Rentneressen: Hundefutter mit Bratkartoffelwürfeln



Ein weiterer Versuch
Es kursierte schon des Öfteren in den Medien, dass Rentner:innen und arme Menschen wie Bürgergeldempfänger durchaus einmal zu Hunde- oder Katzenfutter greifen, um sich eine warme Mahlzeit zuzubereiten. Denn die Konservendose enthält Fleisch. Und sie ist sehr günstig.

Ich selbst habe vor 12 Jahren einen Selbstversuch gemacht und mir ein Gulasch aus einer Dose Katzenfutter mit Maccheroni zubereitet. Mein Fazit damals war, dass so etwas durchaus essbar ist.

Ich habe von einer Bekannten zwei Dosen Hundefutter mit Hühnchenfleisch bekommen, die sie nicht mehr für ihren Hund verwenden konnte. Ich entschied mich, die große Dose meinem Nachbarn zu schenken, der einen Hund hat. Und die kleine Dose

Hundefutter behielt ich für mich und habe mir daraus ein Essen zubereitet.

Die Konservendose erhält 400 g Hundefutter. Zwei Drittel des Inhalts sind Fleisch und andere tierische Nebenprodukte vom Huhn. Letzteres spricht für Innereien, aber ich weiß aus Erfahrung, dass hierfür auch gern die Hälse und Füße der Hühner kleingeschreddert verwendet werden. Zusätzlich sind dem Fleisch und den Nebenprodukten Zucchini, Süßkartoffeln und Leinöl untergemischt.

Ich war jedoch enttäuscht vom Doseninhalt. Ich hatte einen grobstückigen Doseninhalt wie bei einem Gulasch erwartet. Stattdessen hatte der Doseninhalt eine feine Konsistenz wie gepökeltes Rindfleisch für ein Labskaus, eine Grützwurst aus der Pfanne oder einem feinen Hackfleischhaschee. Ein Gulasch, Ragout oder Geschnetzeltes ließ sich damit also nicht zubereiten.

Zuerst einmal die gute Nachricht: Der Inhalt ist erhitzt essbar und vor allem verdaubar. Denn da der Mensch von der Anlage her ein Allesfresser ist, werde ich wohl auch dieses Hundefutter verarbeiten können. Der Doseninhalt ist nur erwartungsgemäß ein wenig gewöhnungsbedürftig. Aber das dürfte auch psychische Gründe haben, denn beim Essen überlegt man sich natürlich auch, dass man jetzt Hundefutter isst. Aber zusammen mit den frisch zubereiteten Bratkartoffelwürfeln war das Gericht doch nicht allzu schlecht.

Allerdings ist mein Bedarf für solche Selbstversuche mit Hunde- oder Katzenfutter für lange Zeit erst einmal gestillt.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Dose Hundefutter (400 g, mit Huhn, Zucchini, Süßkartoffel und Leinöl)
- 2 sehr große Kartoffeln
- Salz

- Pfeffer
- Zucker
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 25 Min.



Diesmal mit Hundefutter

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten garen. Herausnehmen, in eine Schale geben und abkühlen lassen. Kartoffeln in kleine Würfel schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffelwürfel bei mittlerer Temperatur und gelegentlichem Umrühren zu krossen, knusprigen Bartkartoffelwürfeln braten. Salzen und pfeffern.

Parallel dazu Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen, Hundefutter aus der Dose hineingeben und unter gelegentlichem Rühren erhitzen und leicht anbraten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Abschmecken.

Bratkartoffelwürfel in einen tiefen Teller geben. Hundefutter darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

In eigener Sache: Hunde- und Katzenrezepte



Gebratene Hunde

Ein kurze Geschichte dessen, wie sich meine kulinarischen Einstellungen im Laufe der Zeit geändert haben. Wahrheitsgemäß und chronologisch.

