

Bund verteidigt Museumscafé

*Wegen gestopfter Entenleber
kam das Römerholz in die
Kritik. Das Bundesamt für
Kultur interveniert nicht.*

«Natürlich ist die Entenstopfleber auf der Karte der Cafeteria auf der einen Seite ein Detail, auf der anderen Seite müssen wir aber auch Rücksicht nehmen auf die Sensibilität unserer Gäste.» Urs Staub, Chef der Sektion Kunst im Bundesamt für Kultur, wozu die Sammlung am Römerholz gehört, antwortet diplomatisch auf die Frage, ob ihn die umstrittene Delikatesse störe. Intervenieren im Sinne von befehlen, das Produkt von der Karte abzusetzen, wolle und könne er nicht: «Import und Genuss sind nicht verboten.» Er sei generell sehr zufrieden, dass die Pächterin das Museumscafé auf einem so hohen Niveau führe, wie das die Sammlung verlange. Wobei Entenleber nicht zwangsläufig zu diesem hohen Standard gehöre, räumt er ein und verspricht, bei seinem nächsten Besuch in Winterthur das heikle Thema anzusprechen.

Die Tierschützer Erwin Kessler und Mark Rissi hatten das Museumscafé im Römerholz letzte Woche kritisiert, weil es Foie gras anbietet. Sie verurteilten die Produktion von gestopfter Entenleber als «Tierquälerei» und «Bestialität». Die Museumsdirektorin und die Pächterin verteidigten sich: Das sei ein Detail im Museum von Weltruf, und andernorts würden auch Cervelats verkauft. (mgm)