

Zürich

165 Menschen verletzt

Am Samstag kam es in Hongkong erneut zu Auseinandersetzungen. Die Aktivisten kündeten gestern einen Teilrückzug an. **SEITE 17**

Er hört nicht auf

Der Schweizer Extrembergsteiger Ueli Steck will nach dem tödlichen Lawinenunglück am Shisha Pangma weiterklettern. **SEITE 28**



Tiere aus den Zürcher Wildparks landen auf dem Teller

WILDFLEISCH Wenn es in den hiesigen Tierparks zu voll wird und die überzähligen Bewohner nicht anderswo platziert werden können, werden sie oft getötet und an Raubtiere verfüttert. Einige Tiere landen aber auch regelmässig auf den Tellern der Parkrestaurants – doch nur wenige wissen das.

«Ist das kein verspäteter Aprilscherz?», fragt Tierparkbesucherin Susanne M. «Ich kann das kaum glauben, das befremdet mich doch sehr.» Kaum glauben kann sie, dass in Zürcher Wildparks jedes Jahr Dutzende von sogenannten «überzähligen» Wildtieren geschlachtet und in den betriebseigenen Restaurants als «Hirschschnitzel» oder «geschmorter Wildschweinbraten» serviert werden.

Doch mancherorts ist dies schon seit vielen Jahren gängige Praxis. So zum Beispiel im Wildpark Langenberg, welcher seit fünf Jahren zusammen mit dem Sihlwald den Wildnispark Zürich bildet. Der Park ist Mitglied von Zooschweiz, der Vereinigung wissenschaftlich geführter Zoos. Zu sehen sind in ihm vorwiegend einheimische Tierarten wie Hirsche, Rehe und Wildschweine.

Zu viele Jungtiere

Und diese scheinen sich im Wildnispark ganz offensichtlich wohlfühlen. Denn immerhin kommen dort jedes Jahr rund 100 Jungtiere zur Welt. Die Mehrheit von ihnen muss aber aus Platzgründen oder weil die Rangordnung es nicht zulässt, dass mehrere männliche Tiere miteinander leben, den Park verlassen. Wenn die Tiere nicht auswärts platziert werden können, werden sie getötet. Viele von ihnen landen dann auf dem Teller der betriebseigenen Restaurants, wie Martin Kilchenmann, Sprecher der Stiftung Wildnispark Zürich, bestätigt: «Ja, im Restaurant Langenberg und im Restaurant Sihlwald können Gäste Wildtier- und Nutztierfleisch von parkeigenen Tieren konsumieren.»

Die Verwertung von Fleisch aus dem Tierpark in den eigenen Restaurants sei «sehr ökologisch» und zeige den Besucherinnen und Besuchern «den natürlichen Kreislauf auf». Laut Kilchenmann ist der Stiftung Wildnispark Zürich wichtig, «dass die Konsumenten den Weg vom Tier zum Stück Fleisch auf dem Teller nachvollziehen können». Besonders viel Werbung scheint man aber für diesen «natürlichen Kreislauf» dann doch nicht machen zu wollen – es bleibt wohl eher ein Geheimtipp.

«Ich bin schockiert»

Denn erst das Kleingedruckte auf der Speisekarte klärt den Besucher über die Herkunft des Fleisches auf: «Unser Hirschfleisch stammt ausschliesslich von Dam-, Rot- oder Sikahirschen aus dem Wildnispark Langenberg.» Allein im Jahr 2012 wurden im Wildnispark 49 Hirsche und 10 Wildschweine geschossen «und für den menschlichen Verzehr verwertet», weiss Kilchenmann.

«Ich bin schockiert», sagt Ruth Widmer, Präsidentin des Tierschutzvereins Horgen und Umgebung, als sie vom Vorgehen im Park in Langnau am Albis erfährt.

«Ich habe so etwas nicht für möglich gehalten.» Problematisch empfindet es Widmer vor allem, dass so viele überzählige Jungtiere getötet werden müssen. Doch Kilchenmann entgegnet: «Der Grossteil unserer Gäste zeigt Wohlwollen und Zustimmung für unser Vorgehen.»