Ich habe schon seit jeher gern Innereien gegessen. Alle möglichen Produkte. In den unterschiedlichsten

Zubereitungsarten. Schon allein dadurch habe ich als Foodblogger eine gewisse Ausnahmestellung. Die Kategorie „Innereie“ beinhaltet in meinem Foodblog mittlerweile die meisten Rezepte aller Kategorien-Typen. Es ist eben nicht so, wie ein Kollegin einmal sagte: „Bei mir kommt kein Stück Leber auf den Tisch!“ Warum eigentlich nicht? Ich esse Kalbsleber auch roh. Gerade im Zuge einer Kochbewegung, die ein britischer Koch ins Leben gerufen hatte, die „From noise to tail“ lautet. Er hatte sich darüber ärgerte, dass seine Kollegen immer nur die so genannten „guten“ Fleischstücke in der Küche verwendeten, aber den ganzen Rest von z.B. Innereien eben nicht verwerteten. Der Chefredakteur einer bekannten deutschen Koch-Zeitschrift lehnte aber dennoch meine Anfrage auf eine redaktionelle Zusammenarbeit leider ab. Die vielen Rezepte mit Innereien würden leider seine Werbekunden-Klientel kulinarisch überhaupt nicht ansprechen.

Dann ergab es sich, als ich, gebürtig aus Süddeutschland stammend, vor 22 Jahren nach Hamburg zog, ich feststellen musste, dass es in nahezu jedem Hamburger Stadtteil einen Ross-Schlachter gibt. Dies ist in Süddeutschland nicht so, dort sind Ross-Metzger, wie man dort sagen würde, nahezu unbekannt. Nun, ich ging also dann vor zig Jahren das erste Mal zu einem Ross-Schlachter und kaufte Pferdefleisch. Und zwar Braten, Gulasch und Steak. Und bereitete dieses Fleisch in den unterschiedlichsten Weisen zu. Es mundete und schmeckte vorzüglich. So bereite ich, der ich vor sehr vielen Jahren selbst einmal Reitstunden genommen hatte, heute Pferdefleisch zu und esse es. Auch hierbei würde ich sicherlich bei jungen Girlies, deren pinkfarbenes Kinder- oder Jugendzimmer diverse Pferdeposter zieren und die, so die Eltern gut betucht sind, sicherlich auch Reitstunden haben, keine positive Resonanz erhalten. Sondern eher ein jugendhaftes Gekreische, „dass das doch nicht geht!“.

Schließlich stieß ich durch ein Youtube-Video, das die Verwertung von Heuschrecken bei einer Heuschrecken-Plage in

einem Dorf in Schwarzafrika als gebratener Hamburger zeigte, auf die Idee, dass man ja Insekten schließlich auch essen könne. Noch dazu, da die Insekten, die für die Fütterung von Reptilien angeboten werden, allesamt unter sehr hygienischen Bedingungen gezüchtet werden und somit frei sind von Schadstoffen, Schädlingen oder Krankheiten. Gesagt, getan, ich ging sofort in das nächste Zoo-Geschäft in meinem benachbarten Stadtteil und kaufte dort diverse Insekten. Für diese ließ ich mir dann unterschiedliche Zubereitungsarten einfallen. Und auch hier stelle ich fest: Es mundet und schmeckt vorzüglich. Ein Resultat meiner Kochbemühungen mit Insekten war unter anderem, dass ich dann meine Rezepte mit Insekten in einem Kochbuch sammelte und in meinem eigenen Klein-Verlag veröffentlichte. Es ist ist eines der wenigen Kochbücher dieser Art auf dem Buchmarkt. Hier hat sich meine Einstellung zu einem Produkt diametral geändert. Aus Insekten, zu denen man früher vielleicht „Bääääh!“ sagte, sie als Schädling empfand und eventuell mit dem Finger zerdrückte, wurde ein Nutztier, das auf dem Speisezettel landete. Merkwürdig, nicht wahr?

