



ZDG

Zentralverband der Deutschen
Geflügelwirtschaft e.V.

PRESSEMITTEILUNG

Deutsche Gänsehalter fordern Kennzeichnungspflicht für Produkte aus tierquälerischer Stopfleberproduktion

Berlin, 14. März 2014. Im Zuge der Novellierung der Durchführungsverordnung zur EU-Vermarktungsnorm für Geflügelfleisch fordern die Mitglieder des seit 2012 im Zentralverband der Deutschen Geflügelwirtschaft (ZDG) organisierten Bundesverbands Bäuerlicher Gänsehaltung (BBG) im Rahmen ihrer diesjährigen Mitgliederversammlung in Berlin nachdrücklich die Einführung einer Kennzeichnungspflicht von Gänsefleisch aus der Stopflebererzeugung. Die deutschen Gänsehalter distanzieren sich insbesondere mit Blick auf den Tierschutz und das Tierwohl aufs Schärfste von dieser in einigen europäischen Nachbarstaaten erlaubten Form der Gänseerzeugung. „Was wir als deutsche Gänsehalter seit Jahren als tierquälerische Form der Gänseerzeugung verurteilen und auch hierzulande zurecht verboten ist, ist gerade in den Ländern Frankreich, Ungarn und Polen noch heute gängige Praxis“, berichtete der BBG-Vorsitzende Lorenz Eskildsen.

Vor allem die mangelnde Kennzeichnung für sogenannte „Nebenprodukte“ der in vielen Ländern als Delikatesse geltenden Lebererzeugung – wie Gänsefleisch, -teile oder -federn – wird vom BBG stark kritisiert: „Die deutschen Verbraucher haben keinerlei Möglichkeiten zu erkennen, aus welcher Erzeugungsform das Gänsefleisch oder die verarbeiteten Federn stammen.“ Zudem können diese Produkte auf dem deutschen Markt zu günstigeren Preisen als die auf deutlich höherem Tierschutzstandard erzeugten deutschen Produkte angeboten werden, da die Stopflebervermarktung ein rentables Geschäft ist und die anderen Bestandteile der Gans entsprechend als kostengünstige Nebenprodukte vermarktet werden können. „Für die sehr naturbelassene Erzeugung von Gänsen in Deutschland entstehen dadurch zwangsläufig gravierende Wettbewerbsverzerrungen und Verdrängungen am Markt“, führt Eskildsen besorgt fort.

Zum Hintergrund: Bei der Stopfleberproduktion handelt es sich um eine Form der Gänsefleischerzeugung, bei der der Gans durch eine Zwangsernährung (sogenanntes „Stopfen“) mehrmals täglich eine weit überhöhte Futtermenge über Metall- oder Kunststoffrohre direkt in den Magen eingegeben wird. Diese Ernährungsform führt zu einer stark vergrößerten Leber, die als Delikatesse gehandelt wird. Zudem führt das Stopfen zu einer starken Überlastung des Stoffwechsels der Tiere. Die ständige



ZDG

Zentralverband der Deutschen
Geflügelwirtschaft e.V.

Überversorgung mit Energie führt folglich zur gesteigerten Wärmeproduktion. Diese Wärme kann von den Tieren aber nur schlecht abgeführt werden und es kommt zur Überhitzung (Hyperthermie) und einer dramatischen Kreislaufschädigung.

Über den ZDG

Der Zentralverband der Deutschen Geflügelwirtschaft e.V. vertritt als berufsständische Dach- und Spitzenorganisation die Interessen der deutschen Geflügelwirtschaft auf Bundes- und EU-Ebene gegenüber politischen, amtlichen sowie berufsständischen Organisationen, der Öffentlichkeit und dem Ausland. Die rund 8.000 Mitglieder sind in Bundes- und Landesverbänden organisiert. Die deutschen Gänsehalter sind im Bundesverband Bäuerliche Gänsehaltung e.V. organisiert.

Pressekontakt:

ZDG Zentralverband der Deutschen Geflügelwirtschaft e.V.

Florian Anthes

Claire-Waldoff-Str. 7

10117 Berlin

Tel. 030 288831-35

Fax 030 288831-50

E-Mail: f.anthes@zdg-online.de

Internet: www.zdg-online.de