

STOPFLEBER

Tierqual für „kulinarischen Genuss“



www.pro-iure-animalis.de

pro iure animalis



Gänse- oder Entenstopfleber wird als „kulinarischer Genuss“ gepriesen. Sowohl Anbieter als auch Konsumenten nehmen dafür eine immense Tierqual im Vorfeld in Kauf!

Stopfleber, auch unter dem französischen Namen **„Foie Gras“** angeboten, ist das Organ von Tieren, welches durch die Mast krankhaft bis auf das 10-fache Volumen vergrößert wurde. Daher auch der Begriff **„Fettleber“** für das Produkt.

Allgemeine Informationen zur Produktion von Fettleber:

- 96 % der Stopflebern stammen von Enten, 4 % von Gänsen.
- Größe der Leber bei Ente und Gans:
Ente **normal**: ca. 80g
Ente **gestopft**: ca. 500 bis 900g
Gans **normal**: ca. 100g
Gans **gestopft**: ca. 1000g
- Gestopft werden die Tiere in den letzten 14 Tagen der Mast mit einer zähen Masse aus Mais, Kraftfutter, Polenta und Fett. Sie werden zu diesem Zeitpunkt in absoluter Isolation und Bewegungsunfähigkeit gehalten; **jedes 10. Tier stirbt bereits bei der Mast.**
- Es kommen mechanische Hilfsmittel beim Stopfen zum Einsatz. Enten erhalten zwei Stopfungen am Tag, Gänse drei Stopfungen. In Bulgarien wird grundsätzlich viermal am Tag gestopft.



- Reizung und teilweise Verletzung in Schlund und Speiseröhre durch ein pneumatisches Stopfrohr treten häufig auf.
- Eingeweideverletzungen durch ständige Magenüberdehnung und Verdrängung anderer Organe (z.B. Nieren, Milz), Überdehnung der Leberkapsel sind die Folge.
- **Aus vorgenannten Gründen muss Stopfleber als tierquälerisches Produkt bezeichnet werden.**
- Die Produktion ist in Deutschland, Österreich, Tschechien, Dänemark, Finnland, Irland, Italien, Luxemburg, Niederlande, Polen, Schweden, Großbritannien, Norwegen, Schweiz aus Tierschutzgründen verboten.
- Ein Einfuhrverbot für Stopfleber nach Deutschland existiert jedoch nicht. Dies hat zur Folge, dass die Hauptproduzenten Frankreich, Ungarn und Bulgarien nach wie vor nach Deutschland liefern dürfen.



Abnehmer und Konsumenten in Deutschland sind somit im wesentlichen Menschen, die dem Elend der Tiere gleichgültig gegenüberstehen. Kreative Köche verzichten inzwischen weltweit deshalb auf Tierqualprodukte.

Das 14-tägige Stopfen am Ende der Mast bedeutet schlimmste Qualen für die Tiere – 14 Tage mit dem Gefühl des Erstickens und ständigem Würgereflex, da die wuchernde Leber zunehmend Druck auf die Lunge ausübt!

**Vor dem Hintergrund dieser Fakten kann aus ethischen und tierschutzrechtlichen Gründen nur eine Forderung stehen:
VERBOT VON EINFUHR UND HANDEL VON STOPFLEBER!**

Trotz allem finden Sie in Deidesheim bei folgenden Restaurants noch Stopfleber auf der Speisekarte:

- **Hotel-Restaurant Ketschauer Hof**
Ketschauerhofstr. 1 | 67146 Deidesheim
Telefon 06326-70000
- **Hotel-Restaurant Deidesheimer Hof**
Am Marktplatz | 67146 Deidesheim
Telefon 06326-9687-0

