DELIKATESSEN AUS DER FOLTERKAMMER

150 JAHRE · ANS · ANNI · 1861-2011

SCHWEIZER TIERSCHUTZ STS

Delikatessen aus der Folterkammer

Was schön dekoriert auf den Teller kommt, hat leider manchmal eine unappetitliche Vorgeschichte. Schlecht gehalten, zusammengepfercht transportiert und brutal getötet, müssen Tiere oft unerdenkliches Leid über sich ergehen lassen. Denken Sie bei Ihrem nächsten Restaurantbesuch daran. Verzichten Sie auf Delikatessen aus der Folterkammer. Denn Tierschutz beginnt mit der Bestellung.

Froschschenkel

Jährlich werden in der Schweiz über 150 Tonnen Froschschenkel verspeist, was etwa einer Million getöteter Frösche entspricht. Konsumiert werden nur etwa 20 % des Tieres, der Rest wird zu Schweinefutter verarbeitet. Die meisten Frösche stammen aus Indonesien, wo ihnen die Beine noch bei lebendigem Leib abgeschnitten werden. Zudem werden tonnenweise lebende Frösche unter erbärmlichsten Transportbedingungen in die Schweiz importiert. In der Schweiz sind sämtliche einheimischen Froscharten geschützt, zugleich beuten wir aber die Wildbestände anderer Länder aus.

Tip: Hände weg von Froschschenkeln!

Enten- und Gänseleber

Stopflebern werden durch Zwangsfütterung von Gänsen oder Enten produziert, denen ein Futterbrei direkt in den Magen gepumpt wird. Die so entstandene Leber ist ein krankes, verfettetes, um das Zehnfache vergrössertes Organ. Daher ist auch von sog. «Alternativprodukten» abzuraten, die zwar nicht mehr auf Zwangsfütterung beruhen, aber für das Tier dennoch ungesund und belastend sind. Konventionelle Stopfleber stammt aus Frankreich, Ungarn oder China, wo die Gänse und Enten in Massentierhaltung leben und ihnen die Nahrung mittels eines Metallrohrs durch den Hals gepumpt wird. In der Schweiz ist diese Tierquälerei verboten, der Import aber zugelassen.

Tip: Verzichten Sie auf Foie Gras und andere Stopfleberprodukte (Terrinen). Sie sind ein reines Luxusprodukt, das in der menschlichen Ernährung keine Bedeutung hat, sondern im Gegenteil eine ungesunde Cholesterinbombe ist.

Hummer

Es ist wissenschaftlich erwiesen, dass Hummer Schmerzen empfinden können und insbesondere sehr temperaturempfindlich sind. Nach dem Fang werden die einzelgängerischen Tiere mit gefesselten Scheren lebend in Kühlhäusern aufeinander gestapelt. Zu Weihnachten werden sie dann um die halbe Welt transportiert, um die verwöhnten Gaumen einer betuchten Kundschaft zu kitzeln. In den Restaurants werden sie tierschutzwidrig oft wochenlang in überbelegte Aquarien gesperrt oder gar auf Eis gelegt. Vor der Zubereitung werden sie lebend in kochendes Wasser geworfen, wo sie einen minutenlangen Todeskampf erleiden.

Tip: Dieses Luxusprodukt ist mit grossem Tierleid verbunden. Verzichten Sie auf den Kauf von Hummer und boykottieren Sie Restaurants, die Hummer im Angebot führen.

Kaviar

Klassischer (schwarzer) Kaviar sind die unbefruchteten Eier des Störweibchens. In den ursprünglichen Herkunftsländern des Störs (Russland, Iran) wird den meist noch lebenden Fischen der Bauch aufgeschnitten, um die Eier zu entnehmen. Verschiedene Störarten wurden so an den Rand der Ausrottung gebracht (Belugakaviar, Sternhausen). Kaviar-Alternativen sind Amerikanischer Lachsrogen (roter Kaviar), ein preisgünstiges Nebenprodukt der streng kontrollierten US-Lachsfischerei, oder vegetarischer Kaviar (Algenprodukt). In der Schweiz wird neuerdings einheimischer Kaviar im «Tropenhaus Frutigen» produziert. Diese Störe werden vor der Entnahme tierschutzgerecht getötet und das Fleisch verwertet (Störfilet).

Tip: Konsumieren Sie keinen russischen oder iranischen Kaviar oder Kaviar unbekannter Herkunft und bevorzugen Sie amerikanischen Lachskaviar, einheimischen oder vegetarischen Kaviar.

