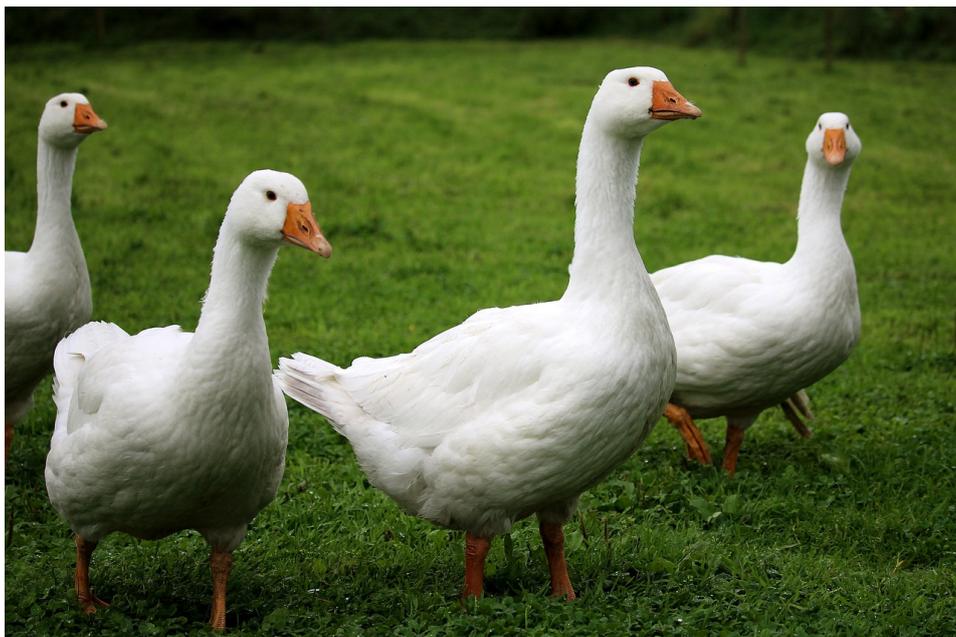


VIER PFOTEN fordert Kennzeichnung von importierten Martinigänsen in Gastronomie

Die Tierschutzorganisation VIER PFOTEN warnt vor importierten Martinigänsen, von denen 67 Prozent aus Ländern wie Ungarn und Polen stammen, in denen grausame Praktiken wie Stopfmast und Lebendrupf erlaubt sind. VIER PFOTEN fordert ein Importverbot für Fleisch von gestopften oder gerupften Tieren und verpflichtende Kennzeichnungen nach Haltung und Herkunft in der Gastronomie.



Zwei Drittel der Martinigänse werden importiert. (©Pixarbay/hobbyknipse)

Auch 2022 kamen laut Statistik Austria 67 Prozent und damit mehr als zwei Drittel der in Österreich gegessenen **Martinigänse** aus dem Ausland. VIER PFOTEN warnt vor importierter Tierqual: Die Hauptbezugsländer sind nach wie vor Ungarn und Polen. In Ungarn sind sowohl Stopfmast als auch

Lebendrupf bei Gänsen erlaubt, in Polen der Lebendrupf.

Beides sind extrem grausame Praktiken, die in Österreich seit langem verboten sind. Ein Großteil der **importierten Tiere landet in der Gastronomie**. VIER PFOTEN fordert ein Importverbot für Fleisch von gestopften und/oder gerupften Tieren und eine Pflicht zur Kennzeichnung nach Haltung und Herkunft auch in Gaststätten, Restaurants etc.

Tierschutzorganisation alarmiert: Mehrheit der Martinigänse in Österreich importiert

Aus Ungarn wurden insgesamt 973.278 kg Gänsefleisch importiert, aus Polen 331.665 kg. An dritter Stelle bei den Einfuhren steht Deutschland mit 53.471 kg. Allerdings sind in Deutschland weder Stopfmast noch Lebendrupf erlaubt.

