



**Die französischen Produzenten der traditionellen und weithin beliebten Stopfleber-Delikatesse sind besorgt, da die Vogelgrippe in den Zuchtbetrieben verheerende Schäden anrichtet. Die Produktion geht zurück.**

In dieser Stopfleberfabrik in Epaiges (Eure) wird die Produktion um 80% reduziert. Die Farm La Houssaye zahlt einen hohen Preis für die Vogelgrippe. „Es gab viele Betriebe, deren Bestand durch die Vogelgrippe dezimiert wurde, vor allem in der Vendée und in Maine-et-Loire. Das Problem heute ist, dass es keine Entenküken mehr gab. Keine kleinen Entchen, keine Ente, also keine Stopfleber sechs Monate später zum Jahresende“, bedauert Donatien Lavigne, Mitgeschäftsführer des Bauernhofs La Houssaye, auf dem Sender France 2.

**„In den Geschäften ist keine Stopfleber mehr zum Verkauf erhältlich“**

Normalerweise stehen ab Oktober 18.000 Enten auf dem Hof. In diesem Jahr sind es nur 2.500. Die Folge: Bei einigen Produkten kommt es zu Engpässen. „Im Laden gibt es keine Foie gras mehr zu kaufen, die einzigen Foie gras, die man hier sehen kann, ist bereits für Leute reserviert, die eine Bestellung aufgegeben haben“, erklärt Donatien Lavigne. Die Kunden sind gezwungen, auf andere Lebensmittel für die Feiertage am Jahresende auszuweichen.