

Zeitschrift: Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin
Herausgeber: Verein Saiten
Band: 26 (2019)
Heft: 286

Artikel: Asoziales auf dem Teller
Autor: Riedener, Corinne
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-884274>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 11.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

ASOZIALES AUF DEM TELLER

Ernsthaft? Gehts noch?! Das hätte ich jetzt nicht von dir gedacht!

Von Corinne Riedener

Hattest du schöne Festtage? Ja? Und was habt ihr Feines gegessen? Ich hasse diese Fragen fast so sehr wie das olle Fondue Chinoise, das sich die halbe Schweiz zu Weihnachten oder Silvester in den Rachen knallt. Nicht nur, weil diese Gespräche so brachial langweilig sind, sondern vor allem, weil sich daraus nicht selten eine klebrige Grundsatzdiskussion entwickelt in meinem tendenziell politisch korrekten Freundinnenkreis und ich dabei nicht wirklich auf der Seite der «Guten» stehe, sofern es die denn noch gibt in unserer widerspruchsgeplagten Welt.

Ernsthaft?! Gehts noch?! Das hätte ich jetzt nicht gedacht von dir! Das sind häufig die Reaktionen, wenn ich, ehrlich wie ich bin, sage, was ich über die Festtage wieder freudig verdrückt habe. Und es beschränkt sich ja nicht nur auf diese erleichternde Zeit, wenn sich ein weiteres seltsames Jahr dem Ende zuneigt, es passiert auch zwischen-durch, im Sommer manchmal oder wenn ich eine meiner Tanten sehe. Die Vorfreude ist jeweils sehr gross, auch wenn ich genau weiß, dass ich gleich eine weitere Kerbe in mein karmisches Holz ritzen werde. Ja, ich liebe Foie gras. Gänsestopfleber. Am liebsten auf Brot mit einem Glas Sauternes oder einem anderen edelfaulen Tropfen dazu.

Foie gras – französisch für «fette Leber» – gehört mit zum Asozialsten, was man auf dem Teller haben kann. Sie wird aus den Lebern von jungen Gänsen oder Enten gewonnen, wobei die Tiere nicht einfach nur geschlachtet werden, was an sich schon bös genug wäre, nein, die Vögel werden vor ihrem gewaltsamen Tod auch noch gewaltsam gemästet. «Gavage» nennt sich diese Praxis in Frankreich, dem Mutterland der Stopfleber. Die Tiere werden zwangsernährt: Mehrmals pro Tag quetscht man ihnen per Rohr Kohlenhydrate und Fett in den Magen. Seit 2005 gehört Foie gras zu Frankreichs «nationalem und gastronomischem

Kulturerbe» und ist darum von den dortigen Tierschutzgesetzen ausgenommen. In vielen anderen Ländern ist die Produktion von Stopfleber verboten, deren Import und Verkauf hingegen nicht.

Meine Mutter ist in Frankreich aufgewachsen, im Südwesten. Dort wird der grösste Teil der französischen Stopfleber produziert. Wenn ich Foie gras esse, stammt diese zwar nicht aus fairer Produktion – die gibt es bei einer solchen Herstellungsweise schlachtweg nicht, weil es sonst nicht so zartschmelzend schmecken würde –, aber sie kommt zumindest aus nicht ganz so abartigen Verhältnissen. Die Leber stammt von einem Bauer, der seine freilaufenden Junggänse die ersten paar Monate ganz normal füttert und erst im letzten Monat «ein bisschen mehr zum Fressen animiert, dann mit Spezialfutter». Sagt jedenfalls meine Tante, die dort lebt und uns jeweils mit dem Stopf versorgt.

Mir ist durchaus klar, dass es das nicht besser macht. Da kann ich noch lange in einer 35-Quadratmeterwohnung leben, keinen Fahrausweis haben, wenig Fleisch essen, nur im Notfall fliegen und möglichst faire Kleider kaufen. Wenn es um Foie gras geht, bin ich eine total egoistische, genussüchtige, anstandslose, heuchlerische Gans. Schuldig in allen Belangen, auch wenn es nur zwei- oder dreimal im Jahr vorkommt. Wenigstens habe ich es jetzt gebeichtet.

Corinne Riedener, 1984, ist Saitenredaktorin.