

Stopfleber im Museum Römerholz

Im Museums-Café der Winterthurer Reinhart-Sammlung am Römerholz wird Entenstopfleber angeboten. Tierschützer sind empört.

Von **Ralf Kaminski**

«Es ist verwerflich, so etwas auf der Speisekarte zu führen», sagt Erwin Kessler, Gründer des Vereins gegen Tierfabriken Schweiz. Der radikale Tierschützer hatte am Mittwoch einen Ausflug gemacht und war «rein zufällig» ins Café der Sammlung Oskar Reinhart am Römerholz eingekehrt. Auf der Karte entdeckte er «Foie gras de canard», Entenstopfleber. Foie gras gilt vielerorts als Delikatesse, Tierschützer haben die Fettleber jedoch schon seit Jahren im Visier. Laut Kessler handelt es sich bei Foie gras um eine krankhaft vergrösserte Leber. «Sie erreicht etwa das fünffache Volumen der normalen Leber, drückt damit auf andere Organe und ist mit grossen Schmerzen verbunden.» Dies könne nur durch Zwangsstopfen erreicht werden: «Eine fürchterliche Tierquälerei.»

«99,9 Prozent der Foie gras, die in der Schweiz verkauft wird, stammt aus industrieller Haltung», sagt der Dokumentarfilmer Mark Rissi, der die Pressestelle des Schweizer Tierschutzes (STS) betreut. «Es ist ein tierquälerisch erzeugtes Produkt.» Weil sich Enten kostengünstiger zwangsfüttern liessen, finde man heute häufiger gestopfte Entenleber statt Gänseleber. «Die Enten sitzen in schuh-schachtelgrossen Gehegen, aus denen vorne ihr Kopf rausragt», beschreibt Rissi. «Zweimal am Tag wird ihnen ein Schlauch in den Hals gestopft, durch den innert Sekunden Futterbrei mit einem pneumatischen Verfahren in ihren Magen gepumpt wird.» Kessler: «Eine Bestialität ungeheuren Ausmasses.»

«Importierte Tierquälerei»

In der Schweiz ist die Zwangsfütterung verboten, der Import von Stopflebern allerdings ist völlig frei. «Das ist ein Witz, damit werden die Schweizer Tierschutzgesetze umgangen», sagt Kessler. Rissi sieht das genauso: «Das ist importierte Tierquälerei.» Foie gras sei in der Romandie verbreiteter, sagt Rissi, aber auch in den so genannten besseren Restaurants der Deutschschweiz werde sie angeboten. Er habe allerdings den Eindruck, dass

der Konsum nicht zunehme, sagt Rissi. Dass aber ausgerechnet in einem eidgenössischen Museum Foie gras angeboten wird, findet er «ärgerlich».

In der Sammlung am Römerholz ist man irritiert über das plötzliche Interesse an der Speisekarte. «Wir haben hier ein Museum von weltweitem Renommé, und Sie interessieren sich für ein solches Detail», sagt Mariantonia Reinhard, Leiterin der Sammlung. Geführt wird das Café seit drei Jahren von der Kanadierin Chantal Chanez. Sie entscheidet, was auf die Speisekarte kommt. An sich sei sie Spezialistin für Kuchen und Patisserie, erklärt Chanez, aber Foie gras sei eine Delikatesse, und es gebe Leute, die das mögen. Sie bezieht die Stopfleber bei einem Unternehmen in der Romandie, das sie wiederum aus Frankreich importiert. Einmal im Jahr kauft Chanez 45 Portionen zu 50 Gramm. «Es gibt Tage, da verkaufe ich sechs Gerichte, dann wieder einen Monat lang gar keine», sagt sie.

Obwohl Chanez bewusst ist, unter welchen Bedingungen die Foie gras entsteht, will sie das umstrittene Menü nicht von der Karte entfernen. «Nur wenn alle anderen Lokale ihre Cervelats nicht mehr anbieten», sagt sie. Deren Entstehung sei nämlich nicht minder tierquälerisch. Und

überhaupt, die Stopfleber sei nur in der Deutschschweiz ein Problem.

«Foie gras gehört dazu»

Mariantonia Reinhard verteidigt die Haltung von Chanez: «Jeder weiss, dass die Tiere dabei gequält werden, aber wir sind nun mal kein alternatives Restaurant, sondern ein normales Café mit internationalem Publikum.» Das Museumsrestaurant habe eine Tradition, gute und gepflegte Produkte anzubieten, und da gehöre Foie gras dazu. Persönlich würde sie das Gericht vielleicht von der Karte nehmen, sie unterstütze jedoch das Gesamtkonzept von Chantal Chanez. «Es ist nicht an mir, einen solchen Entscheid zu treffen.» Im Übrigen könne jeder Gast selbst auswählen, was er essen wolle, sagt Reinhard. «Es ist nicht unsere Aufgabe, unsere Besucher zu erziehen.»

Schweiz: Wichtigster Abnehmer

Nach Auffassung des Schweizer Tierschutzes (STS) sollten tierschutzbewusste Lokale insbesondere auf fünf Produkte verzichten: Froschschenkel, Foie gras, Haifischflossensuppe, Forellen aus Schauaquarien in Restaurants sowie die Krustentiere Hummer und Langusten. Doch laut STS ist die Schweiz trotz aller Informationskam-

pagnen der wichtigste Abnehmer der französischen Stopfleber. 1999 importierte sie 152 Tonnen Foie gras, mehr als dreimal so viel wie zum Beispiel Deutschland (42 Tonnen) oder Japan (47) und mehr als doppelt so viel wie Grossbritannien (68). Ebenfalls beliebt ist Foie gras offenbar in Spanien (129) und Belgien (119). (rk)