

Stopfleber: Einzelfall Römerholz

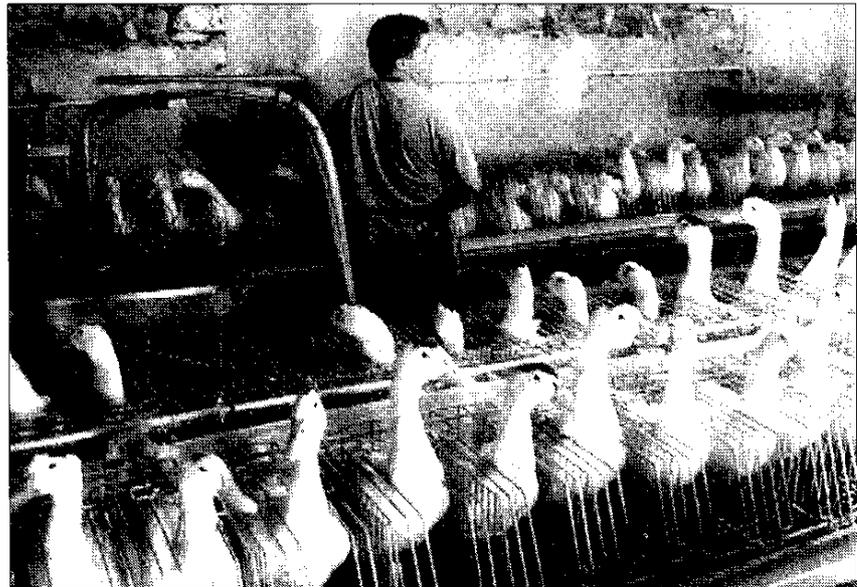
Tierschützer kritisieren, dass die Museumscafeteria Entenleber anbietet. Die meisten guten Restaurants in Winterthur verzichten auf die umstrittene Delikatesse.

Von **Martin Gmür**

Der radikale Tierschützer Erwin Kessler, aber auch der Dokumentarfilmer Mark Rissi namens des Schweizer Tierschutzes verurteilen die Produktion von gestopfter Gänse- und Entenleber als «Tierquälerei» und «Bestialität ungeheuren Ausmasses» (TA von gestern Freitag). Sowohl die Museumsleiterin als auch die Gerantin in der Sammlung am Römerholz wiesen die Kritik zurück: Ein Detail in einem Museum von Weltruf, sagte Mariantonia Reinhard; die Produktion von Cervelat sei nicht minder tierquälereisch, verteidigte sich die frankokanadische Caféleiterin.

Leber aus naturnaher Produktion

Wie halten es andere Winterthurer Lokale mit der umstrittenen Delikatesse? «Wir bieten sie im Moment nicht an und beabsichtigen aus verschiedenen Gründen auch nicht, Foie gras auf die Karte zu nehmen», sagt Peter Schnabel vom «Taggenberg». Wenn sie aber bei einem Bankett verlangt werde, schlage er den Wunsch nicht ab. Schnabel verteidigt seine Kollegin vom Römerholz: «Sie ist voll und ganz in der französischen Kultur zu Hause, wo Gänseleber zum Alltag gehört.» Es gebe zudem auch die naturnahe, nicht nur die industrielle Produktion. «Wir haben sie im Winter im Angebot, verwenden aber ein Produkt von ungestopften Tieren», sagt Rolf Aberli vom «Schloss Wülflingen». Die Garantie dafür



VIDEOBILD MARK RISSI

Brutal: Stopfenten in einem Gittergehege in Frankreich. Sie werden mit einem Apparat gefüttert, der mit Pressluft funktioniert (hinten).

gebe ihm sein Lieferant, der das Produkt aus Frankreich und zum Teil aus Ungarn beziehe. Teurer sei diese Gänseleber von ungestopften Tieren nicht. Gar kein Thema sind Gänseleber, Froschschenkel und dergleichen für Louis Grimmelikhuijsen vom Hotel «Krone»: «Die Nachfrage ist gar nicht mehr so gross, und in der heutigen Zeit sollte man das nicht mehr anbieten.» Wenn bei Banketten danach gefragt werde, rate er ab und schlage ein anderes Produkt vor - meistens mit Erfolg. Auch das «Gartenhotel» führt Foie gras weder im Tages- noch im Bankettangebot. «Wir hatten schon welche zu bestimmten Anlässen wie Silvester», sagt «Gartenho-

tel»-Direktor Rolf Pfister, «wir haben bei diesen Gelegenheiten aber immer frische Leber gekauft, nie das Fertigprodukt.» Nur so habe man die Gewissheit, dass man garantiert die Leber von ungestopften Tieren erhalte, weil man Grösse und Fett selber prüfen könne.

In der Stadt Winterthur verzichten die meisten Wirte auf die Foie gras.

Auch im «Rössli» findet sich Foie gras nicht auf der Karte. «Ich bin gegen die maschinelle Fütterung», sagt der Chef Ueli Hack. Er habe aber Verständnis für die jahrhundertealte französische Tradition der Gänseleberpasteten: «Bei der so genannten Fressleber wird die Gans nicht gestopft, sie hat einfach das Futter vor sich.» Dennoch hat Hack auch kein solches, naturnahes Produkt im Angebot.