Kein Einzelfall

Doch wie auch immer: Die Vorgehensweise im Wildnispark oberhalb des Zürichsees ist kein Einzelfall. Auch in anderen Tierparks landen überzählige Tiere alsbald als «Wildpfeffer» auf dem Teller. So zum Beispiel im Wildpark Bruderhaus in Winterthur. «In den menschlichen Verzehr gelangen

pro Jahr zwei bis drei Rothirsche, drei bis vier Damhirsche und zwei bis drei Wildschweine», sagt Beat Kunz, Stadtförster und Geschäftsleiter des Wildparkvereins. Gekostet werde das Wildfleisch «grösstenteils im Restaurant Bruderhaus», welches der Stadt Winterthur gehört.

«Falls die Euthanasierung von Wisenten oder Pferden nötig ist,

«Im Restaurant Langenberg und im Restaurant Sihlwald können Gäste Wildtier- und Nutztierfleisch von parkeigenen Tieren konsumieren.»

Martin Kilchenmann, Stiftung Wildnispark Zürich

werden diese als Futter für Wolf oder Luchs aufbereitet.» Für Kunz ist klar, dass zu einer artgerechten Tierhaltung auch die Paarung und die Jungenaufzucht gehört. Aber: «Die Tierbestände in den Gehegen können nicht beliebig anwachsen.»

Ohne Tötungen möglich

Die Tierschutzorganisation Vier Pfoten weist allerdings darauf hin, «dass viele Zoos und Wildtierparks in Deutschland und Österreich ihre Tierbestände ohne Tötungen managen». Dies geschehe beispielsweise durch eine geschlechtergetrennte Haltung.

Um Nachwuchs zu vermeiden, könnten bei bestimmten Arten aber auch Verhütungsmittel helfen, sagt Vier-Pfoten-Sprecherin Samantha Sbobchi. Als verwerflich empfindet sie es insbesondere dann, «wenn Wildpärke oder Zoos absichtlich einen Arten-

überschuss erzeugen, um die Tiere anschliessend selbst zu schlachten und in ihrem eigenen Restaurant anzubieten oder das Fleisch weiterzuverkaufen.»

Juristisch kein Problem

«Rein juristisch betrachtet, ist es nach allgemeiner Rechtsauffassung zulässig, Tierparktiere wie Hirsche oder Schweine zu schlachten und das so gewonnene Fleisch in Restaurants anzubieten», sagt Andreas Rüttimann von der Stiftung für das Tier im Recht. Und was allfällige ethische Bedenken angeht, erklärt der Tierschützer: «Es gibt meiner Meinung nach keinen Grund, weshalb das Schlachten von Tierparktieren in ethischer Hinsicht verwerflicher sein sollte als das Schlachten von Schweinen, Rindern oder anderen sogenannten landwirtschaftlichen Nutztieren.»

Thomas Münzel



Auch einzelne Damhirsche des Winterthurer Wildparks Bruderhaus landen auf dem Teller der Gäste des gleichnamigen Parkrestaurants. *mad*

Zoo Zürich: Zootiere fressen Zootiere

Im Unterschied zu den Zürcher Wildparks werden in den Restaurants vom Zoo Zürich keine überzähligen Tiere verseist. Dafür freuen sich jedoch die Raubkatzen.

«Das Fleisch von bei uns erlegten Tieren weist eine hohe Qualität auf», sagt Robert Zingg, Kurator im Zoo Zürich. «Es wäre durchaus auch für den menschlichen Verzehr geeignet.» Es handle sich

hierbei aber fast ausschliesslich um exotische Tiere – «und die Fleischgewinnung ist kein Thema des Zoos». Zudem: «Die Verwertung des Fleisches von Zootieren in unseren Restaurants würde von unseren Besuchern auch nicht verstanden», ist Zingg überzeugt.

Der Zoo Zürich ist derzeit in über 50 verschiedene internationale Zuchtprogramme involviert. «In regelmässigen Abständen

können deshalb Jungtiere an Partner der Zuchtprogramme abgegeben werden», erzählt Zingg. Dank dieser Zusammenarbeit und gezielter Zuchtplanung gebe es nur selten überzählige Tiere. «Bestimmte überzählige Tiere, insbesondere Reptilien und Vögel, platzieren wir hier und da auch bei Privaten.»

Wenn der Zoo überzählige Tiere töten müsse, dann seien dies am ehesten Huftiere (zum Bei-

spiel männliche Antilopen) oder Jungtiere von Arten, die grosse Würfe haben (zum Beispiel Nasenbären).

Futter für Raubkatzen

«Jene Tiere, die wir schiessen, verfüttern wir in der Regel den Raubkatzen», sagt Zingg. «Diejenigen, die wir einschläfern müssen, werden aufgrund des Narkosemittels einer Kadaversammelstelle übergeben.» *tm*

Ungeliebte Taskforce

FINANZAUSGLEICH Eine Taskforce soll sich rasch mit den drängendsten Fragen rund um den Finanzausgleich befassen. Der Regierungsrat hält dies für unnötig.

Die Kantonsräte Jörg Kündig (FDP, Gossau), Linda Camenisch (FDP, Wallisellen) und Martin Farner (FDP, Oberstammheim) fordern in einem Postulat, dass der Regierungsrat eine Taskforce Finanzausgleich einsetzt. Diese soll analysieren, ob und wie der Finanzausgleich (FAG) wirkt. Zudem soll sie herausfinden, ob sich der individuelle und der demografische Sonderlastenausgleich verbessern lassen.

Den demografischen Sonderlastenausgleich beanspruchen Gemeinden mit einer überdurchschnittlichen Zahl an Einwohnern unter 20 Jahren. Der individuelle Sonderlastenausgleich ist für jene besonderen Lasten gedacht, die von einer Gemeinde nicht beeinflusst werden können und durch die anderen Instrumente des FAG nicht abgedeckt werden. Darunter fallen etwa die Sozialkosten.

Gesamtsicht gefordert

Aus Sicht des Regierungsrats ist es noch zu früh für einen aussagekräftigen Bericht zum neuen FAG. Er stellt eine Beurteilung auf Mitte 2017 in Aussicht. Das dauert den Postulanten zu lange. Schliesslich hätten sich verschiedene Gemeinden und Städte zu Wort gemeldet. Insbesondere die Soziallasten würden zunehmend Besorgnis auslösen, heisst es in der Begründung des Postulats.

In seiner Stellungnahme bleibt der Regierungsrat dabei: Der Wirksamkeitsbericht werde Mitte 2017 publiziert. Involviert ist ein Fachbeirat, bestehend aus Gemeinde- und Kantonsvertretern. Es sei weder fachlich noch zeitlich nötig oder von Nutzen, daneben eine Taskforce als zweites Gremium einzusetzen. Das Postulat sei deshalb nicht zu überweisen. Jörg Kündig bedauert die Haltung des Regierungsrats. «Für eine Gesamtschau wäre eine Taskforce wichtig», sagt er. Der Fachbeirat konzentriere sich zu stark auf den individuellen Sonderlastenausgleich.

Laut Kündig wäre es wichtig, raschestmöglich herauszufinden, wo die Gemeinden der Schuh drückt. Die vom Regierungsrat verordnete Wartezeit bis 2017 berge Gefahren: «Es könnten bis dahin politische Vorstösse lanciert werden, die dem Finanzausgleich als Gesamtkonzept schaden.» *Patrick Gut*

Geld für Kulturama

ZÜRICH Die Stiftung Kulturama Zürich soll vom Kanton Zürich für die Jahre 2015 bis 2020 jährlich wiederkehrende Subventionen in der Höhe von 400 000 Franken erhalten. Das Kulturama an der Englischviertelstrasse in Zürich-Hottingen ist ein Museum zur Evolutions- und Kulturgeschichte. *red*