Nachdem ich hier eine afrikanische Zubereitungsweise übernommen hatte, kam ich auf die Idee, einmal weiter über den kulinarischen oder besser lokalen Tellerrand zu schauen. Ich überlegte, warum, wenn schon Insekten vom Schädling zum Nutztier werden, nicht auch andere Tiere zu Nutztieren werden können. Daher begann ich, das Ganze einmal global zu betrachten.

Und ich stellte fest, dass man für ein Katzen-Gericht nur zu unseren Nachbarn in die Schweiz fahren muss. Dort ist diese Zubereitung nämlich erlaubt. Für den Genuss von Hundefleisch muss man jedoch etwas tiefer in die Tasche greifen und seinen nächsten Urlaub in Asien planen. Dort, in Thailand, Südkorea oder China, bekommt man in speziellen Restaurants auch dieses Fleisch zubereitet zum Essen. Und auch andere Haustiere bekommt man in anderen Ländern auf dem Teller serviert. So ist

gebratenes Meerschweinchen in Peru sogar das Nationalgericht. Die oben erwähnten Girlies würden wieder aufschreien. Auch der als Haustier weit verbreitete Wellensittich – ich hatte früher selbst einen solchen in meinem Zimmer – ist ein weit verbreitetes Nutztier bei den Aborigines in Australien und kommt dort regelmäßig auf den Teller. Merkwürdig, nicht wahr?

Und je länger ich darüber nachdachte, umso mehr änderte sich meine Einstellung zu diesen Tieren, so dass ich sie schließlich nicht nur (!) als Haustier, sondern durchaus auch als Nutztier betrachtete. Wie es eben auch bei den Pferden geschah. Und somit entschloss ich mich, da bei Hunde- und Katzenfleisch die Zucht und der Verkauf dieser Tiere zum Verzehr in Deutschland leider verboten ist, zumindest solche Rezepte in mein Foodblog aufzunehmen. Und diese Rezepte und Fotos habe ich aus anderen Ländern übernommen.

Und nun drehen wir bei der globalen Betrachtungsweise den Spieß einmal um. Kein Inder würde auf die Idee kommen, Mordpläne gegen die westliche Hemisphäre zu schmieden, weil in deren Ländern des öfteren ein dickes Rindersteak auf dem Teller landet. Und dies dennoch nicht, obwohl in Indien die Kuh ein heiliges Tier ist.

Auch kein Muslim würde abwertende Gedanken gegen Christen hegen, in der Weise, dass diese ja doch die Ungläubigen wären, denn bei diesen kommen ja des öfteren Schweineprodukte auf den Teller. Denn der Koran verbietet einem Muslim den Genuss von Schweinefleisch, da in seinen Augen das Schwein ein schmutziges Tier ist.

Wo wollen wir fortfahren? Bei dem Verbot des Alkoholgenusses bei Muslimen aus vergorenen Trauben oder Getreide, nicht jedoch aus Honig? Beim Verzehr nur von koscher gezüchteten, getöteten und zubereiteten Tieren bei Juden? Die Liste ließe sich beliebig fortsetzen.

Somit kommen wir zum Fazit dieser kleinen Geschichte. Essen

ist Kopfsache. Und die Einstellung somit auch Kopfsache. Was wir als Haustier und was wir als Nutztier betrachten, sagt uns alles nur unser Kopf. Und unsere Einstellungen kann man ändern. Man muss sich somit eigentlich nur einmal vor Augen führen, was andere Menschen, Länder, Kulturen und Völker zubereiten und verspeisen. Und schon stellt man fest, dass Produkte, die früher einmal ein „Bäääääh!“ und „Igitt!“ auslösten, nun plötzlich auf dem eigenen Speisezettel landen. Merkwürdig, nicht wahr?

Neuigkeiten zum Thema Hunde- und Katzenfleisch

Was gibt es Neues? Ich bin einen Schritt weiter gegangen und habe einen Versuch unternommen, doch einmal an einen leckeren Hunde- oder Katzenbraten zu gelangen und diesen zu essen und zu genießen.

