

Tierschutz.
Weltweit.



Der Schweizer Detailhandel und der Verkauf von Stopfleber 2024: Auswirkungen auf das Tierwohl



Inhalt

Zusammenfassung	2
1. Einleitung	4
1.1. Was ist Stopfleber? – Gesetzliche Definition	4
1.2. Die Grundbedürfnisse von Gänsen und Enten	4
1.3. Auswirkungen der Produktionsmethoden auf die Tiere	6
1.4. Alternativen zu Stopfleber: Vorteile und Einschränkungen in Bezug auf das Tierwohl	8
1.5. Produktionsländer und Verbote	8
1.6. Die Gesetzeslage in der Schweiz	8
2. Import von Stopfleber in die Schweiz	10
3. Die grossen französischen Stopfleberproduzenten	12
3.1. Skandale in Verbindung mit industriellen Stopfleberproduzenten	14
3.2. Die vielen Gesichter der Industriekonzerne	14
4. Stopfleber im Schweizer Detailhandel	18
4.1. Welche Detailhändler verkaufen Stopfleber und welche tierfreundliche Alternativen?	18
4.2. Im Schweizer Detailhandel erhältliche Stopflebermarken	20
4.3. Zahl der Verkaufsstellen	21
5. Fazit und Empfehlungen	22
6. Quellenangaben	24

Zusammenfassung

Die Stopfmast ist in der Schweiz zwar gesetzlich verboten, doch der Import von Stopfleber ist erlaubt. Jedes Jahr werden erhebliche Mengen an Foie gras über unsere Grenzen eingeführt, hauptsächlich aus Frankreich. Doch hinter diesem sogenannten Luxusprodukt, das gerne zu festlichen und geselligen Anlässen genossen wird, verbirgt sich eine weit weniger glanzvolle Realität.

In Frankreich dominieren vier grosse Industriekonzerne die Produktion von Stopfleber. Diese Unternehmen, die immer wieder in Tierquälerei-Skandale verwickelt sind, überschwemmen den Schweizer Markt mit ihren Produkten. Recherchen von VIER PFOTEN haben ergeben, dass ein Grossteil der in der Schweiz angebotenen Marken von diesen Giganten der französischen Stopfleberproduktion stammt.

Gemäss einem Bericht des Bundesrats wird etwa die Hälfte der in der Schweiz verkauften Foie gras über die Gastronomie abgesetzt, während die andere Hälfte grösstenteils über nur zwei Detailhandelsketten verkauft

wird. Deren Namen werden im Bericht jedoch nicht genannt. Um diesem Mangel an Transparenz ein Ende zu setzen und die Öffentlichkeit besser zu informieren, hat VIER PFOTEN Schweiz eine umfassende Analyse des Verkaufs von Stopfleber im Schweizer Detailhandel durchgeführt. Aus den Recherchen von VIER PFOTEN geht hervor, dass Migros und Denner die meisten Filialen im Detailhandel besitzen, in denen dieses tierquälerische Produkt verkauft wird. Die Migros-Gruppe (Migros und Denner) trägt somit eine grosse Verantwortung für die anhaltende Präsenz von Foie gras in der Schweiz.

Eine weitere wichtige Erkenntnis aus der Analyse von VIER PFOTEN: Bis zur Industrialisierung der Stopfleberbranche in den 1990er-Jahren wurden nur geringe Mengen an Foie gras in die Schweiz importiert. Davor zählte Foie gras nicht zur Schweizer Tradition. Der heutige Konsum ist also viel eher das Ergebnis einer Geschäftsstrategie als einer tief verwurzelten kulturellen Gewohnheit.



1. Einleitung

1.1. Was ist Stopfleber? – Gesetzliche Definition

Nach dem französischen Recht versteht man unter Foie gras «[...] die Leber einer Ente oder Gans, bei der durch Stopfmast gezielt eine Verfettung hervorgerufen wurde».¹ In der EU-Gesetzgebung ist ein Mindestgewicht für die Leber vorgegeben, damit diese als Stopfleber bezeichnet werden darf.² Aus tierphysiologischer Sicht ist dieses Gewicht ungewöhnlich hoch. Die französische Fassung des EU-Gesetzes enthält den Begriff «gavé», während in der englischen Fassung von «fattened» (gemästet) und in der deutschen Fassung von «fütterungsbedingt eine Verfettung [...] hervorgerufen» die Rede ist. Diese Unterschiede stellen eine Meisterleistung die der Stopfleberlobby dar: Einerseits wird der Begriff «gavage» banalisiert – er sollte eher mit «force-feeding» bzw. «Stopfmast» übersetzt werden; andererseits wird ein rechtliches Hindernis zur Herstellung tierfreundlicher Alternativen eingeführt. Denn tatsächlich bieten mehrere Marken bereits Produkte an, die ohne Stopfmast hergestellt werden und trotzdem einen ähnlichen Geschmack wie Stopfleber haben. Für diese Produkte darf die Bezeichnung «Foie gras» jedoch nicht verwendet werden.³

1.2. Die Grundbedürfnisse von Gänsen und Enten

Menschen, die Tiere halten, stehen in der Pflicht, für deren Wohlergehen zu sorgen. Wie sich zeigt, kommt die Stopfmastproduktion dieser Pflicht in keiner Weise nach – im Gegenteil. Grausame Praktiken wie Verstümmelungen (Kupieren von Flügeln oder andere Formen der Flugbeschränkung, Schnabelkürzen), kein Wasserzugang für die Wasservögel, Zwangsfütterung, Lebendrupf und Käfighaltung verursachen Ängste, Schmerzen und Qualen. Sie schwächen das Immunsystem der Tiere, verändern die Gehirnfunktionen

und das natürliche Verhalten der Tiere. VIER PFOTEN fordert bei der Haltung von Tieren, dass ihre Grundbedürfnisse respektiert und befriedigt werden. Werden diese vernachlässigt, führt dies zu Leiden, Schmerzen, Ängsten und deshalb zu einem verringerten Wohlergehen der Tiere.³⁻⁷

Aktive Schwimmer

Gänse und Enten sind sehr aktive Tiere und benötigen daher viel mehr Platz, als ihnen ein Käfig bieten kann. Sie brauchen einen gut strukturierten Stall mit Zugang zu sauberem Wasser. Denn mit ihrem breiten Körper als Auftriebskraft für das Schwimmen sind Gänse und Enten sehr gut an das Leben im und am Wasser angepasst. Der Zugang zu Wasser ist unabdingbar für die Schnabelhygiene und eine Vielzahl von Komfortverhalten wie das Putzen der Federn. Auch der Wasserstand in den Tränken sollte hoch genug sein, damit die Enten ihre Nasenlöcher und Federn reinigen können.

Kontaktfreudige Familientiere

Sowohl Gänse als auch Enten sind kontaktfreudige, soziale Tiere, die sich am wohlsten fühlen, wenn sie sich in einer grösseren und stabilen Gruppe von anderen Tieren befinden. Die beiden Arten unterscheiden sich in ihrem Paarungsverhalten, bilden jedoch Familienverbände, die manchmal ein Leben lang halten.

Freudige Futtersucher

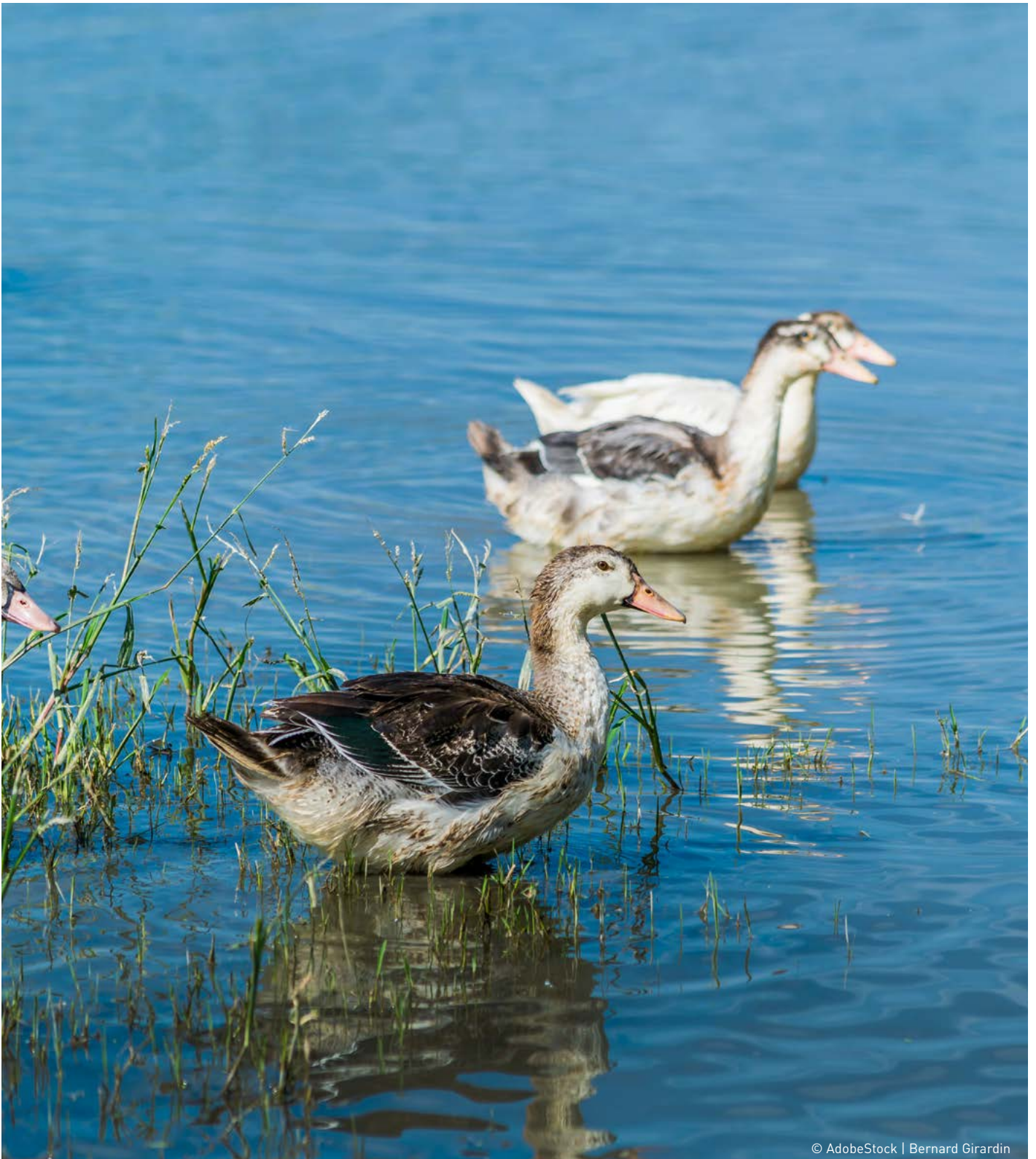
Eine für die Tiere geeignete Ernährung ist nicht nur für die Erhaltung ihrer körperlichen Gesundheit wichtig, sondern gibt ihnen auch die Möglichkeit, ihr natürliches Verhalten auszuleben. Die Futtersuche ist ein wichtiger Bestandteil ihrer täglichen Aktivitäten, daher ist ein Zugang zu Weideflächen unerlässlich. Gänse sind im Allgemeinen Pflanzenfresser, die sich von verschiedenen Gräsern und Wasserpflanzen ernähren. Im Gegensatz dazu sind Enten Allesfresser, welche auch kleine Fische, Schnecken und andere Tiere nicht verschmähen.

a So musste die Marke «Happy foie gras» sich beispielsweise in «Happy foie» umbenennen.

Tiere mit anspruchsvollen Haltungsbedingungen

Der Stallboden muss trocken gehalten werden und mit weichem Material eingestreut sein. Das Stallgebäude sollte ausserdem Schutz vor extremen Witterungsbedingungen bieten und eine gute Licht- und Luftqualität sowie eine angemessene Temperatur aufweisen. Je nach

Tierart und Rasse benötigen die Tiere abgetrennte und erhöhte Ruhebereiche. Weibliche Tiere brauchen ausserdem während der Brutzeit ein Nest. Auch dieses sollte eingestreut, abgetrennt, aber leicht zugänglich sein und den Anforderungen der jeweiligen Rasse entsprechen. Die Tiere sollten grundsätzlich bei guter Gesundheit gehalten und bei Bedarf tierärztlich versorgt werden.



