

Katzenbraten mit Kartoffeln und Brokkoli

Da habe ich doch bei meiner Recherche dieses tolle Katzenbraten-Rezept gefunden, das ich Euch nicht vorenthalten will.

Mir sind ja in Deutschland die Hände gebunden, einen Katzenbraten zuzubereiten. Denn Zucht, Handel und Verkauf von Katzen bzw. Katzenfleisch sind ja in Deutschland verboten. Und das Töten einer Katze ist laut Tierschutzgesetz nur unter bestimmten Bedingungen und einem entsprechenden Sachkundenachweis möglich.

Aber vielleicht ist ja jemand Bauer auf einem großen Bauernhof in der Schweiz und hat dort sehr viele Katzen, die dort streunend leben. Da macht es sicherlich nicht viel aus, ab und zu einmal eine Katze zuzubereiten, es fällt sicher niemandem auf, dass eine Katze auf dem Bauernhof fehlt.

Denn die Zubereitung einer Katze ist in der Schweiz in diesen Fällen in einigen Kantonen erlaubt. Also fährt einfach einmal zu einem Kurzurlaub in die Schweiz, wo die Zubereitung von Katzen eben erlaubt ist und genießt dort einen schönen Katzenbraten.

Es gibt ja Leute, die der Meinung sind, dass man Katzen nicht zubereiten sollte. Ich höre nicht auf diese Leute, und bin der Meinung, dass man Katzen durchaus zubereiten und essen kann.

Leckere Katze



Katzenbraten in Rahmsauce mit Gemüse und Salzkartoffeln



Katzen vor dem Schlachten für ein Katzengericht auf einem ostasiatischen Markt

Ein Bekannter, gebürtiger Pole, hat mich auf dieses Rezept aufmerksam gemacht. Mir sind – wie auch beim Hunde-Rezept – in Deutschland rechtlich die Hände gebunden, dieses Rezept zuzubereiten. Ich „reiche“ es somit hier nur durch. Es gibt durchaus Wissenwertes zu Katzengerichten zu berichten.

In **Düsseldorf** bietet ein Gastwirt in seinem Restaurant Katzenbraten an, mit den Worten: „Natürlich ist es eine Provokation, aber schon zu Kriegszeiten haben die Menschen Katzenbraten statt des rar gewordenen Hasenbratens gegessen.“ „Katzenbraten in Wurzelsoße“ heißt der Stein des Anstoßes und kostet 35,20 € pro Portion. Woher die Gaststätte das Katzenfleisch bezieht, wird von dem Betreiber aus Sicherheitsgründen geheimgehalten. Er hat schon mehrere

Morddrohungen von radikalen „Katzeliebhabern“ erhalten. Da er durch die Medienberichterstattung über die Stadtgrenzen hinaus bekannt geworden ist, muß er mehrmals in der Woche die Polizei rufen, da immer wieder „irgendwelche Spinner“ seine Gäste beschimpfen und sie am Betreten des Lokals hindern wollen.

In **Italien** wurde ein Sternekoch vom Restaurantinhaber entlassen, weil er ein Menü mit einem Katzenbraten auf die Speisekarte gesetzt hatte. Der Koch hatte vorher recherchiert, dass dieses Fleischgericht vor 300 Jahren traditionell in den Restaurants seiner Stadt auf der Speisekarte gestanden hatte.

Ebenfalls in **Italien** suspendierte ein weithin bekannter Fernsehsender einen Starkoch aus seiner Kochsendung, da er ein Rezept mit Katzenfleisch vorstellte. „Katzenfleisch ist schmackhafter als das Fleisch vieler anderer Tiere“, versicherte der angesehene TV-Koch Beppe Bigazzi. Er berichtete auch über einen alten Brauch in der Toskana, tote Katzen drei Tage lang im Wasser eines Baches zu halten, um ihr Fleisch aufzuweichen und es dann leichter kochen zu können. Bigazzi erklärte, er habe lediglich über die in einigen italienischen Regionen verbreitete Tradition der Vergangenheit gesprochen, Katzen zu essen. „Ich habe mich nur auf einen alten Brauch bezogen“, rechtfertigte sich Bigazzi.

Katzen wurden somit historisch gesehen auch in Westeuropa gegessen. Sie wurden auch im Zweiten Weltkrieg infolge der Nahrungsknappeit zubereitet.

Katzen werden heutzutage noch in einigen ländlichen Teilen der Schweiz konsumiert. Der Handel mit und der Verzehr von Katzenfleisch ist offiziell verboten – nicht jedoch für den privaten Gebrauch. Wenn also ein Bauer auf seinem Bauernhof zu viele Katzen hat und ihrer nicht mehr Herr wird, kann er eine oder mehrere davon für den privaten Verzehr schlachten und zubereiten.

