

Berggasthof - Restaurant

„Zum Hias“

Fam. Rettenbacher

A-5442 Rußbach, Saag 51 /Salzburg

Tel. 06242/220, Fax: 06242/363-12

Mail: info@zumhias.at, Homepage: www.zumhias.at

Österreichisches Pferde- und Fohlenfleisch

In Österreich gibt es gegenüber dem Fleisch von Pferden manchmal Vorbehalte. Rational lassen sich diese jedenfalls nicht erklären, denn Pferde- und Fohlenfleisch besticht durch viele positive Eigenschaften und auch auf der emotionalen Ebene lassen sich einige Argumente ins Treffen führen:

1. Inhaltsstoffe:

Vom Pferd stammt das mit Abstand **fett-, cholesterin- und kalorienärmste Fleisch!** 100 Gramm haben lediglich 89 Kalorien! Zum Vergleich: Putenfleisch hat 218, Lamm 239 und Rindfleisch 238 Kalorien. Damit ist Pferdefleisch geradezu ideal für die Diätküche und auch besonders für Diabetiker und Allergiker geeignet! Darüber hinaus zeichnet es sich durch einen **hohen Gehalt an Vitaminen, Spurenelementen, Mineralstoffen** (Eisen, Zink, Calcium und Phosphor) und ungesättigten Fettsäuren aus. Im Vergleich zum Rind hat es z.B. dreimal soviel Calcium. Neben dem hohen Anteil an den Vitaminen A und B ist auch Vitamin C enthalten, was in keiner anderen Fleischart nachgewiesen werden konnte. Und da es bei Pferden keine Massenhaltung gibt, ist es hormonfrei und ohne künstliche und artwidrige Futtermittel hergestellt worden, also garantiert BSE-frei! **Fazit: Pferde- und Fohlenfleisch ist das gesündeste Fleisch aller Nutztiere!**

2. Geschmack und Aussehen:

Vom Geschmack her liegt Pferdefleisch mit seiner natürlich würzigen Note zwischen Rind- und Wildfleisch. Der sehr hohe Eisengehalt „färbt“ das Fleisch deutlich röter als jenes vom Rind. Fohlenfleisch ist bis zu zwei Jahre alt und ähnelt in der Farbe jenem von einem Kalb.

3. Kocheigenschaften

Das Pferdefleisch hat sehr gute Kocheigenschaften, denn die Handhabung ist sehr einfach und es gelingt auf Anhieb. Deshalb wird es von der Gastronomie auch sehr gut angenommen und die Gäste schätzen die Abwechslung am Speiseplan. Gerade in Frankreich, Belgien, Italien oder den östlichen Ländern, wo es weniger Vorbehalte zum Pferdefleisch gibt, ist es traditionell sehr beliebt.

4. Der Konsum von Pferdefleisch verhindert qualvolle Italientransporte!

Pferdeliebhaber dürfen sich nicht um die Tatsache „herumdrücken“, dass es einer Zucht bedarf, um schöne Pferde zu bekommen. Und dort wo gezüchtet wird, kommen auch Tiere zur Welt, die für eine Weiterzucht und Weiterverwendung als Reit- oder Zugpferd nicht geeignet sind. Diesen Tieren wird ein artgerechtes Leben auf heimischen Almen und Wiesen, sowie im Winter in Ställen mit Auslauf geboten. Das Fohlen wächst in kleinen Herden an der Seite seiner Mutter heran bis für ihn der Tag gekommen ist, dem Menschen nach einem „würdigen Leben“ durch seinen „würdigen“ Tod als Nahrung zu dienen. Bei Schafen und ihren Lämmern, bei Rindern und ihren Kälbern und bei Schweinen und ihren Ferkeln ist es genauso! Pferdefleisch ist das Fleisch der kurzen Wege! Denn meist befindet sich der Schlachter in der Nähe, oder es wird überhaupt am Hof geschlachtet. Wenn allerdings der Absatz in der Region nicht gegeben ist, dann müssen die Tiere auf

Berggasthof - Restaurant

„Zum Hias“

Fam. Rettenbacher

A-5442 Rußbach, Saag 51 /Salzburg

Tel. 06242/220, Fax: 06242/363-12

Mail: info@zumhias.at, Homepage: www.zumhias.at

Versteigerungen gebracht, von ihren Mütter frühzeitig getrennt, auf Transporter verladen und in stundenlanger Fahrt meist nach Italien transportiert werden. Dass die Schlachtbedingungen dort alles andere als tiergerecht sind, bleibt überflüssig zu erwähnen. Dies kann nur durch den Konsum von Pferdefleisch in der Region verhindert werden!