Ich weiß ja, dass die Zucht und der Handel von Hunden und Katzen zum Zwecke des Verzehrs per Tierschutzgesetz in Deutschland verboten ist. Also komme ich in Deutschland auf die gewöhnliche Weise von Angebot und Nachfrage und dem Kauf des entsprechenden Fleischs nicht dazu, mir ein solches Gericht zuzubereiten. Ich bin derzeit darauf angewiesen, einmal eine Reise in ein vermutlich asiatisches Land zu machen, in dem solches Fleisch auch zubereitet wird. Aber das ist im Moment nicht möglich, eine solche Reise zu machen, dazu fehlen mir die finanziellen Mittel.

Ich kam auf eine Idee. Tierheime kümmern sich um Tiere, vorwiegend Hunde und Katzen. Sie nehmen sie auf, füttern und versorgen sie. Was passiert, wenn ein Hund oder eine Katze aus

Altersgründen stirbt? Soweit mir bekannt ist, geht der Kadaver in eine Tierkadaver-Entsorgung. Dies ist wie Sondermüll eine besondere Art der Entsorgung und sicherlich mit Kosten verbunden.

Nun, ich habe dem Tierheim, das bei mir in der Nähe ist, eine Mail-Anfrage geschickt. Wenn sie einen Hund oder eine Katze haben, die aus Altergründen gestorben ist, kann man sie immer noch ausnehmen und zubereiten. Wie ein aus Altersgründen gestorbenes Pferd, das dem Pferdeschlachter übergeben wird. Wenn mich also ein Mitarbeiter des Tierheims recht schnell nach dem Versterben des Tieres anruft, kann ich sehr schnell dort sein und das Tier – gern gegen ein Entgelt – abholen. Ich habe einen Bekannten, der Schlachter ist, er würde mir das Tier artgerecht ausnehmen. Oder ich mache mich eben im Internet schlau, wie man einen Hund oder eine Katze ausnimmt und mache es selbst.

Die Idee erschien mir gut.

Das Ergebnis? Das Tierheim antwortet auf meine Frage nicht.

Rezept „Gebratenes Hundefleisch mit Gemüse und Reis“ – Nachtrag



Gebratenes Hundefleischgericht, mit einem Hundeschweif als Dekoration (links)

Ich weiß natürlich, dass dieses in der Überschrift genannte Rezept bei vielen Lesern, vor allem Hundebesitzern, auf Widerwillen und auch Ekel stößt.

Nun, es scheint bei den Besuchern meines Foodblogs und somit meinen Lesern aber auch von Interesse zu sein. Denn das Rezept ist mit 10.000 Aufrufen seit heute das am meisten aufgerufene und vermutlich auch gelesene Rezept in meinem Foodblog. Das Thema scheint somit doch durchaus von Interesse zu sein. Weiter so, liebe Besucher!

Man macht eine interessante Erfahrung, wenn man seine Einstellung ändert und beginnt, Hunde – wohlgemerkt Hunde(rassen), die extra für den Verzehr gezüchtet werden – nicht nur als Haustiere, sondern auch als Lebensmittel anzusehen. Und andere, bisherige Haustiere wie Katzen oder Meerschweinchen auch.

Foto: © allmystery.de

Gebratenes Hundefleisch mit Gemüse und Reis



Ein ähnliches Gericht, gebratenes Hundefleisch – mit einem Hundeschweif als Dekoration

Mir ist bekannt, wie Deutsche auf ein Rezept für ihr liebstes Haustier reagieren. Ich „reiche“ dieses Rezept von einem Bekannten, der als Selbstständiger in Thailand lebt, nur durch. In Deutschland sind mir rechtlich die Hände gebunden, dies selbst zuzubereiten.