Haifischflossensuppe

Haifischflossensuppe wird weniger wegen ihres Geschmacks gegessen, sondern aus Prestigegründen und Aberglauben an ihre heilende oder potenzsteigernde Wirkung. Rund 50 Millionen Haie aller Arten werden jährlich wegen ihrer Flossen gezielt mit Langleinen gejagt, oder als Beifang verwertet. Den Tieren werden bei lebendigem Leib die Flossen abgeschnitten, das hilflose und schwer verletzte Tier dann wieder ins Meer geworfen, wo es elendiglich zugrunde geht. Spanien allein produziert 5000 Tonnen Haifischflossen pro Jahr und exportiert diese nach China. Haifischflossensuppe wird v.a. aus Südostasien in die Schweiz importiert und in getrockneter Form in Chinaläden verkauft, oder in Chinarestaurants serviert. Sämtliche Haiarten weltweit sind durch den völlig unkontrollierten Fang vom Aussterben bedroht.

Tip: Kaufen Sie auf keinen Fall Haifischprodukte und boykottieren Sie Restaurants, die Hai auf der Speisekarte führen.

Wachteleier

Für die Produktion von Wachteleiern und -fleisch werden die scheuen Zugvögel, die eigentlich in kleinen Gruppen leben, völlig widernatürlich in Käfigbatterien gepfercht, wo sie in ihren eigenen Exkrementen stehen und ruhen müssen. In der Schweiz ist diese Art der Käfighaltung von Wachteln verboten, im Ausland aber noch erlaubt.

Tip: Nur Wachteleier und –fleisch aus der Schweiz konsumieren! Ausländische Wachtelprodukte unbedingt meiden.

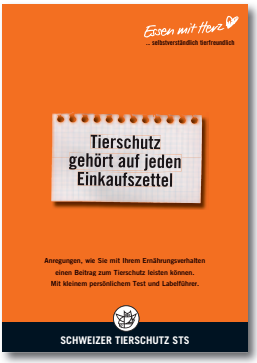
Exotenfleisch

Mit der Globalisierung nimmt auch der Konsum von exotischen Tieren zu. Unbedenklich ist Straussen- oder Bisonfleisch aus Schweizer Zucht. Einzelne Restaurants bieten aber auch schon mal australisches Känguruh- oder Alligatorfleisch an. Dieses Fleisch stammt aus (z. T. umstrittener) Bestandeskontrolle oder kontrollierter Zucht, ist aber nichts desto trotz fragwürdig. Sowohl in der Schweiz (Internet, chinesische Feinkostläden) wie auch im Ausland gilt jedoch: Hände weg von Schlangen- oder Bärenfleisch und Schildkrötensuppe. Als Tourist sollte man zudem keinesfalls «Bushmeat» konsumieren – das kann alles sein von der Antilope bis zum Affen, und ist ethisch, ökologisch und gesundheitlich bedenklich.

Tip: Geben Sie Wild aus Schweizer Jagd oder einheimischer Zucht den Vorzug.

Das STS-Kochbuch zeigt auf, dass Tierschutz und Genuss kein Widerspruch sind. Im Gegenteil: Nur Produkte von Tieren, die ein gutes Leben hatten, schmecken so, wie es schmecken soll. Das haben die Schweizerinnen und Schweizer gemerkt. An die Stelle des unbedachten tritt immer mehr ein bewusster Konsum, der auch das Tier würdigt. «Essen mit Herz» liefert kreative, vielfältige und einfach umsetzbare Ideen für Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts.
Format 21 x 21 cm, Hardcover, 64 Seiten,
CHF 14.50 plus CHF 4.– Versand
Zu bestellen über **www.essenmitherz.ch**

10 Rezepte gegen Tierleid
Anregungen, wie die Gastronomie einen Beitrag zum Tierschutz leisten kann und gleichzeitig ihre Attraktivität steigert.
Format A5, 6 Seiten, gratis



Tierschutz gehört auf jeden Einkaufszettel
Anregungen, wie Sie mit Ihrem Ernährungsverhalten einen Beitrag zum Tierschutz leisten können. Mit kleinem persönlichem Test und Labelführer.
Format A5, 12 Seiten, gratis

Weitere Infos auf **www.essenmitherz.ch**

Schweizer Tierschutz STS · Dornacherstrasse 101 · CH-4008 Basel
Tel. 061 365 99 99 · Fax 061 365 99 90 · Postkonto 40-33680-3 · sts@tierschutz.com · www.tierschutz.com