Katzenfleisch ähnelt geschmacklich Kaninchenfleisch. Nach dem

traditionellen Rezept von Bauernhöfen einiger Regionen werden Katzen zum Beispiel mit Thymian gekocht. Bewohner von Norditalien, besonders in Vicenza, werden noch immer „mangiagatti“ („Katzenfresser“) genannt – ein Spottname der venezianischen Sprache.

Katzenfleisch dient in unterschiedlichem Umfang unter anderem in **Südchina, Nordvietnam, Korea, Peru, Großbritannien** und der **Schweiz** zu Nahrungszwecken.

Katzenfleisch wird in Südchina und Nordvietnam als „wärmend im Winter“ beschrieben. Sowohl der Magen als auch die Eingeweide der Katze werden gegessen. Aus dem Fleisch werden gerne Fleischbällchen gedreht, während der Kopf weggeworfen wird.

Beim peruanischen Santa-Efigenia-Festival im September werden jeweils Katzenkoch-Techniken demonstriert.

Australische Aborigines in der Gegend von Alice Springs haben die Sitte entwickelt, Katzen zu essen. Europäische Siedler haben diesen Gebrauch in die Region eingeführt.

Nach jüdischen und islamischen Speisegesetzen ist der Konsum von Katzenfleisch nicht erlaubt.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Katze (abgehangen)
- 1 Zwiebel
- $\frac{1}{2}$ Knollensellerie
- 2 Wurzeln
- 1 Petersilienwurzel
- 1 getrockneter Steinpilz
- Buttermilch
- 100 g Butter
- 300 ml Doppelrahm
- 1 $\frac{1}{2}$ TL Mehl
- 1 EL Wacholderbeeren
- $\frac{1}{2}$ TL Pfeffer

- Salz
- 6–8 Kartoffeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Marinierzeit 2 Tage | Garzeit 60 Min.

Fell der Katze abziehen und Katze säubern. Buttermilch in einen großen Behälter geben und Katze darin zwei Tage marinieren. Täglich die Buttermilch erneuern.

Wasser in eine Schale geben und Steinpilz darin einweichen.

Katze aus der Buttermilch herausnehmen und mit einem Küchentuch abtrocknen. Kopf und Schwanz entfernen. Mit einem scharfen Messer die das Fleisch überziehenden Häute entfernen. Katze ausnehmen. Verwendet werden nur Rücken und Keulen.

Zwiebel und Wurzeln schälen. Sellerie und Petersilienwurzel putzen. Gemüse jeweils in dünne, kurze Scheiben schneiden.

Wacholderbeeren in einen Mörser geben und fein mörsern. Rücken und Keulen mit Wacholderbeeren und Pfeffer einreiben. Auf ein Arbeitsbrett oder eine Platte geben, mit Gemüsescheiben belegen und einige Stunden lang an einen kühlen Ort stellen.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen Gemüsescheiben von Rücken und Keulen entfernen, aber aufbewahren. Rücken und Keulen salzen. In einen Bräter geben und mit Butterstückchen belegen. Gemüsescheiben dazugeben. Steinpilz mit Einweichwasser hinzugeben. Bräter mit Deckel auf mittlerer Ebene für 45 Minuten in den Backofen geben. Während des Garens Braten desöfteren mit Bratensaft übergießen.

Währenddessen Kartoffeln schälen. Wasser in einem Topf erhitzen, salzen und Kartoffeln darin 15 Minuten garen. Herausnehmen, auf einen Teller geben und grob zerkleinern. Warmstellen.

Doppelrahm in eine Schale geben, Mehl hinzugeben und verrühren. Doppelrahm in den Bräter geben, mit dem Bratensaft

vermischen und Braten nochmals 15 Minuten darin garen.

Bräter aus dem Backofen nehmen. Braten auf ein Arbeitsbrett geben und zerteilen. Bratenstücke auf zwei Teller geben. Sauce abschmecken. Gemüse zu den Bratenstücken geben. Ebenfalls Kartoffeln. Großzügig Sauce darüber verteilen.

Foto: © Anna Frodesiak

Rezept: cuisine.at, © Maria Lemnis, Henryk Vitry, Altpolnische Küche und polnische Tischsitten, Verlag Interpress Warszawa 1979, ISBN 83-223-1817-0



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, dass 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 Schlachtereier für Hühner der Firma Wiesenhof tätig und habe dort ab und zu einige tiefgefrorene Hühner auf Gewicht kontrolliert. Ich weiß also, dass in diesem Hunde- und Katzenfutter solche Reste wie Innereien, Hühnerhälse 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 Hühnerfleisch mehr gegessen. Das Schlimme war eigentlich nicht die Schlachtereier – wenn so viele Menschen in Deutschland Hühner essen wollen, lässt sich das nur automatisiert „herstellen“ –, sondern die degenerierten Hühner, die im Hinterhof der Schlachtereier 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 €.