Das Fleisch von Hunden (und Katzen/Affen) darf laut deutschem Lebensmittelrecht a) nicht zum menschlichen Verzehr gewonnen und b) nicht in den Verkehr gebracht werden. Es darf also nicht gewerbsmässig damit gehandelt werden. Es besteht außerdem nach diesem Gesetz auch ein Einfuhrverbot. Dies schließt eine Zubereitung in Deutschland aus. China hat leider auch ein Exportverbot von Hundefleisch eingeführt, so dass man an das Fleisch nicht herankommt.

Ich weiß um die Vorlieben der Deutschen für ihr liebstes

Haustier. Manche Menschen reagieren schon allein bei dem Gedanken, einen Hund als Gericht zuzubereiten, sehr unfreundlich und sind fast schon hasserfüllt. Aber warum kann man Hunde nicht auch als Nahrungsmittel betrachten und in Deutschland keine Hundegerichte zubereiten? In China und Südkorea gibt es bestimmte Hunderassen, die ausschließlich zum Verzehr gezüchtet werden. Warum ist das in Deutschland nicht möglich, wie es auch bestimmte Tierrassen für die Rinder-, Kälber-, Schweine- und Geflügelzucht gibt?

Ich kaufe auch in einer Pferdeschlachterei Pferdebraten und Pferdesteaks, die ich zubereite, und das Fleisch ist sehr lecker. Viele Girlies, die ihre erste Reitstunde absolvieren und deren Zimmer mehrere Pferdeposter zieren, schreien dabei auf. Die in Pferdeschlachtereien verarbeiteten Tiere werden meistens im hohen Alter – wenn ihr Tod absehbar ist – von den Pferdebesitzern an Schlachtereien verkauft, um mit ihnen noch etwas Geld zu verdienen. Was ist daran verwerflich oder ethisch nicht korrekt? Ich würde mir ein gleiches Verfahren oder die Zucht von bestimmten Hunderassen für Hundegerichte wünschen.

Ich habe aufgrund meiner Einstellung, Hunde auch als Nutztier und Nahrungsmittel zu sehen, und nach dem Publizieren dieses Rezepts Morddrohungen bekommen. Manche Menschen betrachten somit Hunde nur als ihr liebstes Tier und Familienmitglied, drohen jedoch bei der Äußerung, es auch als Nahrungsmittel zu betrachten, dem jeweiligen Menschen mit Mord.



Hundeschlachter

Da es in Deutschland verboten ist, Hundefleisch zuzubereiten, bat ich meinen Bekannten aus Thailand um ein Rezept. Er hat mir ein Hunderezept übermittelt, das er in der „China Town“ in Bangkok erhalten hat. Bangkok hat wie jede Millionenmetropole auch eine „China Town“, in der mehrheitlich Chinesen leben und dort ihre Geschäfte und Restaurants betreiben. Im Süden des Mutterlands China ist es nach wie vor traditionell, Hunde zuzubereiten. Daher wird dies in den „China Towns“ auf aller Welt zum Teil auch angeboten. Auch in Vietnam oder Kambodscha steht Hundefleisch auf der Speisekarte und wird gern gegessen.

Da man in Deutschland dieses Gericht nicht zubereiten kann – es fehlt ja die Hauptzutat, das Hundefleisch –, bleibt nur ein Urlaub in die jeweiligen Länder, in denen man solche Gericht essen kann. So schmackhaft dieses Rezept für kulinarisch aufgeschlossene Menschen auch klingt.

Das Rezept meines Bekannten war leider etwas kurz gefasst und enthielt keine Mengenangaben. Man muss – wenn man sich in einem Land befinden, in dem man dieses Gericht zubereiten darf – die Mengen der Bestandteile abschätzen. Mein Bekannter hat auch keine Angaben zu der Hunderasse, von der dieses Fleisch stammt, gemacht. Ich weiß auch nicht, ob für das Rezept Filet-, Schnitzel- oder Bratenfleisch usw. verwendet wird. Da es ein Wokgericht ist, gehe ich davon aus, dass es sich um Fleisch zum Kurzbraten handelt und nicht um Schmorfleisch.