© AdobeStock | Bernard Girardin

1.3. Auswirkungen der Produktionsmethoden auf die Tiere

In den 1990er-Jahren fand eine starke Industrialisierung der Stopfleberbranche statt. VIER PFOTEN gibt im Folgenden

einen Überblick über die aktuellen Produktionsmethoden und das damit verbundene Leiden der Tiere.

Vor der Geburt Von Anfang an ein unnatürliches Leben

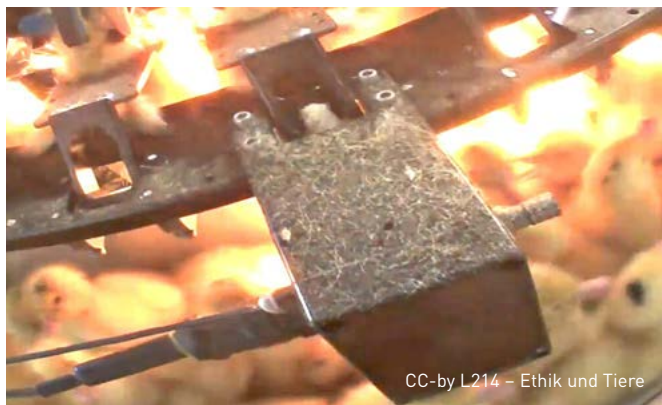
Traditionell wurde Foie gras aus Gänseleber hergestellt. Heute wird dafür jedoch in mehr als 97 Prozent der Produktion die Leber von Mulard-Enten verwendet.⁸ Diese Ente wird durch die Kreuzung zweier verschiedener Arten gezüchtet. Die aus der künstlichen Befruchtung hervorgehenden Hybriden sind steril und flugunfähig. Die Eier werden in einen Brutkasten gelegt, der Ersatz für die mütterliche Wärme bieten soll.



CC-by L214 – Ethik und Tiere

Tag 1 Schlüpfen und Verstümmelung

Am ersten Lebenstag werden Schnäbel und Krallen der Enten mittels intensiver Infrarotstrahlung verbrannt, um deren natürliche Entwicklung zu unterbinden. Diese Verstümmelung kann auch zu einem späteren Zeitpunkt stattfinden, zum Beispiel mit einer erhitzten Klinge.^{3,9-15}



CC-by L214 – Ethik und Tiere

Tag 2 bis 28^b Keine Möglichkeit zum Schwimmen

In der ersten Phase der Aufzucht werden die Enten in einem Gebäude ohne Auslauf ins Freie oder Zugang zu einem Gewässer gehalten.¹⁶⁻¹⁸ Das ist grausam für die Tiere, die von Natur aus Schwimmer sind.^{3,19,20}



CC-by L214 – Ethik und Tiere

^b Die angegebenen Tage bilden den durchschnittlichen Produktionsablauf ab. Je nach Produzent ist es möglich, dass die Dauer einzelner Phasen um einige Tage abweicht.

Tag 29 bis 63 Wachstumsphase

In dieser Phase dürfen die Enten zwar ins Freie, haben aber häufig keinen Zugang zum Wasser.^{16-18,21,22}



Tag 64 bis 81 Vorbereitung auf die Stopfmast

Die Enten erhalten nur einmal täglich Zugang zu Futter. Hungrig, fressen sie so viel wie möglich.^{16-18,21,22}



Tag 82 bis 92 Die Stopfmast

Die Enten werden in Gemeinschaftskäfigen oder -gehegen gehalten. Oft können sie aufgrund des begrenzten Platzes ihre Flügel nicht ausbreiten und der Gitterboden verletzt ihre Füße. Sie zeigen Fluchtverhalten gegenüber der Fütterungsperson, können aber nicht entweichen. Sie werden so lange zwangsernährt (gemästet), bis ihre um das Zehnfache vergrößerte Leber krank wird (Lebersteatose). Der Druck auf die übrigen Organe verursacht Schmerzen und Atemnot. Das für die Stopfmast verwendete Rohr verletzt die Speiseröhre.^{8,16,18,18,22-24} Während der Zeit der Stopfmast ist die Sterblichkeit 10- bis 20-mal höher als normal.^{8,22}



Tag 93 Schlachtung

Die Enten werden in der Regel mittels Elektroschocks betäubt und getötet, bevor man sie ausbluten lässt. In manchen Fällen funktioniert das Verfahren jedoch nicht korrekt, und sie bluten bei vollem Bewusstsein aus.^{16,18} Die Tiere werden geschlachtet, wenn sie erst etwa 10 Prozent der durchschnittlichen Lebensdauer einer Wildente erreicht haben.²⁵



1.4. Alternativen zu Stopfleber: Vorteile und Einschränkungen in Bezug auf das Tierwohl

Es gibt alternative Produkte, deren Geschmack dem von Stopfleber ähnelt und die tierfreundlicher sind. Produkte auf pflanzlicher Basis sind besonders tierfreundlich, weil dafür keine Tiere getötet werden. Alternativen auf Fleischbasis können ebenfalls eine Option für Konsumentinnen und Konsumenten sein, denen pflanzliche Produkte nicht zusagen. Sie werden ohne Stopfmast und andere tierquälerische Verfahren hergestellt.

Da sich der Markt für alternative Produkte rasch entwickelt, stellt VIER PFOTEN auf seiner Website eine Liste mit Alternativen zur Verfügung, die regelmässig aktualisiert wird. Bei der Produktion dieser Alternativen wird auf Stopfmast verzichtet, und die Tiere haben weder kranke Organe noch werden sie in Käfigen gehalten. In dieser Hinsicht ersparen diese Produkte den Tieren viel Leid. Es gibt jedoch weitere für das Wohl der Enten und Gänse wichtige Anforderungen. Beispielsweise sind Schwimmgelegenheiten für Wassergeflügel unabdingbar, welche derzeit nicht bei allen Produzenten gewährleistet werden können. Auch aus diesem Grund sind vegetarische oder vegane Alternativen tierfreundlicher. VIER PFOTEN prüft die weiteren Haltungsbedingungen von Herstellern von Stopfleberalternativen auf Fleischbasis und wird zu gegebener Zeit über Entwicklungen informieren.

1.5. Produktionsländer und Verbote

In den Empfehlungen des Europarats von 1999 heisst es: «*Bis neue wissenschaftliche Erkenntnisse über alternative Methoden und über ihre Tierschutzaspekte zur Verfügung stehen, wird die Herstellung von Stopfleber erlaubt, wo sie übliche Praxis ist, und dann nur gemäss*

der im nationalen Recht festgelegten Normen.»¹³ Das heisst, aus historischen und kulturellen Gründen ist die Produktion von Stopfleber lediglich in fünf europäischen Ländern erlaubt: Frankreich, Belgien, Ungarn, Bulgarien und Spanien. Auch Rumänien produziert Stopfleber. VIER PFOTEN hat jedoch keine Quellen gefunden, die bestätigen könnten, dass das Land die Empfehlungen des Europarats von 1999 einhält. Ausserhalb Europas produzieren China, die USA und Kanada Foie gras.

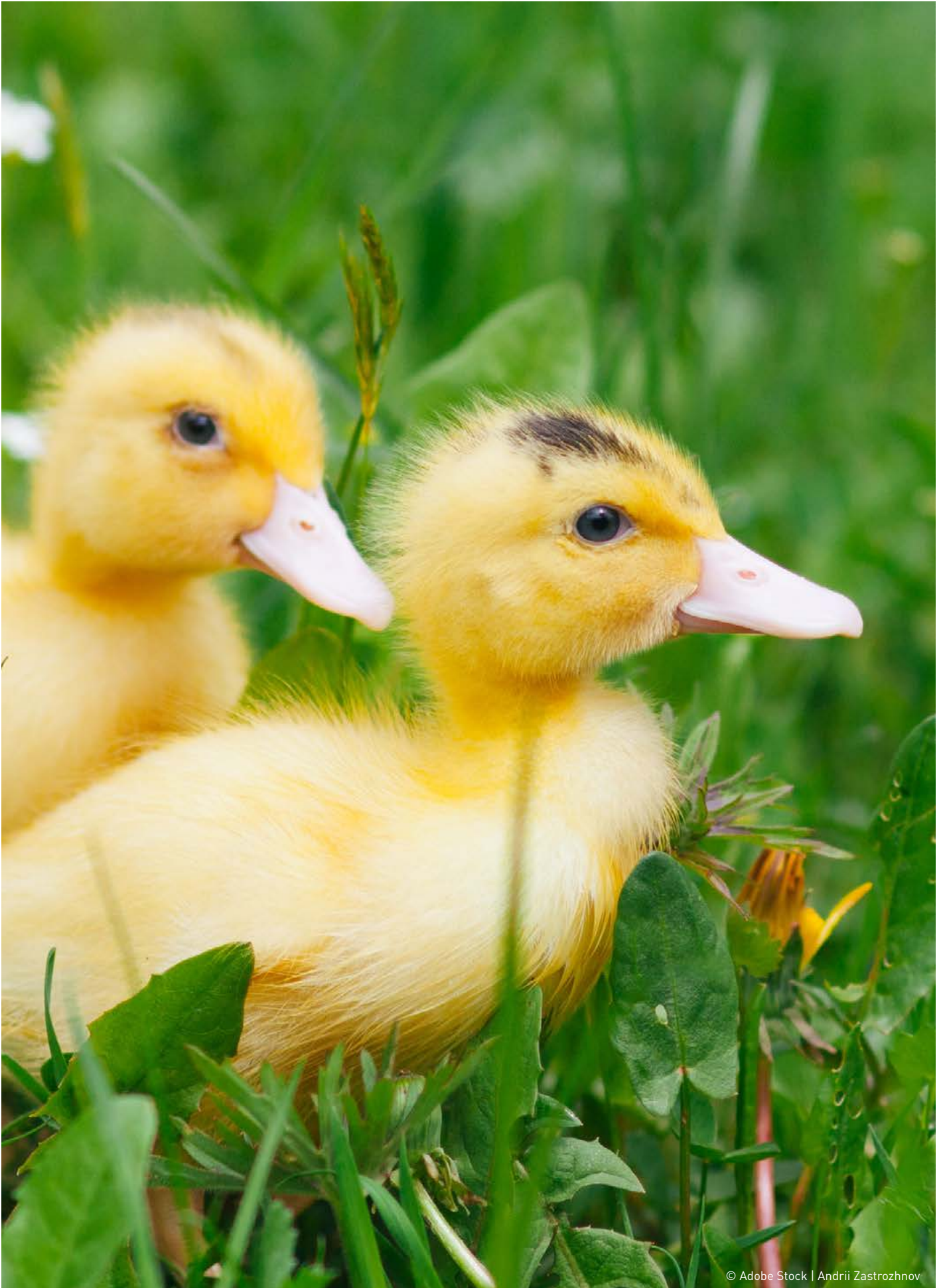
1.6. Die Gesetzeslage in der Schweiz

Art. 20 Bst. e der Tierschutzverordnung verbietet die Stopfmast explizit.²⁶ Laut einer von VIER PFOTEN und Stop Gavage Suisse gemeinsam in Auftrag gegebenen Umfrage ist dieses Verbot lediglich 38 Prozent der Schweizer Bevölkerung bekannt.³ Die Stopfmast ist in der Schweiz zwar gesetzlich verboten, doch der Import von Stopfleber ist erlaubt. Dieses Paradox entfachte bereits zahlreiche politische Diskussionen. So scheiterte im Juni 2023 eine Motion, die ein Importverbot von tierquälerisch erzeugter Stopfleber forderte, im Ständerat an nur einer Stimme. Stattdessen wurde ein Kompromiss vorgeschlagen: eine Deklarationspflicht.²⁷ Dieser Kompromiss wurde vom Nationalrat während der Herbstsession 2023 angenommen. Es obliegt nun dem Bundesrat, eine spezifische Deklarationsregelung für Produkte aus der Stopfmast von Gänsen und Enten zu erarbeiten. Der momentan vorliegende Vorschlag sieht eine Kennzeichnungspflicht im Rahmen der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vor. Die Vernehmlassung zur Ordnungsänderung fand im ersten Halbjahr 2024 statt. Parallel dazu wurde im Dezember 2023 die Volksinitiative «Ja zum Importverbot von Stopfleber» von der Alliance Animale Suisse (Animal Trust, Association Animal équité) mit 102 478 gültigen Unterschriften²⁸ eingereicht. Diese wird dann dem Volk zur Abstimmung vorgelegt werden.^c

