

STELLUNGNAHME ZUM ANGEBOT VON GÄNSESTOPFLEBER IM HOTEL RESTAURANT ERBPRINZ

Am 10. Oktober 2013 gab es seitens der Tierrechtsorganisation PETA einen Aufruf, sich auf unserer Facebook-Seite gegen die Verwendung von Stopfleber in unserem Restaurant auszusprechen. Seit diesem Tag erreichten uns daraufhin Hunderte von Kommentaren, E-Mails und Telefonanrufe, die uns aufforderten, Gänsestopfleber-Produkte von der Karte zu nehmen. Ein Großteil der Kommentare war derart beleidigend und hasserfüllt, dass wir es nicht für sinnvoll erachtet haben, unsererseits hierzu Stellung zu nehmen und auf die Kommentare einzugehen. Parallel wurde auf change.org eine Petition gegen die Verwendung von Stopfleber im Erbprinz gestartet.

Ralph Knebel ist seit 2009 Küchenchef unseres Gourmetrestaurants. Im Vordergrund seiner Küche steht das einzelne Produkt. Ein Schwerpunkt seiner Tätigkeit ist die Auswahl der Lieferanten und die Prüfung der Qualität der Lebensmittel, die in seiner Küche verwendet werden. Ein vorbildlicher Austausch und die ständige Kommunikation mit den Lieferanten sorgen dafür, dass nur erstklassige Produkte mit bester Qualität den Weg auf die Teller in den Restaurants finden.

Das gilt auch für tierische Produkte. „Wenn ich weiß, dass für dieses Produkt ein Tier gestorben ist, dann werde ich dieses mit größter Sorgfalt und mit größtem Respekt behandeln und zubereiten,“ sagte Ralph Knebel unlängst in einem Interview. Produkte aus Massentierhaltungen lehnt Ralph Knebel rigoros ab. Er ist ständig auf der Suche nach dem besten Produkt, in diesem Fall auch nach der perfekten Gänseleber.

Diese Suche hat dazu geführt, dass wir seit einigen Tagen einen neuen Lieferanten für Gänseleber aus Italien haben. In Italien ist das Stopfen von Gänsen gesetzlich verboten. Die Gänse werden artgerecht gezüchtet und in den letzten Wochen vor der Schlachtung mit frischen Feigen zugefüttert. Sie werden nachweislich zu keiner unnatürlichen Nahrungsaufnahme gezwungen. Die so entstandene Gänseleber hat in der Herstellung nichts mit der herkömmlichen Stopfleber gemein. FEGATO GRASSO D’OCA FICATUM ist die korrekte Bezeichnung dieser Gänseleber. Die Herstellung ist sehr viel zeitintensiver und das Produkt daher deutlich teurer als die herkömmliche Stopfleber.

Aufgrund der besseren Qualität und aus Respekt vor den Tieren hat sich Ralph Knebel für diese Variante der Gänseleber entschieden. Damit ist das Restaurant Erbprinz mit Ralph Knebel als Küchenchef das erste Restaurant in der Region und eines der wenigen in Deutschland, die diese Gänseleber anbieten.

In den nächsten Tagen und Wochen werden wir diesbezüglich weitere detaillierte Informationen über dieses Thema veröffentlichen.

Ettlingen, im November 2013