Artikel über mein Foodblog auf rtl.de

©rtl.de

Moin, der Fernsehsender RTL mit seiner Website ist auf mich, mein Foodblog und ein spezielles Rezept aufmerksam geworden.

Ich habe in einem halbstündigen Gespräch mit der zuständigen Journalistin alles geklärt, ihr die entsprechenden Informationen gegeben und sie über die Beweggründe für mein Foodblog und die veröffentlichten Rezepte aufgeklärt.

Der Artikel auf der Website rtl.de listet Positives und Negatives über mein Foodblog auf.

Aber mir ist tatsächlich ein Fehler bei dem erwähnten Rezept unterlaufen. Ich habe mich im Tierschutzgesetz nochmals schlau gemacht.

Der Blogbeitrag wurde mittlerweile schon von mir geändert.

Aber lesen Sie selbst:

https://www.rtl.de/cms/hamburg-hobbykoch-postet-wellensittich-kochrezept-auf-blog-inklusive-schlachtanleitung-4684533.html

Ich bleibe dran!

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 „Bääääh!“ und „Igitt!“ auslösten, nun plötzlich auf dem eigenen Speisezettel landen. Merkwürdig, nicht wahr?