Mehr über Alternativen zu Stopfleber erfahren:
<https://vier-pfoten.ch/alternativen-foiegras>



^c Für mehr Informationen bezüglich der Initiative siehe: stopfleber-initiative.ch/de/ (zugegriffen 6. Sep 2024)

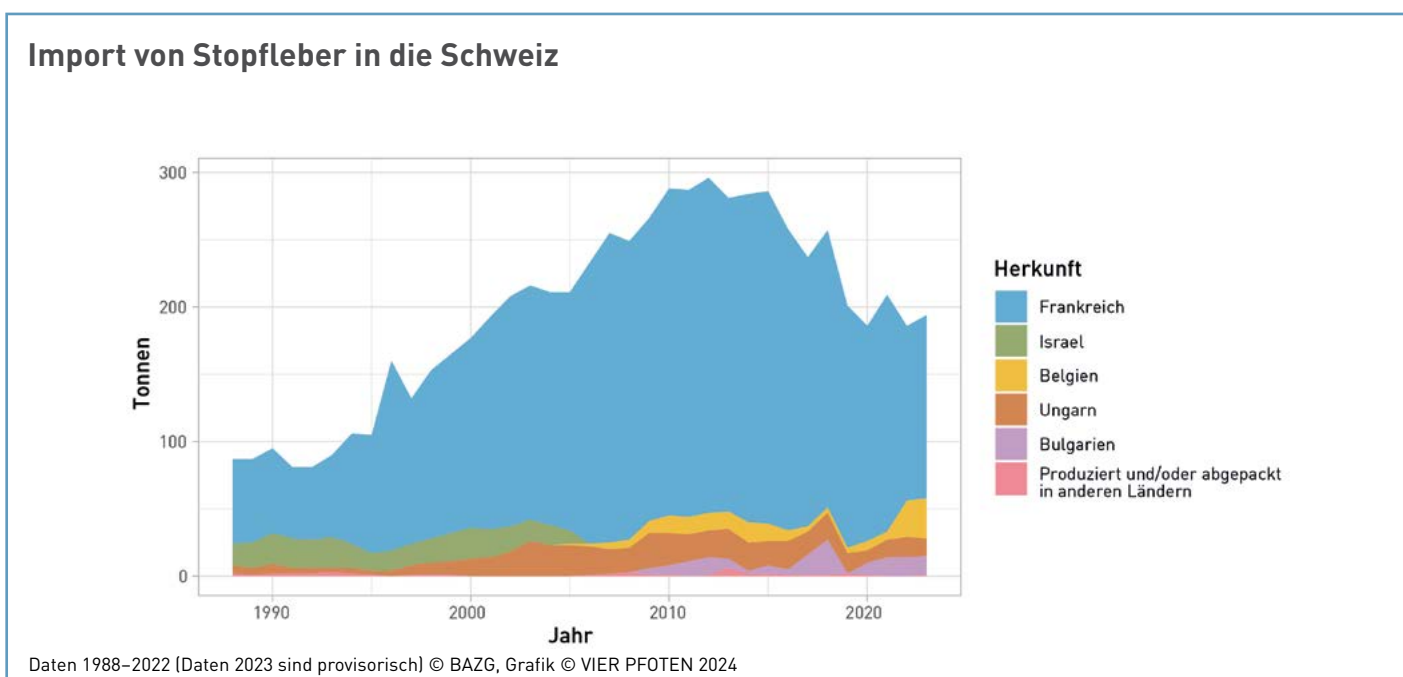


2. Import von Stopfleber in die Schweiz

Die Schweiz zählt weltweit zu den grössten Importländern für Stopfleber. 2023 wurden 194 Tonnen Foie gras importiert. Dies entspricht über 300 000 Tieren, die allein für den Konsum in der Schweiz gestopft und getötet wurden. Da die Produktion von Foie gras in der Schweiz verboten ist, kann davon ausgegangen werden, dass die Importdaten den Einfuhrstatistiken des Bundesamts für Zoll und Grenzsicherheit (BAZG) entsprechen. Ausgenommen davon sind die durch den Einkaufstourismus in die Schweiz eingeführten Produkte. Der Grossteil der in die Schweiz importierten Stopfleber stammt aus Frankreich, das in der Regel auch im Detailhandel als Herkunftsland angegeben wird. Der Rest wird grösstenteils aus Belgien, Ungarn oder Bulgarien eingeführt. Die Foie gras aus diesen Ländern ist jedoch überwiegend für die Gastronomie bestimmt. In der Vergangenheit kam ein grosser Teil der Importe auch aus Israel, doch die Herstellung von Stopfleber ist dort seit 2005 verboten.²⁹⁻³¹ In geringen Mengen wird Foie gras auch aus anderen Produktionsländern in die Schweiz

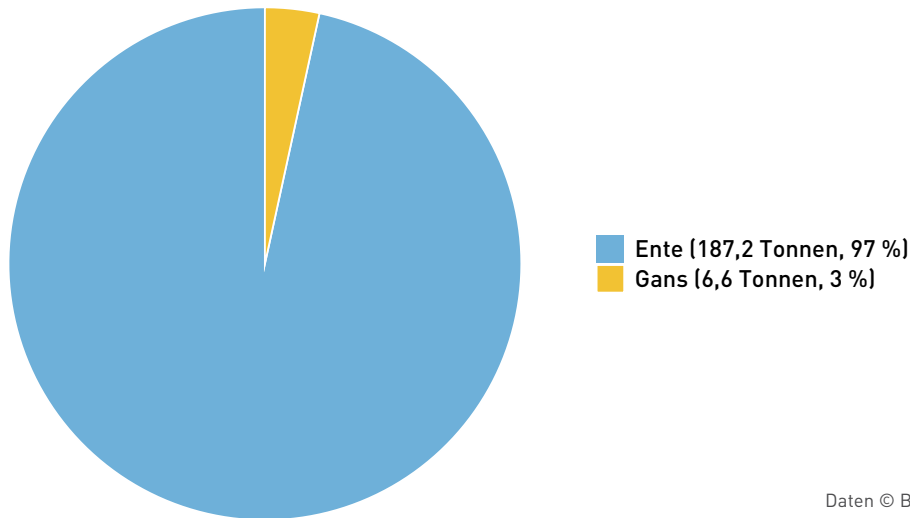
eingeführt (Spanien, Rumänien, USA und China) oder in einem Drittland abgepackt.

Vor den 1990er-Jahren wurde Stopfleber in der Schweiz nur in geringen Mengen konsumiert. Doch dann stiegen die eingeführten Mengen explosionsartig an. Auch der Wert der importierten Stopfleber stieg, aber nicht in gleichem Masse. Von einem «Luxusprodukt», das ursprünglich in geringen Mengen aus Gänseleber hergestellt wurde, wandelte sich Foie gras zu einem industriell hergestelltem Produkt, für das nun Enten gestopft werden. Diese Industrialisierung spiegelt sich auch im Wechsel der Tierart wider, die zur Produktion verwendet wird: Mulard-Enten sind durch künstliche Befruchtung leichter in grossen Mengen zu züchten als die traditionell verwendeten Gänse.^d Zu den durch die Stopfmast verursachten Leiden kommen noch jene hinzu, die auf tierquälerische industrielle Verfahren wie Verstümmelung und Käfighaltung zurückzuführen sind. Die Methoden der modernen Stopfleberproduktion werden in Abschnitt 1.3 genauer erläutert.



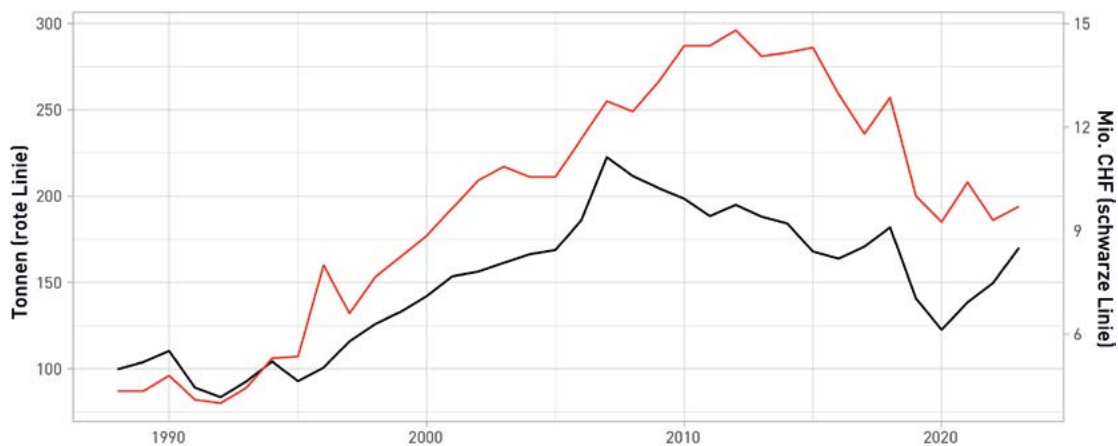
^d Auch die Produktion von Gänsestopfleber ist stark industrialisiert, wenn auch in geringerem Umfang.

In die Schweiz importierte Enten- und Gänsestopfleber im Jahr 2023



Daten © BAZG, Grafik © VIER PFOTEN

Wert vs. Menge der Stopfleberimporte in die Schweiz



Daten 1988–2022 (Daten 2023 sind provisorisch) © BAZG, Grafik © VIER PFOTEN 2024

Ein Blick auf diese Statistiken zeigt, dass Stopfleber nicht Teil der Schweizer Tradition ist: Der Massenkonsum begann erst mit der Industrialisierung der Branche in den 1990er-Jahren. Damals konzentrierte die Stopfleberlobby ihre Marketingmassnahmen darauf, die Menschen in der Schweiz mittels Fehlinformationen davon zu überzeugen, dass es sich beim «Genuss» von Foie gras um eine Schweizer Tradition handle. Noch heute wird Foie gras überwiegend in der Romandie und im Tessin konsumiert: 70 Prozent der Schweizer Bevölkerung ist

nach einer von VIER PFOTEN und Stop Gavage Suisse 2018 gemeinsam in Auftrag gegebenen Umfrage keine Stopfleber. In den 2010er-Jahren begannen mehrere Nichtregierungsorganisationen, die Grausamkeit der Stopfleberproduktion aufzudecken: Die Sensibilisierung der Bevölkerung führte erst zu einer Stagnation und dann zu einem Rückgang der Importe in die Schweiz. Zwischen 2015 und 2023 verlangsamten zudem mehrere aufeinander folgende Vogelgrippeepidemien die Produktion³² und führten ab 2020 zu einem Preisanstieg bei Foie gras.

Stopfleber ist nicht Teil der Schweizer Tradition. Der Massenkonsum begann erst mit der Industrialisierung der Branche in den 1990er-Jahren.

3. Die grossen französischen Stopfleberproduzenten

Für ein besseres Verständnis des Schweizer Stopflebermarktes ist zuerst ein genauer Blick auf das weltweit grösste Herstellungsland von Foie gras erforderlich, welches auch der bedeutendste Lieferant der Schweiz ist: Die französische Stopfleberproduktion erreichte 2011 mit 20000 Tonnen einen Höhepunkt.³³ In den letzten Jahren ist sie nach den sukzessiven Vogelgrippeepidemien stark zurückgegangen und belief sich 2022 noch auf 8400 Tonnen, was etwa 60 Prozent der weltweiten Produktion entspricht.³⁴ 2022 wurden demnach in Frankreich mehr als 15 Millionen Tiere für die Stopfleberproduktion gestopft und getötet.³⁵ Die jüngsten Impfkampagnen gegen die Vogelgrippe für Enten deuten im Übrigen darauf hin, dass die Produktion in Frankreich wieder anzieht.