Gebratene Hunde

Das Fleisch in der Sonne zu trocknen ist in unseren Breiten schwierig. Das geht nur in heißen Sommermonaten wie Juli oder August, wenn man das Fleisch ausgebreitet auf einer Platte – mit Frischhaltefolie oder einem größeren Deckel abgedeckt – in der Sonne trocknen kann. In Thailand ist das sicherlich sehr viel einfacher. Alternativ bietet es sich an, das kleingeschnittene Fleisch abgedeckt einen Tag an einem kühlen Ort zu trocknen. Das Fleisch ist nach einem Tag noch nicht verdorben.

Zutaten:

- Hundefleisch
- Junge Zwiebeln
- Wurzeln
- Chinesischer Duftreis
- frischer Koriander
- Sesamöl
    - Chilisauce
    - Essig mit Chili
    - Sojasauce
    - Austernsauce
- Fischsauce

Zubereitungszeit: Trockenzeit 24 Stdn. | Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Das Fleisch in kurze Streifen schneiden und einen Tag in der Sonne trocknen.

Reis nach Anleitung zubereiten. Danach warmstellen.

Währenddessen Zwiebeln und Wurzeln schälen. Zwiebeln kleinschneiden. Wurzeln in kurze Stifte schneiden. Öl in einem Wok erhitzen und Gemüse darin kurz pfannenrühren. Koriander kleinwiegen. Reis und Koriander dazugeben und alles vermischen. Reis-Gemüse-Mischung herausheben und warmstellen.

Nochmals Öl in den Wok geben und erhitzen. Fleisch hinzugeben und kurz pfannenrühren.

Fleisch und Reis-Gemüse-Mischung auf Teller geben und mit den Dipsaucen servieren. Das Gericht ist ungewürzt und erhält seinen Geschmack durch die jeweiligen Saucen.

Rezept: © Volkmar Schöne, Thailand
Fotos: © allmystery.de, Cornelia George/fotocommunity.de, kinderzeitmaschine.de

Hunde-/Katzenfutter – ein Selbstversuch!



Katzenfutter auf Maccheroni mit Schnittlauch garniert

Ich überlege seit einiger Zeit, ob ich einen Selbstversuch mit einer Dose Hunde- oder Katzenfutter machen soll.

Es ist seit einigen Jahren sehr wohl bekannt, das dieses Fleisch von gering verdienenden Menschen wie Hartz-IV-Empfängern, Menschen mit sehr geringem Einkommen und Rentnern mit geringer Rente gekauft und gegessen wird. Es ist ja zu verständlich. Während 1 kg Bratenfleisch an der Frischfleischtheke des Discounters etwa 9–10 € kostet und Rumpsteak sicherlich 16–17 €, kostet eine große Dose Hunde-/Katzenfutter mit etwa 1 kg Inhalt nur schlappe 1 €. Man kann

also viermal davon essen.

Mir ist natürlich klar, was für dieses Hunde- und Katzenfutter an Fleisch verwendet wird. Ich habe vor 30 Jahren als Schüler bei einer Firma gejobbt, die Kontrollen bei der In- und Auslandsverschiffung und -verladung von allen möglichen Waren vorgenommen hat. Ich war bei einer Schlachterei für Hühnchen der Firma Wiesenhof tätig und habe dort ab und zu einige tiefgefrorene Hühnchen auf Gewicht kontrolliert. Ich weiß also, dass in diesem Hunde- und Katzenfutter solche Reste wie Innereien, Hühnchenhälse und -füße landen. Und das ist sicherlich noch nicht alles, was da hineinkommt. Aber andererseits ist das Fleisch in diesen Konservendosen gegart und liegt in einer Sauce vor. Also, bleibt die Frage, ist es essbar oder nicht?

Ich habe übrigens nach diesem Job 10 Jahre lang kein Hühnchenfleisch mehr gegessen. Das Schlimme war eigentlich nicht die Schlachterei – wenn so viele Menschen in Deutschland Hühnchen essen wollen, läßt sich das nur automatisiert „herstellen“ –, sondern die degenerierten Hühner, die im Hinterhof der Schlachterei in LKWs aus den Mastbetrieben angeliefert wurden.

