



BUNDESTIERÄRZTEKAMMER
Arbeitsgemeinschaft der Deutschen Tierärztekammern e.V.
Französische Str. 53, 10117 Berlin
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit:
Claudia Pfister
Tel. (030) 201 43 38 - 70, Fax - 88
presse@btkberlin.de

Presseinformation

Nr. 40/2012 vom 7.11.2012

7. November 2012

Martinsbraten ohne Reue

Die Bundestierärztekammer rät: Achten Sie auf die Herkunft von Gänsefleisch

(BTK/Berlin). Am 11. November ist Martinstag – dazu gehört neben dem traditionellen Feuer auch die „jut jebratene“ Gans. Weil aber der Heilige Martin in der christlichen Lehre für Barmherzigkeit steht, appelliert die Bundestierärztekammer an die Verbraucher, mit Blick auf den Gänsebraten bewusste Kaufentscheidungen zu treffen und dabei auch barmherzig mit den Tieren zu sein ...

„Die Martinsgans soll sich natürlich jeder schmecken lassen. Doch ist es wichtig, auf die Herkunft des Tieres zu achten. Bei Gänsen direkt vom Erzeuger oder aus sogenannter bäuerlicher Auslaufhaltung oder Freilandhaltung sind die Anforderungen an eine artgemäße Haltung mit ausreichend Platz, regelmäßigen Weidegang und gesundem Futter relativ hoch. Allerdings lässt sich wegen der großen Nachfrage der Bedarf an Gänsen nicht immer durch Tiere aus heimischer Aufzucht decken. Ein Großteil der Gänse wird darum importiert. „Verbraucher, denen der Tierschutz am Herzen liegt, sollten sich beim Kauf anhand der Verpackung über Herkunft und Haltungsform informieren und besonders darauf achten, dass die Gans nicht aus Stopfleberproduktion stammt“, sagt Prof. Dr. Theo Mantel, Präsident der Bundestierärztekammer.

In einigen Ländern Europas ist im Gegensatz zu Deutschland das Stopfen der Gänse nämlich noch nicht verboten. „Bei dieser grausamen Methode der Zwangsmast zur Fettlebergewinnung wird den Gänsen mehrmals täglich ein langes Stahlrohr durch den Schlund in den Magen eingeführt. Zur Aufnahme des aufgezwungenen Maisbreis wird dabei manchmal mit einer Druckluftpumpe nachgeholfen. Das Ergebnis ist eine abnorme, bis zu einem Kilo schwere Fettleber, die Gans ist am Ende nahezu bewegungsunfähig“, erklärt der Tierarzt.

Doch obwohl das Fleisch gestopfter Gänse zusätzlich mit dem Vermerk „aus Fettlebererzeugung“ gekennzeichnet sein muss, fehlt diese Verbraucherinformation in vielen Fällen bei Tiefkühlprodukten oder Gänse- und Ententeilen. „Wir raten darum, nur Fleisch zu kaufen, dessen Herkunft sich eindeutig ersehen lässt, und am besten die Weihnachtsgans schon jetzt direkt beim Bauern zu bestellen“, so Prof. Dr. Mantel weiter.

+++++

Aufgetischt wird der Gänsebraten übrigens aufgrund einer Legende: Als ihn die Bürger zum Bischof weihen wollten, floh Sankt Martin in einen Gänsestall. Durch ihr lautes Geschnatter verrieten die Gänse Martin – im Volksmund heißt es daher: „Die Gänse haben Sankt Martin verraten, dafür müssen sie jetzt braten!“