5. Erhaltung des Bauernstandes:

Für heimische Bauern ist die Produktion von Pferdefleisch eine weitere Möglichkeit in einem Nischenbereich ein Einkommen zu erzielen. Der Preis ist mittlerweile mit dem Rindfleisch gleichgezogen. Auch um die aussterbende Rasse der Noriker-Pferde zu erhalten, ist ein funktionierender Pferdemarkt notwendig, denn es kann nur dann gezüchtet werden, wenn auch die nicht zuchttauglichen Pferde eine sinnvolle Verwendung finden.

6. Woher kommt also die Ambivalenz beim Verzehr von Pferdefleisch?

Die ersten Verbote, Pferdefleisch zu essen, tauchten in Vorderasien auf. Dort stand es in Konkurrenz zum Rind, welches durch seinen geringeren Bewegungsdrang den kargen Böden nicht so stark zusetzte und durch das Wiederkäuen das wenige vorhandene Futter besser verwerten konnte. Mit dem Verbot war gesichert, dass das Pferd nur zu Reitzwecken, aber nicht in großen Herden zur Fleischproduktion gezüchtet wurde.

Ein christliches Pferdefleischverbot lässt sich genau datieren: Im Jahre 732 verbot Papst Gregor III. der gesamten Christenheit den Genuss von Pferdefleisch. Solche Speise sei unrein und verabscheuungswürdig, vergifte das Blut und verursache Aussatz. Das klerikale Verdikt hatte einen handfesten politischen Grund: Im selben Jahr war es einem fränkischen Heer gelungen, mit Rittern auf schweren Rössern die aus Spanien eingefallenen Muslime zu besiegen. Das Pferd avancierte damit in Europa zum begehrten „Kriegsgerät“ und um dieses schnell in ausreichendem Maße zur Verfügung zu haben, wurde der Verzehr verboten. Zusätzlich gab es für das Verbot auch einen religiösen Grund: Den nordischen und damit heidnischen Brauch, den Göttern Pferde zu opfern und Pferdefleisch rituell zu verspeisen, galt es im Rahmen der Christianisierung zu unterdrücken.

7. Und was sagt der Bundespräsident dazu ...

Auf der Homepage von Bundespräsident Dr. Heinz Fischer findet sich ein Interview mit folgendem Wortwechsel:

Was ist ihr Lieblingstier, Herr Bundespräsident?

(denkt nach) Wahrscheinlich das Pferd. Es verbindet in meinen Augen viele gute Eigenschaften. Guter Kamerad, arbeitsam, intelligent, vielseitig einsetzbar, schön.

Würden Sie auch Pferdefleisch essen?

Da halte ich es mit Konrad Lorenz, der auf die Frage, ob er eine Graugans auch essen würde, gemeint hat: „Eine mir persönlich bekannte Graugans nicht!“

Aber ich hab' schon Pferdefleisch gegessen. Ich denk' mir, wieso soll man ein Pferd anders behandeln als ein Kalb oder ein Reh?

Berggasthof - Restaurant

„Zum Hias“

Fam. Rettenbacher

A-5442 Rußbach, Saag 51 /Salzburg

Tel. 06242/220, Fax: 06242/363-12

Mail: info@zumhias.at, Homepage: www.zumhias.at

Rezept

Fohlenroulade mit selbstgemachten Nudeln

Fohlenroulade

Zutaten: 4 Fohlen- oder Pferdeschnitzel (ca. 170 g)
1 Zwiebel
1 Karotte
1 Essiggurkerl
4 Scheiben Speck
Wurzelwerk
Tomatenmark
Suppe
Butterflocken
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Fohlen- oder Pferdeschnitzel dünn klopfen.
- Zwiebel, Karotte, Essiggurkerl und Scheiben Speck der Länge nach in Scheiben schneiden und damit die gewürzten Schnitzel (Salz und Pfeffer) füllen und zu Rouladen rollen.
- In der Kasserole anbraten, wenden, Wurzelwerk (Karotten, Sellerie) und Tomatenmark dazugeben.
- Das Ganze leicht rösten, mit Suppe aufgießen und ca. 30 Minuten dünsten.
- Rouladen aus der Kasserole nehmen, die Soße passieren, eventuell eindicken und mit Butterflocken vollenden.
- Rouladen aufschneiden und mit Soße übergießen. Zu der Fohlenroulade kann man Nudeln und Gemüse servieren.

Nudelteig

Zutaten: 200 g griffiges Mehl, 70 g Hartweizengrieß, 3 Eidotter, 2 Eier, 15 g Öl, Prise Salz

Zubereitung: Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten und ca. eine Stunde raten lassen.