

Fra: Henrik Eismark  
Organisation:  
Adresse: Ryetvej 19 st th  
Postnr: 3500 Værløse

Må offentliggøres på hjemmesiden: Ja  
Bedes evt videresendt til jeres foretrukne udvalg.

Ref: Tvangsfodring af dyr (Gåseleverpostej)

Kære Fødevareudvalg

Der er tilsyneladende allerede enighed om at tvangsfodring af gæs for fremstilling af "beriget" gåseleverpostej, (foie gras) er uetisk og efterfølgende er forbudt fremstillet i Danmark.

<http://www.dyrenes-beskyttelse.dk/docs/foiegras>

Men intet forhindrer restauranter i at udnytte det efterladte hul, der tillader import af denne vare, baseret på langvarig, bevidst og systematisk dyreplageri. Det er åbenbart heller ikke forbudt at udbyde i forretninger.

Flere dyr har påvist en fornemmelse af retfærdighed, f.eks. chimpanser og gorillaer). Fugle har påvist overraskende intelligens, f.eks. ravnfugle, hvor råger umiddelbart er i stand til at gennemskue at de kan lægge småsten i et smalt, dybt glas, der får vandet til at stige, således at en lækker larve efterhånden kan nås med næbbet. De har også evne til at tilrette og anvende redskaber som kviste.

Det er derfor yderst muligt, at gæs kan fornemme en uretfærdig og lidelsesfuld, langvarig mishandling uden de kan vide om, og hvornår lidelsen vil ophøre. De fleste mennesker vil nok kunne forstå, at det der foregår er tvivlsomt. Men hvem vil gøre noget ved problemet?

Jeg foreslår, at man bygger videre på den rigtige beslutning, og dertil forbyder udbud på restauranter og i butikker.

Nogle vil påstå, at deres gåselever er fremstillet uden pinsel og pinefuld tvangsfodring. Udbyderen bør kunne dokumentere, at varen er fremstillet uden brug af tvangsfodring o.l. mishandling og hver enkelt levering skal kunne backtraces for kontrol mod snyderi. Det sikreste er selvfølgelig at forbyde foie gras helt. Ingen dør af sult af den grund.

Nu er jeg klar over, at henvendelser kan cykle rundt til forskellige med henvisning til at det er andre udvalgs opgaver, men hvis I så vil være behjælpelige med at fremsende til jeres foretrukne udvalg tak.

med venlig hilsen

Henrik Eismark