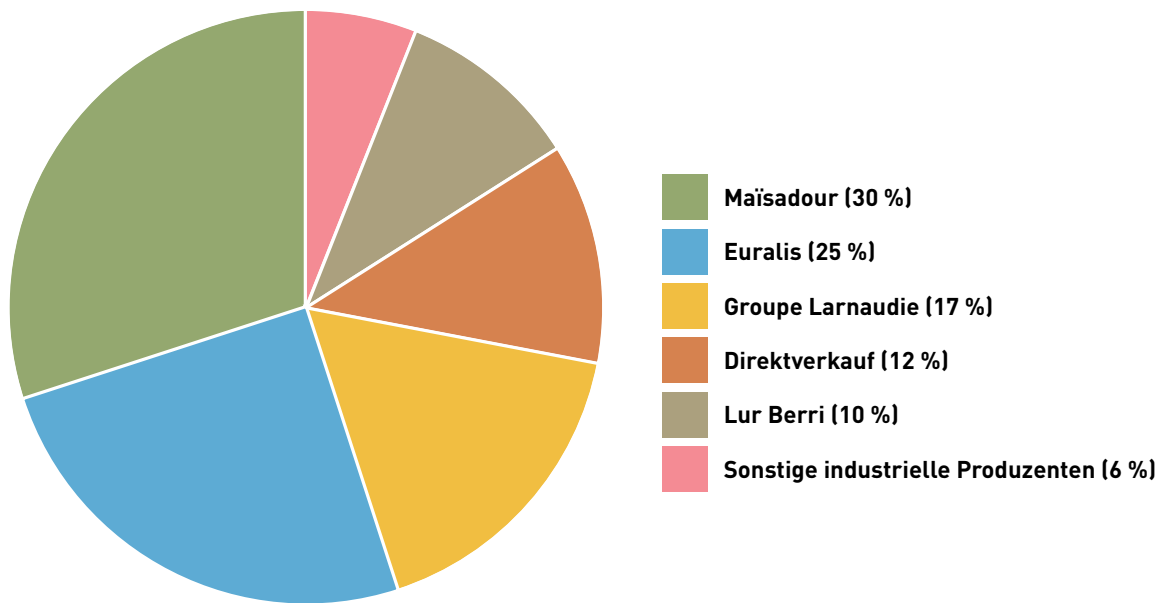
Die französische Herstellung von Foie gras ist heute stark industrialisiert und damit weit entfernt von dem suggerierten traditionellen Bild.³⁶ 2016 wurden **88 Prozent der französischen Stopfleberproduktion als «industriell» oder «integriert»** eingestuft: Dies bedeutet, dass vom Ausbrüten der Entenküken bis zur Verpackung alle Schritte von Industriekonzernen kontrolliert werden.³⁷ Entlang der Produktionskette werden oftmals intensive und tierquälerische Zuchtmethoden angewandt. Doch leider ist auch die eher handwerklich geprägte Stopfleberproduktion in kleineren Betrieben nicht viel tierfreundlicher: In vielen Fällen werden hier die gleichen industriellen Verfahren angewandt. Die mit der Produktion untrennbar verbundene Stopfmast ist tierquälerisch. Laut einer von der Nichtregierungsorganisation L214 in Auftrag gegebenen YouGov-Umfrage aus dem Jahr 2021 befürworteten 71 Prozent der französischen Bevölkerung ein Verbot der Stopfmast.³⁸ In der Schweiz sprachen sich in einer 2024 durchgeführten Umfrage 77 Prozent der Schweizer Bevölkerung für ein Importverbot aus.³⁹

Der Grossteil der Produktion in Frankreich erfolgt durch lediglich vier Konzerne:

- **Maisadour: ~30 % der französischen Produktion (Zahl von 2012)³³**
- **Euralis: ~25 % der französischen Produktion (Zahl von 2012)³³**
- **Groupe Larnaudie: ~17 % der französischen Produktion (Zahl von 2018)⁴⁰**
- **Lur Berri: ~10 % der französischen Produktion (Zahl von 2012)³³**

Laut dem französischen Institut für Agrarstatistik Agreste entfielen im Jahr 2016 sogar 70 Prozent der französischen Produktion auf die Konzerne Maisadour, Lur Berri und Euralis.³⁷

Der Markt ist nicht transparent, daher ist es schwierig, aktuelle und umfassende Daten zu beschaffen. Aus diesem Grund mussten wir Daten aus verschiedenen Quellen und Jahren zusammenstellen.

Anteile der Produzenten an der französischen Stopfleberindustrie (annähernde Werte)

Daten: L'Usine Nouvelle (2013), LSA Conso (2019), Agreste (2016), Grafik © VIER PFOTEN

Die Geschäftstätigkeit einiger dieser Konzerne ist nicht auf die Stopfleberproduktion oder auf Frankreich beschränkt. So ist beispielsweise Euralis mit seiner Marke Rougié seit 2004 in Bulgarien vertreten, wo 2013 20 Prozent der Stopfleberproduktion erfolgte.³⁶ Auch in China ist der Konzern gut etabliert. 2007 fand dort ein erster Versuch statt, darauf folgte die Errichtung einer Zucht, die im Jahr 2014 500 000 Enten produzieren konnte.⁴¹⁻⁴³

Das Ziel von Euralis für das Jahr 2020 bestand darin, in China 1 Million Enten zu stopfen.⁴¹⁻⁴³ Der Konzern ist ebenfalls in Kanada vertreten.⁴⁴ In den Geschäftsjahren 2020–2021

erzielte Euralis einen Umsatz von 1,44 Mrd. EUR.⁴⁵ 2013 verbuchte Euralis allein mit Stopfleber einen Umsatz von 486 Mio. EUR.⁴⁶ Maïsadour ist ebenfalls ein multinationales Unternehmen, das auf allen Kontinenten vertreten ist. VIER PFOTEN hat bei seinen Recherchen allerdings keine Dokumente gefunden, in denen Stopfleber im Rahmen der Geschäftstätigkeit ausserhalb Frankreichs erwähnt wird.⁴⁷ Maïsadour verbuchte im Geschäftsjahr 2020–2021 einen Umsatz von 1,41 Mrd. EUR.⁴⁸ Der Umsatz von Lur Berri belief sich 2022 auf 1,35 Mrd. EUR und deckt verschiedenste Tätigkeiten ab.⁴⁹ Der Konzern hat ebenfalls eine internationale Präsenz und vermarktet insbesondere Lachs unter der Marke Labeyrie.⁵⁰

Die französische Produktion von Foie gras ist heute stark industrialisiert und wird von vier Grosskonzernen dominiert.

3.1. Skandale in Verbindung mit industriellen Stopfleberproduzenten

Die grossen französischen Industriekonzerne, die Stopfleber produzieren, stehen regelmässig im Mittelpunkt von Kontroversen oder Skandalen, sei es wegen Verstössen gegen das Tierwohl, Problemen bei der Produkthygiene oder der Irreführung von Konsumentinnen und Konsumenten. Eine nicht vollständige Liste der jüngsten Skandale:

- 2022: Untersuchung der Stopfmast von Enten für die Marke Maison occitane (Larnaudie) durch L214.⁵¹ Das Video enthüllt das immense Leid in der Stopfmast. Viele Tiere sind tot, aus ihren Schnäbeln quillt der Maisbrei, der ihnen zwangsweise verabreicht wurde. Die Überlebenden haben fast alle eitrige Wunden an den Füssen, die durch den Gitterboden der Käfige verursacht wurden.



- 2021: Produktrückruf von Stopfleber der Marke Montfort aufgrund einer Überschreitung der zulässigen Maximalwerte für Pestizide.⁵²
- 2015: Gerichtsverfahren gegen Labeyrie (Lur Berri) wegen Unregelmässigkeiten bei der Zusammensetzung seiner Stopfleberblöcke.⁵³ Als Stopfleberblock bezeichnet man Foie gras, welche aus kleinen, gewürzten Teilen der Stopfleber hergestellt wird – im Gegensatz zu Foie gras, die aus ganzen Stopfleberstücken produziert wird.

- 2012: Untersuchung einer Stopfmasteinrichtung, die Labeyrie (Lur Berri) beliefert, durch L214.⁵⁴ Diese Untersuchung zeigt die neuen «Gruppenunterkünfte», von denen die Stopfleberindustrie behauptet, sie seien tierfreundlicher. In Wirklichkeit sieht man in den Aufnahmen Tiere, die in engen Käfigen leiden. Am Ende ihres kurzen Lebens werden sie gnadenlos in Kisten gepresst, die so klein sind, dass sie nicht einmal stehen können, um dann zum Schlachthof transportiert zu werden.



- 2008: Untersuchung einer Stopfmasteinrichtung, die Labeyrie (Lur Berri) beliefert, durch L214.⁵⁵ Die Enten werden für die Stopfmast in Käfige gesperrt, die so eng sind, dass sie sich praktisch nicht bewegen können. Sie können sich nicht waschen; ihre Federn sind mit Exkrementen und Maisbrei bedeckt.



- 2008: Ein ehemaliger Stopfmäster von Euralis schlägt Alarm, dass Entenladungen, die an der Derzsyschen Krankheit leiden, mit Antibiotika und Kupfersulfat behandelt wurden und deren Leber dann unter der Bezeichnung IGP vermarktet wurde.

Darauf folgen zwei Klagen (2008 und 2013) gegen Euralis, die von mehreren ehemaligen Stopfmästern eingereicht werden.^{56,57}

- 2007: Produktrückruf von Stopfleber der Marke Montfort (Euralis) aufgrund eines mikrobiologischen Kontaminationsrisikos.⁵⁸
- 1991: Der CEO von Delpeyrat wird wegen Täuschung über die Qualität von Stopfleber verurteilt.⁵⁹ Delpeyrat wird einige Jahre später von Maisadour übernommen.

