



## Fakten zu Stopfleber-/Fettleberproduktion



pro iure animalis

**Abbildung eines Stopfleber-Produktes der Firma METRO  
mit Produktetikettierung**



**pro iure animalis**

### **Länder in denen die Fettleberproduktion erlaubt ist und durchgeführt wird**

- Hauptproduzenten sind: Frankreich (Foie Gras als „Kulturguterbe“), Ungarn, Bulgarien.
- Kleine Mengen produzieren auch Spanien und Belgien (500t), Belgien importiert jedoch viel Fleisch und Leber um diese in belgische Produkte um zu widmen.

### **Länder in denen das Stopfen aus Tierschutzgründen verboten ist**

- 14 europäische Länder haben Stopfverbot: Österreich, Tschechien, Dänemark, Finnland, Irland, Deutschland, Italien, Luxemburg, Niederlande, Polen, Schweden, Großbritannien, Norwegen, Schweiz (Verbote in außereuropäischen Ländern: Argentinien, Israel, U.S. Staat Kalifornien ab 2012)
- **Import von Fettleber (Foie Gras) und dem Fleisch gestopfter Tiere in Länder mit Stopfverbot jedoch erlaubt**

### **Allgemeine Informationen zur Produktion von Fettleber**

- Gestopfte Tiere meist Enten (96%Enten, 4% Gänse)
- Größe der Lebern bei Enten und Gänsen: Ente normal: ca. 80g/Ente gestopft: ca. 500 bis 900g; Gans normal: ca. 100g/Gans gestopft: ca. 1000g
- Das Fleisch der Tiere aus Stopfmast wird verkauft als: Enten- oder Gänsebrust, Gänsekeulen, Entenschenkel und -flügel. Alle Fleisch Produkte werden schwerpunktmäßig in den deutschsprachigen Raum exportiert.
- Das Fleisch aus der Fettleberproduktion hat einen Ähnlich hohen Wert wie die Leber selbst
- gestopft wird in den letzten 14 Tagen der Mast (längerer Zeitraum bedeutete mehr tote Tiere, jedes 10. Tier stirbt bereits bei Mast)
- Futter: zähe Masse aus Mais, Kraftfutter, Polenta und Fett (Beimischung von Salz zur gesteigerten Wasseraufnahme)
- Unverhältnismäßiger Einsatz von Futter im Vergleich zum Produkt

### **Aufzucht, Mast und Schlachtung**

#### **Küken**

- **Weibliche Küken werden meistens vernichtet** / männliche Küken werden Schnabelküpirt
- Lange Kükentransporte: 200-1.000km in Ungarn
- **Käfighaltung der Tiere im Stopfungszeitraum**
- Einzelhaltung (Isolation und absolute Bewegungsunfähigkeit)
- Gruppenhaltung (Kannibalismus und Verletzungsrisiko durch Krallen)
- Verletzungsrisiken durch Käfiggitter, Drahtböden (Verletzungen der Schwimmhäute und Geschwürbildung), gebrochene Flügel durch Fluchtversuche, Abschürfungen der Brust, Federverlust durch Flattern
- kein ausreichender Zugang zu Wasser: fehlende Schwimm- und Tauchmöglichkeit (zur Reinigung von Atemlöchern und Gefieder, Gründeln, Seiher)
- **Vereiterte Augen** durch Ammoniakgase aus Gülle unter den Käfigen



## **Das Stopfen bedeutet schlimmste Qualen für die Tiere**

- Enten normal zwei Stopfungen am Tag, Gänse normal drei Stopfungen, in BG wird grundsätzlich vier mal am Tag gestopft
- Reizung und teilweise Verletzung in Schlund und Speiseröhre durch pneumatisches Stopfrohr
- Eingeweideverletzungen durch ständige Magenüberdehnung und Verdrängung anderer Organe (z.B. Nieren, Milz), Überdehnung der Leberkapsel (Leber selbst ist schmerzunempfindlich, wird aber von schmerzempfindlicher bindegewebigen Kapsel Überzogen)
- quälender Würgereflex
- Fieberschübe aufgrund des Stopfens (Medikamentengabe, z.B. Amoxillin)
- Durchfall und blutige Ausscheidungen
- **Innere Blutungen** und Schädigung der inneren Organe
- Verletzungen am Schnabel, an Flügeln und Füßen durch Abwehrreaktionen
- **„14 Tage dauerndes Ersticken“** - flaches Hecheln, da riesige Leber Druck auf Lunge ausübt

## **Transport und Schlachtung**

- Transport: Grober Umgang mit den Tieren (z.B.: Flügelbrüche), Stresstod in der Transportbox, Ersticken von Tieren und Organversagen (Herzinfarkt)
- Schlachthof: Betäubung in Wasserbad mit Wechselstrom (oft fehlerhaft). Erwachen bei Schnitt in den Hals möglich, dann Ausbluten der Tiere bei Bewusstsein

## **Weitere Probleme durch Foie Gras Produktion**

### **Gefahren auch für die menschliche Gesundheit**

- Salmonellengefahr: Käfige stark verschmutzt, Salmonellen-begünstigende Tränkevorrichtungen
- H5N1-Problematik: Leichte Übertragung durch ständigen Kontakt zwischen Mensch und Tier, extreme Schwäche der Tiere begünstigt Infektionen, Gefährdung der Übertragung durch lange Transportwege
- Listeriengefahr: Listerien lösen beim Menschen Infektionskrankheiten aus (z.B. Blutvergiftung oder Hirnhautentzündung)
- Gesundheitsprobleme durch sehr fettes Foie Gras Fleisch

### **Umweltprobleme**

- Verseuchung von Erdreich und Grundwasser durch Geflügelkot
- Umweltbelastung durch lange Transporte. Küken kommen in der Regel aus Frankreich nach Bulgarien und Ungarn.

### **Konsumentenbetrug durch nicht deklariertes/umdeklariertes Foie Gras Fleisch**

- Konsumenten lehnen großteils die Stopfleberproduktion ab, unterstützen durch den unbewussten Kauf vom Fleisch gestopfter Tiere aber die Produktion unwissentlich
- Umetikettierung (ungarische Ente wird als Österreichische ausgegeben z.B.)



## **Forderungen von Tierschutz- und Tierrechtsorganisationen**

- Importverbot von Stopffleisch und Stopfleberprodukten
- Deklaration von Fleisch aus der Stopfmast im Herstellerland (sodass Import unmöglich ist)
- Umdeklarierung verbieten (bisher möglich anderes als Herkunftsland anzugeben, wenn Tiere im anderen Land geschlachtet, zerlegt oder verändert, z.B. gewürzt wird)

## **Was Verbraucher tun können**

- Im Supermarkt auf Herkunftsland des Enten- und Gänsefleisches achten, EWG Nummern abgleichen, ob Fleisch aus Ungarn, Frankreich oder Bulgarien stammt
- Supermärkte, Restaurantbesitzer, Hoteliers usw. auf die Verwendung von Stopffleisch ansprechen und fordern, dass dieses Fleisch nicht mehr eingekauft wird
- Ganze Tiere mit Innereien erwerben. Ist die Leber drin, wurde das Tier wahrscheinlich nicht gestopft.

## **Enten/Gänsemast im Bild**

- Filmdokumentation über Enten/Gänsemast:  
<http://www.vierpfoten.at/website/output.php?id=1171&idcontent=1990&language=1>

Quellen:

- Vier Pfoten
- PeTA Deutschland



**pro iure animalis**