

# Keramikmesser



Seit einiger Zeit bin ich Besitzer eines großen Keramikmessers. Das Keramikmesser ist extrem scharf und ich bin erstaunt ob der Schärfe der Klinge und wie leicht es sowohl Gemüse als auch Fleisch oder Fisch zerteilt. Eine solche Schärfe kenne ich bisher von Stahlmessern nicht.



Keramikmesser

Aufgrund der Schärfe des Messers verwende ich es am meisten bei großen Bratenstücken, bei denen ich große Scheiben Fleisch abschneide, und auch bei allen Produkten, bei denen es auf ein wirklich scharfes Messer ankommt, ohne das das Produkt nur schlecht zu schneiden ist.

Aber man sollte sich auch der Gefahren im Umgang mit diesem Messer bewusst sein. Das Messer eignet sich aufgrund seines Material nicht zum Ausbeinen von Fleischstücken. Denn es bricht im Gegensatz zu Stahlmessern sehr leicht. Einmal beim Ausbeinen leicht verdreht, verkantet oder irgendwie falschen

Druck auf das Messer ausgeübt, schon kann man vermutlich kleine Keramiksplitter aus dem Fleisch herauspuhlen. Mir selbst ist das nicht beim Ausbeinen, sondern auf ganz simple Art und Weise passiert. Das Keramikmesser lag auf der Arbeitsplatte meiner Spüle mit der Spitze etwa 1 cm unter einem großen Topf. Da ich das leider übersehen hatte, griff ich wie gewohnt nach dem Messergriff, hob das Messer an, brachte es dadurch natürlich unter Spannung und bog die Spitze leicht – und zack, war die Spitze abgebrochen. Dies wäre nun wiederum mit einem Stahlmessern nicht passiert.

Außerdem ist die bemerkenswerte Schärfe des Keramikmessers natürlich auch für Verletzungen gut. Das Keramikmesser fiel mir gestern beim Zubereiten vom Küchentisch, und ich fing es noch im Flug auf den Boden mit der Hand auf – natürlich mit dem Zeigefinger der linken Hand direkt unter der Klinge. Das Resultat dieses Auffangens war ein sauberer Schnitt, bei dem ich anfangs dachte, er ginge bis zum Knochen des Fingers und müsse genäht werden. Es stellte sich aber heraus, dass der Schnitt nicht ganz so tief ging und eine Kompresse zum Verbinden ausreichte.

Ich will nun nicht spekulieren, was für Verletzungen entstehen können, wenn man sich beim Zuschneiden von Produkten unabsichtlich in einen Finger schneidet. Das Keramikmesser ist scharf, dünn und stabil genug, dass das bis auf den Knochen gehen kann und es ein Fall für den Arzt wird. Ich traue der Stabilität des Messers sogar zu, dass im schlimmsten Fall eine Fingerkuppe abgetrennt oder auch ein Finger durchtrennt werden kann. Daher gebe ich die geschilderten positiven wie negativen Erfahrungen an andere Hobby- oder Profiköche weiter, mit einem solchen Messer sehr behutsam umzugehen, vor allem, um sich nicht – wie als letzteres erwähnt – zu verletzen.

Die bemerkenswerte Schärfe im Gegensatz zu mir bisher bekannten Stahlmessern – sogar japanischen Messern aus Spezialstahl – zeichnen ein Keramikmesser aber deutlich aus und machen Freude beim Zuschneiden und im Umgang mit ihm.

---

# Blogevent Mangorezepte

Da ich vor kurzem das erste Mal mit Mango gekocht und ein Rezept für einen kleinen Snack entworfen habe, nehme ich nun damit beim Blogevent zu Mango bei Melanie von [Mangoseele](#) teil und habe das Rezept bei Ihr eingereicht. Viel Erfolg mit hoffentlich vielen, leckeren Mangorezepten, Melanie!

---

## Rezeptewettbewerb

Auf dem Portal käuferportal.de nehme ich gerade an einem Rezeptewettbewerb teil. Ich würde mich freuen, wenn Ihr den Wettbewerb besucht, mein Rezept lecker findet und für mich abstimmt. Schließlich kann ich einen 1-tägigen Kochkurs (endlich! ☺ ) mit Alfons Schuhbeck oder ein Fotoshooting mit einer Fotografin gewinnen.

Hier geht es zum [Wettbewerb](#).

---

**Das DFssgF - Paket ist angekommen!**



Herrrrrrliche, vorwiegend asiatische Produkte von Petra

Heute ist das DFssgF-Paket angekommen. Und welche Überraschung, von meiner Kollegin Petra aus München.

Mit dem Paket hätte sie meinem verstorbenen Vater Konkurrenz machen können, denn es war top und stabil verpackt – mein Vater verschickte in seiner Firma Pakete mit unterschiedlichsten Waren an Analyselabors, da durfte nichts aufplatzen oder herausfallen; aus diesen Gründen erkannte ich früher Pakete von meinem Vater an mich immer schon an der Verpackungsweise. Petras Paket merkt man daher an, dass sie als Antiquariatshändlerin sicherlich des öfteren Buchpakete an Kunden verschickt. □

Petra scheint ihre Haushaltskasse geplündert und den Asia-Shop in der Nähe leergekauft zu haben. Oder sie weiß von meiner Vorliebe für asiatische Gerichte. Der Inhalt des Pakets hat mich sehr erfreut und es sind auch Artikel darunter, die ich noch nicht kenne und für ein Gericht verwendet habe. Alle Artikel bringe ich sicherlich nicht in einem Gericht unter, dazu sind sie ein wenig zu unterschiedlich. Aber 2/3

sicherlich, vielleicht angereichert mit einer Vorspeise, einem Kaltgetränk und einem Dessert, für die ich dann noch einige der anderen Artikel verwenden kann.

Ich muss jetzt erst einmal in mich gehen, um mir ein Rezept zu überlegen, denn ein fertiges Rezept finde ich für diese vielfältigen Artikel nicht. Zudem muss ich bei einigen Artikeln erst einmal recherchieren, wie ihr Geschmack ist, zu welchem Gericht sie passen und wie man sie zubereitet oder verwendet.

Petras Paket enthielt die folgenden tollen Artikel:

- **100 g frische (!), koreanische Enokipilze.** Diese Pilze habe ich noch nie verarbeitet, sie dürften sich aber für ein Wokgericht gut eignen.
- **500 g frische (!), süße Tamarinden.** Frisch kenne ich sie auch nicht, auch nicht süße Tamarinden. Ich selbst habe eine saure Tamarindenpaste bei meinen asiatischen Saucen, die bei vielen asiatischen Gerichten den Essig ersetzt. