit zu vergleichen, dass ein Mensch täglich mindestens zweimal, innerhalb von jeweils drei Sekunden, zwölf Kilogramm Polenta zu sich nehmen müsste! Enten werden täglich zweimal, Gänse drei- bis viermal am Tag gestopft. Die Tiere werden nicht nur durch das Stopfen selber, sondern auch durch die Massentierhaltung und teilweise die Haltung in Einzelkäfigen stark belastet, denn es sind sehr soziale Tiere, die saisonale bis lebenslängliche Paare bilden und in stabilen Gruppen leben wollen. Die weiblichen Tiere werden meist bereits nach dem Schlüpfen getötet, da sie zu wenig schnell Gewicht zulegen. Die männlichen Tiere leben in unnatürlichen, reinen Erpel- bzw. Ganter-Gruppen. Den Vögeln wird die schmerzempfindliche Schnabelspitze kupiert, um die Folgen des durch die fehlerhafte Haltung ausgelösten Kannibalismus zu reduzieren. Weil die Foie Gras-Produktion in Form von Massentierhaltung stattfindet und die Tiere widernatürlich und zwangsweise ernährt werden, leiden sie permanent und erkranken durch die auf übernatürliche Grösse angeschwollene Leber an Atem- und Verdauungsbeschwerden.

In der EU findet die Produktion von Gänseleber in Frankreich, Belgien, Spanien, Bulgarien und Ungarn statt. In etlichen Ländern wird das Stopfen dagegen als Tierquälerei betrachtet und ist daher verboten, so etwa in Deutschland, der Schweiz[21], Dänemark, den Niederlanden, Finnland, Schweden, Norwegen, Luxemburg, Italien, Grossbritannien, Irland, Polen, Tschechien, Israel und Argentinien. In den einzelnen Ländern und der gesamten EU sind jedoch Import und Verkauf von Gänse- und Entenleber weiterhin erlaubt und stehen im Widerspruch zum nationalen Produktionsverbot. Ein Kilogramm Stopfleber kostet hierzulande rund CHF 125.–.

Abbildung 10:
Abartig vergrösserte und verfettete Stopfleber einer Gans. WWW.GROCCENI.COM

Zum Essen vergewaltigt

Ziel der Mast, auch «Nudeln» genannt ist, durch eine übermässige Futterzufuhr eine massive Vergrösserung und Verfettung der Leber zu erreichen. Den Vögeln wird mittels eines in den Hals geschobenen Rohres oder Schlauchs ein Nahrungsbrei aus 95 % Mais und 5 % Schweineschmalz sowie Salz zur erhöhten Wasseraufnahme und Wasser in den Magen gepumpt. Alternativ werden dem Futterbrei auch Hafer oder Feigen beigemischt. Die Tiere sind während des Stopfprozesses bei Bewusstsein. Durch diese Zwangsmast kommt es zu einer Hypertrophie der Leber, die normalerweise nur ca. fünfzig (Enten) bis hundert (Gänse) Gramm schwer ist, auf ein Schlachtgewicht von 900 bis 1000 Gramm. Der Fettgehalt einer Stopfleber beträgt dabei zwischen 31 und 51 %.

21 Art. 20 lit. e TSchV: Verbotene Handlungen beim Hausgeflügel: e) das Stopfen.

Die Tiere werden während der finalen Mastphase, meist aber schon zuvor, in geschlossenen Ställen oder Einzelkäfigen gehalten. In Einzelkäfigen sind die Vögel absolut bewegungsunfähig, und die Gitterstäbe verletzen die empfindlichen Schwimmhäute und führen zu offenen Geschwüren. Bei der Gruppenhaltung in Ställen kommt es durch die grosse Enge häufig zu Verletzungen durch Krallen und Flügelschläge. Und es versteht sich von selber, dass den Wasservögeln meist auch keine Wasserflächen zum Schwimmen, Baden oder Gründeln zur Verfügung stehen! Frankreich hat die Einzelhaltung 2010 verboten (mit Übergangsfrist bis 2014). Ab 2016 sollen die Gänse und Enten dann ausschliesslich in Gruppenställen gehalten werden – wobei darunter auch Käfige toleriert sind, in denen drei grosse Erpel auf höchstens 0,5 m^2 Fläche und Gitterboden untergebracht sind, oder Boxen von 1,5 m^2 für bis zu sechs Mastgänse, eingestreut mit etwas Stroh, aber ohne Wasserbecken! In anderen Ländern ist die Einzelhaltung in Käfigen weiterhin erlaubt.

Antibiotika-Rückstände in Stopfleber-Produkten?
Die Antibiotika-Problematik ist aus der Massentierhaltung von Rind, Schwein und Geflügel zur Genüge bekannt. Auch die intensive Gänse- und Entenmast steht unter dem Verdacht des übermässigen Antibiotika-Einsatzes. Daher liess der STS insgesamt 35 bei verschiedenen Detail- und online Delikatessenhändlern eingekaufte Foie Gras-Proben auf Antibiotika-Rückstände untersuchen. In einer der Proben – einem Produkt aus Ungarn – wurden tatsächlich Antibiotika nachgewiesen (siehe Anhang 7).

Zum Stopfen treibt man die Enten und Gänse durch eine Schleuse, die in einen engen Raum führt, wo die Tiere einzeln behändigt werden können. Der eigentliche Stopfvorgang dauert in modernen, automatisierten Systemen rund drei Sekunden: Einem Vogel wird ein bis zu 30 cm langes Rohr (alternativ ein Hartgummi-Schlauch) in den Hals eingeführt, durch welchen das Futter direkt in den Magen gepresst wird – rund 800 g Futterbrei pro Fütterung! In grossen Stopfanlagen werden dazu Maschinen eingesetzt, die mehrere Tiere gleichzeitig stopfen und bis zu 300 Enten oder Gänse pro Stunde «abfertigen» können. Das Stopfen führt beim Tier zur Ausweitung des Halses und einem starken Würgereflex. Bei zu hohem Druck oder grobem Umgang reissen Speiseröhre oder Magen, was zum Tod des Tieres führt. Oder der Schlauch wird versehentlich in die Luft- statt in die Speiseröhre eingeführt, was qualvolles Ersticken zur Folge hat. Allein während der kurzen Mastphase sterben deshalb 2–4 % der Vögel! Die überlebenden Tiere entwickeln aufgrund des Stopfens häufig Fieber wegen inneren Entzündungen und müssen mit Medikamenten behandelt oder notgeschlachtet werden.[22] Um die Verletzungsgefahr zu vermindern, hat die Industrie in den letzten Jahren vermehrt Gummirohre eingeführt – der Stopfprozess an sich hat sich dabei jedoch nicht geändert.

«Während der Mastphase sterben 2–4% der Tiere».

Durch den Stopfprozess wird ein krankes Organ geschaffen. In der Medizin gilt eine Leberverfettung als pathologischer Zustand, wobei der Grössenzuwachs der Leber im humanmedizinischen Fall in keinem Vergleich steht mit dem Zuwachs, den die Vogelleber durch den Stopfprozess erfährt. Durch die Verfettung der Leber kommt es zu einer starken Ablagerung von Triglyceriden, wie sie für Fettstoffwechselstörungen und starkes Übergewicht typisch ist. Dadurch ist beim betroffenen Tier die Gefahr von Herzversagen stark erhöht, ganz abgesehen davon, dass normales Gehen nicht mehr möglich ist und das gestopfte Tier wochenlang unter Atem- und Verdauungsbeschwerden mit blutigem Durchfall leidet. Hinzu kommt auch noch ein ökologisches Problem: Für die Produktion von einem Kilogramm Stopfleber werden um die 80 kg Tierfutter benötigt – ein Mehrfaches dessen, was etwa für die Produktion eines Kilogramms Poulets nötig wäre (1,5 kg Kraftfutter)!

Das Fleisch der gestopften Tiere wird als Enten- und Gänsebrust, Keulen, Schenkel und Flügel schwerpunktmässig in den deutschsprachigen Raum verkauft. Es hat meist ebenfalls stark erhöhte Fettwerte.

22 Gemäss Anfrage bei mehreren Kantonslabors (VD, GE, BS, VS) sowie beim BLV werden – seit die grenztierärztlichen Kontrollen zwischen der Schweiz und der EU abgeschafft sind – die Ergebnisse der amtlichen Kontrollen in Frankreich auch von der Schweiz anerkannt. In den vergangenen Jahren hat gemäss Auskunft der Kantonslabors Waadt, Basel und Zürich keine Kontrolle von Foie Gras – Produkten auf Antibiotikarückstände oder resistente Keime stattgefunden. Auch sind keine derartigen Kontrollen geplant. Die Gabe von Antibiotika während des Stopfprozesses ist in Frankreich verboten.

Abbildung 11:
Unerträglicher Anblick – am Futterbrei erstickte Ente. WWW.PETA.UK.ORG

Gibt es Alternativen zur Stopfleber?

In den frühen 2000er-Jahren wurden im Handel angebliche Alternativprodukte zur klassisch gewonnenen Stopfleber angeboten. Insbesondere wurde dabei mit dem Tierschutz-Argument geworben. So gab es Foie Gras auch von Enten und Gänsen aus angeblicher Freilandhaltung im Angebot oder von Tieren, deren Lebern angeblich nicht durch einen Stopfvorgang, sondern alleine durch Mästung mittels natürlicher Futteraufnahme vergrössert worden waren. Bei solchen Werbeversprechen ist allerdings höchste Vorsicht geboten: Es ist sehr unwahrscheinlich, dass sich Vögel alleine durch natürliche Futteraufnahme krank fressen! Insbesondere die Foie d'Oie ficatum (so genannt mit Bezugnahme auf die altrömische Mastmethode mit Feigen und Honig) von Romagnola-Gänsen aus dem Piemont oder von angeblich besonders «gefrässigen» Gänserassen aus Ungarn wurde in den vergangenen Jahren von Detail- und Feinkosthändlern (u. a. der Hugo Dubno AG in Dietikon) beworben. Die dafür verwendeten Gänse würden in Herden von max. 200 Tieren leben, freien Auslauf geniessen und weideten auf Reisfeldern und Fettwiesen. Ihre Mägen würden sich aufgrund einer Grünlandfütterung und 24 Stunden Beleuchtung auf «natürliche Weise» weiten und optimal auf die Mastphase vorbereiten, in welcher den Vögeln dann ausschliesslich Feigen verfüttert würden. Diese Angaben von Seiten des Fachhandels wurden jedoch durch eine Recherche von Filmjournalist Mark Rissi als Lüge entlarvt: Die Gänse, welche für die Produktion von «Foie ficatum» verwendet wurden, lebten in konventionellen Geflügelställen in Massentierhaltung unter 24 Stunden künstlicher Beleuchtung!

Unabhängig von der Haltungsform stellt sich die Frage, warum ein kulinarisches Genussmittel, das zu seiner Produktion auf Tierqual beruht, «verbessert» werden soll, um mit «weniger» Tierleid hergestellt zu werden, wenn man als Detailhändler oder Gastronom auch ganz darauf verzichten könnte! Dass dies durchaus möglich ist, beweist Coop, der längst nur noch «Mousses de Canard» verkauft, in denen gänzlich ungestopfte Entenlebern enthalten sind!

Stopfleberkonsum und Vertrieb in der Schweiz

Der Import von Stopfleber in die Schweiz ist im Steigen begriffen: Gelangten 2002 noch 208 Tonnen, 2010 und 2011 je 287 Tonnen frische oder gefrorene Fettlebern in die Schweiz, waren es 2013 schon fast 300 Tonnen. In der Westschweiz hat der Konsum sich zwischen 2004 und 2014 sogar verzehnfacht, so die Fédération Romande des Consommateurs.

Diese Zahlen zeigen auf, dass Foie Gras eindeutig nicht mehr ein Amuse bouche für privilegierte Kreise ist, sondern von breiten Schichten des Mittelstandes konsumiert wird. Diese Entwicklung hat zum einen mit der zunehmenden Kaufkraft, vor allem aber mit dem Umsteigen der Industrie auf das kostengünstigere Mästen von Enten zu tun. In Frankreich verzehrt Schätzungen zufolge jeder dritte Bürger mindestens einmal im Jahr Stopfleber, wobei der durchschnittliche Konsum von Foie Gras-KonsumentInnen bei zehn Portionen pro Jahr liegt! Die Zahlen für die Westschweiz dürften ähnlich sein.

Stopfleber wird in der Schweiz hauptsächlich in der Romandie konsumiert sowie landesweit in Restaurants der Haute Cuisine. 90% des landesweiten Konsums entfallen auf Restaurants. Vor

allem zur Weihnachtszeit hat Foie Gras Saison, aber auch rund ums Jahr finden sich in den Läden Leber-Terrinen oder Pasteten mit Gänse- und Entenleber im Angebot.

Einige Händler hierzulande zeigen jedoch zunehmend Verantwortungsbewusstsein: Coop verzichtet bereits seit 2002 auf den Verkauf von Foie Gras und erklärt in seinen Geschäftsprinzipien, dass «sich dieses Produkt nicht mit unseren Prinzipien der Nachhaltigkeit verträgt, die dem tierischen Wohlergehen eine zentrale Bedeutung beimessen.» Coop verkauft unter der Marke «Le Patron» im Fine-Food-Bereich eine Gänseleber-Mousse aus ungestopfter Produktion von ungarischen Enten (mit Wasserzugang) respektive von deutschen Freiland-Gänsen (in Deutschland ist das Stopfen wie in der Schweiz verboten).

Migros Generation M: «Die Migros verspricht, bis 2020 Schweizer Tierwohlstandards bei all ihren ausländischen Produkten einzuführen».

Weiterhin im Angebot ist das Qualprodukt jedoch bei Jelmoli und vielen Feinkostläden. Besonders inkonsequent verhält sich die Migros, die schweizweit mit ihrem Tierwohl-Engagement im In- und Ausland wirbt, in ihren Westschweizer Filialen aber tierquälerische Foie Gras im Angebot führt.

Mit ihren Tochterunternehmen Denner und Globus ist die Migros der grösste Stopfleber-Händler der Schweiz! Bezogen wird die Stopfleber von den Produzenten Labeyrie und Delpeyrat in Frankreich.

Per 1. Juli 2015 fällte die MGB-Geschäftsleitung den Grundsatzentscheid, aus dem Handel mit Froschschenkeln auszusteigen. Zur Diskussion stand auch ein Verzicht auf Foie Gras. Diesem Entscheid vorangegangen war eine ***Blitzkampagne des STS***, die sich gezielt an die Geschäftsführer der Westschweizer und Tessiner Filialen des orangen Riesen richtete. Im Rahmen dieser Kampagne wurden rund ***1700 Protestmails und Twitter-Kommentare*** mit der Aufforderung, auf dieses Tierqualprodukt zu verzichten, online unterschrieben und an die Migros versandt. Ausserdem veröffentlichte der STS einen offenen Brief an die MGB-Geschäftsführung in der Gratiszeitung «20 Minuten» sowie eine Pressemitteilung, mit welcher zusätzlicher öffentlicher Druck auf die Migros erzeugt werden sollte. Leider konnte sich die Geschäftsleitung jedoch nicht zu einem Verzicht auf dieses Qualprodukt durchringen – hier bleibt also alles beim Alten.

Die Migros verweist bei Kritik auf die Mündigkeit ihrer KonsumentInnen und auf Kontrollmechanismen bei den Produzenten, welche Tierquälereien nicht gutheissen würden. Gemäss Auskunft der Migros würden die Stopfgänse und -enten artgerecht gehalten und beim Stopfen «mit grösster Sorgfalt behandelt». Die zuständige Kontrollstelle sei auch völlig unparteiisch. Gemäss Angaben der Migros lebten die verwendeten Enten die ersten zehn Wochen im Freien und mit Zugang zu Wasser, ehe sie einer künstlichen Nahrungsknappheit unterworfen würden. Unter Freilauf versteht der Lieferant allerdings die Bodenhaltung im Stall, allenfalls mit einem Minimalauslauf in einer Art Wintergarten und Zugang zu winzigen, schmutzigen Wasserbecken. Dabei erhalten die Vögel viel Futter während weniger Fütterungsphasen, um «ihre Körper optimal auf die Fettspeicherung vorzubereiten». Anschliessend verbringt man sie in einen Kleingruppenstall. Während dieser Haltung findet das eigentliche Stopfen mittels Gummischlauch statt. Die Enten erhalten dabei insgesamt 24 Stopfmahlzeiten, die ihnen von Hand verabreicht werden. Verboten sind beim Migros-Lieferanten die Gabe von Antibiotika und das Kürzen der Schnabelspitzen. Es gibt zudem minimale Haltungsvorschriften für die Tiere: Pro Quadratmeter dürfen nicht mehr als sechs Enten gehalten werden; die Tiere müssen aufrecht stehen, sich putzen und mit den Flügeln schlagen können. Als Untergrund sind Lattenroste erlaubt. Die geschlachteten Tiere werden gemäss MGB regelmässig auf Verletzungen der Speiseröhre untersucht, und pro Betrieb ist eine zuständige Fachperson dem Abnehmer Rechenschaft schuldig. Auf Anfrage wurde dem STS 2012 jedoch nicht erlaubt, eine solche Produktion vor Ort zu besichtigen. Filmaufnahmen seien «nicht zugelassen».

Denner verzichtete von 2008 bis 2014 auf das Angebot von Foie Gras aufgrund von «Erkenntnissen zur Produktion», die diesen Schritt nötig machten – nahm das Produkt dann aber wieder in

die Regale seiner Westschweizer Filialen auf! Bei der Migros-Tochter Globus und den Manor-Geschäften gehört die Foie Gras ebenfalls zum Standard-Sortiment. Manor argumentiert mit der Kultur: Der Konsum von Stopflebern sei in der lateinischen Schweiz und in Frankreich fest verwurzelt und man könne und wolle sich dieser Tradition und Nachfrage nicht verschliessen.

Lidl führt keine Stopfleber im Angebot, führt aber gemäss eigenen Angaben bisweilen Leberpastete aus Entenleber, die aber – so der Detailhändler – aus gänzlich ungestopfter, normaler Leber hergestellt werde.

Das Geschäft mit der Stopfleber hierzulande ist lukrativ. Würden Schweizer Läden das Produkt nicht im Angebot führen, so die Migros, kauften Schweizer KundInnen dieses halt jenseits der Grenze in Frankreich ein. Gerade angesichts des zunehmenden Einkaufstourismus wolle man sich nicht auch noch ein einträgliches Geschäft in der Weihnachtszeit entgehen lassen.

Was tun?

Eine in der Herbstsession 2015 eingereichte Motion (Motion 15.3832, Mathias Aebischer, SP) verlangt ein Importverbot für tierquälerisch erzeugte Produkte. Explizit genannt werden neben Pelz auch Gänseleber und Froschschenkel (Motionstext siehe Anhang 4). Die Motion wurde zum Zeitpunkt des Erscheinens dieses Berichts noch nicht im Parlament behandelt.

Verantwortungsvolle KonsumentInnen verzichten gänzlich auf den Konsum von Stopfleber-Produkten wie auch von Produkten, die als Alternative verkauft werden: Meist handelt es sich bei letzteren immer noch um Fettlebern, die sich ein gesundes Tier ohne irgendeine Form der Manipulation niemals anfressen würde. Fettleber ist ein rein kulinarisches Produkt, das in der menschlichen Ernährung keine Bedeutung hat! Falls Sie in einem Restaurant einkehren und auf der Speisekarte Foie Gras entdcken, sprechen Sie den Chef de Service, den Hausherrn oder die «Patronne» auf das Produkt an und erklären Sie, dass Sie damit überhaupt nicht einverstanden sind und es Ihnen den Appetit verderbe, ein solches Tierquäler-Produkt auf der Menükarte anzutreffen!

Wachteleier und -fleisch

Wachteln und Wachteleier als Delikatesse

Wachteln sind die kleinsten aller Hühnervögel. Es sind ausgesprochene Bodenvögel, die in Trockenwiesen, Steppen und gelegentlich auch in extensiv genutztem Ackerland brüten. Erwachsene Tiere erreichen ein Gewicht von rund hundert Gramm – entsprechend klein sind auch ihre Eier und Fleischkörper. Letztere werden vor allem als Appetizer verwendet – für eine Hauptmahlzeit sind zwei bis drei ganze Wachteln vonnöten. In Japan und China werden Wachteln schon seit dem 11. Jahrhundert gehalten – daher gilt die auch hierzulande häufig gehaltene Japanwachtel als domestiziert. Die Europäische Wachtel wird ebenfalls gehalten, ist aber nicht domestiziert und verhält sich wie ihre wildlebenden Artgenossen – scheu und schreckhaft.

Das Ei der Wachtel ist sehr klein – etwa fünfmal kleiner als ein Hühnerei. Zubereitet wird es wie Hühnerei, schmeckt allerdings intensiver. Bereits im alten Ägypten wurden Wachteleier als Delikatesse geschätzt – das Wachtelküken stand ausserdem als Hieroglyphe für die Buchstaben «w» und «u». Im 12. Jahrhundert sagte die Universalgelehrte Hildegard von Bingen (1098–1179 n. Chr.) Wachteleiern nach, dass sie den Organismus stärkten. Auch moderne Heilpraktiker und die alternative Medizin sprechen dem Wachtelei immunstärkende und allergiemildernde Kräfte zu. Fakt ist, dass Wachteleier – wie sämtliche Eier – relativ kalorienarm und reich an Proteinen, Vitamin A, B, D und Antioxidantien sind. Ob Wachteleier gegenüber Hühnereiern tatsächlich einen bedeutenden gesundheitlichen Mehrwert aufweisen, dürfte fraglich sein. Aufgrund ihres guten Rufs werden die Eier jedoch als Delikatesse gehandelt und zu einem entsprechenden Preis verkauft.

Tierschutzproblematik von Wachtel-Delikatessen

90 % der Wachteleier auf dem europäischen Markt stammen aus der Massentierhaltung – also aus reiner Käfighaltung (Batterien). Die Käfige sind meist nur 13 x 20 x 20 cm gross und enthalten je zwei Wachteln. Farmen in Italien oder Frankreich produzieren Eier und Fleisch mit bis zu 600 000 Tieren! Die maximale Legeleistung erreichen die Tiere schon im Alter von sechs Wochen – mit acht Monaten ist ihre Legeleistung bereits nicht mehr wirtschaftlich, und sie werden geschlachtet. Trotzdem werden Wachteln von Delikatessenhändlern und Küchenchefs gerne als Produkt von «spezialisierten Farmen mit höchsten Tierwohl-Standards» angeboten – weil dies halt zum exquisiten Gesamtbild des Produkts passt. Jedoch könnte nichts ferner der Realität sein!

Wachteln sind polygam, d. h. ein Hahn lebt zusammen mit mehreren Hennen. Hähne sind untereinander unverträglich und beginnen schon in der neunten Lebenswoche, Rivalenkämpfe auszutragen. Während der Balzzeit werden auch die Hennen territorial und benötigen Rückzugsgebiete für sich und die Brut. Die Vögel ernähren sich von Samen, den Spitzen verschiedener Gräser, gelegentlich Insekten und Getreidekörnern. Die Küken sind Nestflüchter, d.h. sie verlassen das Nest schon wenige Stunden nach dem Schlüpfen. Wachteln sind Zugvögel – die einzigen unter den Hühnerartigen – und ziehen im Herbst nach Nordafrika. Von Natur aus sind die Vögel sehr heimlich und schreckhaft. Bei Gefahr ducken sie sich an den Boden und vertrauen auf ihre Tarnung. Erst im letzten Moment, ehe sie aufgestöbert werden oder jemand auf sie tritt, ergreifen sie mit knatternden Flügeln die Flucht.

Da Wachteln nie gezielt domestiziert wurden, verhalten sie sich auch in Käfigbatterien wie Wildtiere. Sie sind schreckhaft und versuchen, die Flucht nach oben zu ergreifen. Werden Wachteln in Massentierhaltung durch rücksichtsloses Personal erschreckt, stossen sie bei ihren Fluchtversuchen heftig an den Käfigdecken an und verletzen sich am Maschendraht. Gemäss den Mindeststandards für die Wachtelhaltung sollten Käfige in Grossbritannien zwanzig Zentimeter hoch sein – was allerdings nicht genügt, um ein Verletzungsrisiko tatsächlich auszuschliessen (viel wichtiger wären Rückzugsmöglichkeiten und sorgfältiges Handling)! Aufgrund ihrer Territorialität und dem Umstand, dass in Käfigfabriken keine natürlichen Sozialgruppen etabliert werden können, verletzen sich die Tiere oft gegenseitig durch Kannibalismus. Um dies zu verhindern, wird bereits den Wachtelküken die schmerzempfindliche Schnabelspitze kupiert, die bei Gefiederpflege und Futteraufnahme eine wichtige Rolle spielt. Geschlachtet werden Wachteln für die Fleischproduktion im Alter von sieben Wochen; Hennen legen ab zwölf Wochen die ersten Eier. Um die Eierproduktion zu erhöhen, lassen Grossproduzenten das Licht in den Produktionshallen bis zu 18 Stunden am Tag leuchten. So legt eine Henne pro Jahr rund 200 Eier – ca. zwölf wären es in freier Wildbahn (und hier würde das Männchen seinen Weibchen bei der Brut und Jungenaufzucht helfen). Legehennen leiden wie Hühner überall in der Massentierhaltung unter Kloakenvorfall, Bauchfellentzündung, Lähmungserscheinungen und hoher Mortalität.

Innerhalb Europas gibt es für Wachteleier noch nicht einmal eine Kennzeichnungspflicht, so dass die Kundinnen im Unklaren bezüglich der Tierhaltung gelassen werden. Die Wachtelproduktion im grossen Stil ist bspw. in Grossbritannien etabliert: Einer der grössten Produzenten ist Fayre Game nahe Liverpool. Die Firma wirbt mit ethischem und ökologischem Verantwortungsbewusstsein und artgerechter Tierhaltung. Die Realität – dokumentiert durch die Zeitung «The Guardian» – sieht jedoch anders aus: Hunderte Vögel leben dicht an dicht zusammengedrängt in winzigen, mehrstöckigen Käfigtürmen in spärlich beleuchteten Produktionshallen. Viele Vögel haben kaum noch Federn am Körper. Tote Vögel liegen zwischen den lebenden, die Eier fallen durch Maschendraht auf darunterliegende Schieber. Die seitlich an den Käfigen angebrachten Netze sind mit Kot und Federn verkrustet. Exkremente fallen von den oberen in die unteren Käfige und auf die darin lebenden Tiere.

Fayre Game produziert gemäss Angaben des «Guardian» rund 65 000 Wachteln und 150 000 Wachteleier pro Woche. Die Firma produziert zudem in teilweise ähnlichem Massstab Fasanen, Rebhühner und Perlhühner. Fasanen und Rebhühner werden während der Jagdsaison auch zum Abschuss zur Verfügung gestellt. Man lässt sie in Parks frei, so dass Spassjäger die das Fliegen und die freie Wildbahn ungewohnten Vögel abschiessen können. Wachteln zählen in Grossbritannien zwar nicht zum Jagdwild, werden aber ebenso als Wildfleisch verkauft, und den KonsumentInnen

wird der Eindruck vermittelt, es handle sich um Fleisch aus einheimischer Jagd. Auch bekannte britische Köche wie Jamie Oliver verwenden Wachteleier und Wachtelfleisch und bewerben Wachtelprodukte als besonders «verantwortungsvoll produziert», gesund und «biologisch», da es sich ja um Wild (*Game*) handle!

Wenn schon Wachteln, dann aus der Schweiz!

In der Schweiz und in Österreich ist die Käfighaltung von Wachteln verboten – daher sollten nur einheimische Wachteleier konsumiert werden. Verzichten Sie dagegen unbedingt auf ausländische Wachtelprodukte – sowohl auf Eier wie auch auf Fleisch!

Bietet man Wachteln eine artgerechte Haltung in Volieren an und beschäftigt man sich regelmässig mit ihnen, können sie sehr zutraulich werden. Um hierzulande Wachteln zu halten, bedarf es einer Wildtier-Haltegenehmigung. In der Schweiz werden Wachteln nur in Volieren – meist in umfunktionierten Viehställen – gehalten. Gehalten wird meist die (domestizierte) Japanwachtel und nicht die (wilde) Europäische Wachtel. Wichtig ist, dass die Volieren nicht direktem Sonnenlicht ausgesetzt sind und über genügend Deckung (vor allem nach oben) verfügen – denn die Wachteln leben auch in freier Natur im hohen Gras oder Gebüsch, das Schutz gegen Greifvögel bietet. Artgerecht strukturierte Volieren enthalten einen Futterbereich, ein Sandbad, Substrat zum Scharren und Legenester. Für eine Gruppe von sechs Wachteln muss gemäss Tierschutzverordnung (TSchV) mindestens ein halber Quadratmeter Fläche zur Verfügung stehen, und die Voliere muss mindestens vierzig Zentimeter hoch sein. Die Vögel schätzen auch Wärmelampen für ein «Sonnenbad» und mögen es, wenn die Einstreu von Kot und Urin sauber gehalten wird. Da Wachteln sehr empfindlich sind, sind sie für eine Massentierhaltung denkbar ungeeignet. Man muss sich viel mit dem einzelnen Tier beschäftigen, damit es zahm wird und nicht unter Stress leidet. Nur dann kann es über längere Zeit eine gute Legeleistung erbringen.

Schweizer Wachtelhalter halten ihre Tiere meist in Gehegen, die über den Mindeststandards liegen, welche die Tierschutzverordnung vorschreibt; in Gruppen à zwanzig Tiere in einem Gehege von ca. 1,2 x 2,5 m Fläche und fünfzig Zentimeter Höhe. Das Gehege ist dreigeteilt und mit Durchgängen versehen, so dass die Tiere sich nach Bedarf zurückziehen können. Geschlachtet werden die Tiere in der Schweiz im Alter von rund einem bis eineinhalb Jahren. Tierfreundliche Haltungen ermöglichen ihren Tieren Auslauf ins Freie mittels einer Tageslicht-Voliere.

Die Nachfrage nach Wachtelprodukten unterliegt hierzulande grösseren Schwankungen. Gefragt sind Wachteleier als Dekoration von Speisen um die Oster- und Weihnachtszeit. Schweizer Landwirte produzieren Wachteleier daher meist nur im Nebenbetrieb. Pro Woche können mit 150 Wachteln um die 1000 Eier produziert werden. Angeboten werden Wachteleier u. a. bei Globus und Coop oder durch die Produzenten im Direktversand und Verkauf ab Hof.

Exotenfleisch

Bushmeat

Beim so genannten «Bushmeat» – also Fleisch aus dem Urwald – handelt es sich um Fleisch von hauptsächlich afrikanischen Wildtieren, die im Urwald oder der Savanne gejagt werden. Beliebtes Jagdwild sind Ducker, Meerkatzen und Mangaben, Stachelschweine, Pinselohrschweine, Schuppentiere, aber auch Elefanten, Zwergflusspferde, Gorillas, Büffel, Schleichkatzen, Schlangen, verschiedene Vögel und Flughunde. Jährlich wird Experten zufolge mit weltweit rund fünf Mio. Tonnen Bushmeat gehandelt (vgl. dazu Fleischkonsum Schweiz: ca. 400 000 Tonnen). Importiert wird es im internationalen Warenverkehr meist zerstückelt, geräuchert und abgepackt. 2012 wurden an Schweizer Grenzen insgesamt 381 kg Bushmeat sichergestellt – die Dunkelziffer ist gemäss Experten mit Sicherheit deutlich höher! So schätzt die Schweizer Artenschutz-Organisation Tengwood (www.tengwood.org), dass bis zu vierzig Tonnen Bushmeat pro Jahr in unser Land gelangen könnten!

Die Jagd auf Wildtiere ist Teil der traditionellen Lebensweise der Bevölkerung in West- und Zentralafrika. In vielen Gebieten sind die Menschen wegen ihrer Armut oder wegen des Vorkommens der Schlafkrankheit, welche die Viehzucht verunmöglicht, auf alternative Eiweissquellen angewiesen. In Zentralafrika liefert Bushmeat nach Angaben des WWF bis zu 50 % der Nahrung. Paradoxerweise gilt das Fleisch, das auf dem Land billiger zu haben ist als Rind, Schwein oder Huhn, in den grossen Städten als teure Delikatesse. Die Jagd ist daher – und dank der globalisierten Warenströme – zum lukrativen, kriminellen Geschäft geworden. Gemäss einer Studie der Zoological Society of London werden jede Woche allein über den Londoner Flughafen bis zu fünf Tonnen Bushmeat transportiert, wovon mehr als ein Drittel CITES-pflichtig wäre! Und in ganz England werden jährlich bis zu 25 000 Ladungen Bushmeat im Reiseverkehr beschlagnahmt. Im März 2011 flogen in London mehrere afrikanische Restaurants und Läden auf, die Schimpansenfleisch im Angebot führten. Auch kein Geheimnis ist, dass Bushmeat auf Märkten in Paris, London oder New York zu erwerben ist.

Abbildung 12:
Eintopf mit – mutmasslich – Schleichkatzen oder Flughunden. PASCAL MAITRE/NATIONAL GEOGRAPHIC

In den Regenwäldern leben zwar viele Tierarten, aber ihre Populationen sind jeweils dünn gesät (wenige Individuen pro Art und Quadratkilometer). Aufgrund der Umstellung von traditionellen Jagdmethoden (Netze, Pfeil und Bogen) auf Gewehre erlegen die Bushmeat-Jäger deutlich mehr (Biologen schätzen: bis sechs Mal mehr) Tiere, als nachhaltig wäre. Dadurch sind viele Arten vom Aussterben bedroht. Experten schätzen zum Beispiel, dass jährlich 6000 Flachland-Gorillas ihres Fleisches wegen illegal getötet werden!

Eine entscheidende Rolle bei der Ausweitung des Bushmeat-Handels spielt die Rodung der Regenwälder. Die Holzfäller-Kolonnen schlagen Schneisen in den Wald. Diese ermöglichen auch Jägern, immer tiefer in den Wald vorzudringen. Die Holzfäller selbst jagen Tiere und bringen das Fleisch in die Städte. Schätzungen zufolge werden allein im Kongobecken bis zu drei Millionen Tonnen (!) Bushmeat pro Jahr konsumiert. In vielen afrikanischen Ländern (z. B. Kamerun) ist der Handel mit Bushmeat verboten, trotzdem werden auf den Märkten immer noch unzählige Tonnen

Bushmeat verkauft. Der kommerzielle Handel mit den meisten der gejagten Tierarten unterliegt dem Washingtoner Artenschutzübereinkommen CITES. Bushmeat wird daher regelmässig nach England und Frankreich – und von dort ins restliche Europa – geschmuggelt. Bei den Schmugglern handelt es sich um Privatpersonen, die vom Verwandtenbesuch in Afrika ein Souvenir aus der Heimat mitnehmen, aber auch um Restaurateure, die für ihre Betriebe Fleisch in grösseren Mengen zu importieren versuchen, um eine Nachfrage in Städten wie London oder Paris zu decken. So wollte 2012 eine Frau aus Kamerun ganze dreissig Kilogramm Bushmeat in die Schweiz einführen!

«Nicht selten werden ganze Schimpansen- oder Gorillagruppen abgeschlachtet und die Jungtiere eingefangen. Letztere werden auf Märkten an kriminelle Tierhändler verkauft.»

Tierschützerisch problematisch ist der Bushmeat-Handel im Zusammenhang mit dem Tierhandel sowie mit den auf der Jagd verwendeten Methoden. Nicht selten werden ganze Schimpansen- oder Gorillagruppen abgeschlachtet und die Jungtiere eingefangen. Letztere werden auf Märkten an kriminelle Tierhändler verkauft und, eingesperrt in enge Käfige, um die halbe Welt nach China oder Saudi-Arabien transportiert – und landen teilweise auf verschlungenen Wegen auch in westlichen Zoos! Bei der Jagd auf Bushmeat werden jedes Jahr Abermillionen Drahtschlingen ausgelegt. Darin verenden Tiere aller Arten elendiglich oder werden schwer verstümmelt.

Abbildung 13:
Eine Form von Kannibalismus – auch unsere nächsten Verwandten werden zu Bushmeat. NATALIE VAN VLIET/WWW.TRAFFIC.ORG

Jagd und Konsum von Bushmeat werden in den Herkunftsländern nicht überwacht. Grundsätzlich verboten ist der internationale Handel mit Bushmeat von bedrohten Arten. Dennoch werden auch an Schweizer Grenzen jedes Jahr Reisende aufgegriffen, die kiloweise Bushmeat zu schmuggeln versuchen. So wurden im April 2014 am Grenzübergang St. Louis bei Basel Schmuggler mit sechzehn Kilogramm Fleisch von Königspython, Nilkrokodil und Schuppentier im Auto festgenommen. Die Schmuggelware aus Kamerun wurde beschlagnahmt und vernichtet. Jedoch fehlt es an den Grenzen an geschultem Personal, das fähig wäre, Bushmeat zu identifizieren. Und meist ist die genaue Bestimmung der Fleischart durch die Verarbeitung (Räuchern, Kochen) so schwierig, dass höchstens noch DNA-Analysen Klarheit bringen könnten. So fällt das verdächtige Fleisch beim Import oft unter die Kategorie «Fleisch aus Drittländern» und erscheint nicht in einer separaten Statistik. Die Organisation Tengwood vermutet, dass es auch in der Schweiz einen Hauptverteiler geben muss, über dessen Netzwerke ein beträchtlicher Teil des Bushmeat-Imports in die Schweiz abläuft – nicht zuletzt auf Bestellung von Restaurants, die das Fleisch unter der Hand anbieten würden. Je weiter sich das Fleisch von seinem Herkunftsgebiet entferne, so Tengwood, desto höher sein Preis. In New York mit seiner ausgefallenen Restaurantszene etwa sei man auf Fleisch vom Rotflanken-Ducker gestossen, das für 250 US-Dollar pro Portion angeboten worden sei!

Sollten Sie also in einem Laden oder Restaurant – etwa beim kongolesischen oder vietnamesischen Importhändler, in einem Restaurant mit westafrikanischer Küche oder auch bei Einladungen im Bekanntenkreis – auf dubioses Fleisch aufmerksam werden, gibt es nur eine richtige Massnah-

me: Eine unverzügliche Meldung an die Polizei und/oder das kantonale Veterinäramt! Denn nur wenn Angebot und Konsum von Bushmeat hierzulande konsequent bestraft und geächtet werden, kann die Schweiz ihren Beitrag leisten, diesen kriminellen Handel und das damit einhergehende Tierleid zu reduzieren! Gerne nimmt auch der STS solche Meldungen entgegen und leitet sie – auf Wunsch anonym – an die zuständigen Behörden weiter.

Haifischflossen und «Schillerlocken»

Die Haifischflossensuppe gehört zu den klassischen Gerichten der chinesischen Küche. Weniger ihr Geschmack als ihre dickflüssige Konsistenz machen sie in China zur gefragten Delikatesse. Zudem sagt man ihr eine stärkende Wirkung nach. Konsumiert wird sie allerdings vor allem aus Prestigegründen, denn sie hat ihren Preis: Ein Teller kostet schnell einmal 150 US-Dollar; auf den Fischmärkten Asiens werden pro Kilogramm zwischen 7000 und 10 000 USD bezahlt. Kein Wunder, dass Fischereiunternehmer und Händler mit teilweise mafiösen Strukturen versuchen, ihre Gewinne zu optimieren! Die Gewinnung der Flossen ist eine äusserst brutale Praktik und in ihrem Ausmass eines der schlimmsten Tierschutzverbrechen unserer Zeit: Den gefangenen Haien (und Rochen) werden bei lebendigem Leib die Flossen abgeschnitten und der sich windende Tierkörper anschliessend wieder ins Meer geworfen, damit der gesamte Laderaum des Fangschiffes für Flossen verwendet werden kann. Die ihrer Extremitäten amputierten Fische sinken hilflos in die Tiefe, wo sie entweder verbluten, ersticken oder von anderen Raubfischen getötet werden. Die grössten Haifang-Nationen sind gemäss Angaben der FAO Indonesien, Taiwan, Indien, Spanien. Auf den Plätzen 12, 14 und 16 befinden sich zudem Frankreich, Grossbritannien und Portugal. Die europäischen Fangflotten fischen hauptsächlich in internationalen Gewässern, etwa vor den Küsten Westafrikas. In diesen Gewässern gibt es keinerlei Schutz für die Haie und keinerlei Kontrollinstanz. Ausserdem gibt es in europäischen Ländern längst nicht mehr genügend Haie, um die Nachfrage zu decken.

Wussten Sie, dass…
30 % aller weltweit gehandelten Haifischflossen von europäischen Flotten gefangen werden? Der Hafen der Stadt Vigo an der spanischen Atlantikküste ist Europas grösster Haiumschlagplatz!

Spanien «erntet» ca. sieben Prozent der weltweit gefangenen Haie: Jährlich fischen seine Flotten um die 50 000 Tonnen Hai![23] Die EU exportiert jährlich Haifischflossen im Wert von 250 Mio. US-Dollar. Der Beitrag Europas am Raubbau an den Haifischbeständen wird stark unterschätzt, da viele Flotten ihre Fänge auch ausserhalb der EU anlanden. In der EU selber dürfen Haie nur noch ganz angelandet werden, d. h. die Praxis des Flossenabschneidens auf hoher See ist verboten und soll die totale Fangmenge pro Schiff reduzieren und die Artbestimmung erleichtern helfen. Dies schützt die Haie allerdings nicht davor, getötet zu werden: Unerwünschte und geschützte Arten sterben weiterhin an den bis zu hundert Kilometer langen, mit bis zu 20 000 Haken bestückten Langleinen oder aufgrund von Erschöpfung, nachdem man sie vom Haken befreit hat! Zudem fahren nicht wenige europäische Fangschiffe unter aussereuropäischer Flagge und entgehen so der EU-Reglementierung.

Gehandelt wird Haifischflosse entweder getrocknet oder gefroren, ganz oder zerstückelt. Grundlage der Haifischflossensuppe sind die Knorpel des Hais. Diese werden in einer Hühnerbrühe gekocht, bis sie sich in Teile auflösen, die Glasnudeln gleichen. In China ist die Nachfrage nach der Delikatesse insgesamt zunehmend (fünf Prozent pro Jahr), weil immer mehr Menschen sie sich leisten können. Neuerdings führt allerdings die Regierung, unterstützt durch chinesische Prominenz, Kampagnen gegen den ausufernden Haifischflossensuppen-Konsum. In Südchina konnte der Konsum so binnen weniger Jahre um fast 85 % gesenkt werden! Noch gibt es allerdings kein Land, das einen Importstopp gegen Haifischflossen verhängt hätte, wie es aktuell eine Motion (Motion 13.3331, O. Freysinger, SVP) von der Schweizer Regierung fordert.

Als Topprädatoren an der Spitze der Nahrungskette reichern Haie in ihrem Fettgewebe sämtliche

23 Angaben Sharkproject und ICCAT: 2013 fing Spanien 43 000 Tonnen Blauhai und 7300 Tonnen Makohai. Portugal fing im gleichen Jahr 6150 Tonnen Blauhai und 3500 Tonnen Mako.

Schadstoffe, die in der Nahrungskette zirkulieren, in konzentrierter Form an. Die Konzentrationen von Quecksilber, PCB und giftigen Algen (Flagellaten) sind im Haifischfleisch teilweise enorm. Regelmässiger Konsum dieser Delikatesse ist also der Gesundheit alles andere als zuträglich! Zudem sind die meisten Hai-Arten akut vom Aussterben bedroht oder gefährdet. Seit 1975 dürften die meisten Bestände um bis zu 95% zurückgegangen sein! Es wird vermutet, dass es weltweit von den besonders gefährdeten Weissen Haien (*Carcharadon carcharias*) nur noch 1500 bis 2000 Exemplare geben dürfte. Diese Haie werden erst sehr spät geschlechtsreif – mit fünfzehn bis zwanzig Jahren – und gebären jeweils nur ein einziges Junges. Ihre Bestände sind auf eine starke Bejagung schlichtweg nicht eingestellt – Experten befürchten, dass die Art biologisch bereits ausgestorben ist, selbst wenn aktuell noch einzelne lebende Exemplare die Weltmeere durchkreuzen! Die FAO schätzt, dass der Mensch jährlich 70 bis 100 Mio. Haie tötet! Die Ausrottung der Haie könnte eine ökologische Katastrophe sein, wird dabei doch auf mehreren Ebenen ins marine Ökosystem – vom gewaltigen Weissen Hai über die mittelgrossen, weit verbreiteten Blauhaie (*Prionace glauca*) bis zu den kleinen Dornhaien – eingegriffen.

Wussten Sie, dass…
Haifisch oft unter anderen Bezeichnungen verkauft wird, etwa «Fish 'n Chips» oder «Rock Salmon» im Englischen, «Saumonette» im Französischen, oder «Schillerlocke», «Seeaal» und «Karbonadenfisch» im Deutschen? Dabei handelt es sich meist um Produkte aus Dornhaien (Squalidae).

Lediglich acht von ca. 500 bekannten Hai-Arten sind zurzeit in den Anhängen von CITES gelistet: Neben dem Weissen Hai (*Carcharadon carcharias*), Walhai (*Rhincodon typus*) und Riesenhai (*Cetorhinus maximus*) auch der Weissspitzen-Hochseehai (*Carcharhinus longimanus*), der Heringshai (*Lamna nasus*) und drei Hammerhai-Arten (*Sphyrna lewini, Sphyrna mokarran, Sphyrna zygaena*). Sie geniessen dadurch allerdings nur mässigen Schutz, da ihr Schutzstatus (Appendix II) einen kontrollierten Handel weiterhin ermöglicht. Fraglich ist auch, ob die Identifikation der gefangenen Arten an Bord der Schiffe realistisch ist. Dazu müssten Spezialisten auf den Schiffen mitfahren, und Zollbeamte müssten darin geübt sein, auch zerstückelte Teile von Haifischflossen einer bestimmten Art zuzuordnen!

Abbildung 14:
Geräucherte «Schillerlocken».

WWW.FISCHRAEUCHEREI-BLOCKHAUS.DE

Ähnlich wie beim Bushmeat könnten Haifischflossen von Einzelpersonen im Auto über die Grenze gebracht werden, etwa durch Inhaber von China-Restaurants, wenn diese während eines internationalen Kongresses oder einer Messe viele wohlhabende Gäste aus dem asiatischen Raum erwarten. Finden sich auf den Menukarten billiger China-Läden oder chinesischer Take-Aways «Haifischflossensuppen», handelt es sich i. A. wohl um Täuschungen (authentische Angebote sind meist schon am hohen Preis zu erkennen). Dennoch ist nicht ausgeschlossen, dass Haifischflossen hierzulande angeboten werden.

In der Schweiz ist momentan weder die Einfuhr noch der Verkauf von Haifischflossen verboten. Der Bundesrat lehnte ein Verbot in seiner Antwort vom 07.06.2013 auf die Motion 13.3331 «Kein Import von Haifischflossen» (O. Freysinger, SVP) mit der fadenscheinigen Begründung ab, es würden aktuell keine Haifischflossen in die Schweiz eingeführt und ein Importverbot würde WTO-Regeln widersprechen. Das politische Geschäft war zur Drucklegung des vorliegenden Berichts noch hängig.

Känguru

Kängurufleisch läuft in Australien unter dem Namen «Roo» und wird hauptsächlich nach Europa exportiert. Down Under ist das Fleisch nicht besonders beliebt und wird hauptsächlich als Hundefutter verkauft. Das Leder wird für die Herstellung von Schuhen verwendet. Kängurus werden in Australien nicht speziell des Fleisches wegen gezüchtet, daher stammt sämtliches «Roo» aus Jagd. Kängurufleisch ist dunkelrot, mager und schmeckt nach Wild. Die grössten Importeure sind Deutschland, Belgien, Frankreich und Dänemark. In der Schweiz wird das Fleisch gelegentlich in Restaurants angeboten und kann über Spezialitätenhändler bestellt werden. Auch Detailhändler wie Aldi bieten gelegentlich Kängurufleisch als «Preiskracher» an, solange vorrätig.

Einige Känguru-Arten – vor allem das Graue und das Rote Riesenkänguru (*Macropus giganteus, Macropus rufus*) sowie das Bergkänguru, Gemeines Wallaby oder Wallaroo (*Macropus robustus*) haben sich seit dem Verschwinden ihres wichtigsten natürlichen Feindes, des Beutelwolfes, stark vermehrt. Australische Farmer beklagen die Konkurrenz von Kängurus mit Rindern und Schafen um das wenige trockene Gras im Outback und die Schäden, welche Kängurus an frisch gesätem Weizen anrichten. Daher werden jedes Jahr Quoten für den Känguru-Abschuss erteilt, der zum grössten Teil durch staatliche Känguru-Jäger vorgenommen wird. Allerdings dürfen sich auch Private (auf Tasmanien auch Hobby- und Trophäenjäger) an der Kängurujagd beteiligen – bspw. Farmer zwecks lokaler Schadenprävention. Wer Kängurus kommerziell jagen will, muss sich beim jeweiligen Bundesstaat registrieren lassen, um eine Lizenz als Kängurujäger zu erhalten. Jedes kommerziell erlegte Tier wird mit einer Marke versehen, welche die persönliche Lizenznummer des Jägers trägt. Auf diese Weise wird sichergestellt, dass nur die jeweils erlaubte Anzahl Tiere pro Jäger geschossen wird. Tiere, die unter dem nicht-kommerziellen Jagdsystem erlegt werden, werden nach dem Abschuss meist vor Ort liegen gelassen, da die Jäger nicht an einer Nutzung interessiert sind. Hier besteht eine Grauzone, da diese Abschüsse nicht immer zuverlässig gemeldet werden. Manche Farmer veranstalten richtiggehende Treibjagden auf Kängurus – da werden Autos, Motorräder und Jeeps eingesetzt und innerhalb einer Nacht bis zu 1000 Tiere erlegt!

Kängurus sind sehr schnelle Fluchttiere. Haben sie einen Jäger entdeckt, ergreifen sie die Flucht und können mit dem Gewehr kaum mehr erlegt werden. Daher werden die Tiere hauptsächlich nachts gejagt. Aus dem geöffneten Fenster eines Geländewagens wirft eine starke Taschenlampe einen Lichtkegel über das Land. Erwischt dieser Kängurus, bleiben die Tiere starr stehen. Aus bis zu hundert Metern Entfernung wird dem Tier anschliessend direkt in den Kopf geschossen. Professionelle «Kangaroo-Shooters» werden von Fleischfabriken pro Kilogramm Fleisch bezahlt. An den Jeeps sind seitlich Fleischerhaken befestigt, an denen die erlegten Kängurus kopfüber aufgehängt und ausgeblutet werden.

Voraussetzung für die kommerzielle Jagd ist, dass der Jäger eine anerkannte Schiessprüfung abgelegt hat, die bei Beantragung der Bewilligung nicht älter als zwölf Monate sein darf. Keine Schiessprüfung ist notwendig für die private Jagd auf Kängurus (etwa durch Farmer).

Ein spezieller Code of Practice definiert die Anforderungen, die bei der Jagd auf Kängurus und Wallabys erfüllt werden müssen:

- Für die Jagd auf Grosskängurus müssen Kugelgewehre verwendet werden; Wallabys dürfen auf geringere Distanz auch mit Schrot beschossen werden. Es dürfen keine (halb-) automatischen Waffen verwendet werden.
- Offensichtlich Junge führende Muttertiere sollen nicht erlegt werden. Die Beutel erlegter Weibchen müssen auf Junge untersucht werden. Wird ein Junges im Beutel vorgefunden, muss dieses ebenfalls geschossen oder – wenn dazu noch zu klein – von Hand getötet werden. Dazu ist

entweder ein starker Kopfschlag oder ein Betäubungsschlag mit anschliessender Dekapitation (bei sehr kleinen Jungtieren) erlaubt.
- Kängurus dürfen nicht aus dem fahrenden Auto heraus geschossen werden. Es darf nicht auf fliehende Tiere geschossen werden.
- Angeschossene Tiere müssen nachgesucht und möglichst rasch erlegt werden. Dazu ist ebenfalls der Kammerschuss (ins Herz) oder Kopfschlag mit einem stumpfen Gegenstand erlaubt.
- Erlegte Tiere müssen auf Augenreflexe hin untersucht werden, um den Tod festzustellen.

Abbildung 15:
Erlegte Riesenkängurus am Auto eines professionellen Känguru-Jägers.

WWW.HUNTDROP.COM

In Australien ist die Ansicht verbreitet, dass es zu viele Kängurus gäbe. Bestandsschätzungen sind allerdings schwierig. Problematisch ist, dass Zählungen von Hubschraubern aus stattfinden und die Zahlen dann auf die gesamte Landesfläche hochgerechnet werden. Die australische Känguru-Jagdindustrie sprach 2013 von einem Gesamtbestand der Riesenkängurus von rund fünfzig Mio. Tieren. Im selben Jahr erlaubte die Regierung den Abschuss von total 5,2 Millionen Kängurus. Manche Biologen halten die Zahlen allerdings für übertrieben. Strassenbau, häufige Buschfeuer, Viehzäune, Dingos, die Konkurrenz der Rinder um Gras und Wasser, vor allem aber die kommerzielle Jagd bedrohe auch die vermeintlich häufigen Arten. Jagdkritiker gehen von einem Gesamtbestand von lediglich um die 25 Millionen Riesenkängurus aus und warnen, dass die Populationen einen jährlichen Zuwachs von nur etwa sieben Prozent aufwiesen, während die Jagdquoten den Abschuss von zehn bis zwanzig Prozent des Bestandes ermöglichten.

«Auf den Konsum von Känguru-Fleisch sollten Tierfreunde besser verzichten!»

Kängurus werden in Australien mit Methoden bejagt, die bei der Jagd in der Schweiz nicht erlaubt sind: Verboten sind hierzulande sowohl die nächtliche Jagd wie auch der Einsatz von Autos und Blendlicht. Von Kopfschüssen wird in der Schweizer Jagdausbildung dringend abgeraten, da die Gefahr von Fehlschüssen – etwa durch den Kiefer – sehr gross ist. Zudem können führende Muttertiere nur schwer erkannt werden. Spezielle Tierschutz-Auffangstationen haben sich auf die Aufzucht von Känguru-Waisen spezialisiert, die allerdings kaum mehr in die freie Wildbahn entlassen werden können. Die meisten Jungtiere werden zusammen mit ihren Müttern getötet. Verwaiste Jungtiere, die bis zu 18 Monate lang von ihren Müttern gesäugt werden sollten, verenden hingegen elendiglich.

Untersuchungen von Tierschutzorganisationen haben ergeben, dass:
- Je nach Region 60–80 % der erlegten Tiere weiblichen Geschlechts sind, was auf ein starkes Ungleichgewicht der Geschlechter und ein bedenkliches Fehlen der für die Reproduktion wichtigen starken Männchen schliessen lässt (die zuallererst Opfer der Jäger wurden).
- Viele erlegte Tiere weniger als dreizehn Kilogramm wiegen und daher getötet wurden, ehe sie selber ein einziges Mal Nachwuchs haben konnten.

Der Queensland Wildlife Trade Management Plan for Export 2013–17 schreibt für den Staat Queensland vor, dass bei einem Anteil der weiblichen Tiere an der Kängurustrecke von >40 % «Massnah-

men ergriffen werden» sollten. Gemäss diesem Managementplan sollte eine längerfristig nachhaltige Bejagung der Bestände gewährleistet sein, da negative Populationstrends auch indirekt über die jährliche Jagdstrecke festgestellt werden könnten und die grundsätzlich hohen Populationszahlen der Kängurus genügend Zeit für eine Kurskorrektur erlauben würden.

Aus Tierschutzsicht lässt sich kein eindeutiges Urteil über Kängurufleisch fällen. Die Jagd ist zwar offiziell geregelt, aber es sind Methoden zugelassen, die in der Schweiz verboten sind, und es handelt sich um eine sehr intensive Bejagung, deren Notwendigkeit hinterfragt werden kann.

Schlangen- und Krokodilfleisch

In vielen Gebieten Asiens und Afrikas, aber auch in den USA gelten Schlangen als kalorienarme, gesunde Delikatesse, deren Fleisch am ehesten mit Hühnchen zu vergleichen ist, und sie werden auf verschiedene Weisen zubereitet: mit oder ohne Haut, gekocht, grilliert, frittiert, als Suppenbeilage, Filet oder in Scheiben. Auch Schlangenschnaps ist verbreitet: Dafür werden ganze Tiere in Schnapsflaschen eingelegt verkauft. Generell wird Schlangenprodukten in ostasiatischen Ländern eine potenzsteigernde und kräftigende Wirkung nachgesagt. In asiatischen Restaurants, die Schlangen anbieten, werden die Tiere nicht selten lebend gehalten, so dass die Kunden sich das Tier vor Ort auswählen können. Dann wird die Schlange gleich auf dem Tisch geschlachtet (meist, indem man ihr den Kopf abschlägt, was keine schnelle Tötungsmethode bei Schlangen ist – Kopf und Leib bleiben dabei oft noch minutenlang empfindungsfähig)!

«Krokodilfleisch» stammt hauptsächlich von Alligatorfarmen aus den USA oder von Krokodilfarmen aus Afrika. Sämtliches Krokodilfleisch, das die Schweiz einführt, stammt zurzeit aus Simbabwe, weil nur dieses Land bislang den Nachweis erbringen kann, dass die Schlachtung den Anforderungen des Schweizer Veterinäramts und der hiesigen Lebensmittelbehörden entspricht (persönliche Kommunikation B. Mainini, BLV). Während es bei Schlangen weltweit noch kaum Farmen gibt, die in kommerziellem Massstab Tiere zwecks Leder- und Fleischproduktion züchten könnten, sind Farmen für Krokodilartige etabliert. Das Fleisch ist ein Nebenprodukt der Lederproduktion. Die Tierhaltung auf den Farmen ist allerdings wenig artgerecht und die Tötung im Akkord grausam, da sie kaum Tierschutzkontrollen unterliegt und die schmerzlose Tötung von Reptilien nur von ausgebildeten Spezialisten sichergestellt werden kann.

Abbildung 16:
Schlangenfleisch als exquisites Gericht.

WWW.ZUNFTWEB.COM

Da Schlangen nicht in ausreichenden Mengen nachgezüchtet werden können, werden die meisten Tiere wild gefangen. Dabei werden sie meist sehr brutal behandelt und erleiden ein wochenlanges Martyrium bis zur Schlachtung. Zudem stellt der Wildfang für viele Arten eine Bedrohung ihres längerfristigen Überlebens dar.

Wer mehr wissen möchte über die Tierhaltung auf Krokodilfarmen und die Produktion von Reptilienleder sei auf die neue Reptilienleder-Recherche des Schweizer Tierschutz STS (2016)[24] verwiesen.

24 STS-Website www.tierschutz.com/wildtiere/reptilienleder oder zu bestellen bei der Geschäftsstelle des Schweizer Tierschutz STS, Dornacherstrasse 101, 4018 Basel.

Bärenfleisch

Bärenfleisch wurde bis vor wenigen Generationen auch in der Schweiz noch regelmässig konsumiert. Als «überzählig» getötete Bären des Berner Bärengrabens wurden noch bis in die 70er-Jahre in Restaurants angeboten! Und bis heute ist das Fleisch von Grossbären das einzige Raubtier-Fleisch, dessen Konsum und Verkauf in der Schweiz grundsätzlich gestattet ist. Eine Nachfrage existiert hierzulande allerdings nicht mehr. In Skandinavien und Russland wird Bär hingegen heute noch als Wild konsumiert, und man kann Bärenfleisch in der Dose sogar als Souvenir kaufen. Da es sich bei sämtlichen Bären-Arten jedoch um artgeschützte Tiere gemäss CITES handelt, darf man Bärenfleisch nicht unangemeldet und ohne CITES-Zertifikat in die Schweiz einführen. Wer als Tourist mit einer Dose Bärenfleisch im Handgepäck aus den Finnland-Ferien zurückkehrt, muss daher mit einer Busse rechnen, sollte er kontrolliert werden und nicht über die notwendigen Papiere verfügen!

Absolut inakzeptabel ist aus Tierschutzsicht der Kauf, Verkauf und Konsum von Bärengalle! Deren Produktion ist mit der schlimmsten vorstellbaren Grausamkeit gegenüber Tieren verbunden! Der internationale Handel mit Bärengalle ist zudem verboten. Während China die Produktion weiterhin erlaubt (obschon einer Umfrage von «AnimalsAsia» zufolge auch 87 % der ChinesInnen die Bärengallen-Farmen ablehnen), hat Vietnam sie in den Neunzigerjahren offiziell verboten.

Hund/Katze

Hunde- und Katzenfleisch wurde auch in der Schweiz und ihren Nachbarländern noch bis in jüngere Zeit verspeist, insbesondere in den Notzeiten der Weltkriege. Da sich die Fleisch- und Allesfresser auch in Mangelzeiten von Abfällen, Resten oder selbst erlegter Beute ernähren konnten, stellten sie während Hungersnöten eine Proteinreserve für den Menschen dar, falls die Viehzucht zum Erliegen kommen sollte. Das Fleisch galt allerdings als minderwertig – nicht ganz zu Unrecht, denn durch ungenügende Hygiene oder Kochtemperatur kann Hunde- oder Katzenfleisch Würmer und Krankheiten auf den Menschen übertragen. Zudem galten insbesondere Hunde in westlichen Gesellschaften immer schon als Helfer und natürliche Verbündete des Menschen, so dass ihr Verzehr nicht selten als Verrat aufgefasst und dementsprechend geächtet wurde. Dennoch scheint sich die Tradition des Katzen- und Hundeverzehrs in gewissen Regionen der Schweiz – und auch dort nur in Einzelfällen – bis in heutige Zeiten erhalten zu haben.

Gemäss Schweizer Gesetzgebung darf Hunde- und Katzenfleisch von Privatpersonen konsumiert werden, jedoch sind die Weitergabe an unwissende Dritte und der Verkauf resp. das kommerzielle Angebot verboten, ebenso wie der Import. Selbstverständlich müssten die Tiere korrekt, d. h. gemäss Vorgaben des Schweizer Tierschutzgesetzes und der Tierschutzverordnung, durch eine dazu befugte Fachperson getötet werden. Das heisst, das Tier muss vor der Tötung fachgerecht durch einen Schlachter (oder Tierarzt, Landwirt, Jäger) per Bolzenschuss oder stumpfen Schlag auf den Kopf betäubt werden; die Betäubung muss anhand eindeutiger Anzeichen zweifelsfrei erkannt und das Tier anschliessend sofort ausgeblutet werden. Dass dies in der Realität der Fall ist, darf allerdings bezweifelt werden!

In Korea, China, Vietnam, Laos, Myanmar, Malaysia und auf den Philippinen ist der Konsum von Hunden und Katzen weit verbreitet und gilt das Fleisch dieser Tiere als gesunde Delikatesse. Die bemitleidenswerten Kreaturen werden dort in winzigen Käfigen gehalten, in Lastwagen tagelang ohne Futter, Wasser oder Möglichkeit sich zu versäubern, transportiert. Damit ihr Fleisch besonders zart wird, werden sie auf den Märkten oft direkt nach dem Verkauf zu Tode geprügelt – das dabei ausgeschüttete Adrenalin soll das Fleisch besonders zart machen. Manche Hunde oder Katzen werden noch bei lebendem Leib gehäutet. Der Import von Hunde- und Katzenfellen in die Schweiz ist übrigens verboten!

Wer irgendwo – sei es im Ausland, sei es in der Schweiz – mit dem Angebot von Hunde- oder Katzenfleisch konfrontiert wird, hat es also in jedem Fall mit einem Fall gravierender Tierquälerei zu tun! Er sollte sich bei den entsprechenden Botschaften (Schweizer Botschaft und Botschaft des Urlaubslandes in der Schweiz) beschweren.

Wal, Delfin, Robbe

Bis 2013 jagte Japan unter dem Deckmantel der Wissenschaft noch in kommerziellem Massstab Zwergwale (*Balaenoptera acutorostrata*) im Südpazifischen Walschutzgebiet. 2014 beschied die Internationale Walfangkommission (IWC), dass sich dieser Walfang nicht mit der Wissenschaft rechtfertigen lasse, sondern kommerziellen Charakter habe. Daraufhin musste Japan sein Walfangprogramm deutlich reduzieren und erlegt seither «nur» noch wenige Hundert Zwergwale im Westpazifik. Auch Island und Norwegen betreiben – in Missachtung des internationalen Walfangmoratoriums von 1986 – Walfang für den einheimischen Bedarf und erlegen jährlich einige Hundert Zwerg- und Finnwale im Nordatlantik. Hinzu kommen lokale Jagden auf Delphine und andere kleinere Zahnwale, insbesondere die jährlichen Delphinmassaker im japanischen Taiji und der «Grindadrap» – die Jagd auf Grindwale – in den Buchten der Färöer- und Lofoten-Inseln. In Grönland, Kanada, Russland und Alaska erlegen Ureinwohner der Arktis zudem nach einem von der IWC auferlegten Quoten-System einige Dutzend Grönlandwale, Nordkaper, Grauwale und Narwale zum Eigengebrauch. Auch verschiedene Robbenarten werden von den Inuit bejagt. Jeglicher Walfang – wie auch die Robbenjagd – ist eine besonders grausame Form der Jagd auf Wildtiere. Egal, ob Wale von einem grossen Harpunenschiff aus oder mit dem Gewehr vom Kanu oder Festland aus erlegt werden – ihr Tod ist langsam und qualvoll. Harpunierte Wale winden sich minuten- bis stundenlang in ihrem eigenen Blut im Todeskampf. Zynischerweise muss der industrielle Walfang Japans sogar als aus Tierschutzsicht «schonender» betrachtet werden, als die Subsistenzjagd der Urvölker. Denn die modernen Harpunen verfügen über Sprengkörper, die im Körper eines korrekt getroffenen Wals unmittelbar tödlichen Schaden anrichten sollten. Diesem «schnellen» Tod geht allerdings oft eine stundenlange Verfolgungsjagd voran, während derer Herden auseinander gerissen und Mütter von ihren Kälbern getrennt werden. Wale, die von traditionellen Jägern verfolgt werden, müssen meist über Stunden hinweg verfolgt und mit zahlreichen Harpunen durchbohrt werden, ehe sie aus Erschöpfung und Blutverlust sterben. Luftgefüllte Bojen an den Harpunenseilen hindern den Wal zudem am Abtauchen in die rettenden Tiefen des Meeres. Nicht selten tut sich ein dermassen gequälter Wal mit dem Sterben schwer: Dann eröffnen die Jäger das Gewehrfeuer auf den Riesen und durchsieben seine Haut mit Kugel- oder Schrotschüssen! Und bei den alljährlichen Delphin- und Grindwalmassakern in Japan und Norwegen werden ganze Schulen der intelligenten, hochsozialen Meeressäuger mit Motorbooten, Netzen und Unterwasser-Lärm in enge Buchten getrieben, wo sie mit Messern und Eisenhaken aufgeschlitzt werden und inmitten von Blut und Panik einen qualvollen Tod sterben. Auch den Robben und Walrössern, die im Rahmen von Subsistenzjagden oder «Populationsmanagement» erlegt werden, ergeht es kaum besser: Die wenigsten sterben an einem gezielten Kopfschuss. Viele Robben flüchten verletzt ins Wasser und verenden unter dem Packeis, so dass weder Fleisch noch Fell genutzt werden können. Viele werden auch von Kugeln durchsiebt, ehe sie tödlich getroffen sind. Und immer noch werden in Kanada Hunderttausende Kegel- und Sattelrobben jährlich mit Eisenstangen totgeschlagen.

«Egal, ob kommerziell oder traditionell gejagt – Wal- und Robbenfleisch wird mit schrecklichem Tierleid erkauft!»

Egal, ob kommerziell oder traditionell gejagt, ob «nachhaltig» oder nicht – Wal- und Robbenfleisch wird mit schrecklichem Tierleid erkauft! Verzichten Sie als Tourist daher auf den Kauf und Konsum dieser «traditionellen Spezialität»! Eine Delikatesse ist das extrem fetthaltige und nicht selten mit Schwermetallen und anderen Umweltgiften belastete Fleisch ohnehin nicht.

Weitere nicht-konventionelle Fleischprodukte

Pferdefleisch
Die tierquälerischen Zustände der Pferdefleischproduktion in Nordamerika und Mexiko wurden vom Schweizer Tierschutz STS erstmals vor fünfzehn Jahren aufgedeckt. Seither weisen der STS und andere Tierschutzorganisationen immer wieder auf die Tierschutzprobleme hin, die der Konsum von Pferdefleisch zur Folge hat.

In der Schweiz wird Pferdefleisch – im Gegensatz zu den anderen deutschsprachigen Regionen (Deutschland, Österreich) – häufiger konsumiert (vor allem in der Romandie). Das Fleisch ist von roter Farbe und fester Konsistenz und schmeckt ähnlich wie Rind, wenn auch etwas süsslich. Es ist reich an Eisen und sehr fettarm. Jährlich importiert die Schweiz rund 3500 Tonnen Pferdefleisch; knapp die Hälfte dieser Menge (2014: 1550 t) entfällt auf einen einzigen Grossimporteur, die GVFI International in Basel. Das Pferdefleisch aus Übersee gelangt hauptsächlich in die Gastronomie und an die Metzgereien. Seit 2006 sind die Importe aufgrund mehrerer Pferdefleisch-Skandale um rund 24 % eingebrochen. Die Schweiz selber produziert übrigens pro Jahr 411 Tonnen Pferdefleisch!

«Schon vor 15 Jahren deckte der STS die tierquälerischen Zustände der Pferdefleischproduktion auf. Seither hat sich leider wenig verändert.»

Pferdefleisch gehört zu den ältesten Nahrungsmitteln der Menschheit. Schon in der Steinzeit wurden Pferde bejagt. Manche Kulturen v. a. in Zentralasien verzehrten fast ausschliesslich Pferde. Auch Kelten und Germanen nutzten Pferde als Fleischlieferanten. Die grossen Reitervölker (etwa Mongolen, Hunnen und später, als Pferde mit den weissen Siedlern nach Nordamerika kamen, auch die nordamerikanischen Indianer) assen Pferde. Erst im Jahre 732 erliess Papst Gregor III. ein Verbot des Pferdefleisch-Konsums. Ob sich dieses eher gegen heidnische Kultpraktiken richtete oder die für den Krieg wichtigen Reittiere schützen sollte, ist unklar – jedenfalls wurde es wohl kaum aus ethischen Überlegungen erlassen! Jedoch hielt man sich nie an dieses Verbot – weiterum verkauften so genannte «Abdecker» das Fleisch alter Arbeitspferde an die arme Bevölkerung. Eine eigentliche Kultur des Pferdeverzehrs etablierte sich in den französischsprachigen Ländern – daher wohl auch die relative Verbreitung in der Schweiz. Heute beträgt Pferdefleisch in Frankreich allerdings nur etwa zwei Prozent des nationalen Fleischkonsums. Manche Pferderassen – vor allem schwere, muskulöse Kalt- und Warmblüter wie Ardenner, Bretonen, Percheron, Haflinger, Jakute – wurden und werden auch heute noch als Fleischlieferanten gezüchtet.

Mit der Produktion von Pferdefleisch ist vor allem auf dem gesamten amerikanischen Kontinent beträchtliches Tierleid verbunden. Insbesondere die Transporte zu den Schlachthäusern sind oft grausam. So ist das Schlachten von Pferden in den USA verboten, doch kaufen so genannte «Kill Buyers» ausgediente Sport- und Hobbypferde in den gesamten USA an Auktionen auf und bringen sie zur Schlachtung nach Kanada oder Mexiko. So stammen rund 60 % der in Kanada geschlachteten Pferde aus den USA. Schlachtpferde u. a. in den USA, Kanada, Argentinien und Mexiko werden oft tagelang und über mehrere Tausend Kilometer transportiert.

Die Pferdefleisch-Produktion ist von Skandalen erschüttert worden. So landen offenbar regelmässig «verbrauchte» amerikanische Sportpferde in der kanadischen Pferdefleischproduktion und findet man Reste von leistungssteigernden Mitteln (Anabolika, Medikamente, Hormone) im Pferdefleisch. Ausserdem dient Pferdefleisch dazu, Rindfleisch zu strecken. Aufgrund dieser Skandale hat die EU bereits ein Importverbot gegen Pferdefleisch aus Mexiko erlassen. Es ist durchaus wahrscheinlich, dass diesem bald ein Verbot gegen die Herkunftsländer Kanada und Argentinien folgen wird – ein Importstopp, dem sich die Schweiz aufgrund der bilateralen Verträge anschliessen müsste. Gemäss Angaben der EU kann nicht garantiert werden, dass kanadischen Pferden, deren Fleisch in den Handel kommt, nicht mindestens 180 Tage lang keine illegalen Substanzen zugeführt wurden. Und ein Auditreport der Europäischen Veterinärbehörde (FVO) stellte der kanadischen Pferdefleischindustrie im Frühjahr 2015 ein schlechtes Zeugnis aus. In Kanada werden sämtliche Pferde zur Schlachtung zugelassen, sofern sie nicht ausdrücklich vom Fleischmarkt ausgeschlossen

wurden. Ein Pferdebesitzer muss lediglich bestätigen, dass das Tier im vergangenen halben Jahr nicht medikamentös behandelt wurde. Im Gegensatz zu Europa, wo Sportpferde einen Haustierpass erhalten und nicht in den Fleischmarkt geraten können, ist dies in Kanada durchaus möglich. Ein ähnlicher Skandal beunruhigte 2013 auch französische Konsumenten: In unserem Nachbarland waren (illegal) Pferde zu Fleisch verarbeitet worden, die vom französischen Pharma-Unternehmen Sanofi zur Produktion von Impfstoffen verwendet worden waren.

Die Migros musste ihre Bemühungen, bessere Tierschutz-Bedingungen bei ihrem kanadischen Pferdefleisch-Lieferanten zu implementieren, mangels Erfolgsaussichten abbrechen. Kanada ist traditionell der wichtigste Pferdefleisch-Lieferant für die Schweiz. Jährlich werden dort um die 70 000 Pferde geschlachtet. Der Verband Schweizerischer Pferdefleischimporteure (VPI) weicht nun vermehrt auf Uruguay und Argentinien als Lieferanten aus. Bereits gelangten 2014 103 Tonnen Pferdefleisch aus Uruguay in die Schweiz. Obschon die von der VPI beauftragte Société Générale de Surveillance (SGS) versicherte, dass Pferdefleisch aus Uruguay und Argentinien Schweizer Tierschutzstandards entspreche, wurden gravierende Missstände aufgedeckt, so dass der SGS das Zertifikat zurückziehen musste.

Aus diesen Gründen weichen Schweizer Detaillisten verstärkt auf EU-Herkünfte, z. B. aus Spanien oder Frankreich, aus. Da im Unterschied zu Geflügel-, Rinder- oder Schweineherkünften Pferde oft in kleinen Beständen gehalten werden (Hobbytierhaltung) und i.d.R. keine eigentliche Fleischzucht stattfindet, stammen Schlachtpferde in Europa aus Hunderttausenden einzelner Tierhaltungen. Die EU hat bislang keine konkreten und detaillierten Vorschriften zum Schutz von Pferden erlassen, sodass die sieben Mio. Tiere ungeschützt sind und niemand die tierschützerische Qualität der Haltungen überwacht. Bekannt geworden sind hingegen die tierquälerischen Langstreckentransporte von Pferden in der EU.

«Der STS rät dringend von jeglichem Pferdefleischkonsum ab!»

In der Schweiz wird die Zucht der einheimischen Freiberger-Rasse durch den Bund unter dem Titel «Beiträge zur Erhaltung der Freibergerrasse» finanziell unterstützt (Art. 24 Tierzuchtverordnung, TZV). Unabhängig davon, ob ein Fohlen tatsächlich aufgezogen oder geschlachtet wird, erhält ein Züchter für jedes neu geborene Fohlen CHF 500.–. Fast die Hälfte der heutzutage in der Schweiz produzierten Freiberger-Fohlen wird wegen mangelnder Nachfrage der Reiterszene geschlachtet, statt dass sie zur Erhaltung der seltenen Rasse beitragen würden!

Halal-/Koscher-Fleisch

Halal (Helal)[25] respektive koscher[26] geschlachtetes Fleisch nimmt in mancher Hinsicht eine Sonderstellung unter den tierschützerisch problematischen Nahrungsmitteln ein. Zum Einen handelt es sich nicht um eine Delikatesse, sondern um das Grundnahrungsmittel Fleisch, das bei buchstabengetreuen Anhängern der jüdischen und muslimischen Religion besonderen Schlachtgeboten unterliegt. Zum Anderen handelt es sich beim Schächten um eine sehr weit verbreitete Schlachtmethode, die längst nicht nur in religiösen Kreisen Anwendung findet, sondern um eine bis vor hundert Jahren weltweit übliche Tötungsmethode, die auch heute noch bei gewissen Völkern resp. Gesellschaftsschichten Afrikas, Asiens, Südamerikas und Ozeaniens praktiziert wird. Man denke etwa an das hinduistische Schlachtfest Ghadimai, wo während eines alle fünf Jahre stattfinden zweitätigen Opfers in Nepal rund 20 000 Büffel und Hunderttausende Ziegen und Hühner ohne vorherige Betäubung brutal abgeschlachtet werden!

Die fortlaufende Entwicklung der Schlachttechnologie nahmen islamische Religionsgelehrte vor über zwanzig Jahren zum Anlass, das traditionelle Schächten zu hinterfragen. Mittlerweile wird auch Fleisch von Tieren, deren Bewusstsein vor der Schlachtung mittels Elektro-Betäubung ausgeschaltet wurde, von vielen religiösen Autoritäten im Islam als religionskonform betrachtet. Seit

25 Halal/Helal (arab./pers.): Fleisch von Tieren, die für den Konsum gemäss Koran zulässig sind, d. h. von geschächteten Tieren oder auf der Jagd von abgerichteten Jagdtieren (Falken, Hunden, Geparden) erlegte Beute. Gemäss Sure 5, Vers 5 ist auch das von Christen und Juden geschlachtete Tier zum Konsum erlaubt. Allerdings wird dies nicht von allen Traditionen des Islams so gelebt.

26 Koscher (hebr.): Gemäss mosaischer Lehre unbedenkliche Nahrungsmittel. Nur Fleisch von paarhufigen Wiederkäuern und domestiziertem Geflügel sowie von Fischen mit Flossen und Schuppen gilt als koscher. Blut darf nicht genossen werden, und Fleisch muss von Milchprodukten getrennt zubereitet werden.

Abbildung 17: Typische Deklaration von Halal/Koscher Lebensmitteln.

WWW.VECTOR-ALL.BLOGSPOT.CH

2012 gibt es im islamischen Kulturraum eine weltweite Bestrebung, eine Zertifizierung von Halal-Produkten in der Lebensmittelindustrie zu erreichen (Halal Authority Board) und das vorherige Betäuben durchzusetzen. Auch die Basler Muslimische Kommission kam schon 2005 zum Schluss, dass Elektrobetäubung halal ist. Seit einigen Jahren gibt es auch in der Schweiz insgesamt acht Schlachthäuser, die Halal-Fleisch mit vorgängiger Elektro- oder Bolzenschuss-Betäubung produzieren. Das Gros des Halal-Fleischs wird allerdings importiert.

In der Schweiz wurde das betäubungslose Schächten 1893 aufgrund einer Volksinitiative des Schweizer Tierschutz STS verboten. Die Behörden hatten sich einem Verbot widersetzt und auf die Kultusfreiheit der jüdischen Minorität im Land gepocht. Befürworter des Verbots argumentierten in erster Linie mit der Brutalität des Niederwerfens der Tiere vor dem Schlachten und des Schlachtvorgangs an sich. Angesichts heutiger Möglichkeiten in der Schlachtpraxis darf das Schweizerische Schächtverbot als durchaus legitimer gesetzlicher Standard ohne jegliche rassistischen Motive gelten – zumal der Tierschutz wie die Glaubens- und Gewissensfreiheit in der Bundesverfassung verankert ist.

«Da wir heute über die entsprechenden Betäubungsmethoden verfügen, ist das betäubungslose Schächten schlichtweg nicht mehr akzeptierbar!»

Die betäubungslose Schlachtmethode ist auch in manchen Ländern der EU noch verbreitet, einerseits aus religiösen Gründen, andererseits zwecks Verbilligung der Schlachtung. Fleisch aus solchen Schlachtungen gelangt – legal und undeklariert – auch in konventionelle Fleischkanäle in der EU. Geschächtetes Fleisch aus diesen Ländern wird ebenfalls in die Schweiz importiert. Jedoch darf solches Fleisch nur von vom Bund anerkannten Gewerbebetrieben angeboten und verkauft werden, und es muss gut lesbar als solches deklariert sein. Kauft der Restaurateur nicht direkt im Ausland ein, sondern ist erst zweite Verkaufsstelle innerhalb der Schweiz, gilt allerdings keine Deklarationspflicht mehr.

Da heute weltweit auch strenggläubigen Muslimen der Konsum von Fleisch von Tieren, die vor dem Blutentzug betäubt wurden, gestattet ist, haben grosse Rinder- und Schaffleischexporteure wie etwa Neuseeland oder Australien diese Chance genutzt. Sie haben in Schlachthöfen entsprechend konforme Betäubungsanlagen eingerichtet, sie halal zertifizieren lassen und beliefern nun mit Halalfleisch von vorgängig betäubten Tieren den südostasiatischen und arabischen Raum. Aus denselben Schlachthöfen stammt oft auch in die Schweiz importiertes Lammfleisch – nur legen hierzulande die Verkäufer keinen Wert auf die Deklaration «halal».

Zum Thema Schächten hat der STS einen Report[27] herausgegeben. Aus seiner Sicht müssen Tiere vor der Schlachtung korrekt und sicher betäubt werden, ein Schächten ohne vorherige Betäubung lehnt er aus Tierschutzgründen dezidiert ab. Diese Position teilt er u. a. mit der Schweizerischen Gesellschaft der Tierärzte. Aus diesen Gründen begrüsst er die Position muslimi-

27 STS Halalfleisch-Report 2012: Bezug über Geschäftsstelle Schweizer Tierschutz STS, 4018 Basel

scher Glaubensgelehrter und die Akzeptanz strenggläubiger Muslime für eine tierschutzkonforme Schlachtung mit vorheriger korrekter Betäubung.

Abbildung 18: Aufzuchttiere auf der Straussenfarm in Mörschwil. STS

Strauss

Der Strauss ist ein guter Raufutter-Verwerter, ähnlich wie Schafe, Rinder und Ziegen. Er ist daher ideal als Weidetier geeignet. Ein Grossteil des für die Schweiz bestimmten Straussenfleischs wird aus Südafrika importiert. Der grosse Schweizer Fleischhändler GVFI importiert Fleisch von einem durch die Schweizer Behörden anerkannten Schlachthof in Südafrika. Die Farm, von der die Strausse stammen, verfügt über rund 600 Hektaren und hält darauf um die 8000 Strausse (entspricht dreizehn Vögeln pro ha). Gemäss Auskunft eines Fachmannes der GVFI seien Haltung und Schlachtung der Tiere beispielhaft und entsprächen Schweizer Tierschutzstandards; klimatisch sei Südafrika zudem für die Straussenhaltung prädestiniert. Der Transport zum Schlachthof dauere maximal fünf Stunden: Pro Anhänger (oben offen) würden vierzig Vögel in zwei Boxen à zwanzig Tiere transportiert; ein Lastwagen bestehe meist aus zwei Anhängern, so dass bis zu achtzig Tiere aufs Mal zum Schlachthof gebracht werden können. Gefahren wird nur bei geeigneten Wetterbedingungen (kein Regen, keine extreme Hitze) und meist nachts. In jedem Abteil fahre ein Mitarbeiter der Farm mit und überwache die Tiere: Bei Zwischenstopps könne es nämlich vorkommen, dass einzelne Vögel absitzen wollten. Die Mitarbeiter würden die Tiere dann aber wieder aufscheuchen, damit diese Tiere nicht Gefahr liefen, von den stehenden Artgenossen durch Tritte verletzt zu werden oder zu ersticken. Beim Schlachthof angekommen, werden die Vögel jeweils in 15–20er-Gruppen in eine achteckige Wartebucht mit Betonböden verbracht. Vögel mit frischen Wunden werden zurückgewiesen und zur Ausheilung auf die Weide zurückgebracht. Da die Vögel häufig in der Nacht auf Samstag bei den Schlachthöfen angeliefert würden, dauere die Wartezeit bis zur Schlachtung oftmals gut zwei Tage, in welchen den Tieren zwar Wasser, aber keine Nahrung mehr zur Verfügung stehe. Aus Tierschutzsicht problematisch ist nebst diesem Futterentzug die Frage, inwiefern die Vögel während des Transports durch das stundenlange Ausbalancieren und verhinderte Ruhen am Boden belastet werden. Gemäss C. Eberle, grösstem Straussenhalter in der Schweiz (Straussenfarm Mörschwil) würden die Vögel bei längeren Transporten gerne absitzen und wäre dies auch die schonendste Transportweise. Jedoch sei es leider nie möglich, alle Strausse im Transporter zum Abliegen zu bringen, so dass immer eine Verletzungsgefahr durch stehende Tiere bestehe. De facto sei also die einzig praktikable Massnahme, alle Strausse im Stehen zu transportieren – was bei langen Fahrten durchaus eine Belastung sei.

Interessanterweise hat der Bundesrat die Haltung von Straussen in Zoos deutlich weniger tierfreundlich reglementiert. Während Landwirte ihren Straussen grosszügige Weiden anbieten müssen, dürfen die Tiere in Zoos auf viel kleinerer Fläche und kahlem Boden gehalten werden!

Die Straussenhaltung hat sich auch in der Schweiz als Neben- oder Haupterwerb in der Landwirtschaft etabliert, wird gemäss C. Eberle allerdings eine Nischenproduktion bleiben. In Mörschwil werden Strausse in Zucht- und Aufzuchtgruppen in Ställen mit angeschlossenem Weideauslauf gehalten. Die Zuchtgruppen bestehen aus jeweils einem Hahn mit fünf bis sieben Hennen; die Aufzuchtgruppen anfänglich aus Schlupfgeschwistern und später aus Vögeln gleicher Grösse (beide Geschlechter). Gefüttert werden sie hauptsächlich mit dem hofeigenen Futter (Gras, Heu) sowie mit speziellen Raufutter-Pellets und Zugaben von Vitaminen und Mineralstoffen. Die Jungvögel bleiben während des ersten Monats nach dem Schlüpfen noch in einer Kleingruppe im Stall (ohne Auslauf, dafür mit Wärmelampe) und kommen ab dem zweiten Lebensmonat auf die Weide und in die Aufzuchtgruppe.

Das Bundesamt für Veterinärwesen BLV empfiehlt, Strausse nur in denjenigen Gegenden der Schweiz zu halten, die über genügend Sonnenscheindauer, trockene Böden und die Möglichkeit zum Bau von Freilaufställen verfügen. Gemäss C. Eberle gehen seine Strausse auch bei nasskaltem Winterwetter nach draussen und stören sich nicht am Schlamm, auch Fussprobleme hätten sie keine. Da das Gefieder allerdings schlecht gegen Nässe schütze und die Tritte der Vögel nassen Boden beschädigen, sieht sie der Straussenhalter bei nasskalter Witterung lieber im Stall. Dennoch gingen die Vögel auch im Winter ins Freie.

Im Ausland (z. B. Deutschland, Polen, Ungarn) werden Strausse teilweise permanent in Ställen gehalten, um sie vor Nässe und Kälte zu schützen. Eine reine Stallhaltung von Straussenvögeln ist jedoch nicht artgerecht – die Tiere fühlen sich nur mit viel Weideauslauf wohl und entwickeln in Stallhaltung Gesundheitsschäden aufgrund der hohen Ammoniakbelastung der Luft, zeigen Verhaltensstörungen wie gegenseitiges Federpicken und Kannibalismus oder entwickeln zu schwache Knochen. Die Sterblichkeit der Jungvögel ist mit bis zu dreissig Prozent in solchen Haltungen hoch und in erster Linie stressbedingt. Zudem kann noch nicht gewährleistet werden, dass die Tierhaltung in der EU dieselben hohen Tierschutzstandards erfüllt, wie in der Schweiz. Zumindest in Deutschland soll auf 2016 hin das revidierte «Gutachten über die Haltung von Straussenvögeln ausser Kiwis» in Kraft treten, das u. a. die reine Stallhaltung und Pellet-Fütterung verbieten soll. Auch das Verfüttern von Speiseresten wie Obst, Gemüse und Kartoffeln ist nicht artgerecht.

Bei der Produktion von Straussenfleisch ist insbesondere die Schlachtung ein heikles Thema. In der Schweiz gibt es keine kommerziellen Straussen-Schlachthöfe, und Strausse gelten gemäss Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK) auch nicht als Schlachtvieh. Meist wird mithilfe des lokalen Metzgers oder durch den Tierhalter selber geschlachtet. Als Betäubungsmethoden für Strausse sind erlaubt: Bolzenschuss ins Gehirn, Elektrizität (Art. 184, Abs. 1 lit. g TSchV). In Südafrika werden die Vögel gruppenweise in einen Treibgang dirigiert, wobei eine Person den Tieren voran geht und eine hinterher. Das Antreiben erfolgt durch Berührung der Schwanzfedern. Dann kommen die Tiere in einen Einzeltreibgang, wo der Kopf manuell fixiert werden kann. Man zieht dem Tier einen mit Salzwasser getränkten Strumpf über den Kopf (zwecks besserer Leitfähigkeit bei der Elektro-Betäubung) und schiesst zur Betäubung mit dem Revolver oder einem penetrierenden Bolzenschuss in den Kopf oder packt den Kopf mit einer elektrischen Zange (Schaf- oder Schweinezange, mind. 500 mA mit 200 V Spannung, mind. sechs Sekunden). Der Strauss bricht in der Regel sofort zusammen, und die Atmung setzt aus. Auf der

Abbildung 19: Mobiles Schlachtgerät für Strausse.

Straussenfarm Eberle in Mörschwil werden die Strausse mit einem Bolzenschuss in einer mobilen Schlachtbox betäubt. Sie brechen dann sofort zusammen und werden noch vor Einsetzen der Zuckungen mittels Herzstich ausgeblutet. Das Ausbluten an sich dauert rund zwanzig Sekunden.

Die Straussenfarm in Mörschwil (SG) hält um die zweihundert Tiere. Ein Strauss ist mit zwölf bis sechzehn Monaten oder 95 kg Körpergewicht schlachtreif und wird in der hofeigenen Metzgerei verarbeitet. Die Schlachtung erfolgt dabei in kleinem Massstab, also nur einige wenige Tiere pro Tag. Jährlich schlachtet der Betrieb so ca. 120 Tiere. Die Strausse werden für die Fleisch-, aber auch Lederproduktion gehalten. Die Firma Strauss Switzerland in Zürich lässt das Leder in Italien gerben; die Verarbeitung erfolgt in der Schweiz. Schlachtnebenprodukte werden zu Hundefutter verarbeitet, die Eier zu Teigwaren, Meringues und Eierlikör, und die Federn finden als Zierobjekte Absatz.

Aus Sicht des STS ist der Konsum von einheimischem Straussenfleisch akzeptabel. Bei ausländischen Herkünften gilt es genau hinzusehen, nicht nur bei der Tierhaltung (Platzverhältnisse, Auslauf, Pflege der Tiere). Vielmehr dürfte bei verschiedenen Importen auch bei Schlachtung und Transport Verbesserungs- und Kontrollpotential bestehen.

Bison, Antilope und Hirschfleisch (Schalenwild)

Während die Haltung von Bisons in der Schweiz bereits eine gewisse Verbreitung gefunden hat – im Frühjahr 2015 hielten insgesamt dreizehn Schweizer Landwirte Bisons – gibt es zurzeit nur eine Antilopenzucht. Auf der Antilopenfarm in Herznach (AG) sollen Elen-Antilopen (*Taurotragus oryx*) zur regionalen Fleischvermarktung gezüchtet werden. Trotz ihres Namens sind Elen-Antilopen näher mit Rindern verwandt, als mit den eigentlichen Antilopen. Es ist nicht ausgeschlossen, dass Elen-Antilopen in den kommenden Jahrzehnten zu domestizierten Nutztieren weiter gezüchtet werden.

Die landwirtschaftliche Hirschhaltung in der Schweiz begann um das Jahr 1980. Heute dürften rund 15 000 Hirsche – Damwild, Sika- und Rothirsche – in Schweizer Hirschgattern zur Fleischproduktion gehalten werden. Seit 1993 sind Hirsche als landwirtschaftliche Nutztiere und als Schlachtvieh anerkannt und in der Direktzahlungsverordnung den Ziegen und Schafen gleichgestellt. Ihr Fleisch gilt demzufolge auch nicht mehr als Wild, sondern wird als Hirschfleisch bezeichnet. Für die Hirschhaltung bedarf es einer fachspezifischen, berufsunabhängigen Ausbildung (FBA Hirsche), die aus sechs Theorie-Modulen und 300 Arbeitsstunden in der Praxis besteht. Das Fleisch aus diesen Gattern findet hauptsächlich in der Spitzengastronomie und bei Privatkunden ab Hof Absatz, und der Betrieb ist saisonal – Absatz nur im Herbst. Weitaus das meiste Hirschfleisch, das im Schweizer Detailhandel verkauft wird, stammt aus ausländischen Zuchten (Neuseeland, Österreich, Osteuropa). Im Handel machen Wild aus Schweizer Jagd und Hirschfleisch aus hiesigen Gattern gemeinsam weniger als 10 % der gesamten Verkaufsmenge von Wild und Hirschfleisch in der Schweiz aus (pers. Kommunikation O. Bürgi). Pro Gatter und nur im Herbst werden jeweils zehn bis zwanzig Tiere getötet. Die Besatzdichte der Gatter ist meist deutlich geringer, als gemäss TSchV erlaubt wäre.

Schlachtung von Gatterwild

Die Tiere werden hierzulande relativ artgerecht gehalten (Freilandhaltung). Die meisten Schweizer Hirschhalter erlegen die Tiere durch den gezielten Schuss auf der Weide von einer gesicherten Jagdkanzel aus. Der Weideschuss ist insbesondere für die extensive Rot- und Damwildhaltung geeignet. Bei korrekter Durchführung erleidet das Tier keinerlei Angst oder Schmerz. Im Unterschied zur Jagd werden Gatterhirsche mittels Kopfschuss lediglich betäubt.[28] Anschliessend wird das Tier noch auf der Weide entblutet und in der mobilen Schlachtanlage oder im Kühlraum auf dem Hof ausgenommen. Durch die abweichende Tötungsmethode besteht bei Hirschfleisch aus Gattern keine Belastung des Nahrungsmittels mit Bleiresten, wie es bei Jagdwild vorkommen kann. Jedoch besteht wie auf der Jagd die Gefahr eines Fehlschusses, was ein Nachladen und Nachschiessen, im schlimmsten Fall ein Aufsuchen des Tieres und einen Fangschuss notwendig macht. Das Fleisch dieser Tiere kommt nicht mehr in den Verkauf.

Nur zwei grössere Schweizer Betriebe schlachten ihre Tiere in einem spezialisierten Schlachthof.

28 Auf der Jagd werden Hirsche mittels Kammerschuss in Herz oder Lunge ohne vorgängige Betäubung getötet.

Abbildung 20: Elen-Antilopen auf Antilopenfarm in Herznach. STS

Dabei werden die Tiere direkt im oben aufklappbaren Transportfahrzeug durch einen Kopfschuss betäubt und anschliessend ausgeblutet. Auf diese Weise werden die Treib-Strecken für die Tiere auf ein Minimum (Weide zum Transportfahrzeug) reduziert und müssen die Hirsche am Schlachthof nicht nochmals durch enge Treibwege laufen.

Transport von Gatterwild

In der Schweiz darf Zuchtschalenwild nur ins Schlachthaus transportiert werden, wenn es vorgängig an den Transport gewöhnt worden ist (TSchV Art. 160, Abs. 5). In der Praxis können Hirschhalter aber den Transport zum Schlachthaus mit den Tieren kaum üben und ist dies auch kaum kontrollierbar. Lebendtransporte von Hirschen finden zurzeit also in einem rechtlichen Graubereich statt.[29] Die Hirsche werden ohne Narkose oder Sedierung, in dunklen, relativ engen Transportwagen transportiert. Dies soll verhindern, dass sie sich panisch bewegen könnten, und die Dunkelheit und Nähe von Artgenossen vermittelt Sicherheit. Hirschstiere werden nur einzeln und ausserhalb der Brunftzeit transportiert; das Geweih darf dabei nicht im Bast sein und wird teilweise vorgängig unter Narkose entfernt. Um möglichst stressresistente Tiere zu erhalten, sondern manche Hirschzüchter jene Tiere, die sich beim Durchqueren von Engpässen – etwa beim saisonalen Wechseln der Gehege – besonders schreckhaft anstellen, gezielt aus der Zucht aus. Fortpflanzen sollen sich nur jene Tiere, die über ein «robustes Nervenkostüm» verfügen.

«Wer Hirschfleisch konsumieren möchte, bezieht am besten Wild aus Schweizer Jagd oder Fleisch aus hiesigen Hirschgattern.»

Tierschutzproblematik bei Gatterwild im Ausland

Bei Importfleisch ist ein schonender Umgang mit den Tieren dagegen nicht gewährleistet. Problematisch sind insbesondere (aus verschiedenen Gründen) Neuseeland, Kanada, China oder Russland. In manchen dieser Länder werden Hirsche in erster Linie ihres Geweihs wegen (zur Produktion von Hirschbast für den asiatischen Markt) gezüchtet. Dort ist das Fleisch wertmässig oft nur ein Nebenprodukt der Geweihernte, und der Umgang mit den Tieren ist deutlich rabiater, als auf europäischen Hirschfarmen! In Neuseeland lebten zu Beginn des 21. Jahrhunderts rund 1.2 Mio. Hirsche oder vierzig Prozent des weltweit kommerziell gehaltenen Gatterwilds. Die einzelnen Herden sind dabei sehr gross und umfassen 500 bis 1000 Individuen. Nebst 20 000 Tonnen Wildfleisch exportiert Neuseeland jährlich auch ca. 120 Tonnen ***Basthäute*** nach Korea, Hongkong, China und Taiwan. Das Bastgeweih wird den Hirschstieren noch während der Wachstumsphase abgenommen,

29 Aus diesem Grund wird Art. 160 TSchV bezüglich Transporte von Schalenwild voraussichtlich revidiert werden, um die existierende Grauzone beim Wildtransport zu klären. Wichtiger als die Gewöhnung an den Transporter ist die Art und Weise des Verlads, die Anzahl der Tiere pro Transporter und die Fahrweise.

wenn die Haut mit Blutgefässen und Nervenbahnen durchzogen ist. Um die Prozedur der Bastentnahme für das Tier zu erleichtern, müssen in Neuseeland per Gesetz Gummiringe verwendet werden, die ca. eine Stunde vor der Geweihentnahme fest um das Geweih geschlossen werden. Auf diese Weise werden die Nervenbahnen desensibilisiert und der Blutfluss gestoppt, ehe das Geweih abgesägt wird. In anderen Ländern, wo grosse Mengen Basthaut produziert werden (z. B. Russland, China), werden hingegen keinerlei Massnahmen zur Schmerzreduktion bei den Hirschen angewendet. Basthaut findet sich in Pulverform auch in Nahrungsergänzungsmitteln für Hunde, etwa in Basthaut-Kapseln von Yurtland Natural Health (VitaPrima , Ostovida).

In österreichischen Gattern werden nebst Tieren für den Fleischkonsum auch Hirschstiere für die ***Trophäenjagd*** gezüchtet. Diese kapitalen Stiere werden teilweise bis nach Spanien transportiert, um dort von zahlkräftigen Jägern erlegt zu werden – ein mehrtägiger qualvoller Transport ohne Rast! Ein solcher Umgang ist für die Tiere mit einer extremen Belastung und viel Angst verbunden!

Wer Hirschfleisch konsumieren möchte, bezieht am besten Wild aus einheimischer Jagd oder Fleisch aus hiesigen Hirschgattern: Hier sind ein relativ artgerechtes Leben und eine unseren Tierschutzgesetzen konforme Tötung vorgeschrieben. Wild aus einheimischer Jagd ist im Detailhandel jedoch relativ selten anzutreffen, da meistens privat verwertet. Eine Alternative ist Wildfleisch aus hiesigen Gattern oder allenfalls aus Österreicher Jagd[30] oder aus österreichischen und osteuropäischen Gattern, das kommerziell produziert wird und daher im Handel regelmässig zur Wildsaison hin angeboten wird. Auf Hirschfleisch aus Übersee sollte dagegen im Sinne des Tierwohls – und der Ökologie – verzichtet werden.

Bisonhaltung in der Schweiz

Auch beim Fleisch von Bison gilt: Am besten nur Fleisch aus Schweizer Herkunft konsumieren! Bisons werden vor allem in Kanada im grossen Stil für die Fleischproduktion gehalten. Dort werden die Wildrinder entweder durch Weideschuss (Kugelschuss auf Kopf, Hals oder Herz/Lunge, bisweilen auch Pfeilschuss) getötet oder wie Vieh zu Schlachthöfen transportiert. Bisons sind jedoch Wildtiere und reagieren entsprechend verängstigt respektive aggressiv auf Umgang mit Menschen.

In der Schweiz werden Bisons mittels Weideschuss erlegt. Voraussetzungen dafür sind ein ausbruchsicheres Gehege, Tageslicht, Einsatz eines Teilmantelgeschosses (sofortige Schockwirkung), Möglichkeit des sofortigen Nachschiessens und eine mobile Schlachtvorrichtung mit der Möglichkeit, das Tier binnen 60 Sekunden nach der Betäubung auszubluten. Zudem dürfen nur zwei Tiere pro Tag getötet werden, um die Herde nicht unnötig zu beunruhigen.

Abbildung 21:
Rothirsche in einem Gatter im Solothurner Jura. STS

30 In Österreich werden freilebende Hirsche im Winter durch Fütterung in grosse Wildgatter gelockt und dort eingesperrt und gemästet. Die Hirsche werden auch im Wintergatter erlegt. Erst im Frühjahr können die Wildtiere die Gatter wieder verlassen und in die Berge und Wälder ziehen. Die Winterfütterung führt zu teilweise beträchtlichen Waldschäden im Gehege, soll aber gleichzeitig Wirtschaftswälder vor dem Verbiss schützen.

Kamelfleisch/Lama

Vor allem in den USA, aber auch in Europa werden Lamas und Alpakas nicht nur als Wolllieferanten und Heimtiere gehalten, sondern auch zur Fleischproduktion genutzt – allerdings kaum in kommerziellem Massstab, da sich diese Tiere zur Mast wenig eignen. Die wilden Vorfahren der Lamas – Guanakos – werden in Chile und Argentinien als Wild bejagt. Sie unterstehen dem Washingtoner Artenschutzübereinkommen CITES, so dass ihr Fleisch nur unter strikter Kontrolle und in beschränktem Ausmass gehandelt werden darf. Zweihöckrige Kamele und Dromedare werden schon seit dem Altertum in Zentralasien, etwa der Mongolei und China, resp. dem Nahen Osten auch als Fleischtiere genutzt, wobei die Woll-, Milch- und Reitnutzung meist im Vordergrund steht und die Tötung von Kamelen in manchen Kulturen geradezu verpönt ist. Kommerziell am stärksten genutzt wird heutzutage das Fleisch verwilderter australischer Dromedare.

Dromedare wurden im 19. Jahrhundert in Australien als Lasttiere eingeführt und später, als Züge und Autos ihre Arbeitskraft überflüssig machten, sich selbst überlassen. Im Outback Australiens trafen die Tiere einen Lebensraum an, der demjenigen ihrer Herkunftsgebiete in Nordafrika und Arabien sehr ähnlich war. Sie waren wie geschaffen für das Überleben in der australischen Wüste und vermehrten sich mangels natürlicher Feinde stark. Eine genaue Bestandszahl gibt es nicht, Schätzungen variieren zwischen 300 000 und einer Million wildlebender Dromedare im Landesinneren des fünften Kontinents! Um die Viehwirtschaft gegen die ungeliebte Konkurrenz zu schützen, aber auch aus Sorge vor negativen Einflüssen auf die heimische Tierwelt, Vegetation und Böden, und zuletzt gar wegen angeblich untragbarer CO_2- und Methanausdünstungen der höckrigen Wiederkäuer (!) startete die australische Regierung 2009 den National Feral Camel Action Plan. Während der folgenden vier Jahre erschossen Scharfschützen aus Helikoptern rund 160 000 Tiere.

Um die Bestände weiterhin zu kontrollieren, und weil Kamelfleisch sich insbesondere in der muslimischen Welt grosser Nachfrage erfreut, werden die australischen Dromedare weiterhin stark bejagt – mit Helikoptern und Jeeps. Mehrere Tausend Tiere werden zudem jährlich als Hunde- und Katzenfutter verarbeitet und rund 1000 weitere eingefangen und halal geschlachtet, und ca. 400 eingefangen und lebend verkauft. Zudem verkaufen Jagdreise-Büros Dromedar-Abschüsse an zahlende Touristen. Von dem Konsum von Kamelfleisch (im Urlaub oder einem Restaurant) sollte man angesichts dieser schonungslosen «Schädlingsbekämpfung» besser absehen. Aus Sicht des STS ist nur Lamafleisch aus der Schweiz akzeptabel.

Kaviar

Kaviar ist die teuerste tierische Delikatesse überhaupt: Ein Kilogramm Beluga-Kaviar kostet um die CHF 3000. Beim Kaviar handelt es sich um den gewaschenen und gesalzenen Rogen (= unbefruchtete, unreife Eier) verschiedener Arten der Störe (Acipenseridae). Die auch «Schwarzes Gold» genannte Delikatesse wird gewonnen, indem die Störweibchen geschlachtet oder durch Kaiserschnitt (meist ohne Betäubung) des unreifen Rogens entledigt werden, wenn ihr Bauch voller Eier ist. Auch das Abstreifen der Eier am lebenden Fisch ist möglich, wobei dies jedoch ohne Lokalanästhesie eine sehr belastende Prozedur für den Fisch ist. Auf diese Weise wird Störweibchen in Russland oder China schon seit Jahrzehnten Rogen entnommen – so kann ein einzelner Stör über mehrere Jahre hinweg Rogen produzieren. Dieselbe Prozedur, den Rogen mittels Bauchmassage vom lebenden, aber lokal betäubten Stör zu entnehmen, wurde 2014 von der Firma Vivace Kaviar patentiert. Die Firma ist indessen kurz darauf Konkurs gegangen – offenbar traf das Produkt nicht den Geschmack der Konsumenten[31] und wurde überteuert verkauft.

Gesalzener Rogen anderer Fische, etwa von Lachs, Lodde (Capelin) oder Seehase, werden als Deutscher Kaviar oder Kaviar-Substitute bezeichnet. Durch die Überfischung der Störe in ihrem natürlichen Verbreitungsgebiet (Kaspisches Meer, Donau, Wolga, Kaukasus) sind die Wildbestände dieser uralten Fischfamilie vom Aussterben bedroht. Innerhalb der EU gibt es nur noch in Bulgarien und Rumänien Restbestände wilder Störe. Alle 25 Stör-Arten stehen seit 1998 auf Anhang I oder II von CITES, d. h. sie sind mit einem Handelsverbot belegt (zwei Arten) oder dürfen nur unter strenger Reglementierung gehandelt werden.

31 Bei der Bauchmassage können nur die bereits reifen Eier aus den Eileitern der Fische gewonnen werden. Diese Eier sind in der Konsistenz weicher als unreifer Kaviar aus den Eierstöcken. Gerade die körnige Qualität des unreifen Rogens wird allerdings in der Gastronomie besonders geschätzt!

Die berühmteste aller Kaviar-Sorten ist der grosskörnige, graue Beluga vom riesigen Europäischen Hausen (*Huso huso*), der akut vom Aussterben bedroht ist und nicht mehr gehandelt werden darf. Am weitesten verbreitet ist der Ossietra-Kaviar vom Russischen oder Sibirischen Stör (*Acipenser gueldenstaedtii* resp. *baerii*). Der teuerste Kaviar stammt von Albino-Stören und hat eine gelbliche Farbe. Aufgrund der Handelsbeschränkungen für Wildstör-Kaviar (seit 2011 werden de facto keine Exportquoten mehr für Wildstör-Kaviar bewilligt) spielt die Aquakultur in der Kaviar-Produktion, aber auch in der Erhaltungszucht der Störarten für den Besatz von Meeren und Flüssen, eine immer wichtigere Rolle. Jede Dose Kaviar muss seit 2006 in Übereinstimmung mit der EU-Verordnung 865/2006 mit einer einmalig verwendbaren und mit einer Registernummer versehenen Etikette (Siegel) beklebt werden, die über die genaue Herkunft des Inhalts Bescheid gibt. Eigenmächtiges Umfüllen zwecks Handels ist nicht gestattet. Die Wilderei an Wildbeständen ist aber weiterhin eine Bedrohung für mehrere Stör-Arten; offenbar werden in Asien auch Zuchtbetriebe zum «Weisswaschen» von Kaviar aus Wildfang missbraucht. Seit 2006 sind daher die Bestände von Russland, Kasachstan und Aserbeidschan mit einem totalen Ausfuhrverbot belegt, da in diesen Ländern keine staatlichen Fang- und Exportquoten existieren und eine Überwachung der Wildbestände nicht gesichert ist. Grösster Exporteur von Kaviar ist heute der Iran (13 400 kg, aus Zucht). Bedeutende Aquakultur-Produzenten sind zudem China, Saudi-Arabien und Israel. Auch in der Schweiz wird Kaviar produziert: Das Tropenhaus Frutigen (BE) züchtet Sibirische Störe und vertreibt unter dem Namen «Oona» eine eigene exklusive Kaviar-Marke.[32] Die Tiere werden im Alter von rund sieben Jahren mit Ultraschall auf ihre Reife untersucht und, wenn genügend Eier im Bauch vorhanden sind, unter Einhaltung von Schweizerischen Tierschutzbestimmungen geschlachtet (wobei das Fleisch ebenfalls verwertet wird).

Aus Sicht des Schweizer Tierschutz STS ist Kaviar eine Delikatesse, auf deren Konsum getrost verzichtet werden kann – zumal sie mit bekannten, aber auch noch unwägbaren Tierschutz-Risiken verbunden ist: Bei Kaviar aus Wildfang muss heute nämlich nicht nur von illegaler Ware, sondern auch von grausamer Tötung der Störweibchen oder Lebendentnahme der Eier ohne Betäubung ausgegangen werden. Tierschützerisch problematisch sind aber auch Zuchten aus Ländern ohne Tierschutzstandards (z. B. Iran, Russland). Die Haltung von Zuchtfischen in der Aquakultur geschieht aber auch in der EU unter Bedingungen der Massentierhaltung, die bei Fischen zu Leiden führen. Die grossen Fische, die in freier Natur riesige Distanzen zurücklegen, werden in der Enge geschlossener Kreislaufanlagen anfällig für Krankheiten, weisen nicht selten Flossenverletzungen und Verhaltensstörungen auf oder müssen gar mit Antibiotika behandelt werden.

Schnecken

Häuschentragende Schnecken dienen dem Menschen schon seit der Jungsteinzeit als Nahrung, wie fossile Abfallhaufen aus dieser Epoche zeigen. Die Römer mästeten Schnecken angeblich mit Milch, um sie danach mit Gewürzen zu braten. In den Klöstern des Mittelalters waren Schnecken eine beliebte Fastenspeise, da man sie nicht zum Fleisch zählte. Heute gelten Schnecken als Delikatesse. Gefragt sind vor allem Weinberg- und Achatschnecken sowie Meeresschnecken. Für die Reinigung des Darmes von Pflanzenresten werden Mastschnecken einige Tage lang mit Maismehl gefüttert. Anschliessend werden sie gemäss EU-Schlachtverordnung (2013) in siedendem Wasser oder in > 100 °C Wasserdampf getötet. Danach müssen die Schnecken mehrere Stunden lang in heissem Wasser gegart werden, ehe sie weiter zubereitet werden können. Wegen dieses grossen Aufwandes werden Schnecken in Europa fast ausschliesslich vorgekocht in Konservendosen angeboten. Klassische Zubereitungsarten sind die Badische Schneckensuppe, Salat mit Schnecken oder die «Escargots à la bourguignonne» (gratiniert im eigenen Häuschen, mit Schneckenbutter).

Heute stammen die meisten Speise-Schnecken aus Zuchten, da bspw. die einheimische Weinbergschnecke (*Helix pomatia*) in Europa bedroht ist und vielerorts unter Naturschutz steht, also nicht mehr eingesammelt werden darf.[33] Im Burgund, Italien, der Schweiz und Süddeutschland

32 Seit November 2015 wird Kaviar auch von der Firma Kasperskian in Susten (VS) produziert. Für die Kaviar-Hauptlinie unter diesem Markennamen sollen die Störe nicht getötet werden.

33 Der Rückgang der Weinbergschnecken geht u.a. auch auf die in den 50er- und 60er-Jahren herrschende Sammelwut zurück, als die einheimischen Schnecken in den Küchen stark genutzt wurden!

Abbildung 22: Schneckengericht J. PATRICK FISCHER/WIKIMEDIA

werden Schnecken kommerziell gezüchtet, ausserdem in der Türkei, Polen und Rumänien. Neben der Produktion eines Nahrungsmittels besteht auch aus medizinischer Sicht ein Interesse an der Schneckenzucht, da der Schneckenschleim zunehmend in der Dermatologie und Onkologie eine Rolle spielt.

In der Schweiz ist die Schneckenzucht ein landwirtschaftlicher Nebenerwerb. Gefüttert werden die Tiere ausschliesslich mit vor Ort produziertem Futter (Grünland). Pro Jahr werden hierzulande ca. 3500 Tonnen Schnecken verzehrt – hauptsächlich in der Westschweiz. Die einzige Deutschschweizer Schneckenzucht ist zurzeit die Schneckenzucht Bähler in Elgg, ZH.

Gesetzliche Tierschutz-Vorschriften für die Schneckenzucht gibt es zurzeit nicht. Angelegt werden die Schneckengärten auf Kohl-, Salat-, Mangold- oder Sonnenblumenfeldern. Im Herbst wird mit Karotten, Fallobst, Getreide- oder Maismehl zugefüttert. Schnecken können biologisch produziert werden; notwendig ist allerdings ein geeigneter Schutz gegen Igel und schneckenfressende Vögel. Eine einzige Schnecke legt pro Jahr durchschnittlich 2 x 80 Eier – aus einem Startbestand von 36 000 Schnecken kann sich innerhalb eines Jahres eine Population von 800 000 bis 1,6 Mio. Tieren entwickeln! Geerntet werden die Schnecken von Hand bei einem Mindestgewicht von vierzehn Gramm (ideal sind 28–30 Gramm pro Tier). Um dieses Gewicht zu erreichen, müssen die Tiere je nach Art zwei bis sieben Jahre alt sein, d. h. sie leben nicht selten länger, als eine durchschnittliche Legehenne oder Milchkuh! Erntesaison ist im Herbst, wenn sich die Schnecken für den Winterschlaf im Häuschen eingekapselt haben. Dann sind ihre Mägen leer, und sie nehmen höchstwahrscheinlich auch von Transport und Tötung am wenigsten wahr.

Der Transport erfolgt gekühlt in Frachtkisten. Da Schnecken als wirbellose Tiere nicht dem Tierschutzgesetz unterliegen und bislang keinerlei schlüssige wissenschaftliche Erkenntnisse zu ihrer Schmerzwahrnehmung und Leidensfähigkeit existieren, dürfen diese Tiere in kochendem Wasser oder Dampf getötet werden. Eine wissenschaftliche Grundlage dafür, ob diese Tötungsmethode tatsächlich schnell und schmerzlos ist, besteht nach Wissen des STS nicht. Letztendlich muss daher jeder Konsument/jede Konsumentin für sich persönlich entscheiden, ob er/sie den Konsum dieser Delikatesse mit dem Gewissen vereinbaren kann.

Büffel-Mozzarella

Domestizierte Wasserbüffel stammen vom wilden Wasserbüffel (*Bubalus arnee*) ab, der in seiner reinen Wildform heute nur noch in Teilen Nepals, Bhutans und Nordostindiens vorkommt. Weltweit gibt es ca. 194 Mio. domestizierte Wasserbüffel, von denen der Grossteil in Asien lebt. Gut 425 000 Tiere werden in Europa gehalten, davon über 400 000 alleine in Italien! Wie sein Urahne bevorzugt dieses domestizierte Rind Feuchtgebiete als Lebensraum und hält sich zum Schutz vor Insekten und zur Abkühlung häufig im Wasser oder Schlamm auf. Im Vergleich zum Hausrind sind Wasserbüffel stärker an Sonnenstrahlung und grosse Hitze angepasst (dunkle, fast haarlose Haut). Wasserbüffel leben in Familiengruppen von mehreren Dutzend Tieren, die von einer älteren Kuh angeführt werden. Jüngere Bullen leben in Junggesellenverbänden, alte Stiere als Einzelgänger. Die Mozzarella ist eine Art Frischkäse aus der fettreichen Büffelmilch. Unter der geschützten Ursprungs-

Abbildung 23: Links fragwürdige Zustände in einem Büffellaufstall, rechts Einzelhaltung weiblicher Kälber. FOUR PAWS INTERNATIONAL, MARK RISSI/STS

bezeichnung «Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.» darf er nur in einem bestimmten Gebiet Italiens (Campania, Latio) hergestellt werden, wo alleine über 1400 Büffelfarmen Milch für Mozzarella produzieren.

Jährlich werden in der Schweiz etwa vierzig Tonnen Büffelmozzarella gegessen. Drei Viertel davon stammen aus dem Ausland, hauptsächlich aus Italien. Gehalten werden die Büffel meist in Laufställen auf Spaltenböden; nur jeder dritte Wasserbüffel in Italien hat Auslauf auf eine Weide. Bestenfalls sorgen an heissen Tagen Sprinkler von der Decke für etwas Abkühlung. Ein Schlammbad wird in der Intensivhaltung nicht angeboten. Die reine Stallhaltung, verbunden mit oft verschmutzten Laufgängen und mangelnder Tierpflege, führt zu Klauenproblemen (zu lange oder verdreht wachsende Hufschalen). Männliche Kälber werden, wie in der Milchindustrie unterdessen leider üblich, im Alter von nur drei Wochen (oder, illegaler Weise, noch früher) geschlachtet, da sich eine Fleischmast nicht lohnt. In der Regel werden sie zu Wurst oder Mostbröckli verarbeitet. Büffelkühe haben dagegen eine etwas höhere Lebenserwartung als eine durchschnittliche Milchkuh. Sie erleben sechs bis sieben Laktationsperioden, was einem Schlachtalter von rund neun Jahren entspricht.

Weibliche Kälber werden allerdings kurz nach der Geburt von der Mutter getrennt und die ersten zwei Monate ihres Lebens einzeln in Boxen aufgezogen. Wände verhindern Blick- und Sozialkontakte zu Artgenossen, nicht einmal umdrehen können sich die Kälber. Sie liegen meist auf hartem, nacktem Boden, über welchen Urin und Kot abfliessen sollen und werden mit Milch-Substituten ernährt. Offenbar ist zudem das Spritzen des Hormons Oxytocin weit verbreitet, das bei Kühen und Kälbern die Belastung der Trennung künstlich überwinden hilft. In der Schweiz muss Wasserbüffeln dagegen regelmässiger Auslauf gewährt werden, zudem sind eingestreute Liegeflächen und Abkühlmöglichkeiten Pflicht, und Kälber müssen zwingend in Gruppen gehalten werden. Allerdings ist in

Abbildung 24: Kurz nach der Geburt entsorgte Stierkälber. ZVG

der Schweiz noch die Anbindehaltung von Büffeln zulässig, wenn auch glücklicherweise nicht mehr sehr verbreitet. Eine separate Haltung von über 60 Tagen Dauer sowie Trennwände zwischen den Kälbern widersprechen im Übrigen auch der EU-Kälberrichtlinie, wonach Kälber in Gruppen oder mindestens mit Sichtkontakt gehalten werden sollten! Hingegen hat die EU bis heute keine detaillierten und konkreten Tierschutzvorschriften zur Haltung von (Milch-)Kühen und Büffeln erlassen, so dass diese Tierarten europaweit ohne gesetzlichen Schutz und behördliche Tierschutzkontrollen sind.

Der hohe Preis von Büffelmozzarella suggeriert den Konsumenten eine tadellose Qualität, was in Bezug auf die Tierhaltung jedoch bei ausländischer Herkunft nicht stimmt. Aus Sicht des STS sollten KonsumentInnen daher unbedingt Schweizer Büffelmozzarella vorziehen! Dieser ist zwar nicht markenrechtlich geschützt, dafür auch kaum teurer, von vergleichbarer Qualität – und garantiert eine tierschutzkonformere Büffelhaltung!

Kopi Luwak

Kopi Luwak (Cape Alamid Coffee) ist eine Bezeichnung für eine spezielle Kaffeesorte, umgangssprachlich auch «Katzenkaffee» genannt. Er gilt als ausgesprochene Delikatesse und wird teuer verkauft: Gemäss Angaben der Indonesian Society for Animal Welfare (ISAW) kostet eine Tasse Kopi Luwak, wie sie Touristen auf den Farmen konsumieren können, vier US-Dollar, während eine Tasse normalen Kaffees nur rund vierzig Cent kosten würde! Ein Kilogramm des «Katzenkaffees» kostet beim Erzeuger vor Ort (Bsp. Philippinen) ungeröstet ca. 50 Euro, geröstet bis zu 70 Euro; geröstet und importiert kann er hierzulande bis zu CHF 600.– kosten! Gekauft wird Kopi Luwak entweder von Touristen vor Ort, oder beim Spezialitätenhändler, der die Kaffeesorte importiert.

Ursprünglich wurde dieser Kaffee aus den Bohnen hergestellt, die man im Kot wildlebender Fleckenmusangs (*Paradoxurus hermaphroditus* – eine Art der Schleichkatzen aus Südostasien) fand. Weitere Bezeichnungen auf dem Markt sind auch Fox-dung Coffee oder Weasel Coffee (Wieselkaffee).Der originale Kopi Luwak stammt auch heute noch aus eingesammelten Bohnen. Die Qualität dieses Produkts ist nicht gleichbleibend, sondern abhängig von der Art des gefressenen Kaffees und der Zeit, die er auf dem Waldboden gelegen hat. Vor allem die einheimische Bevölkerung konsumierte schon zu Kolonialzeiten den im Magen der Schleichkatzen vorgegärten Kaffee, da die Bohnen von den Plantagen ausschliesslich für den Export bestimmt waren.

Der Fleckenmusang ist katzengross und nachtaktiv. In Indonesien ist er noch weit verbreitet und gilt als nicht bedroht. Er ist ein Allesfresser, der sich von Früchten, aber auch kleinen Wirbeltieren ernährt. Von den Kaffeebohnen verdaut er nur das Fleisch und scheidet die eigentlichen Bohnen (Samen) wieder aus. Da die Tiere immer wieder dieselben «Latrinen» im Wald aufsuchen, können kundige Sammler immer wieder an diesen Stellen sammeln. Im Darm der Tiere sind die Bohnen einer Nassfermentation ausgesetzt, welche die Geschmackseigenschaften ändert – es entsteht ein angeblich erdiges, gehaltvolles, an Schokolade oder Sirup erinnerndes Aroma. Kopi Luwak kann auch künstlich hergestellt werden, da der Fermentierungseffekt durch synthetische Enzyme erreicht werden kann.

Abbildung 25:
Die Losung der in Gitterkäfige gesperrten Schleichkatzen enthält die begehrten Kaffeebohnen. KEMAL JUFRI

Zwar werden auch heute noch Kaffeebohnen aus dem Kot wild lebender Zibetkatzen gesammelt, doch die hohen Preise, die mit dem Verkauf von Kopi Luwak erzielt werden können, haben Einheimische in südostasiatischen Ländern dazu gebracht, Schleichkatzen in Gefangenschaft zu halten und mit Kaffeebohnen zu füttern. Unterdessen werden Abertausende dieser Schleichkatzen in engen, strukturlosen Käfigen in Massentierhaltung gehalten, wo sie ausschliesslich und einseitig mit Kaffeebohnen gefüttert werden. Kommerziell produzierende (exportierende) Farmen sind zwar grundsätzlich bewilligungspflichtig, aber längst nicht alle Betriebe sind offiziell registriert. So gibt es etwa auf Java und Sumatra zahlreiche kleine, private Farmen, die nicht speziell bewilligt und regelmässig kontrolliert werden müssen. Grosse Betriebe findet man insbesondere in der Provinz Aceh auf Nord-Sumatra. Diese werden i. A. vom Landwirtschaftsministerium bewilligt und müssen vor Aufnahme der Produktion von der Veterinärbehörde kontrolliert werden. Jedoch sind die Tierschutzgesetze in Indonesien sehr lasch, die Kontrollen minimal und Strafen bei Verstössen gegen Haltungsvorschriften nach Ansicht lokaler Tierschutzorganisationen ungenügend. Videos von indonesischen Tierschutzorganisationen zeigen denn auch grausame, tierquälerische Haltungsbedingungen, wie sie von Pelzfarmen bekannt sind: Die Tiere leiden unter Haarausfall, Verhaltensstörungen und verletzten Pfoten. Zurzeit sind nur zwei Schleichkatzen-Arten in Indonesien speziell geschützt (Binturong, Otterzivette), nicht aber der Fleckenmusang. Da sich die Schleichkatzen in Gefangenschaft aber schlecht vermehren, besteht zunehmend Grund zur Sorge, dass Tierfänger die Wildbestände in ihrem längerfristigen Fortbestand bedrohen könnten.[34]

Mit einem Schreiben an sechs Schweizer Kaffeehändler, die Kopi Luwak im Angebot führen,[35] sprach der STS diese auf die Tierschutzproblematik hinter dem Produkt an und wollte von ihnen wissen, ob sie sich der Problematik bewusst seien, ob ihre Kaffeebohnen garantiert nur aus Sammlung in freier Natur stammten, und ob man Produzenten vor Ort besucht habe.

Auf das Rundschreiben nahmen einige Anbieter wie folgt Stellung:

- **Café Badilatti (Zuoz):** Unterstützt seit Jahrzehnten ländliche Genossenschaften auf Sumatra und Java. Der Geschäftsführer bereist die Gegend regelmässig und hat direkten Kontakt zu seinen Lieferanten. Kopi Luwak dieses Anbieters stammt ausschliesslich aus Sammlungen in freier Natur. Jährlich werden nur etwa 20 kg davon in der Schweiz verkauft. Der Händler ist sich einer möglichen Tierschutzproblematik bewusst und würde nach eigenen Angaben beim geringsten Zweifel aus dem Geschäft aussteigen.
- **Blaser Café (Bern):** Hat bis vor zwei Jahren Kopi Luwak geröstet und hauptsächlich nach Russland und in die Ukraine exportiert. Die Nachfrage in der Schweiz sei minim gewesen. Bei Reisen in Indonesien wurden sich die Händler der Tierschutzproblematik bewusst, worauf man Kopi Luwak aus dem Sortiment nahm und es nur noch auf expliziten Kundenwunsch importiert.

Tierfreunde verzichten auf den Konsum von Kopi Luwak – es ist sehr wahrscheinlich, dass kommerzielle Massentierhaltung und grosses Tierelend hinter der Produktion dieser «Delikatesse» stecken!

Abbildung 26: Signet eines «Séléction»-Kopi Luwak im Delikatessen-Handel. ZVG

34 Gemäss Angaben lokaler Tierschutzorganisationen wird zwar versucht, Zibetkatzen auf den Farmen zu züchten – stellenweise durchaus mit gewissem Erfolg. Allerdings deckt die Zucht noch lange nicht den Bedarf an Tieren, so dass Wildfänge zu Farmzwecken weitherum üblich seien!

35 Kaffeepur (Zürich), Café Badilatti (Zuoz), Blaser Café (Bern), Royalcoffee (Winterthur), Ricklis Real Café (Uznach), Batak.ch

Fazit

Konsum tierischer Produkte aus Sicht des STS

Als Gegengewicht zur weltweiten, überbordenden Tierproduktion setzt sich der STS für einen massvollen und bewussten Konsum tierischer Produkte ein. Dass der Mensch Nutztiere hält und dass tierische Produkte je nach Region und Kultur einen mehr oder weniger bedeutenden Bestandteil seiner Nahrung ausmachen, ist Teil seiner Natur. Haus- und Nutztiere sind, ebenso wie Wildtiere, ein Bestandteil der natürlichen Biodiversität und Produkt einer teilweise Jahrtausende langen Co-Evolution von Mensch und Tier. Das Schweizer Hügelland und die Alpen sind klassisches Weideland, wo die Viehhaltung auch aus ökologischer Sicht sinnvoller ist als Ackerbau. Ganz abgesehen davon, dass ein naturnaher Pflanzenbau ohne chemisch-synthetischen Dünger und ohne geregelte Fruchtfolge für gesunde Böden und Pflanzen nicht ohne Nutztiere auskommen kann. Auch mit Blick auf die Reduktion der Lebensmittelverschwendung (food waste) ist eine standortangepasste bäuerliche Tierhaltung sinnvoll, fallen doch bei Ernte und v. a. Verarbeitung von pflanzlichen Produkten (z. B. Getreide, Soja) für die menschliche Ernährung erhebliche Mengen an Abfällen an, die sinnvoll von Tieren verwertet werden.

Ob Tierhaltung und –nutzung aus ethischer Sicht akzeptiert werden können oder nicht, ist eine Grundsatzfrage. Keine Frage ist es hingegen, dass wenn schon Tiere genutzt werden, der Mensch zu deren artgemässen Haltung und sorgsamem Umgang mit ihnen verpflichtet ist. Wir wissen heute, dass Tiere empfindungsfähige Mitgeschöpfe sind, sodass wir eine Verantwortung für ihr Wohlergehen tragen, wo immer menschliche Aktivitäten dieses Wohlergehen tangieren. Aus Sicht des STS kann der Fleisch- , Eier- und Milchkonsum nur verantwortet werden, wenn die dafür genutzten Tiere artgerecht gehalten und schonend behandelt wurden und sie nicht leiden müssen. Auch ein kurzes Nutztierleben soll lebenswert sein und dem Tier in unserer Obhut die Möglichkeit zu Wohlbefinden und Freude geben sowie frei von Angst und Schmerzen sein.

Ob jemand Fleisch oder andere tierische Produkte konsumieren möchte oder nicht, ist seine/ihre persönliche Entscheidung, die der STS niemandem abnehmen kann. Eine vegetarische Ernährung ist gesund, machbar und sowohl aus ethischen wie auch ökologischen Gründen sinnvoll. Der Vegetarismus/Veganismus hilft den Nutztieren, die tagtäglich geboren und genutzt werden, jedoch wenig. Wir haben als TierschützerInnen deshalb die Verantwortung, uns für das Wohlergehen dieser Tiere einzusetzen. Für den Mehraufwand, den gute Nutztierhalter für eine artgerechte Haltung leisten, müssen sie entlohnt werden. Über viele Generationen hinweg war das Stück Fleisch auf dem Teller alles andere als selbstverständlich, und viele Kulturen ernähren sich auch heute noch weitgehend fleischlos. Wer Fleisch oder andere tierische Produkte konsumieren möchte, sollte daher bereit sein, dafür auch den entsprechenden Preis zu zahlen und Labels wie z. B. Naturafarm, Bio oder TerraSuisse wählen, die hohe Tierschutz-Standards bieten. Wer nur ein- oder zweimal die Woche Fleisch konsumiert (mehr ist aus gesundheitlicher Sicht nicht anzuraten und ökologisch nicht nachhaltig), kann sich hierzulande auch bei tieferem Einkommen den Aufpreis für ein Stück gutes Fleisch leisten. Dies sollte uns das Tierwohl wert sein! Warum wollen viele Menschen unbedingt bei den Nahrungsmitteln sparen, leisten sich aber dennoch immer das neueste Mobiltelefon oder leasen ein teures Auto? Billiges Importfleisch aus Massentierhaltung muss aus Tierschutzsicht klar abgelehnt werden – eine Massenproduktion von Tieren als Ware ist ethisch nicht vertretbar und mit ökologischen und längerfristigen gesundheitlichen Problemen für die Konsumenten verbunden.

«Warum wollen viele Menschen bei Nahrungsmitteln sparen, leisten sich aber immer das neueste Mobiltelefon oder leasen ein teures Auto?»

Ebenso dezidiert, wie die tierquälerische Produktion von tierischen Grundnahrungsmitteln (Fleisch, Eier, Milchprodukte) abgelehnt werden muss, kritisiert der STS die Inkaufnahme von tierischem Leid bei der Produktion von so genannten Delikatessen. Die Produktion vieler dieser Luxusgüter, bspw. der Stopfleber oder von Hummer im Restaurant, verstösst in eklatanter Weise gegen Art. 1 und 4 TSchG (Schutz von tierischer Würde und Wohlergehen, tierischen Bedürfnissen Rechnung

tragen und ihnen nicht ungerechtfertigt Schmerzen, Leiden oder Schäden zufügen) und sollte daher verboten werden.

STS-Forderungen an Behörden und Gesetzgeber

Hiesige KonsumentInnen verlassen sich auf Schweizer Tierschutzstandards und delegieren den Tierschutz oft an Behörden und Detailhandel. Doch wo Informationen zu den Produktionsbedingungen und eine entsprechende Deklaration der Lebensmittel fehlen, können KonsumentInnen keine bewusste Wahl zwischen zwei Produkten treffen – sie verlassen sich auf die irrige Annahme, dass Tierqualprodukte in der Schweiz gar nicht verkauft werden dürften. Fakt ist jedoch, dass unser Land grosse Mengen an tierischen Produkten aus dem Ausland importiert, die unter Bedingungen produziert wurden, welche hierzulande aus Tierschutzgründen verboten wären: Rind- und Schweinefleisch sowie Poulets aus Tierfabriken, Stopfleber, Froschschenkel, Fleisch und Fisch aus hierzulande illegalen Jagd- und Fangmethoden, Pferdefleisch aus Ländern mit überlangen Tiertransporten, Fleisch mit verbotenen Schlachtmethoden usw.

Die Tatsache, dass gewisse Produktionsmethoden tierischer Produkte hierzulande verboten sind, ihre Einfuhr in die Schweiz aber legal ist, ist extrem fragwürdig, inkonsequent und verletzt die ethische Befindlichkeit sämtlicher Menschen, die sich um das tierische Wohlergehen sorgen! Wenn immer möglich, verfolgt der STS eine Strategie der öffentlichen Information über Missstände und der Lösungsfindung mit den relevanten Interessengruppen auf dem Markt (Importeure, Detailhandel, Konsumenten). Er sieht aber auch die Behörden und die Regierung klar in der Verantwortung, hiesige Tierschutzstandards auch bei importierten Lebensmitteln tierischer Herkunft zu garantieren. Importverbote sollten Mittel letzter Wahl bleiben, müssen aber aus Sicht des STS bei gewissen Produkten verlangt werden, da sich Marktkräfte oftmals nicht um ethisch-moralische Gesichtspunkte kümmern, solange die Kasse stimmt.

Die Forderungen des STS lauten:

- Verbot des Lebendimportes von Hummern (siehe Motion Graf), anderer Panzerkrebse sowie von Fröschen zu Speisezwecken sowie Verbot des Lebendkochens als Tötungsmethode bei Panzerkrebsen;
- Betäubungspflicht bei der Schlachtung von Hummern und anderen Panzerkrebsen;
- Importverbot für Stopfleberprodukte (Foie Gras), Wal- und Delphinfleisch, konventionelle tierische Erzeugnisse aus Produktionsmethoden, die nicht dem Schweizer Tierschutzgesetz entsprechen (siehe auch Forderungen der Fairfood-Initiative der GPS, welche der Bundeskanzlei am 26.11.2015 eingereicht wurde);
- Import-Moratorium für Haifisch-Produkte und Importverbot für sämtliche Haifischflossen (siehe Motion O. Freysinger, 2013). Ein Import-Moratorium für sämtliche Haifischprodukte muss so lange und für sämtliche Haiarten verhängt werden, solange ein nachhaltiges Management der Hai-Bestände nicht gewährleistet werden kann;
- Deklarationspflicht für Halal- und Koscherfleisch, das ohne vorgängige Betäubung produziert wurde (siehe Motion Y. Buffet, 2013);
- Bei sämtlichen tierischen Produkten Deklarationspflicht bezüglich Produktionsbedingungen (Art der Tierhaltung) analog zur Pelz-Deklarationspflicht oder Deklaration von Fangmethoden beim Fisch.

STS-Forderungen an Gastronomie und Detailhandel

Rund fünfzig Prozent des in der Schweiz pro Kopf und Jahr konsumierten Fleisches wird in Restaurants verspeist. Am häufigsten findet sich Schwein auf dem Teller (25 %), gefolgt von Rind (23 %) und Poulet (18 %). Mit Ausnahme vom Rindfleisch bei McDonald's, den Coop- und Migros-Restaurants sowie 65 Restaurant-Betrieben, die von der Stiftung GoutMieux ausgezeichnet wurden, wird in der Gastronomie kaum je Label-Fleisch aus besonders artgerechter Tierhaltung verwendet. Rund 20 000 Restaurants, Kantinen und Take-Aways in der Schweiz verwenden Fleisch aus konventioneller Nutztierhaltung oder sogar importiertes Billigfleisch!

Noch drastischer sieht es bei den Delikatessen aus. Stopfleber, Hummer und Froschschenkel, aber auch Wachteln sowie Exotenfleisch wie Krokodil oder Känguru, Kamel oder Haifisch werden hauptsächlich in Restaurants angeboten. Aber auch manche Detail- und Spezialitätenhändler mischen im Delikatessenvertrieb mit: Migros, Manor und Globus wollen sich offenbar das lukrative Geschäft beim Decken einer bestehenden Nachfrage nach Stopfleber nicht entgehen lassen, während Coop, Lidl, Spar und VOLG freiwillig darauf verzichten. Der STS ist der Ansicht, dass bei Delikatessen aus der Folterkammer die Nachfrage durch das Angebot erst aufrecht erhalten wird. Könnte man etwa Stopflebern in der Schweiz weder kaufen noch im Restaurant bestellen, würde diese Delikatesse wohl von den Wenigsten vermisst! Doch solange ein Angebot besteht, wird es genügend KundInnen mit einem gewissen Prestigedenken geben, die davon Gebrauch machen. Dabei gäbe es sowohl für Restaurateure, als auch für Detail- und Spezialitätenhändler genügend Möglichkeiten, eine anspruchsvolle Kundschaft mit weniger bedenklichen Delikatessen zufrieden zu stellen und sich einen grossen Kundenstamm zu erhalten. Schliesslich ist exquisite Qualität nicht vom Anrüchigen und vom Ausmass der tierquälerischen Produktion abhängig!
Die Forderungen des STS an Gastronomie und Detailhandel lauten:

- Der Detailhandel sollte auf das Angebot von Billigfleisch aus ausländischer Massentierhaltung sowie auf das Geschäft mit Stopfleber, lebenden Hummern und Langusten sowie mit Froschschenkeln verzichten;
- Delikatessenhändler sollten auf den Import tierquälerischer Produkte verzichten und die Herkunft tierischer Produkte bezüglich Tierschutz bei Fang, Haltung, Transport und Schlachtung abklären;
- Jedes Restaurant sollte mehrere vegetarische/vegane Alternativen sowie Alternativen mit Labelfleisch zum Tagesmenü bieten;
- Köchinnen und Köche in der Haute Cuisine sollen tierquälerische und überkommene Standard-Delikatessen wie Hummer, Stopfleber und Froschschenkel boykottieren und sich einen Namen machen durch eine kreative, frische und regionale Küche, die Spitzenprodukte aus tier- und umweltfreundlicher Produktion bezieht und möglichst das ganze Tier verwertet.

STS-Forderungen an die Konsumenten

Die Konsumenten haben es letztendlich in der Hand, ob Landwirte, Grossverteiler, Delikatessenhändler, Restaurants und Lebensmittel-Importeure tierquälerische Produkte gewinnbringend vermarkten können, oder nicht. Die Nachfrage ist das entscheidende Motiv für Produzenten und Lieferanten, ob sie mit tierquälerischen Delikatessen oder aber mit Produkten aus regionaler, artgerechter Tierhaltung Umsatz machen wollen (und können). Die vorliegende Broschüre soll Konsumentinnen und Konsumenten helfen, ungewöhnliche, exotische oder gar dubiose Fleischprodukte im In- und Ausland bezüglich Herkunft und Tierschutz besser einordnen zu können. Von Ihnen, geschätzte Leserinnen und Leser, erhofft sich der STS, dass Sie als Konsumentin oder Konsument:

- auf Kauf und Konsum eindeutig tierquälerischer Delikatessen wie Stopfleber, Hummer im Restaurant oder lebend direkt ab Fischtheke sowie Froschschenkel verzichten;
- im Ausland die Finger lassen von lokalen Spezialitäten wie Bushmeat, Hund, Katze, Haifisch oder Wal- und Delphinfleisch;
- kein Exotenfleisch als Souvenir einführen oder über das Internet bestellen;
- sich kundig machen über Herkunft und Haltungsbedingungen der Tiere, ehe Sie tierische Produkte aus der Nutztierhaltung (Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Poulet, Fisch, Käse/Milchprodukte), aber auch Fisch aus Wildfang, Pferdefleisch, Strauss oder Wild/Wildgeflügel kaufen – und im Zweifelsfall auf den Kauf verzichten;
- Sie Label-Produkten wenn immer möglich den Vorzug geben;
- Sie Ihre Bedenken an der Ladentheke, im Restaurant oder bei der Geschäftsleitung melden, wenn Ihnen ein problematisches Produkt auffällt und Sie sich getrauen – gerade auch im Restaurant! – bezüglich Herkunft und Tierhaltung nachzufragen, wenn das Fleisch auf der Karte nicht oder unzureichend deklariert ist.

Anhang 1

Stellungnahmen der Gastronomie-Führer

Gault&Millau
Guide Schweiz

Verlag

EINGEGANGEN
19. JUNI 2015
Erl. HLH, SW
z.K. BK

Frau Sara Wehrli
Herr Dr. Hans-Ulrich Huber
Schweizer Tierschutz
Geschäftsstelle
Dornacherstrasse 101
Postfach
4018 Basel

Zürich, 16. Juni 2015

Sehr geehrte Frau Wehrli
Sehr geehrter Herr Dr. Huber

Besten Dank für Ihren Brief vom 9. Juni.

Ihre Einschätzung ist falsch: In der „Welt" von GaultMillau geht der Trend hin zu den regionalen Produkten. Wer die Herkunft seiner Produkte und seine Produzenten gut kennt, kann seinen Gästen eine Geschichte erzählen. Die Gäste schätzen das. Der GaultMillau auch.

Die von Ihnen erwähnten Luxusprodukte sind nur in wenigen Restaurants und Hotels auf der Karte, vorwiegend in der höheren Preisklasse. Hummer & Co. sind seit Jahrhunderten Bestandteil der französischen Haute Cuisine, aber keine Voraussetzung für die Aufnahme in den Guide. Besuchen Sie doch mal das Park Hotel Vitznau. Nenad Mlinarevic, einer der talentiertesten Chefs im Land, holt die Produkte aus der Umgebung; Meergetier ist nicht im Angebot, und trotzdem ist sein Rating sehr hoch.

An die Herausgabe eines alternativen Restaurantführers denken wir nicht. Das können andere bestimmt besser.

Freundliche Grüsse

Urs Heller
Chefredaktor GaultMillau Schweiz

Ringier AG
Schweizer Illustrierte
Dufourstrasse 23
CH-8008 Zürich

Telefon +41 44 259 63 63 / Direkt 63 48
Telefax +41 44 259 86 21
E-Mail urs.heller@ringier.ch
Internet www.schweizer-illustrierte.ch

Eine Publikation
der Ringier Gruppe

EINGEGANGEN
10. JULI 2015
Erl. HHH, SW
BK

MICHELIN

Schweizer Tierschutz STS
Frau Sara Wehrli
Herrn Dr.Hans-Ulrich Huber
Dornacherstrasse 101
4018 BASEL
SCHWEIZ

STE/FL- ku
Tel.: 530-1712
7. Juli 2015

Sehr geehrte Frau Wehrli,
Sehr geehrter Herr Dr. Huber,

zunächst einmal möchten wir uns für Ihr Schreiben vom 9. Juni 2015 herzlich bedanken und gleichzeitig unsere etwas verspätete Antwort entschuldigen. Wir vermuten, dass der Streik der Deutschen Post der Grund der verspäteten Zustellung Ihres Briefes war.

Sehr gerne gehen wir auf Ihre Fragen ein.

Ist für ein Restaurant das Angebot von Foie Gras, Hummer oder Froschschenkeln ein Muss, um für einen Empfehlung durch den Guide MICHELIN überhaupt in Frage zu kommen?

- Für eine Empfehlung im Guide MICHELIN sind die genannten Produkte keine Voraussetzung. Die Inspektoren sind offen für alle Arten von Küchenstilen, unabhängig von den Produkten. Es gibt viele vom Guide MICHELIN ausgezeichnete Restaurants in Europa, die ausschließlich r[illegible]ionalen Produkten arbeiten, zu denen die genannten nicht gehören. Wir empfehlen auch Re[illegible]ie eine rein vegetarische Küche bieten; einige sind sogar mit Sternen ausgezeichnet. [illegible] allerdings noch großes Potenzial und wir erwarten, dass sich dieser Trend noch stark e[illegible] wird.

Wirkt sich der bewusste Entscheid von Köchen zum Verzicht auf besagte Produkte negativ auf der Szene der Haute Cuisine aus resp. führt er zu schlechteren Wertungen?

- Ein Verzicht auf diese Produkte führt beim Guide MICHELIN nicht zu einer schlechteren Bewertung. Um im Guide empfohlen oder sogar mit Sternen ausgezeichnet zu werden, zählen ausschließlich die Qualität und Frische der verwendeten Produkte, die persönliche Note, die fachgerechte Zubereitung und der Geschmack sowie das Preis-Leistungs-Verhältnis.

Michelin Reifenwerke AG & Co. KGaA
Karten und Reiseführer
Michelinstraße 4 · 76185 Karlsruhe
Postfach 21 09 51 · 76159 Karlsruhe
Telefon 0721/530(0)-1712 u. 1713

Sitz: Karlsruhe, eingetragen beim Registergericht Mannheim unter HRB 101879
Vorsitzender des Aufsichtsrats: Dr. Klaus Neb, Pers. haftende Gesellschafterin:
Michelin Finanz Gesellschaft für Beteiligungen AG & Co. OHG, HRA 103905, Sitz Karlsruhe,
deren geschäftsführende Gesellschafterin: Michelin Finanz Gesellschaft für Beteiligungen AG,
Granges-Paccot (Schweiz), Handelsregister Freiburg (Schweiz) Nr. CH-217-0136156-7,
Präsident des Verwaltungsrats: Christophe Mazel
Deutsche Bank Karlsruhe, Kto.-Nr. 0 210 534 (BLZ 660 700 04)

MICHELIN

Wie steht die Redaktion zum Thema Tierschutz im Bereich der Delikatessen und Spitzengastronomie? Sind die beiden Themen aus Sicht der Zielgruppe überhaupt vereinbar oder ist Tierschutz zwangsläufig „stillos"?

- In vielen Spitzenrestaurants hat sich in den letzten Jahren ein Wandel vollzogen. Sie interessieren sich heute viel mehr dafür, wo ihre Produkte herkommen und wie sie erzeugt werden. Oft bauen sich die Gastronomen ein Netzwerk lokaler und regionaler Lieferanten auf, die sie persönlich kennen und deren Arbeitsweise sie schätzen. Ein weiterer Trend ist, dass die Restaurants wieder zurück zu den Ursprüngen gehen und die Tiere möglichst vollständig verarbeiten, statt nur die „Filetstücke" zu nutzen. Das hat nicht nur wirtschaftliche Gründe, sondern ist durchaus auch dem Respekt vor der Kreatur geschuldet. Genauso gibt es Köche, die aus ethischen Gründen zum Beispiel auf Stopfleber verzichten. Tierschutz im Sinne einer artgerechten und behutsamen Aufzucht kommt der Qualität der Endprodukte zugute und ist daher für Köche und Gäste sicher ein Gewinn. Der vollständige Verzicht auf Fleisch, Fisch & Co. sowie tierische Erzeugnisse wie Eier, Käse oder Honig würde die kulinarische Vielfalt einschränken. Das zunehmende Experimentieren mit pflanzlichen Produkten, das Rückbesinnen auf fast vergessene Obst- und Gemüsearten und die Verwendung neuer pflanzlicher Zutaten aus fernen Regionen sind hingegen eine Bereicherung für die Vielfalt aller Küchen.

Wäre es für den Guide MICHELIN denkbar, etwa in der Schweiz einen alternativen Restaurantführer zu erstellen für Top-Restaurants, die bewusst auf problematische tierische Produkte verzichten und die ethisch vertretbaren, biologisch produzierten regionalen und saisonalen Produkten den Vorzug geben?