Mittlerweile esse ich das Fleisch jedoch wieder gerne. ;–)

Ich habe nun das Fragezeichen in der Überschrift nach „Selbstversuch“ weggenommen, weil ich bei meinem Lebensmittelhändler heute für 0,79 € eine Dose Katzenfutter, 415 g, gekauft habe. Der Hersteller ist vermutlich unwichtig. Das Katzenfutter besteht aus Wild, Geflügel und Gemüse. Aus der Packungsbeschreibung: „Zu einem erfüllten Katzenleben gehört ein ausgewogenes und köstliches Futter. Entsprechend groß ist die tägliche Vorfreude auf eine leckere (…) Mahlzeit. Viele wohlschmeckende Sorten lassen das Herz Ihres kleinen Lieblings höher schlagen.“



Katzenfutter in der Dose

Test 1: Dose geöffnet. Das Fleisch ist gegart, liegt in feinen, ca. 2x2x2 cm großen Würfeln vor und einige Stückchen Karotten sind untergemischt. Das Fleisch befindet sich in einer Sauce, die geliert ist. Das Katzenfutter riecht wie Corned Beef aus der Dose, das bei der Zubereitung auch etwas gelierten Saft bildet. Das Katzenfutter enthält zunächst einmal keine festen Inhalte wie Hühnerhälse oder Hühnerfüße, sondern das Fleisch scheint vor der Zubereitung aufbereitet worden zu sein. Vermutlich sind die Fleischbestandteile – „Fleisch und tierische Nebenerzeugnisse“ – doch entsprechend aufbereitet, eventuell zerkleinert und zu Fleischwürfeln gepresst. Positiv scheint zu sein, dass das Futter keine Konservierungsmittel, Aroma- oder Farbstoffe enthält. Allerdings wurden eine ganze Menge an Vitaminen wie Vitamin A, D3 und E hinzugefügt. Der Geschmack des kalten Katzenfutters ist akzeptabel, es ist wenig gewürzt und schmeckt einigermaßen gut.

Test 2: Das Katzenfutter im Topf erhitzt. Das Gelee löst sich relativ schnell in eine Sauce auf. Das Fleisch in der Sauce riecht streng, fast ein wenig impertinent. Es schmeckt nicht

wie frisches Fleisch, das faserig ist und eine bestimmte Fleischstruktur hat. Man kann es eher mit Presswurst vergleichen, das Fleisch ist akzeptabel, aber nicht wirklich umwerfend wie frisches Fleisch. Mit dem Würzen – z.B. mit Sojasauce – habe ich mich zurückgehalten und nur ein Stück Brühwürfel in die Sauce gegeben, um sie ein wenig zu würzen. Vermutlich ließe sich das Fleisch ohne die Sauce auch in der Pfanne in Olivenöl anbraten und weiterverwenden. Ich habe dann das Ganze mit Maccheroni zubereitet und serviert. Und ließ es mir nicht nehmen, das Gericht wie auch andere, leckere Gerichte mit kleingeschnittenem Schnittlauch zu garnieren. ;–)

Fazit: Das Katzenfutter ist – nach einiger Gewöhnung – akzeptabel, genieß- und essbar. Es mag sein, dass der Magen – wie beim ersten Versuch von Sushi oder einem Insektengericht – anmäkelt, was man ihm da vorsetzt, weil er es das erste Mal verdaut. Aber das legt sich schnell. Und verständlich, dass Menschen mit wirklich sehr geringem Einkommen dies als Ersatz für den Schweinebraten vom Schlachter verwenden. Für das Katzenfutter bedeutet dies ein Kilopreis von 1,90 €. Und das Hundefutter mit ähnlichen Inhalten gibt es dann in der großen Dose mit 1,2 kg zum Kilopreis von 1,60 €.