3.2. Die vielen Gesichter der Industriekonzerne

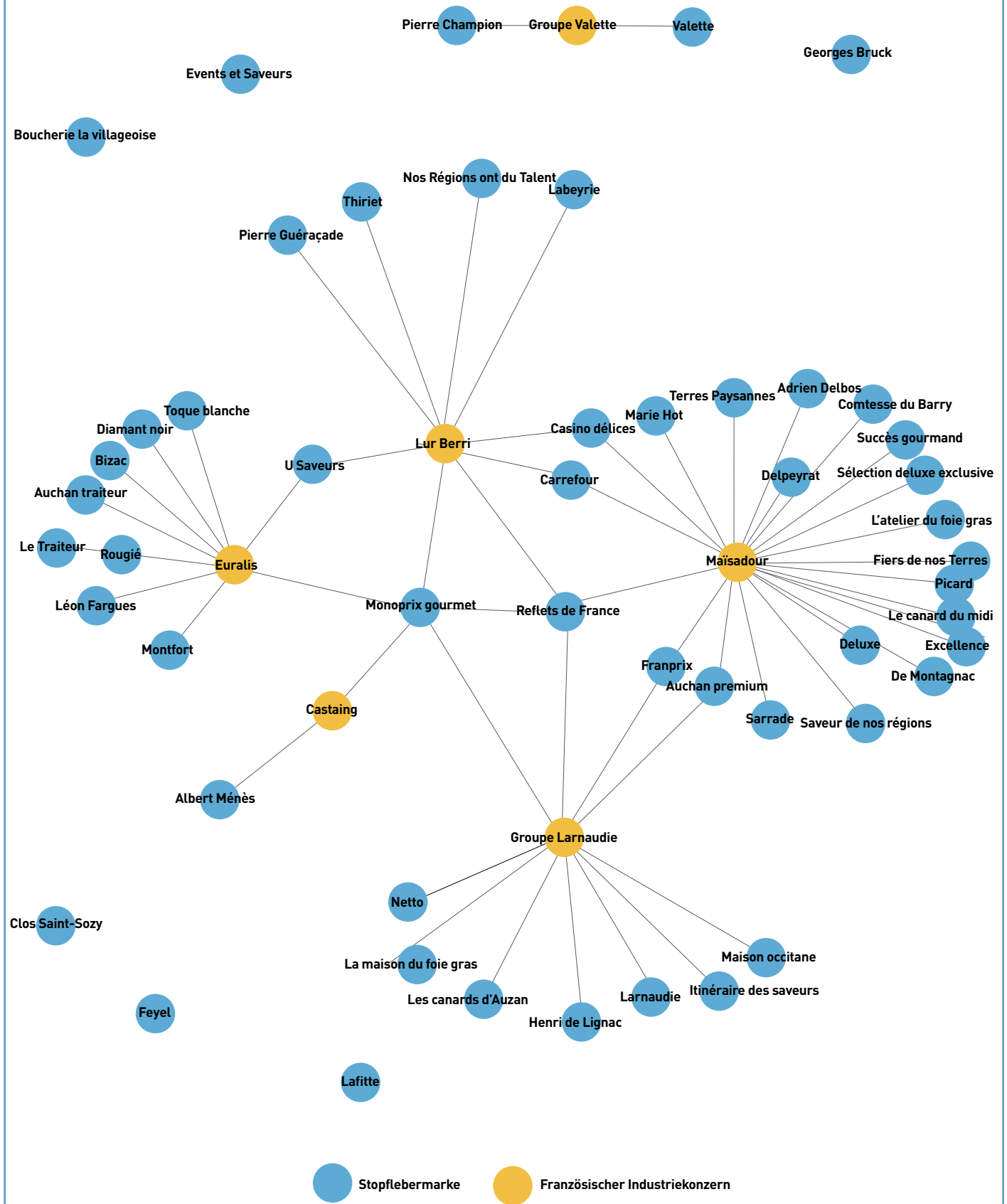
Diese Industriekonzerne besitzen häufig zahlreiche Marken und produzieren auch für «Handelsmarken». So ist Euralis beispielsweise Eigentümer der Marke Rougié, produziert aber auch für die Handelsmarke «U Saveurs» (Eigentum des Detailhändlers Magasins U). Einige Konzerne führen zwar auf ihren Websites die Marken auf, die sie besitzen, doch allgemein herrscht ein Mangel an Transparenz (insbesondere bei den Handelsmarken). Um die Verbindungen zwischen Marken und Konzernen besser zu verstehen, führte VIER PFOTEN eine Untersuchung durch. In der Wirtschaftspresse konnten einige Informationen zur Übernahme von Marken gefunden werden. Das nützlichste Hilfsmittel ist jedoch das auf Produkten aufgedruckte **Identitätskennzeichen**, das die Identifikation der Herkunft eines Produkts ermöglicht.

Nachfolgend findet sich eine Liste mit Beispielen von Identitätskennzeichen, die im Schweizer Detailhandel auf Stopfleber- oder Magret-Produkten (Letzteres ist gestopfte Entenbrust) gefunden wurden, die aus Frankreich importiert worden waren. Die Identitätskennzeichen konnten in Folge mit den Marken oder Industriekonzerne in Verbindung gebracht werden, von denen das Produkt stammt.

Identitätskennzeichen	Konzern oder Marke
FR 40.282.002 CE	Castaing
FR 46.128.002 CE	Clos Saint-Sozy
FR 24.520.002 CE	Euralis
FR 65.304.002 CE	Euralis
FR 85.109.001 CE	Euralis
FR 67.482.021 CE	Georges Bruck
FR 46.102.004 CE	Larnaudie
FR 40.261.001 CE	Lur Berri
FR 40.020.002 CE	Maisadour
FR 40.281.001 CE	Maisadour

Betrachten wir beispielsweise das Identitätskennzeichen «FR 40.261.001 CE», das auf der Rückseite einer Stopfleberverpackung aufgedruckt ist. Bei der Eingabe dieses Codes auf der Website openfoodfacts.org stellt sich heraus, dass derselbe Konzern (Lur Berri in diesem Fall) auch für «Nos Régions ont du Talent», «U Saveurs», Carrefour, «Reflets de France» usw. produziert. Mittels dieser Methode konnte VIER PFOTEN sich zumindest teilweise ein Bild der Verbindungen zwischen den Industriekonzerne und den in Frankreich und in der Schweiz verfügbaren Stopflebermarken machen.

Verbindungen zwischen Stopflebermarken und Produzenten

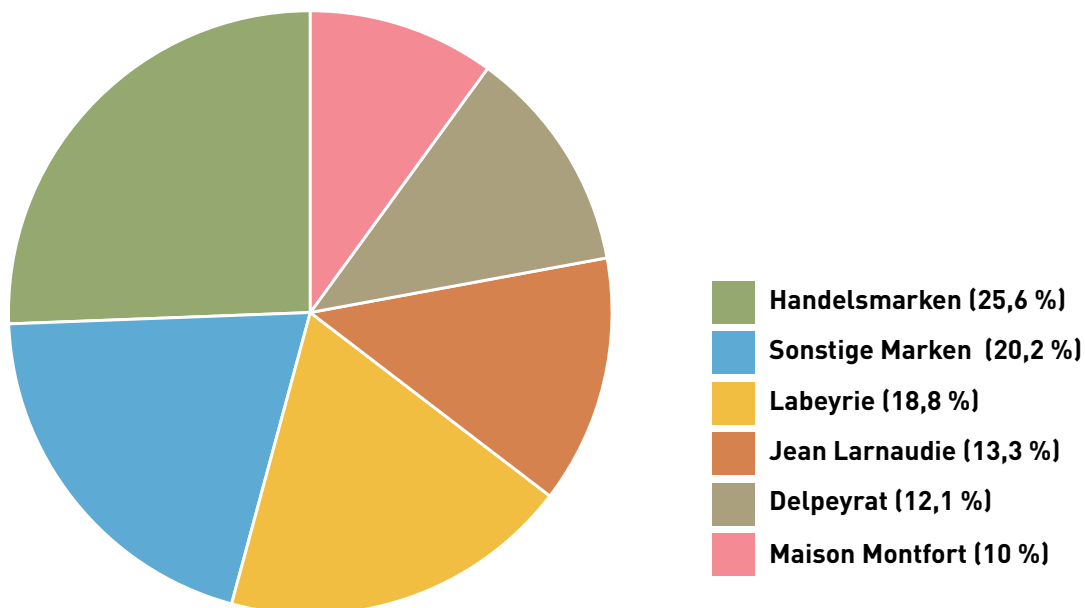


Die meisten Stopflebermarken gehören Industriekonzernen oder werden von diesen beliefert. © VIER PFOTEN

Daraus ergibt sich ein klares Bild: Die überwältigende Mehrheit der Marken ist entweder Eigentum der vier oben genannten Grosskonzerne oder wird von ihnen beliefert. Handelsmarken werden je nach Produkttyp (z. B. Block oder ganze Leber) und Marktlage (Preis, Vorräte) zu einem gegebenen Moment von verschiedenen Kon-

zernen beliefert. Dies erklärt auch die Differenz zwischen Produktions- und Umsatzanteilen. Die nachfolgende Grafik zeigt, dass Handelsmarken einen grossen Teil des Umsatzes ausmachen. Dennoch beziehen diese Marken ihr Produkt häufig bei den vier grossen Stopfleberproduzenten.

Anteile am Umsatz mit französischer Stopfleber



Daten: LSA Conso (2018), Grafik © VIER PFOTEN

4. Stopfleber im Schweizer Detailhandel

Gemäss einem Bericht des Bundesrats⁶⁰ wird etwa die Hälfte der in der Schweiz verkauften Foie gras in der Gastronomie abgesetzt. Die andere Hälfte wird grösstenteils über nur zwei Detailhändler verkauft. In dem Bericht werden jedoch die Namen der beiden Detailhändler nicht genannt. VIER PFOTEN Schweiz hat daher beschlossen, den Detailhandel von Stopfleber in der Schweiz zu untersuchen, um mehr Transparenz zu schaffen.

4.1. Welche Detailhändler verkaufen Stopfleber und welche tierfreundliche Alternativen?

Die Analyse von VIER PFOTEN konzentrierte sich auf die grössten Detailhandelsketten. Kleine, unabhängige Geschäfte und Metzgereien wurden ausgeschlossen, denn aus dem Bericht des Bundesrats kann geschlos-

«Noix gras ist ein Produkt mit ähnlichem Geschmack wie Foie gras, aber vollkommen vegetarisch.»



© VIER PFOTEN | Nicolas Roeschli

sen werden, dass ihre Rolle im Vergleich zu den grossen Detailhändlern vernachlässigbar ist. VIER PFOTEN hat insbesondere die folgenden Detailhandelsketten analysiert (in alphabetischer Reihenfolge): Aldi, Aligro, Coop, Denner, Edelweiss & 13*PAM, Globus, Landi, Lidl, Manor, Migros, Spar und Volg.^e

Die Analyse überprüfte das Sortiment in Onlineshops und Filialen (in den Jahren 2022 und 2023) und wertete einen Fragebogen aus, der den Detailhändlern 2023 zugesandt wurde. Aligro, Globus und Edelweiss & 13*PAM verzichteten auch auf nochmalige Nachfrage hin darauf, diesen zu beantworten. Die Ergebnisse für diese Detailhändler stützen sich daher ausschliesslich auf Informationen, die online und durch die Überprüfung des Sortiments ermittelt werden konnten.

Derzeit verkaufen sieben von zwölf Detailhändlern Foie gras: Aligro, Denner, Edelweiss & 13*PAM (gemeinsam betrachtet, weil beide zusammen Commerces Valaisans de Proximité [CVDP] bilden), Globus, Manor, Migros und

Spar. Denner hatte Stopfleber 2008 aus seinem Sortiment genommen, doch 2014 leider wieder eingeführt.⁶¹ Dieselben Detailhändler bieten auch gestopfte Entenbrust (Magret)^f und in manchen Fällen andere Nebenprodukte der Stopfmast an. Betrachtet man ausschliesslich die Deutschschweiz, ist die Sachlage etwas anders: Hier bieten lediglich Aligro, Globus und Manor Stopfleber und andere Nebenprodukte der Stopfmast an.

Glücklicherweise bieten immer mehr Detailhandelsketten auch Alternativen zu Stopfleber an, darunter insbesondere Aldi, Globus, Manor und seit 2023 auch Migros. Coop bot 2022 Voie gras von Nestlé an. 2023 war dies aber leider nicht mehr der Fall. Auch Denner enttäuscht diesbezüglich: So fand VIER PFOTEN im Regal der Kette 2023 keine Alternative zu Stopfleber, obwohl sie in der Vergangenheit ein Produkt angeboten hatte, das von nicht gestopften Tieren stammte: die Foie fin von Pierre Guéraçade⁶². Auch in kleineren Geschäften oder im Onlinehandel sind Alternativen verfügbar, was aber nicht Gegenstand dieses Berichts ist.

Überblick über das Angebot von Stopfleber und über Alternativen im Schweizer Detailhandel, Winter 2023

Detailhändler	Verkauft Stopfleber		Verkauft Alternative(n) zu Stopfleber
	Schweizweit	Nur in der Romandie und/oder im Tessin	
Aldi			✓ Foie d'oie Gourmet finest cuisine
Aligro	✓		
Coop			
Edelweiss & 13*PAM		✓	
Denner (Migros-Gruppe)		✓	
Globus	✓		✓ Noix gras
Landi (Fenaco-Gruppe)			
Lidl			
Manor	✓		✓ le Foie fin Labeyrie
Migros		✓	✓ Happy foie
Spar		✓	
Volg (Fenaco-Gruppe)			

Leere Felder bedeuten, dass der Detailhändler das Produkt nicht anbietet.

^e Obwohl Aligro teilweise einem Cash & Carry ähnelt, hat VIER PFOTEN beschlossen, das Unternehmen in seine Analyse einzubeziehen, weil dort auch Personen, die nicht in der Gastronomie arbeiten, einkaufen können.

^f Magret (gestopfte Entenbrust) stammt immer von gestopften Vögeln, das Filet hingegen von nicht gestopften Tieren.