„Es ist einfach eine Heuchelei, wenn wir einerseits tierquälerische Praktiken verbieten, andererseits aber Gänse importieren, die zuvor gestopft und gerupft wurden. Dass die Gastronomie zudem nicht einmal angeben muss, woher die Tiere kommen bzw. wie sie gehalten wurden, ist inakzeptabel, sowohl aus Tierschutz- als auch aus Konsument:innenensicht. Daher raten wir auf jeden Fall zu Vorsicht: Am besten erkundigt man sich im Vorhinein bei den Restaurants, woher die Gans stammt“, sagt VIER PFOTEN Kampagnenleiterin Veronika Weissenböck. Auch gut zu wissen: Seit dem 1. September muss die Gastronomie, wenn sie die Herkunft der tierischen Produkte auslobt, dies auf Nachfrage auch nachweisen können.

Immerhin ist der Selbstversorgungsgrad bei Gänsen in Österreich in den letzten Jahren langsam, aber doch stetig gestiegen. Noch 1995 betrug er nur sieben Prozent, heute mehr als 33 Prozent. Von 456.000 verzehrten Gänsen im Jahr 2022 sind immerhin 152.000 österreichische Weidegänse. „Wenn es Martinigansl sein muss, empfehlen wir auf jeden Fall die österreichische Weidegans oder Tiere aus Bio-Haltung. Denn selbst wenn Gänse nicht gestopft oder gerupft wurden, bedeutet

das noch lange nicht, dass sie ein artgemäßes Leben hatten“, so Weissenböck.

Importverbot gefordert: Tierschutzorganisation kämpft gegen Leid von Martinigänsen

Übrigens wurden 2022 auch 10.225 kg Gänse-Fettleber, auch bekannt als Foie Gras, importiert. Für dieses „Luxus-Produkt“ werden die Tiere in der Stopfmast gequält und sukzessive krank gemacht. Veronika Weissenböck:

„Konsument:innen sollten wissen, was hinter Foie Gras steckt: Dreimal täglich wird den Tieren ein langes Rohr in die Speiseröhre gerammt. Durch dieses Rohr wird ihnen ein Gemisch aus Mais und purem Fett verabreicht, das zu einer raschen Gewichtszunahme und einer krankhaften Vergrößerung der Leber führt. Denn auf Dauer kann die Leber die großen Mengen Fett nicht mehr verarbeiten und wächst auf das bis zu Zehnfache ihrer normalen Größe. Zu Recht ist dieser Irrsinn bei uns verboten. Dieses Verbot ist aber nichts wert, solange solche Produkte importiert und gegessen werden dürfen.“

Der Lebendrupf, den Gänse vor ihrer Schlachtung zur Gewinnung von Daunen erleiden müssen, ist nicht minder grausam: Bis zu vier Mal in ihrem Leben werden Gänsen ohne Betäubung die Federn ausgerissen, so genannten Elterntieren, die für die Nachzucht gehalten werden, sogar bis zu 16 Mal. Dabei kommt es regelmäßig zu offenen Wunden und Verletzungen wie Knochenbrüchen.

VIER PFOTEN fordert verpflichtende Kennzeichnung von Martinigänsen in Restaurants

„Im Lebensmitteleinzelhandel und in öffentlichen und privaten

Kantinen wird Fleisch mittlerweile nach Herkunft gekennzeichnet. Im Handel steht oft auch „ohne Stopfmast und Lebendrupf“ auf dem Etikett. Hier können sich Konsument:innen also bewusst gegen die schlimmsten Tierquälereien entscheiden. In der Gastronomie hingegen haben wir nach wie vor kein Recht darauf zu erfahren, woher das Fleisch kommt bzw. wie die Tiere gehalten wurden. Wir fordern daher eine verpflichtende Kennzeichnung sowohl nach Haltung als auch nach Herkunft für die Gastronomie“, sagt Weissenböck.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at