- Alles steht und fällt mit der Akzeptanz und Nachfrage der Kunden. Wenn sie Restaurants mit solchen Angeboten nicht annehmen, nicht bereit sind, die erforderlichen Preise zu bezahlen oder sich nicht für solche Fragen interessieren, wird es schwierig. Ein alternativer Führer, wie Sie ihn sich vorstellen, ist sicher eine gute Idee. Bisher gibt es bei Michelin aber keine Pläne in dieser Richtung. Das könnte der Guide MICHELIN nicht leisten. Die Inspektoren des Guide MICHELIN testen und bewerten die Qualität des Essens, um den Lesern zuverlässige Restaurant-Empfehlungen zu geben. Wie aber sollten sie in jedem Restaurant die Herkunft und Verarbeitung der bezogenen Produkte überprüfen? Michelin ist keine Behörde mit der Autorität, Erzeuger und Lieferanten zu kontrollieren. Solche Kontrollen wären jedoch nötig, um den Lesern zu garantieren, dass alle Angaben korrekt sind.

Wir hoffen, Ihnen mit diesen Antworten geholfen zu haben.

Mit freundlichen Grüßen

Michelin Travel Partner
Redaktion Guide MICHELIN

i.V. R. Flinkenflügel

i.V. Ralf Flinkenflügel
Chef-Redakteur

Michelin Reifenwerke AG & Co. KGaA
Karten und Reiseführer
Michelinstraße 4 · 76185 Karlsruhe
Postfach 21 09 51 · 76159 Karlsruhe
Telefon 0721/530(0)-1712 u. 1713

Sitz: Karlsruhe, eingetragen beim Registergericht Mannheim unter HRB 101879
Vorsitzender des Aufsichtsrats: Dr. Klaus Neb, Pers. haftende Gesellschafterin:
Michelin Finanz Gesellschaft für Beteiligungen AG & Co. OHG, HRA 103905, Sitz Karlsruhe,
deren geschäftsführende Gesellschafterin: Michelin Finanz Gesellschaft für Beteiligungen AG,
Granges-Paccot (Schweiz), Handelsregister Freiburg (Schweiz) Nr. CH-217-0136156-7,
Präsident des Verwaltungsrats: Christophe Mazel

Deutsche Bank Karlsruhe, Kto.-Nr. 0 210 534 (BLZ 660 700 04)

Anhang 2

Motion Graf

15.3860	Importverbot für lebende Hummer zu Speisezwecken			
Geschäftstyp	Motion	Eidgenössisch	Status	Eingereicht
Einreichung	Herbstsession 2015	16.09.2015	Erstrat	Nationalrat
Urheber	Graf Maya	Grüne/BL	Departement	EDI
Mitunterzeichner (14)	Gilli Yvonne; Schelbert Louis; Streiff-Feller Marianne; Hassler Hansjörg; Moser Tiana Angelina; Leuenberger Ueli; John-Calame Francine; Thorens Goumaz Adèle; Quadranti Rosmarie; Quadranti Rosmarie; Fridez Pierre-Alain; Glättli Balthasar; Trede Aline; Munz Martina; Mahrer Anne			
Themenkreis	Tierschutz, Umwelt, Wirtschaft			
Deskriptoren				
Link	http://www.parlament.ch/d/suche/seiten/geschaefte.aspx?gesch_id=20153860			
Verwandte Geschäfte			Behandlungs-kategorie NR	
Abstract	Der Bundesrat wird beauftragt, ein Importverbot für die Einfuhr lebender Panzerkrebse (Hummer, Langusten, Krabben) zu Speisezwecken zu erlassen.			

Inhalt

Der Bundesrat wird beauftragt, ein Importverbot für die Einfuhr lebender Panzerkrebse (Hummer, Langusten, Krabben) zu Speisezwecken zu erlassen

Begründung:
Jedes Jahr werden an die 130 000 lebende Hummer zu Speisezwecken in die Schweiz eingeführt. Aufrecht gestapelt wie Weinflaschen in einem Karton, die Scheren mit Gummibändern gefesselt und die Fühler beim unsanften Transport oft abgebrochen, haben sie bereits ein monatelanges Martyrium hinter sich, wenn sie unser Land erreichen. Die einzelgängerischen Meerestiere - die gemäss aktuellem Wissensstand über ein komplexes Nervensystem verfügen und schmerzempfindlich sind - werden schon Monate vor dem Konsum gefangen und anschliessend zu Tausenden, ohne Futter und Wasser, in Kühlhallen zwischengelagert. Sie leiden monatelang in beengter Haltung ohne Rückzugs- und Bewegungsmöglichkeit. Am Ende steht hierzulande dann der qualvolle Tod im kochenden Wasser.
Die Vereinigung Schweizer Kantonstierärztinnen und Kantonstierärzte (VSKT) zeigt mit einer kürzlich erarbeiteten Studie zu Fang, Transport, Haltung und Tötung der Hummer zu Speisezwecken auf, dass der Umgang mit den Tieren gleich mehrfach gegen geltendes Recht verstösst: Den Tieren werden Schmerzen und körperliche Schäden zugefügt (Art. 4 TSchG), sie werden nicht tiergerecht gehalten (Art. 3,4,7 TSchV), es findet kein tiergerechter Transport statt (Art. 15 TSchG), der Umgang mit den Tieren wird nicht auf das unerlässliche Mass beschränkt (Art. 99 TSchV), die Tötung erfolgt gewöhnlich auf qualvolle Art (Art. 16 TSchV), und die Ausbildung der mit den Tieren betrauten Personen ist nicht gewährleistet (Art. 97 TSchV). Der Detailhändler Coop lebt vor, dass der Handel mit Hummer nicht auf den Import lebender Tiere angewiesen ist. Die von Coop gehandelten Tiere werden unmittelbar nach dem Fang elektrisch betäubt und getötet und anschliessend frisch tiefgekühlt importiert. Es bestehen weder lebensmittelhygienische noch geschmackliche Gründe, die die Einfuhr lebender Hummer notwendig machen. Im Gegenteil: Nur die Tiefkühlung garantiert einen einwandfreien hygienischen Zustand des Fleisches.
Aus diesen Gründen ist es höchste Zeit, dass der Bund handelt und dem Import von lebenden Hummern zu Speisezwecke einen Riegel schiebt.

Verlauf

25.11.2015	Antwort Bundesrat

Der Import und der Verkauf von lebenden Hummern zu Speisezwecken sind aus Tierschutzsicht problematisch. Nach dem Tierschutzgesetz dürfen Tieren namentlich nicht ungerechtfertigt Schmerzen, Leiden oder Schäden zugeführt werden (Art. 4 Abs. 2 Tierschutzgesetz; SR 455). Es soll deshalb geprüft werden, wie die Anforderungen an den Transport und an die Haltungsbedingungen beim Verkauf von lebenden Hummern erhöht werden können. Im Rahmen einer für 2016 geplanten Revision der Ausführungsbestimmungen zum Tierschutzgesetz sollen u.a. folgende Änderungen, die zu einer wirksamen Verbesserung der Lebensbedingungen von Hummern führen würden, zur Diskussion gestellt werden:
- Nach geltendem Recht ist der Lebendtransport von Fischen auf Eis oder in Eiswasser verboten (Art. 23 Abs. 1 Bst. d Tierschutzverordnung; SR 455.1). Dieses Verbot könnte auf Panzerkrebse (Hummer, Langusten, Krabben) ausgedehnt werden.
- Die Haltung von lebenden Hummern ausserhalb von Salzwasser könnte verboten werden.
- Lebende Hummer werden heute in der Regel ohne vorhergehende Betäubung im kochenden Wasser getötet. Diese problematische Tötungsmethode könnte ausdrücklich verboten werden. Heute existieren tiergerechtere Betäubungs- und Tötungsmethoden.
Ein Importverbot hingegen dürfte nicht mit dem bilateralen Veterinärabkommen mit der EU (Angang 11 des Abkommens über den Handel mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen; SR 0.916.026.81) vereinbar sein. Schliesslich ist zu beachten, dass aus handelsrechtlicher Sicht (WTO und Freihandelsabkommen) an ein Importverbot hohe Anforderungen gestellt werden.

Antrag des Bundesrates vom 25.11.2015
Der Bundesrat beantragt die Ablehnung der Motion.

Anhang 3

Motion Aebischer

15.3832	Importverbot für tierquälerisch erzeugte Produkte			
Geschäftstyp	Motion	Eidgenössisch	Status	Eingereicht
Einreichung	Herbstsession 2015	10.09.2015	Erstrat	Nationalrat
Urheber	Aebischer Matthias	SP/BE	Departement	EDI
Mitunterzeichner (8)	von Siebenthal Erich; Graf Maya; Bäumle Martin; Bourgeois Jacques; Ritter Markus; Quadranti Rosmarie; Quadranti Rosmarie; Bulliard-Marbach Christine; Masshardt Nadine			
Themenkreis	Tierschutz, Konsum			
Deskriptoren				
Link	http://www.parlament.ch/d/suche/seiten/geschaefte.aspx?gesch_id=20153832			
Verwandte Geschäfte			Behandlungs-kategorie NR	
Abstract	Der Bundesrat wird beauftragt, unter Berücksichtigung internationaler Verpflichtungen, ein Importverbot für tierquälerisch erzeugte Produkte zu erlassen.			
Inhalt	Der Bundesrat wird beauftragt, unter Berücksichtigung internationaler Verpflichtungen, ein Importverbot für tierquälerisch erzeugte Produkte zu erlassen. Begründung: Das Parlament und auch der Bundesrat haben bereits mehreren Vorstössen zugestimmt, die den Import tierquälerisch erzeugter Produkte in die Schweiz verbieten. So zum Beispiel tierquälerisch erzeugte Pelzprodukte (14.4286) und Robbenprodukte (11.3635). Zwei den Import von Wildtiertrophäen betreffende Vorstösse sind noch hängig (15.3736 und 14.3502). Das Bundesgesetz über die Landwirtschaft (Art. 18 LwG) bietet die Möglichkeit, für Erzeugnisse, die nach Methoden produziert werden, die in der Schweiz verboten sind, gewisse Vorschriften zu erlassen (Deklarationspflicht, Erhöhung von Zöllen, Importverbote). Auch Artikel 14 Absatz 1 TSchG ermächtigt den Bundesrat, aus Tierschutzgründen die Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren oder Tierprodukten an Bedingungen zu knüpfen, einzuschränken oder zu verbieten. Dennoch werden nach wie vor zahlreiche tierquälerisch erzeugte Produkte in die Schweiz eingeführt. Dies, weil die Massnahmen entweder zu wenig greifen oder weil die Bestimmungen des Landwirtschaftsgesetzes, des Tierschutzgesetzes wie auch internationale Empfehlungen zu wenig konsequent angewandt oder nicht kontrolliert werden können (Deklarationspflicht). Dies gilt zum Beispiel für Qualprodukte wie Stopfleber, Froschschenkel und auch Pelze, wo die Produktionsmethoden grundsätzlich immer tierquälerisch sind. Bei Pelzprodukten deklarieren gemäss dem zuständigen Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) zudem noch immer nur wenige Anbieter genau nach Vorschrift. Angesichts der Reihe von Vorstössen und dem wachsenden Bedürfnis seitens der Konsumentinnen und Konsumenten nach Durchsetzung schweizerischer Tierschutzstandards drängt sich eine Anpassung der entsprechenden Bestimmung im Landwirtschaftsgesetz (Importverbot) auf.			

25.11.2015	Antwort Bundesrat Der Bundesrat ist sich der Problematik der Herstellung von tierischen Produkten unter tierschutzwidrigen Bedingungen bewusst und verurteilt solche Praktiken. Er ist aber der Ansicht, dass ein generelles Importverbot für "tierquälerisch erzeugte" Produkte der Problematik nicht gerecht würde. Produkte, die nicht gemäss der Schweizerischen Tierschutzgesetzgebung hergestellt

werden, können nicht ohne weiteres als "tierquälerisch erzeugt" qualifiziert werden. Auch in der Schweiz stellt nicht jede Widerhandlung gegen eine Tierschutzvorschrift eine Tierquälerei nach Artikel 26 des Tierschutzgesetzes (SR 455) dar. Es müsste deshalb einerseits detailliert geklärt und geregelt werden, welche ausländischen Produktionsmethoden als "tierquälerisch" gelten sollen. Andererseits müsste beim Vollzug des Verbots festgestellt werden können, wie für den Import bestimmte Produkte im Ausland tatsächlich hergestellt wurden, was sich als schwierig bis unmöglich erweisen dürfte. Der Aufwand für entsprechende Kontrollen von Importsendungen wäre sehr hoch. Es werden eine Vielzahl von tierischen Produkten importiert: einerseits Lebensmittel wie Milch, Fleisch- und Eiprodukte, andererseits tierische Nebenprodukte wie Heimtierfutter, Lederwaren oder Gelatine. Sehr viele Produkte enthalten zudem tierische Bestandteile, die aber nicht offensichtlich als solche zu erkennen sind, so zum Beispiel Kosmetika, Lebensmittelzusätze, Essenzen oder Zusatzstoffe.
Nach Artikel 18 des Landwirtschaftsgesetzes (SR 910.1) dürfen Massnahmen für Produkte aus verbotenen Produktionsmethoden vom Bundesrat nur unter der Voraussetzung erlassen werden, dass internationale Verpflichtungen nicht verletzt werden. Aus handelsrechtlicher Sicht (WTO und Freihandelsabkommen) werden an ein Importverbot hohe Anforderungen gestellt. Ein so generelles Importverbot, wie vorliegend gefordert, dürfte nicht mit dem internationalen Recht vereinbar sein, insbesondere nicht mit den Prinzipien des Allgemeinen Zoll- und Handelsabkommens (SR 0.632.21) und des bilateralen Abkommens mit der EU über den Handel mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen (SR 0.916.026.81; Anhang 11).
Der Bundesrat erachtet die bestehenden Deklarationsvorschriften in der Landwirtschaftlichen Deklarationsverordnung (SR 916.51) und in der Pelzdeklarationsverordnung (SR 944.022) sowie die Möglichkeiten für freiwillige Positivdeklarationen nach Artikel 16a des Landwirtschaftsgesetzes (SR 910.1) nach wie vor als sinnvoll. Sie ermöglichen den Konsumentinnen und Konsumenten einen gut informierten und bewussten Entscheid für oder gegen den Kauf eines Produktes. Eine aussagekräftige Beurteilung der Wirkung der Pelzdeklarationsverordnung wird im Übrigen erst aufgrund der anfangs 2017 vorgesehenen Evaluation möglich sein (vgl. Antwort des Bundesrates zum Postulat 14.4286 Bruderer Wyss "Einfuhr und Verkauf von tierquälerisch erzeugten Pelzprodukten").

Antrag des Bundesrates vom 25.11.2015
Der Bundesrat beantragt die Ablehnung der Motion.

Anhang 4

Angebot in Schweizer Spitzen-Restaurants

Schauenstein, Fürstenau (GR)
19 Gault-Millau-Punkte/3 Michelin-Sterne (2015)
Keine online Menukarte

Hotel de Ville, Crissier (VD)
19 Gault-Millau-Punkte/3 Michelin-Sterne (2015)
Menukarte: Ossietra-Kaviar «Imperial», Gänseleber, Froschschenkel «Crispy»,
Blauer Hummer-Medaillons

Cheval Blanc, Basel (BS)
19 Gault-Millau-Punkte/2 Michelin-Sterne (2015)
Keine online Menukarte

The Restaurant, Zürich (ZH)
18 Gault-Millau-Punkte/2 Michelin-Sterne (2015)
Menukarte: Hummer aus der Bretagne, Kaviar, Langustinos aus dem Nordmeer,
Gänsemastleber aus Frankreich, Pferd aus Argentinien

Die Fischerzunft, Schaffhausen (SH)
19 Gault-Millau-Punkte
Menukarte: Entenleber, Langustinen. Dieses Restaurant schloss endgültig per Ende Juni 2015, daher wurde es nicht mehr brieflich kontaktiert.

Domaine de Châteauvieux, Satigny (GE)
19 Gault-Millau-Punkte/2 Michelin-Sterne (2015)
Menukarte: Froschschenkel, Kaviar, Bison, Foie Gras, Blauer Bretagne-Hummer

Georges Wenger, Le Noirmont (JU)
18 Gault-Millau-Punkte/2 Michelin-Sterne (2015)
Menukarte: Entenleberterrine. Gibt an, dass alles Fleisch aus Schweizer Zucht stammt.

Didier de Courten, Sierre (VS)
19 Gault-Millau-Punkte/2 Michelin-Sterne (2015)
Menukarte: Blauer Hummer, Foie gras

Le Cerf, Cossonay (VD)
18 Gault-Millau-Punkte/2 Michelin-Sterne (2015)
Menukarte: Foie gras, Froschschenkel, Hummer, Tauben

Anne-Sophie Pic, Lausanne (VD)
18 Gault-Millau-Punkte/2 Michelin-Sterne (2015)
Menukarte: Flusskrebs, Langusten, Kaviar

Stucki, Basel (BS)
18 Gault-Millau-Punkte/2 Michelin-Sterne (2015)
Menukarte: Wachtelbrüstchen

Anhang 5

Online-Angebote von Delikatessen und Exotenfleisch

www.leshop.ch
Leshop, der führende Schweizer online Supermarkt (eine Migros-Tochter) führte zum Zeitpunkt der Recherche (Mai 2015) folgende Fleisch-Spezialitäten im Angebot: Trockenfleisch vom Bison (Herkunft USA/Kanada), Kaviar vom weissen Stör (Herkunft Zucht/Italien), Straussenfilet und –Steak (ohne Herkunftsangabe), Foie Fin de Canard (Leber von ungestopften Enten/Frankreich), Mousse de Canard (Frankreich), Madrange Entenleberpastete (Frankreich), Mozzarella di Bufala (Büffelmilch-Käse/Italien), Mont d'Or Weinbergschnecken (ohne Herkunftsangabe).

www.feinkost-shop.ch
Führt aktuell (2015) Kaviar aus Iran im Angebot. Beim iranischen Kaviar wird als Herkunft ebenfalls Zucht angegeben mit dem Vermerk, dass seit 2009 im Iran keine Fangquoten mehr bewilligt würden. Man biete diesen Erstklass-Kaviar vom Beluga-Stör daher aus Zucht an, importiert durch die Firma Trebla AG. Dieser Lieferant erfülle selbstverständlich die neue Artenschutz-Verordnung.

Des Weiteren wird Kaviar (Zucht) verschiedener Stör-Arten aus Deutschland, Italien, China, Uruguay angeboten.

Die Trebla AG (www.trebla.ch) ist mit Adresse in Basel als Caviarimport & Delicatessen angegeben. Als Betreiber werden Rita und Markus Roos angegeben, wohnhaft in Zürich. Gemäss Angaben auf der Internet-Site wird der iranische und russische Kaviar jedoch aus dem Kaspischen Meer gewonnen, was selbst mit CITES-Zertifikat äusserst fragwürdig ist (Überfischung, grausame Entnahme des Rogens). Zusätzlich wird Kaviar aus europäischen Zuchten vertrieben.

www.fideco.ch
Die Fideco aus Murten ist einer der grossen Player in der Schweizer Gastro-Szene und beliefert und berät die Haute Cuisiniers in Schweizer Restaurants. Es werden nur Produkte in Premium-Qualität und aus der klassischen und internationalen gehobenen Küche angeboten. Die Firma verfügt über eine Lieferwagen-Flotte mit Kühlsystem, die bis zu sechs Mal in der Woche Lieferungen an ihre Kunden in der ganzen Schweiz verteilt. Fideco verfügt über ein globales Lieferanten-Netz, so dass auch sehr ausgesuchte Spezialitäten bei ihr bezogen werden können.

Dieser Anbieter führt folgende tierische Delikatessen: Elch-Entrecôte (Schweden), Entenmousse, Entenstopfleber (Frankreich), Fasan grilliert (Frankreich), Fasan im Federkleid (Frankreich), Fasan-Terrine, Froschschenkel frisch (Indonesien), diverse Stücke von der Gämse (Österreich), Moorschneehuhn aus Schottland, Hirsch aus der Schweiz, Österreich, Neuseeland, Kaninchen zerlegt oder ganz (Schweiz, Ungarn), Perlhuhn-Terrine, Rebhuhn im Federkleid (Frankreich, Grossbritannien), Reh zerlegt oder ganz (Österreich, Deutschland), Wildente im Federkleid (Frankreich, Grossbritannien), Feldhase ganz oder als Pfeffer (Frankreich, Argentinien, Uruguay), Wildkaninchen (EU), Wildschwein (EU), Wildtaube (Frankreich), Känguru (Australien), Krokodil (Südafrika), Schnecken mit Haus (Ungarn), Springbock (Südafrika), Waldschnepfe im Federkleid (Frankreich), Guanako (Chile), Rentier (Schweden), Zebra (Südafrika); bei den Fischen u. a. Katzenhai (Frankreich), Schwertfisch (ohne Herkunftsangabe), Zackenbarsch (Wildfang) sowie Hummer (Bretagne/Nordwestatlantik/USA), tiefgefrorene Schwänze und frische, ganze Tiere – mit Hinweis Lebendlieferung!), Flusskrebse (Armenien, frisch), ausserdem Büffelmozzarella (Italien) und Kaviar (Iran, Zucht).

Fideco bekennt sich zur nachhaltigen Gewinnung tierischer Rohstoffe, u. a. kontrollierte Küstenfischerei (Angelfang und Netze mit reduziertem Beifang), Fischerei von kleinen Fangbooten aus, Verzicht auf vom Aussterben bedrohte Arten, Vorrang für Fanggebiete mit kontrollierter Fischerei und für Öko-Labels (MSC, Friends of the Sea, Fish4Future, Bio). Im Tierschutzbereich scheint das Verantwortungsbewusstsein dagegen noch nicht so weit gediehen!

www.buyexoticmeats.com
Dieser amerikanische Anbieter hat folgende Tierarten im Angebot: Alligator, Antilope, Bison, Karibu/Rentier, Weisswedelhirsch, Nilkrokodil, Lama, Froschschenkel, Känguru, Wildkaninchen, Klapperschlange, Schnappschildkröte, Wildente, Wildgänse, Fasan, Strauss, Wachtel, Taube, Wilder Truthahn, Wildschwein u. a. aus US-amerikanischer Jagd oder Farmhaltung.

www.exoticmeatmarkets.com
Sitz in Kalifornien. Verkauft nach eigenen Angaben «100 % legale Fleischwaren» und importiert (für den Re-Export) aus Drittländern, mit CITES-Zertifikat. Bestellung online möglich; versandt wird weltweit per FedEx und auf Kreditkartenzahlung. Unter anderem im Angebot: Makohai (angeblich aus «nachhaltiger» amerikanischer Küstenfischerei), Alligator, diverse Antilopen (aus US-Zucht), Alpaka, Gürteltier, Schwarzbär (angeblich aus Zucht), Biber, Bison, Rotluchs und Koyote (aus US-Fallenjagd), Zebra, Impala, Kudu, Springbock, Gnu (alle aus Südafrika), Löwe (aus US-amerikanischer Zucht), Leguan (Wildfang), Netzpython (Vietnam), Froschschenkel, Meerschweinchen, Opossum, Otter, Waschbär, Bisamratte, Eichhörnchen, Wasserbüffel, Yak, Flamingo.

www.gamemeatusa.com
Dieser amerikanische Anbieter hat folgende Tierarten im Angebot: Alligator, Bison, Rebhuhn, Weisswedelhirsch, Rothirsch, Froschschenkel, Perlhuhn, Känguru, Strauss, Fasan, Kaninchen, Haustaube, Wildschwein. Bestellungen aus der Schweiz können online aufgegeben und mit Kreditkarte bezahlt werden. Der Versand erfolgt durch FedEx in Styropor-Boxen und mit Trockeneis. Beworben wird das Angebot als besonders tierfreundlich (Freilandhaltung) und gesund (geringer Fettgehalt, keine Antibiotika).

Der Mississippi-Alligator ist eine bei CITES gelistete Tierart. Der Import von Alligator-Fleisch bedarf folglich einer Importbewilligung durch die Schweiz und einer Exportbewilligung durch die USA.

www.keziefoods.co.uk
Dieser britische Anbieter verfügt in etwa über dasselbe Sortiment wie die zuvor genannten Anbieter, zudem über essbare Insekten, Pferdefleisch, Stopfleber, Blauhai-Leber, Marlin-Leber.

www.exoticmeatsandmore.com
Dieser US-amerikanische Anbieter verfügt in etwa über dasselbe Sortiment wie die zuvor genannten Anbieter, zudem über Tigerpython und Klapperschlange.

Anhang 6

Stellungnahme des STS zur Anhörung Projekt LARGO – Revision Verordnungsrecht zum Lebensmittelgesetz 2015

1 Allgemeine Bemerkungen zur Anhörung Projekt Largo; Revision Verordnungsrecht zum LMG 2015

Allgemeine Bemerkungen
Sehr geehrte Damen und Herren

Besten Dank für die Möglichkeit, zu den Entwürfen für die Verordnungen zum neuen Lebensmittelgesetz Stellung nehmen zu können.