4.2. Im Schweizer Detailhandel erhältliche Stopflebermarken

Im Anschluss untersuchte VIER PFOTEN, welche Stopflebermarken die verschiedenen Detailhändler in der Schweiz anbieten.

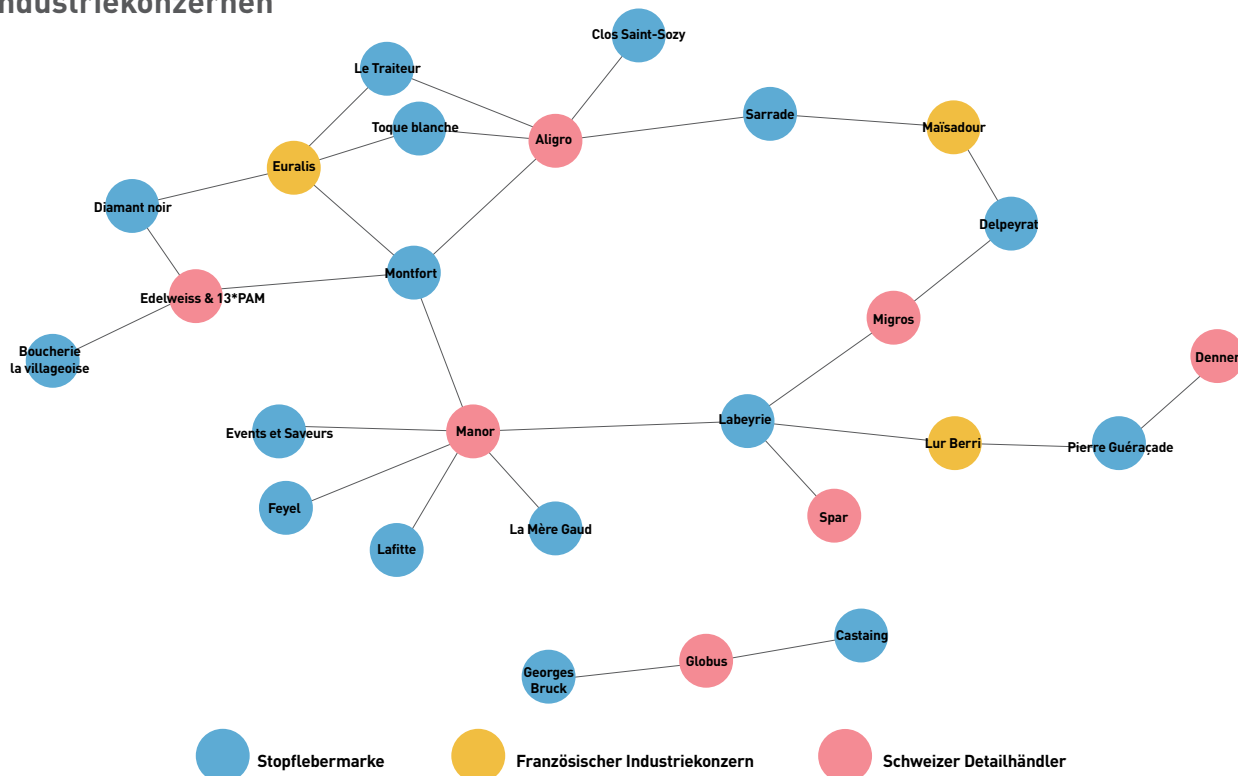
Insgesamt verkaufen die analysierten Detailhändler 15 Marken – in alphabetischer Reihenfolge: Boucherie la villageoise, Castaing, Clos Saint-Sozy, Delpeyrat, Diamant noir, Events et Saveurs, Feyel, Georges Bruck, Labeyrie, Lafitte, Le Traiteur, Montfort, Pierre Guéraçade, Sarrade und Toque blanche. Auf den ersten Blick vermittelt die Liste den Eindruck einer grossen Vielfalt. Durch das Marketing der verschiedenen Marken entsteht ebenfalls häufig das Bild, dass die Produkte aus regionaler Produktion und von kleinen Betrieben stammen.

Bei der Betrachtung der Eigentümer oder Lieferanten dieser Marken stellt man jedoch fest, dass ein Grossteil der in der Schweiz verkauften Produkte von einem der vier in diesem Bericht erwähnten grossen französischen Industriekonzerne bezogen wird.

- **Maïsadour beliefert Migros und Aligro**
- **Euralis beliefert Manor, Aligro, Edelweiss & 13*PAM**
- **Lur Berri beliefert Migros, Denner und Manor**
- **Soweit VIER PFOTEN bekannt ist, wird keiner der Schweizer Detailhändler von Larnaudie beliefert. Das Unternehmen spielt aber eine Rolle in der Gastronomie.**

Die Mehrheit der Schweizer Detailhändler, die Foie gras anbieten, werden von mindestens einem der grossen französischen Industriekonzerne beliefert.

Verbindungen zwischen Schweizer Detailhändlern, Stopflebermarken und französischen Industriekonzerne



Die Mehrheit der Schweizer Detailhändler, die Foie gras anbieten, haben Marken von mindestens einem der grossen französischen Industriekonzerne in ihrem Sortiment und werden auch von diesen beliefert. © VIER PFOTEN

4.3. Zahl der Verkaufsstellen

Trotz Anfragen von VIER PFOTEN war keine der Detailhandelsketten bereit, Mengen oder Wert der verkauften Stopfleber anzugeben. Um zu beurteilen, wie gross die Verantwortung der einzelnen Detailhändler an der Stopfleberproblematik ist, hat sich VIER PFOTEN daher an der Zahl der Verkaufsstellen orientiert. Dabei handelt es sich um eine leichte Vereinfachung, weil eine auf das Luxussegment spezialisierte grosse Filiale (z. B. Globus) wahrscheinlich mehr Foie gras verkauft als ein kleines Geschäft in einem abgelegenen Dorf (z. B. 13*PAM). Dieser Ansatz ermöglicht es jedoch, sich eine allgemeine Vorstellung von der Verantwortung der verschiedenen Detailhändler zu verschaffen.

Da der Verkauf von Stopfleber je nach Sprachregion Unterschiede aufweist, hat VIER PFOTEN eine Schätzung über die Gesamtzahl der Filialen sowie die Zahl der Filialen in der Romandie und im Tessin erstellt. Zu diesem Zweck hat VIER PFOTEN die Websites der verschiedenen Detailhandelsketten, die Standorte der Filialen sowie die Jahresberichte analysiert.⁶³⁻⁷⁴ Spar arbeitet mit einem Franchisekonzept, das eine gewisse Freiheit bei der

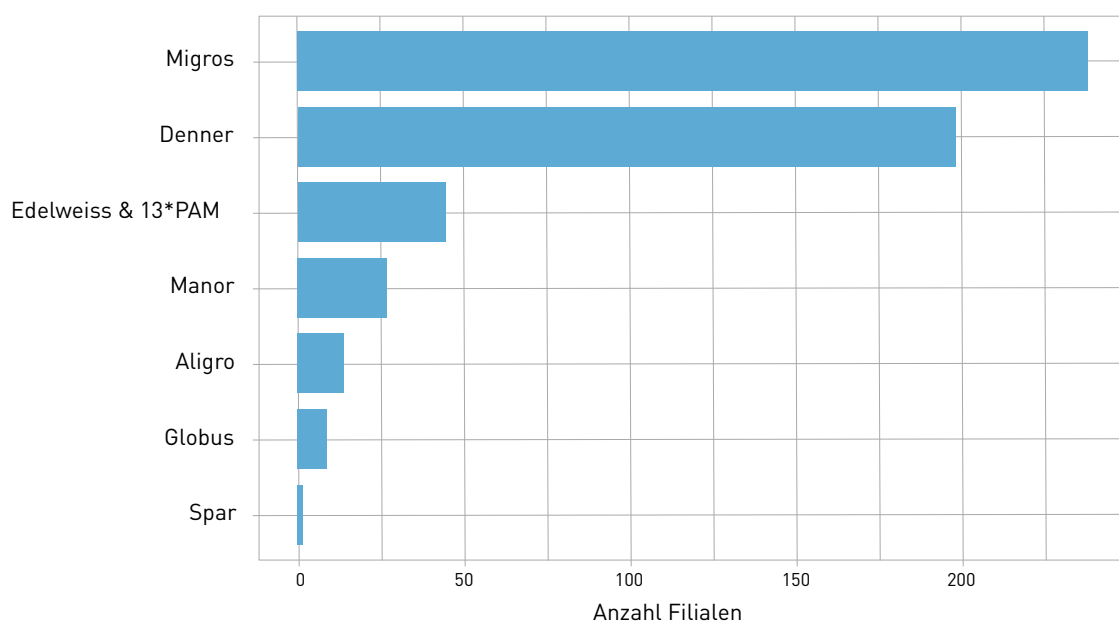
Auswahl des Sortiments zulässt. In der Regel hat Spar im Jahresverlauf keine Stopfleber im Sortiment, VIER PFOTEN hat das Produkt jedoch zur Weihnachtszeit in den Regalen der Filiale Avenches entdeckt.

Wie bereits erwähnt, war im Bericht des Bundesrats zu lesen, dass der Grossteil der Stopfleber in der Schweiz über zwei Detailhändler verkauft wird. Auch VIER PFOTEN kam in seiner Analyse zu diesem Schluss: Migros und Denner sind die beiden Ketten mit der grössten Anzahl von Verkaufsstellen (~240 bzw. ~200). Zu beachten ist dabei, dass Denner Eigentum der Migros-Gruppe ist.

Die übrigen Detailhändler, die Stopfleber anbieten, sind in der Reihenfolge der Anzahl von Verkaufsstellen: Edelweiss & 13*PAM (~45), Manor (~27), Aligro (~14), Globus (~9) und Spar (1).

Selbst unter Berücksichtigung der oben genannten Beschränkungen der Analyse ist klar: **Die Migros-Gruppe trägt den grössten Teil der Verantwortung für den Verkauf von Stopfleber in der Schweiz.** Der Verkauf dieses Produkts kann nur auf Kosten der Tiere erfolgen und bedeutet, dass diesen immenses Leid zugefügt wird.

Schätzung der Anzahl der Verkaufsstellen in der Schweiz, in denen Stopfleber angeboten wird



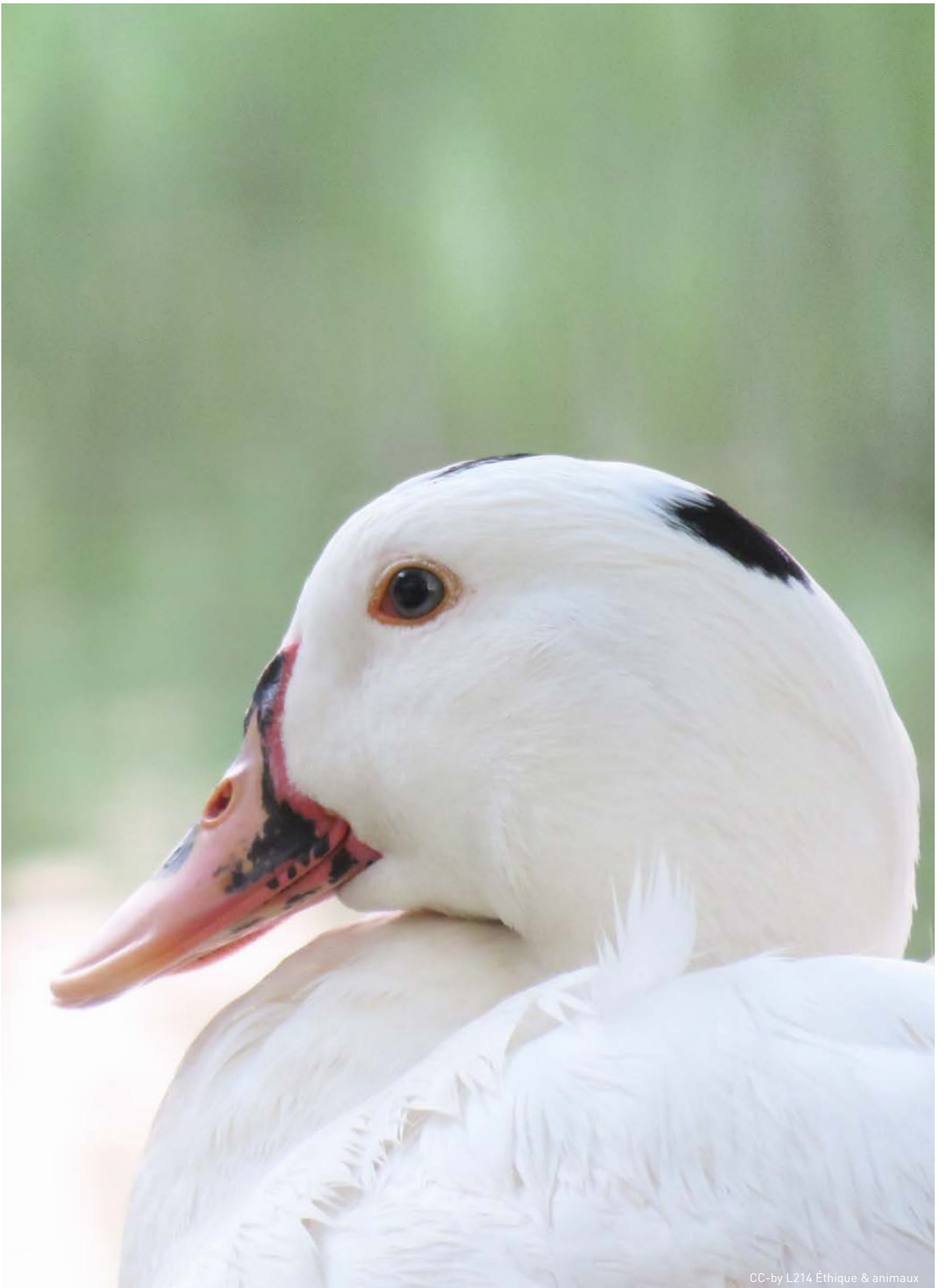
Aldi, Coop, Landi, Lidl und Volg verkaufen keine Stopfleber. Edelweiss & 13*PAM haben zwar mehr Filialen als Manor, Aligro und Globus, doch sind diese deutlich kleiner. © VIER PFOTEN

5. Fazit und Empfehlungen

Der vorliegende Bericht zeigt, dass eine enge Verbindung zwischen dem Verkauf von Stopfleber im Schweizer Detailhandel und den grossen französischen Produzenten von Foie gras besteht. Die vier grossen Industriekonzerne stehen immer wieder im Mittelpunkt von Skandalen, bei denen schockierende Formen der Tierquälerei, Produktkontaminationen und Täuschungen der Konsumierenden aufgedeckt werden. Der Verkauf von Stopfleber in der Schweiz steht in direkter Verbindung mit diesen Praktiken. **Für VIER PFOTEN gibt es eine klare Lösung: Durch Stopfmast hergestellte Foie gras darf in der Schweiz nicht mehr verkauft werden.** Eine wachsende Zahl von Detailhändlern denkt inzwischen lobenswertere ebenfalls in diesem Sinne: Aldi, Coop, Landi, Lidl und Volg verkaufen keine Stopfleber (mehr). Gleichzeitig steigt die Zahl der Alternativen sowie deren Verfügbarkeit im Detailhandel kontinuierlich. Bei Aldi, Globus, Manor und Migros sind diese bereits im Regal zu finden. VIER PFOTEN steht Detailhändlern, die mehr über Alternativen zu Foie gras erfahren möchten, gerne beratend zur Seite.

Die vorliegende Analyse des Schweizer Detailhandels zeigt gleichzeitig in aller Deutlichkeit, dass die Detailhändler einen grossen Teil der Verantwortung dafür tragen, dass Foie gras in der Schweiz überhaupt verkauft wird. Die Produktionsmethoden von Stopfleber stehen im Übrigen im völligen Widerspruch zur Kommunikation, die bestimmte Detailhändler in puncto Tierwohl betreiben. So heisst es beispielsweise auf der Website von Migros: «Das Wohl der Tiere, welche die Basis für unsere Fleisch-, Fisch-, Milch- und Eiprodukte sind, ist für uns ein wichtiges Anliegen. Deshalb engagieren wir uns aktiv dafür, für alle Tiere möglichst hohe Tierwohl-Standards zu erreichen.»⁷⁵ Diese Aussage lässt sich in keiner Weise mit der grausamen Praxis der Stopfmast vereinbaren. Sie ist umso schockierender, als aus der Analyse von VIER PFOTEN hervorgeht, dass die Migros-Gruppe die Mehrheit aller Detailhandelsverkaufsstellen in der Schweiz besitzt, die Stopfleber anbieten.

Aus politischer Sicht hält **VIER PFOTEN ein Importverbot für Stopfleber für die beste Lösung**, wie es auch von der Volksinitiative «Ja zum Importverbot für Stopfleber (Stopfleber-Initiative)» vorgeschlagen wird. Der Bundesrat hat jedoch empfohlen, die Initiative abzulehnen, da er vorerst, als mildere Massnahme, eine Deklarationspflicht einführen möchte. Letztere stellt ein deutlich weniger strenges Instrument dar. Die Erfahrung mit der Deklarationspflicht für Pelze hat nach Auffassung von VIER PFOTEN gezeigt, dass diese politische Lösung unzureichend ist. Daher hat VIER PFOTEN im Rahmen des Vernehmlassungsverfahrens zur Deklarationspflicht für Stopfleber u. a. gefordert, dass ein Importverbot geprüft wird.



Quellenangaben

1. Légifrance. Article L654-27-1. 2006. https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000006584967/
2. Commission des communautés européennes. Règlement (CE) n° 543/2008 de la Commission du 16 juin 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille. 2008. <https://data.europa.eu/eli/reg/2008/543/oj/fra>
3. EFSA Panel on Animal Health and Animal Welfare (AHAW Panel), Nielsen SS, Alvarez J, Bicout DJ, Calistri P, Canali E, Drewe JA, Garin-Bastuji B, Gonzales Rojas JL, Schmidt CG, et al. Welfare of ducks, geese and quail on farm. EFSA Journal. 2023;21(5):e07992. doi:10.2903/j.efsa.2023.7992
4. Hoy S. Nutztierethologie. Stuttgart: Eugen Ulmer; 2009.
5. Cherry P, Morris T. Domestic duck production: science and practice. Wallingford: CABI; 2008.
6. Moreno-Rueda G. Preen oil and bird fitness: a critical review of the evidence. Biological Reviews. 2017;92(4):2131-2143. doi:10.1111/brv.12324
7. Rodenburg TB, Bracke MBM, Berk J, Cooper J, Faure JM, Guémené D, Guy G, Harlander A, Jones T, Knierim U, et al. Welfare of ducks in European duck husbandry systems. World's Poultry Science Journal. 2005;61(04):633-646. doi:10.1079/WPS200575
8. Broom M, Rochlitz I. The welfare of ducks during Foie Gras production. University of Cambridge; 2015. https://www.researchgate.net/publication/316871174_The_welfare_of_ducks_during_foie_gras_production
9. Les services Grimaud Frères. Grimaud Frères. [zugegriffen am 31. März 2023]. <https://grimaudfreres.com/nos-services/>
10. Filières Avicoles. Dégriffage : préparer au mieux les bâtiments. [zugegriffen am 31. März 2023]. <https://www.filières-avicoles.com/technique/degriffage-preparer-au-mieux-les-batiments>
11. Balloy D. Biosécurité en élevages de canards. Bulletin de l'Académie Vétérinaire de France. 2009;162(3):273-275. doi:10.4267/2042/48004
12. Gremaud V. L'épointage des becs. Agri. [zugegriffen am 28. März 2023]. <https://www.agrihebdo.ch/dossiers/l-e-pointage-du-bec>
13. Conseil de l'Europe. Recommandation concernant les canards domestiques (Anas platyrhynchos). 1999 [zugegriffen am 22. März 2023]. https://search.coe.int/cm/Pages/result_details.aspx?ObjectID=090000168052fac6
14. Mika A, Chiron G. Les conseils de l'Itavi pour limiter les risques de picage entre poules pondeuses. Réussir volailles. [zugegriffen am 30. März 2023]. <https://www.reussir.fr/volailles/les-conseils-de-litavi-pour-limiter-les-risques-de-picage-entre-poules-pondeuses>
15. Rochard O, Lubac S, Aliner A, Morin H, Mirabito L, Guémené D. Traitement du bec par la technique à infrarouge ou l'épointage aux ciseaux : Quelles conséquences ? ITAVI. 2008. <https://www.itavi.asso.fr/publications/traitement-du-bec-par-la-technique-a-infra-rouge-ou-l-e-pointage-aux-ciseaux-quelles-consequences>
16. Xicluna P. Le bien-être et la protection des canards gras. Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. 5 juin 2019 [zugegriffen am 23. März 2023]. <https://agriculture.gouv.fr/le-bien-etre-et-la-protection-des-canards-gras>
17. CIFOG. Elevage des Oies & Canards : la Phase d'Élevage. 2014 [zugegriffen am 23. März 2023]. <https://elevation-gavage.fr/l-elevation/la-phase-d-elevation>
18. Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. Cahier des charges du label rouge n° LA 12/89 « Canard mulard gavé entier, foie gras cru et produits de découpes crus frais et magrets surgelés. 2017. https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-08c6b6a0-a65b-4cc6-9bde-4b61ce2f46d3
19. O'Driscoll KKM, Broom DM. Does access to open water affect the behaviour of Pekin ducks (Anas platyrhynchos)? Applied Animal Behaviour Science. 2012;136(2-4):156-165. doi:10/fbpgc3
20. Waitt C, Jones T, Dawkins MS. Behaviour, synchrony and welfare of Pekin ducks in relation to water use. Applied Animal Behaviour Science. 2009;121(3-4):184-189. doi:10/drj4ds
21. Euro Foie Gras. Charte européenne pour la production de palmipèdes gras. 2011. https://elevation-gavage.fr/uploads/ckeditor/EUROFOIEGRAS_CHARTE_FR.pdf
22. Scientific Committee on Animal Health and Animal Welfare. Welfare Aspects of the Production of Foie Gras in Ducks and Geese. 1998. https://food.ec.europa.eu/system/files/2020-12/sci-com_scah_out17_en.pdf
23. Bernadet M-D, Pascal G, Laborde M. Peut-on obtenir du foie gras avec un seul repas par jour ? ITAVI. 2017. <https://www.itavi.asso.fr/publications/peut-on-obtenir-du-foie-gras-avec-un-seul-repas-par-jour>
24. CIFOG. Le foie gras, le magret, le confit, tout ce que nous avons toujours voulu savoir ! [zugegriffen am 20. März 2023]. https://lefoiegras.fr/uploads/ckeditor/DP%20&%20CP/DP%20Tout%20Savoir%20FG%202020_blog.pdf
25. British Trust for Ornithology. Mallard. 7. Apr 2015 [zugegriffen am 13. Juni 2023]. <https://www.bto.org/understanding-birds/birdfacts/mallard>
26. Tierschutzverordnung vom 23. April 2008 (SR 455.1).
27. QUATRE PATTES. L'interdiction d'importer du foie gras subit un nouveau revers. 15. Sept. 2023 [zugegriffen am 13. Juni 2024]. <https://www.quatre-pattes.ch/nos-recits/medias/archive-presse/2023/septembre-2023/interdiction-dimporter-du-foie-gras-subit-un-nouveau-revers>
28. FF 2024 394 - Initiative populaire fédérale «Oui à l'interdiction d'importer du foie gras (initiative foie gras)». [zugegriffen am 6. Sept. 2024]. <https://www.fedlex.admin.ch/eli/fga/2024/394/fr>
29. Supreme court of Israel N. Verdict of the Supreme Court of Israel – Foie Gras. 2003. <https://www.chai-online.org/en/compassion/foiegras/foiegras.pdf>
30. Stop Gavage. Israël interdit définitivement la production de foie gras. 2005 [zugegriffen am 13. Juni 2024]. <https://stop-foie-gras.com/interdiction-foie-gras-israel>