Der STS setzt sich dafür ein, dass im In- und Ausland (Importe) erzeugte Lebensmittel tierischer Herkunft tierschutzkonform sind. Das bedeutet eine artgemässe Haltung und ein schonender Umgang (Eingriffe, Pflege, Transporte, Schlachtung) von Tieren. Diese ethischen Aspekte werden von sehr vielen Konsumentinnen und Konsumenten im Land geteilt, auch im Wissen darum, dass gut gehaltene Tiere weniger krankheitsanfällig sind und weniger medikamentös behandelt werden müssen (Antibiotika- und Antibiotikaresistenzproblematik). Während für Konsumenten bezüglich Schweizer Produkte eine bewusste Wahl nach der jeweiligen Produktionsform (konventionell, Bio, Label) möglich ist, ist das Gros der Importprodukte diesbezüglich für den Verbraucher nicht beurteilbar. Aus diesem Grund werden in der Schweiz erhebliche Mengen tierschutzwidriger und sogar tierquälerischer Produkte verkauft, ohne dass Konsumenten darüber informiert sind.
Besonders wichtig sind für den STS folgende Punkte:

- Die Deklaration der Herkunft und neu auch der Produktionsmethode der Lebensmittel
- Die Deklaration der Herkunft der Rohstoffe in verarbeiteten Lebensmitteln. Dabei verweisen wir auf die Zusagen, welche im Rahmen der Beratungen des neuen Lebensmittelgesetzes in den Eidg. Räten abgegeben wurden. Die entsprechenden Vorschläge im Verordnungsentwurf müssen nachgebessert werden.
- Dem Täuschungsschutz ist im Verordnungsrecht und im Vollzug des Lebensmittelrechtes ein höherer Stellenwert einzuräumen.
- Schutz von Begriffen wie Milch, Käse, Butter, Joghurt, Schinken und andere Ausdrücke, die ein Lebensmittel wertgebend umschreiben und bezeichnen: Der Schutz von Sachbezeichnungen ist zu verankern und die missbräuchliche Verwendung dieser Bezeichnungen ist zu verbieten. Die Konsumentinnen und Konsumenten müssen besser als bisher vor Täuschungen mit minderwertigen Surrogaten und Imitationsprodukten geschützt werden. Produkte, die vom guten Image der Naturprodukte profitieren wollen, müssen deutlicher als heute von Originalen unterschieden werden können und sind strenger als bisher zu kennzeichnen.
- Der Hinweis *«ohne Gentechnik hergestellt»* muss endlich auch in der Schweiz erlaubt sein, da die Gentechfreiheit nirgends so konsequent wie in der CH-Landwirtschaft gelebt wird.
- Das neue Lebensmittelrecht ist in der ganzen Schweiz einheitlich zu vollziehen. Der Vollzug ist mit anderen Gesetzgebungen zu koordinieren: Die Vollzugstätigkeit im Rahmen des LMG ist mit derjenigen der Bundesgesetze für Landwirtschaft, Tierseuchen, Tierschutz, Heilmittel und Epidemien unbedingt zu koordinieren. Die Vorgabe von nationalen Kontrollplänen durch den Bund als Instrument für einen einheitlichen Vollzug wird begrüsst.
- Für die Konsumentinnen und Konsumenten muss vor dem Kaufentscheid neben den schon aufgeführten Punkten auch eine ausreichende Transparenz über Produktionsart/Art der Tierhaltung (insbesondere bei tierischen Produkten wie Fleisch, Eier und Milch/-produkten), Beschaffenheit und die übrigen Eigenschaften und Qualitäten der Lebensmittel bestehen.
- Der STS begrüsst und unterstützt die vorgesehenen Einschränkungen des bewilligungsfreien Inverkehrbringens von neuartigen Lebensmitteln als Folge der Aufgabe des «Positiv-Prinzips». Insbesondere müssen ungewohnte, unbekannte und mit besonderen Verfahren behandelte oder hergestellte Lebensmittel nach wie vor einer Bewilligungspflicht unterstehen.
- Der STS begrüsst die zurückhaltende Zulassung von Insekten als Lebensmittel, insbesondere weil bis heute keinerlei wissenschaftliche Studien zur artgemässen Haltung und zu schonenden Transport- und Tötungsarten vorhanden sind. Insekten werden genutzt in der Annahme, sie hätten keinerlei Schmerzempfinden. Eine generelle Zulassung von Insekten und Insektenprodukten als Zutat für verarbeitete Le-

bensmittel kommt für den STS nur mit einer zwingenden Deklaration der Insektenprodukte im Sichtfeld der Sachbezeichnung in Frage. Bei Insektenprodukten als Zutaten für verarbeitete Lebensmittel sind an den Täuschungsschutz erhöhte Anforderungen zu stellen. Gegenwärtig ist die Fütterung von Nutztieren mit Insekten und Insektenproteinen nicht erlaubt. So ist es fachlich und politisch nicht nachvollziehbar, weshalb solche Produkte nun generell zur menschlichen Ernährung zugelassen werden sollten.

- Die Tierschutzkontrollen auf den Betrieben sind besser im Sinne des Tierwohles und der korrekten Betriebe zu handhaben, die bisherigen Intervalle von 4 Jahren und 8 Jahren (Alpbetriebe) sind deutlich zu weit angesetzt. Der STS fordert, dass insbesondere Betriebe, die bei früheren Kontrollen bezüglich Tierschutz auffällig geworden sind, jährlich und unangemeldet überprüft werden. Der Umfang von unangemeldeten Tierschutzkontrollen ist auf 1/3 der zu kontrollierenden Betriebe anzuheben.
- Förderung einer ausgewogenen und gesunden Ernährung: Die Vermarktung von gesunden, natürlichen und hochwertigen Lebensmitteln aus tierfreundlicher Haltung sowie die ausgewogene und gesunde Ernährung, inkl. Vegetarismus und Veganismus sind wichtige Anliegen der Gesellschaft und der Volksgesundheit.
- Inspektionen im Ausland: Schweizer Behörden müssen zwingend konsequentere und fachkundigere Inspektionen im Ausland vornehmen im Bereich der tierischen Produkte. Die dem STS teilweise vorliegenden Audits etwa in ausländischen Schlachthöfen sind oft das Papier nicht wert, auf das sie gedruckt sind. Kaum ein Land importiert vergleichbar hohe Anteile seines Lebensmittelverbrauchs pro Einwohner, wie die Schweiz. Da drängt es sich geradezu auf, dass die zuständigen Behörden für Lebensmittelsicherheit konsequentere (Tierschutz-)Inspektionen in den Herkunftsländern und den Herkunftsbetrieben durchführen.
- Die Allgemeinverfügungen im Rahmen von Cassis de Dijon und Lebensmittelrecht sind zu überprüfen und gegebenenfalls aufzuheben. Mit diesen Verfügungen darf kein Parallelrecht zum Lebensmittelrecht geschaffen werden.
- Die Anforderungen im Lebensmittelrecht dürfen die Vermarktung von Hofprodukten/Direktvermarktung in betriebseigenen Hofläden und den Direktverkauf nicht noch komplizierter machen und dadurch verteuern. Ebenfalls soll weiterhin auch eine einfache Verarbeitung (z. B. Alpkäse) möglich sein. Auch hier sollen die Anforderungen den Rahmen nicht sprengen und den Konsumenten einen produktionsnahen Konsum ermöglichen.
- Food Waste muss bereits auf Stufe Lebensmittelrecht konsequent bekämpft werden. Eier halten sich im Kühlschrank völlig problemlos mehr als zwei Wochen ab Ende Verkaufsfrist frisch. Die Einführung der Mindesthaltbarkeit von 28 Tagen würde durch die zu erwartende reine Fixierung weiter Konsumentenkreise auf das aufgedruckte Datum die Vernichtung wertvoller Nahrungsmittel gar noch zusätzlich fördern.

Anhang 7

Antibiotika in Stopfleber-Produkten

Foie Gras wird meistens unter Bedingungen der Massentierhaltung produziert. Gänse und Enten werden in riesigen Herden – meist ohne Weideauslauf oder Zugang zu Gewässern – gehalten, in manchen Produktionsländern sogar noch in Einzelkäfigen (Batteriehaltung). Spätestens ab dem Zeitpunkt der Stopfung werden die Tiere einzeln oder in Kleingruppen ausschliesslich in Ställen gehalten – schliesslich sollen (und können) die zu mästenden Tiere sich kaum noch bewegen. In Frankreich, einem der bedeutendsten Herkunftsländer der Foie Gras, werden jeweils sechs bis acht Gänse oder bis zu einem Dutzend Enten in Gruppenboxen auf engstem Raum gehalten – eine Box ist an die nächste gereiht in einem oft Tausende Tiere fassenden Stall.

Diese Massentierhaltung macht die Tiere anfällig für Infektionskrankheiten – einerseits durch die räumliche Enge, in welcher Erreger leicht von Tier zu Tier übertragen werden, andererseits durch die generelle Beeinträchtigung des Tierwohls (ungeeignete Böden führen zu Fussverletzungen, Übergewicht und dauerndes Liegen zu wunden Stellen, Zwangsmast zu Verletzungen und Entzündungen im Magen-Darm-Bereich). Wie bei anderen Massentierhaltungen auch, dürften in der Gänse- und Entenmast häufig Antibiotika eingesetzt werden, um die Vögel unter den tierschützerisch ungenügenden Haltungsbedingungen «gesund» zu erhalten und vorzeitige Ausfälle im Bestand zu minimieren. Ein übermässiger Einsatz von Antibiotika in der Nutztierhaltung trägt zur Entstehung multiresistenter Keime bei, die durch mangelnde Hygiene in der Küche oder durch Verzehr von Rohprodukten auf den Menschen übertragen werden können! Zudem laufen die KonsumentInnen von Antibiotika-Fleisch Gefahr, selber Spuren dieser Medikamente zu sich zu nehmen, wodurch sich auch im menschlichen Körper resistente Bakterien entwickeln können!

In Frankreich ist die Gabe von Antibiotika an Gänse und Enten während des Stopfprozesses verboten. Möglicherweise werden die Tiere jedoch zuvor mit Medikamenten behandelt und reichern Rückstände in der Leber an, die während der kurzen Stopfphase nicht mehr gänzlich abgebaut werden. In vielen Ländern dürfte die Verabreichung von Medikamenten an Mastgänse und -enten hingegen Routine sein. Aufgrund dieses Verdachts liess der STS im Sommer 2015 und im Winter 2015/16 zwei Chargen Foie Gras-Proben auf Antibiotika-Rückstände analysieren.

Analyse

Mit der Analyse beauftragt wurde die Wessling AG in Lyss (BE). Durchgeführt wurde ein einfacher Hemmstoff-Test (PremiΠ-Test, Norm WES 113^{A}, durchführendes Labor: Produktanalytik Altenberg (D)), mit dem die Stoffwechsel-Aktivität von Bakterien resp. deren Inaktivierung durch Antibiotika-Spuren auf einem Nährmedium festgestellt wird. *Nicht* untersucht wurden die Proben auf die Art des Antibiotikums sowie auf eine allfällige Überschreitung von Grenzwerten.

Befund

Eine der Proben wurde positiv auf Antibiotika-Rückstände getestet, nämlich die am 16. Dezember 2015 bei «Gold Delikatessen» bestellte ganze Gänseleber aus Ungarn.

Damit erhärtet sich der Verdacht, dass Antibiotika in der Produktion von Foie Gras eingesetzt wird (zumindest in manchen Ländern) und dass dieses Qualprodukt nicht «nur» aus tierschützerischer Sicht, sondern auch in Bezug auf die Gesundheit regelmässiger KonsumentInnen nicht unbedenklich ist!

Untersuchte Proben

Händler	Proben				
Globus (Basel, Marktplatz)	Foie Gras d'Oie entier (120 g) de Strasbourg «Georges Bruck»	Foie Gras de Canard entier (130 g), «Les Délices St. Orens»	Gänsestopfleber, roh, 500 g	Foie Grois d'Oie au Torchon, 125 g	
Manor (Basel, St. Jakob)	Foie Gras de Canard entier des Landes «Lafitte» (130 g)	Bloc de Foie Gras de Canards des Landes «Lafitte» (2 x 40 g)	Foie Gras d'Oie entier du Sud-Ouest «Lafitte» (200 g)	Foie Gras d'Oie entier Mi-cuit (Lafitte), 2 x 100 g	Bloc de Foie Gras de Canard Mi-cuit Lafitte, 2 x 50 g
Migros Avry (FR)	Bloc de Foie Gras de Canard «Labeyrie» 120 g	Le Duo Bloc de Foie Gras de Canard 2 tranches «Labeyrie» 80 g	(2 x) Classic Bloc de Foie Gras de Canard avec morceaux «Delpeyrat» 2 x 40 g	½ lobe de foie gras de canard frais, «Delpeyrat», 469 g	
Migros Balexert (GE)	Spécial apéritif Bloc de Foie Gras de Canard «Labeyrie» 12 mini-tranches 90 g	Foie Gras de Canard entier du Sud-Ouest «Labeyrie» 130 g	Classic Bloc de Foie Gras de Canard avec morceaux «Delpeyrat» 320 g	½ lobe de foie gras de canard frais, «Delpeyrat», 430 g	
Migros Crissier (VD)	Spécial apéritif Bloc de Foie Gras de Canard «Labeyrie» 12 mini-tranches 90 g	Bloc de Foie Gras de Canard avec morceaux «Labeyrie» 190 g	Bloc de Foie Gras de Canard «Labeyrie» 120 g	Escalope de foie gras de canard x4, «Delpeyrat», 200 g	
Migros Marin (NE)	Bloc de Foie Gras de Canard «Labeyrie» 120 g	Classic Bloc de Foie Gras de Canard avec morceaux «Delpeyrat» 2 x 40 g	Le Duo Bloc de Foie Gras de Canard 2 tranches «Labeyrie» 80 g	Escalope de foie gras de canard x4, «Delpeyrat», 200 g	
Caviar House & Prunier	Ganze Entenleber «Eduard Artzner» 150 g	Whole Duck Foie Gras with Gewürztraminer Jelly, 150 g			
Balik Farm	Gänseleber in Konserve mit 5 % Trüffeln, 75 g «Eduard Artzner»				
Gold Delikatessen	Foie Gras Naturel aus Ungarn «Rex Ciborum», 140 g	Gänseleber Foie Gras Naturel aus Ungarn, 140 g			
La Maison du Canard	Foie Gras de Canard bloc «Les Fins Gourmets», 100 g				
Gourmet Depot	Gänseleber roh, Zucht (Kutni, Ungarn), 500 g	Gänseleber roh, Zucht (Kutni, Ungarn), 500 g			
Philippe Rochat Epicerie fine	Entenstopfleber 125 g	Foie Gras de Canard au Torchon, 125 g			

Wichtige Abkürzungen

BLV Bundesamt für Veterinärwesen und Lebensmittelsicherheit (ab 2014)
BVET Bundesamt für Veterinärwesen (bis 2014)
CITES Convention on International Trade in Endangered Species (W. Artenschutzübereinkommen WA)
FAO Food and Agricultural Organization der Vereinigten Nationen
MGB Migros Genossenschaftsbund
STS Schweizer Tierschutz STS
TSchV Eidgenössische Tierschutzverordnung
WTO World Trade Organisation

Quellenangaben

Allgemein

- www.gastrosuisse.ch
- www.restaurant-ranglisten.ch
- www.wikipedia.org (diverse Themen)
- http://de.wikipedia.org/wiki/Esskultur_im_R%C3%B6mischen_Reich
- http://de.wikipedia.org/wiki/Esskultur_des_Mittelalters

Archiv STS

- Fachstelle Wildtiere (Zeitungsartikel, Zusammenfassungen, Korrespondenzen)

Bushmeat

- Bushmeat – Informations- und Identifikationsbroschüre. Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV & Tengwood (2014)
- Fleischmarkt des Grauens. In: Der Spiegel vom 16.9.2013.
- Gefährliche Delikatessen aus Afrika. In: Berner Zeitung vom 8.8.2014 (Autorin: Andrea Sommer)
- Gorillafleisch auf dem Teller. In: Sonntagszeitung vom 12.1.2013 (Autorin: Janine Kopp)
- Schlangenfleisch am Zoll Basel entdeckt. In: 20min online vom 23.4.2014
- Wikipedia: www.wikipedia.org > Buschfleisch

Froschschenkel

- Gebietsfremde Arten in der Schweiz (2006). Dokumentation des Bundesamts für Umwelt BAFU: http://www.bafu.admin.ch/publikationen/publikation/00028/index.html?lang=de
- Kusrini & Mirza, D. (2005): Edible Frog Harvesting in Indonesia: Evaluating its impact and ecological context. (PhD, School of Tropical Biology, James Cook University, Brisbane)
- Neveu, A. (2004): La raniculture est-elle une alternative à la récolte? Etat actuel en France. In: INRA Production Animale 2004, 17(3), 167–175.
- Persönliche Kommunikation (Mail) mit H. Binder, Bundesamt für Veterinärwesen BLV
- Pro Wildlife: Das Froschschenkel-Desaster (www.prowildlife.de/Froschschenkel)
- Waretkin, I.G. et al. (2009): Eating frogs to extinction. In: Conservation Biology Vol. 23/4, 1056–1059
- Les grenouilles aux Enfers (Fernsehbeitrag der RTS vom 9.4.2010)

Gänseleber

- Pro Iure Animalis (www.pro-iure-animalis.de > Dokumente > Fakten_Stopfleber.pdf
- L214 Ethique & Animaux: www.l214.com > Nos campagnes > Stop gavage
- Schweizer Liga gegen Vivisektion (www.lscv.ch)
- Messner, P. (2014): BonjourBaguette – Frankreich en Blog (www.bonjourbaguette.wordpress.com)
- Georgescu, V. (2014): Foie Gras – Feinschmeckers Qualprodukt. In: Huffington Post

- Scientific Committee on Animal Health and Welfare of the European Union (1998): Welfare
- Aspects of the Production of Foie Gras in Ducks and Geese
- Tagesanzeiger (29.10.2014): Stopfleber kehrt ins Denner-Regal zurück (Autorin: Benita Vogel) (www.tagesanzeiger.ch)
- Tierwelt 50/3013: 38 Millionen Gänse leiden für Feinschmecker. Autorin: Daniela Poschmann.

Haifischflossen
- Shark Alliance: Zahlen und Fakten zu Haifischflossen und Gefährdung der Haie:
- www.sharkalliance.org
- www.sharkproject.org > Shark Enemy of the Year 2015 ist die Propegal sl aus Vigo in Spanien
- Wikipedia: www.wikipedia.org > Haifischflossensuppe

Halal/Koscher
- Historisches Lexikon der Schweiz: www.hls-dhs-dss.ch
- Halal-Fleischreport 2012 (Schweizer Tierschutz STS, Basel)
- Wikipedia: www.wikipedia.com > Koscher, Halal, Jüdische Speisegesetze

Hirsche
- Schweizerische Vereinigung der Hirschhalter: http://svh.caprovis.ch
- Zimmermann, A. (2013): Schlachtung von Straussen, Hirschen, Bisons. STS-Recherche.
- Persönliche Auskunft O. Bürgi/Hirschfarm Probstenberg
- www.wikipedia.org > Landwirtschaftliche Wildhaltung
- Velvet Antler: http://www.antlerfarms.com

Hummer
- Advocates for Animals (2005): *Cephalopods and Decapods Crustaceans – Their Capacity to Experience Pain and Suffering*. Edinburgh, Scotland.
- www.fair-fish.ch
- fair-fish: Fisch-Facts, 9: Hummer
- FAO: http://www.fao.org/fishery/species/3482/en
- Neil, D. (2010): The Effect of the Crustastun on nerve activity in crabs and lobsters. University of Glasgow.
- SALDO-Magazin vom 11.4.2012
- VSKT (Vereinigung der Schweizer Kantonstierärztinnen und Kantonstierärzte): Tiergerechte Haltung und schonender Transport von Hummern (Antrag an das BLV zur Bearbeitung der Problemstellung).
- http://de.wikipedia.org/wiki/Hummer
- http://de.wikipedia.org/wiki/Amerikanischer_Hummer
- http://de.wikipedia.org/wiki/Europ%C3%A4ischer_Hummer
- http://de.wikipedia.org/wiki/Schwierige_Speisen

Känguru
- Kängurus vom Aussterben bedroht? Artikel vom 27.2.2013 auf www.welt.de
- Die Jagd auf das Känguruh. Artikel vom 12.12.1988 im «Spiegel»
- Animals Australia: www.animalsaustralia.org
- Känguru-Jagd in Australien: www.youtube.com
- National Code of Practice for the Humane Shooting of Kangaroos for Commercial/Non-Commercial
- Purposes (Australian Government, www.environment.gov. a.u)
- Queensland Wildlife Trade Management – Commercially Harvested Macropods 2013–17
- (Queensland Government, Environmental Services and Regulation).

Kaviar
- CITES: www.cites.org > sturgeon
- «Töten ist günstiger». TAZ, 2.8.2015 (www.taz.de)
- Tropenhaus Frutigen: www.oona-caviar.ch
- Wissenswertes über Caviar. Info-Blatt des Altonaer Kaviar Import Haus AKI
- Wikipedia: www.wikipedia.org > Kaviar, Störe
- WWF: www.wwf.ch > Hintergrundwissen > Biodiversität > Arten > Porträts > Stör
- Persönliche Kommunikation: u. a. Tropenhaus Frutigen (Dr. P.-D. Sindilariu), fair-fish

Kopi Luwak
- http://de.wikipedia.org/wiki/Kopi_Luwak
- schriftl. Kommunikation mit R. Sembiring (North Sumatra Animal Welfare Society) und ISAW Indonesian Society for Animal Welfare.

Mozzarella
- Rissi, M. (2013): Verstecktes Tierleid hinter Büffelmozzarella. In: Tierreport 2/2013, S. 14. Schweizer Tierschutz STS, Basel.
- Zedlacher, H. & N. Jamal (2015): Four Paws Report: Buffalo Farm Visits in Campania. Four Paws Competence Center of Farm Animals and Nutrition, p. 1–15.

Pferde
- Wikipedia: www.wikipedia.org > Pferdefleisch
- «Keine Subvention für Schlachtfohlen!» Presse-Communiqué des Schweizer Tierschutz STS vom 20.6.2013
- «Pferdefleisch-Import vor dem Aus». Artikel in der NZZ am Sonntag (K. Bracher, 28.6.2015)
- «Pferdefleischhändler kämpfen um ihr schwindendes Geschäft». Artikel im «Bund» vom 12.8.2015 (F. Maise)

Rechtliches
Tierschutzgesetz (TSchG) und Tierschutzverordnung (TSchV) der Schweizerischen Eidgenossenschaft:
- http://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20022103/index.html
- http://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20080796/index.html

- Verordnung über die Ein- und Durchfuhr von Tierprodukten aus Drittstaaten im Luftverkehr (EDTpV) (27.08.2008): https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20080999/index.html
- Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft: https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20050164/ (23.11.2005)
- Convention on International Trade in Endagered Species CITES (Washingtoner Artenschutzübereinkommen): www.cites.org http://de.wikipedia.org/wiki/Washingtoner_Artenschutz%C3%BCbereinkommen
- Richtlinie 800.11.16 des BVET/BLV zur Haltung von Straussenvögeln in landwirtschaftlichen und privaten Haltungen
- Verordnung des BLV über die Haltung von Wildtieren (2. Februar 2015): https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20143030/index.html
- Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK): https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20051437/index.html

Schnecken
- Wikipedia (www.wikipedia.org) > Schnecken (Lebensmittel)

Strausse
- https://de.wikipedia.org/wiki/Strau%C3%9Fenfleisch
- http://www.straussenfleis.ch (Eberle – Die Straussenfarm.ch)
  persönliche Auskunft C. Eberle/Straussenfarm Mörschwil (TG)
- Kistner, C. (2015): DGS Magazin 23/2015 (Beitrag des Vereins artgerecht e. V. mit der Forderung nach neuen Haltungsrichtlinien für Straussenvögel in Deutschland)

Wachteln
- Cross, S. (2013): Quail are Factory Farming's most recent and smallest victim.
  In: Huffington Post (www.huffingtonpost.co.uk)
- Landwirtschaftlicher Informationsdienst LID: LID-Sommerserie «Schweizer Bauernfamilien und Ihre Betriebe» (www.lid.ch > Medien > Mediendienst > Artikel > infoarticle/5545
- Fayre Game Quail Farm: www.fayregame.co.uk
- Wachtelhaltung in Volieren. Merkblatt des Schweizer Tierschutz STS (www.tierschutz.com > Nutztiere > Merkblätter > Stallbauten > Wachtelhaltung in Volieren)
  www.wachtelei.ch

Zahlen
- CITES online-Datenbank: http://www.unep-wcmc-apps.org/citestrade/expert_accord.cfm?CFID=49975376&CFTOKEN=12254244
- SALDO-Magazin (persönlicher Kontakt S. Rindlisbacher)
- Schweizerischer Bauernverband SBV: Statistische Erhebungen und Schätzungen über Landwirtschaft und Ernährung 2012
- Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV (B. Mainini, pers. Kommunikation)
- Grenztierärztlicher Dienst 2013: Übersicht kontrollierte Sendungen 2013–2014
- Schweizer Radio und Fernsehen SRF (Einstein vom 22.2.2012)