31. Stop Gavage. Foie gras production to end in Israel. 2005 [zugegriffen am 13. Juni 2024]. <https://stop-foie-gras.com/jerusalem-post-foie-gras-israel>
32. La France Agricole. Sanitaire : Les gripes aviaires en France ont une histoire. 2022 [zugegriffen am 23. Mai 2024]. <https://www.lafranceagricole.fr/grippe-aviaire/article/836032/les-gripes-aviaires-en-france-ont-une-histoire>
33. L'Usine Nouvelle. Les trois mousquetaires du foie gras. 13. Dez 2012 [zugegriffen am 4. Okt. 2023]. <https://www.usinenouvelle.com/article/les-trois-mousquetaires-du-foie-gras.N187843>
34. France AgriMer. Foie gras – fiche filière. 2024. https://www.franceagrimer.fr/content/download/72902/document/20240130_FICHE_FILIERE_FOIE_GRAS_2024.pdf
35. Agreste. Statistique agricole annuelle 2022. 2023. https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/download/publication/publie/Chd2319/cd2023-19_SAA2022-D%C3%A9finitive.pdf
36. Foie gras, une tradition en péril. 2013. <https://www.les-docus.com/foie-gras-une-tradition-en-peril/>
37. Agreste. Foie gras en Nouvelle-Aquitaine : après une bonne année 2015, 2016 s'annonce difficile. 2016. https://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/R7516A50_cle82819b.pdf
38. YouGov. L214 Tracker – Gavage & Foie Gras. 2021. https://www.politique-animaux.fr/sites/www.politique-animaux.fr/fichiers/tracker_gavage_et_foie_gras_-_yougov_pour_l214_-_2021.pdf
39. Watson. La Suisse alémanique veut priver les Romands de foie gras. [zugegriffen am 12. März 2024]. <https://www.watson.ch/fr/!862239813>
40. LSA Conso. Foie gras : Jean Larnaudie devient le numéro un du marché. 28. Febr. 2019 [zugegriffen am 13. Nov. 2023]. <https://www.lsa-conso.fr/foie-gras-larnaudie-numero-un-du-marche,312031>
41. Le Sillon. Le foie gras Rougié version China. 2013 [zugegriffen am 4. Okt. 2023]. <https://www.lesillon.info/le-foie-gras-rougie-version-china>
42. Ripoché J. La coopérative Euralis éveille les Chinois au foie gras. 8. Nov 2010 [zugegriffen am 4. Okt. 2023]. <https://www.sudouest.fr/economie/agriculture/la-cooperative-euralis-eveille-les-chinois-au-foie-gras-10167960.php>
43. Le Figaro. Rougié tente de convertir les Chinois au foie gras. 1. Nov 2010 [zugegriffen am 4. Okt. 2023]. <https://www.lefigaro.fr/societes/2010/11/01/04015-20101101ARTFIG00539-rougie-tente-de-convertir-les-chinois-au-foie-gras.php>
44. Rougié CA. À propos. [zugegriffen am 14. Febr. 2024]. <https://www.rougie.ca/a-propos>
45. Euralis. Résultats financiers 2020–2021. 13. Dez 2021 [zugegriffen am 23. Mai 2024]. <https://www.euralis.fr/resultats-financiers-2020-2021>
46. Les Échos. Euralis installe le foie gras Rougié en Chine. 15. Mai 2014 [zugegriffen am 4. Okt. 2023]. <https://www.lesechos.fr/2014/05/euralis-installe-le-foie-gras-rougie-en-chine-282773>
47. Maisadour. Nos implantations. 10. Sept. 2021 [zugegriffen am 14. Febr. 2024]. <https://www.maisadour.com/groupe/nos-implantations/>
48. Échos Judiciaires Girondins. Maisadour : le rebond. 2023 [zugegriffen am 23. Mai 2024]. <https://www.echos-judiciaires.com/actualites/maisadour-le-rebond/>
49. Presselib. Lur Berri amplifie sa stratégie de création de valeur. 20. Dez 2022 [zugegriffen am 4. Okt. 2023]. <https://presselib.com/article/cooperative-lur-berri-amplifie-sa-strategie-de-creation-de-valeur>
50. Just Food. FRANCE: Co-op Lur Berri takes control of seafood firm Alfesca. 2012 [zugegriffen am 14. Febr. 2024]. <https://www.just-food.com/news/france-co-op-lur-berri-takes-control-of-seafood-firm-alfesca/>
51. L214. Foie gras : images inédites de canes gavées. 20. Dez 2022 [zugegriffen am 5. Dez. 2023]. <https://www.l214.com/communications/20221221-enquete-gavage-canes-foie-gras-quercy-lot/>
52. Process alimentaire. Pesticides : Euralis Gastronomie Montfort rappelle des foies gras. [zugegriffen am 23. Mai 2024]. <https://www.processalimentaire.com/rappels-produits/pesticides-euralis-gastronomie-montfort-rappelle-des-foies-gras>
53. Bonnefond O. Landes : Labeyrie devant la justice pour ses blocs de foie gras. SudOuest.fr. 15. Sep 2015 [zugegriffen am 23. Mai 2024]. <https://www.sudouest.fr/landes/saint-geours-de-maremne/landes-labeyrie-devant-la-justice-pour-ses-blocs-de-foie-gras-7569456.php>
54. L214. Salle de gavage fournissant Labeyrie. 2012 [zugegriffen am 6. Mai 2024]. <https://stop-foie-gras.com/foie-gras-sud-ouest/labeyrie-enquete-2012>
55. L214. Foie gras : la cruauté made in France. 26. Jan 2009 [zugegriffen am 6. Mai 2024]. <https://www.l214.com/stop-foie-gras/foie-gras-euralis-2008/>
56. Lapaque P. Canards dopés, consommateurs dupés. 2008. <https://canardupe.blogspot.com/>
57. AFP. Quatre gaveurs déposent une nouvelle plainte contre Euralis. Web-agri.fr. 2013 [zugegriffen am 6. Mai 2024]. <https://www.web-agri.fr/2013/article/96792/quatre-gaveurs-deposent-une-nouvelle-plainte-contre-euralis>
58. Le Figaro. Risque sanitaire pour un foie gras. Le Figaro. 24. Dez 2007 [zugegriffen am 23. Mai 2024]. <https://www.lefigaro.fr/actualites/2007/12/24/01001-20071224ARTFIG00358-risque-sanitaire-pour-un-foie-gras.php>
59. Le Monde. Au tribunal correctionnel de Bergerac, l'ancien PDG du groupe Delpyrat condamné pour tromperie sur la qualité de foies gras. 10. Okt 1991 [zugegriffen am 23. Mai 2024]. https://www.lemonde.fr/archives/article/1991/10/10/au-tribunal-correctionnel-de-bergerac-l-ancien-pdg-du-groupe-delpyrat-condamne-pour-tromperie-sur-la-qualite-de-foies-gras_3543383_1819218.html

Quellenangaben

60. Vettori A, Fries S, Siegrist G, Kaufmann S. Regulierungsfolgenabschätzung zur Einführung neuer Pflichten zur Deklaration der Herstellungsmethoden tierischer Erzeugnisse sowie zur Umkehr der Beweislast. 2022. https://www.seco.admin.ch/seco/de/home/Publikationen_Dienstleistungen/Publikationen_und_Formulare/Regulierung/regulierungsfolgenabschaetzung/vertiefte-rfa/deklaration_stopfleber_froschschenkeln_reptilienleder-2022/rfa_zur_einfuehrung_neuer_pfllichten_deklaration_herstellungsmethoden_tierischer_erzeugnisse_2022.html
61. Association PEA – Pour l'Égalité Animale. Pétition demandant l'arrêt de vente de foie gras chez Denner. 2014 [zugegriffen am 30. Mai 2024]. <https://www.asso-pea.ch/fr/news/petition-demandant-larret-de-vente-de-foie-gras-chez-denner/index.html>
62. Profital. Foie fin de canard Pierre Guéraçade, Le Duo, 2 x 40 g CHF 8.95 chez Denner. [zugegriffen am 30. Mai 2024]. <https://www.profital.ch/fr/p/42374390>
63. Aligro. Horaires d'ouverture, adresse et coordonnées des 14 magasins ALIGRO. [zugegriffen am 8. Dez. 2022]. <https://www.aligro.ch/marches>
64. CVDP. Mes Magasins. [zugegriffen am 6. Febr. 2024]. <https://cvdp.ch/mes-magasins/>
65. Migros. Migros magasins. [zugegriffen am 20. Jan. 2023]. <https://filialen.migros.ch/fr>
66. Denner. Denner – Faits et chiffres. [zugegriffen am 20. Jan. 2023]. <https://www.denner.ch/fr/denner/entreprise/faits-et-chiffres/>
67. Denner. Heures d'ouverture, adresses. [zugegriffen am 6. Febr. 2024]. <https://www.denner.ch/fr/succursales/>
68. Globus. Les grands magasins Globus : trouvez toutes les informations pour votre expérience de shopping. [zugegriffen am 6. Febr. 2024]. <https://www.globus.ch/fr/stores>
69. SPAR. Standorte. [zugegriffen am 28. Febr. 2023]. <https://www.spar.ch/standorte>
70. Manor. Informations et contexte de l'entreprise. [zugegriffen am 8. Mai 2024]. <https://www.manor.ch/fr/u/facts>
71. Migros Neuchâtel-Fribourg. Rapport de gestion 2022. 2023. https://issuu.com/migros.ch/docs/rapportgestion_2022_web
72. Migros Genève. Rapport d'activité 2023. 2024. [https://geneve.migros.ch/fr/entreprise/rapports-d-activites.html#:~:text=Rapport%20d%27activit%C3%A9%202023,938%20MCHF%20\(...\)](https://geneve.migros.ch/fr/entreprise/rapports-d-activites.html#:~:text=Rapport%20d%27activit%C3%A9%202023,938%20MCHF%20(...))
73. Migros vaudoise. Rapport 2023. 2024 [zugegriffen am 14. Mai 2024]. <https://rapport2023.migrosvaud.ch/>
74. Migros Valais. Valaisanne. Comme toi. 2023. https://valais.migros.ch/dam/jcr:0deba99b-217c-49f6-bea3-a81cc7121779/Depliant-Migros-A6%20FR-20230318_DIGITAL
75. Migros. Richtlinien für mehr Tierwohl. 1. Jan 2024 [zugegriffen am 4. Juli 2024]. <https://corporate.migros.ch/de/verantwortung/nachhaltigkeit/nachhaltigkeitsrichtlinien/tierwohl>

VIER PFOTEN

VIER PFOTEN ist die globale Tierschutzorganisation für Tiere unter direktem menschlichem Einfluss, die Missstände erkennt, Tiere in Not rettet und sie beschützt. Die 1988 von Heli Dungler und Freunden in Wien gegründete Organisation tritt für eine Welt ein, in der Menschen Tieren mit Respekt, Mitgefühl und Verständnis begegnen. Im Fokus ihrer nachhaltigen Kampagnen und Projekte stehen Streunerhunde und -katzen sowie Heim-, Nutz- und Wildtiere – wie Bären, Grosskatzen und Orang-Utans – aus nicht artgemässer Haltung sowie aus Katastrophen- und Konfliktzonen. Mit Büros in Australien, Belgien, Bulgarien, Deutschland, Frankreich, Grossbritannien, Kosovo, den Niederlanden, Österreich, der Schweiz, Südafrika, Thailand, der Ukraine, den USA und Vietnam sowie Schutzzentren für notleidende Tiere in elf Ländern sorgt VIER PFOTEN für rasche Hilfe und langfristige Lösungen.

In der Schweiz ist die Tierschutzstiftung ein Kooperationspartner vom Arosa Bärenland, dem ersten Bärenschutzzentrum, welches geretteten Bären aus schlechten Haltungsbedingungen ein artgemäßes Zuhause gibt.



VIER PFOTEN

Stiftung für Tierschutz

Altstetterstrasse 124 | 8048 Zürich

Tel.: +41 43 311 80 90

office@vier-pfoten.ch



vier-pfoten.ch



vierpfoten.schweiz



vierpfoten.schweiz



VIER PFOTEN



VIERPFOTEN



4PFOTEN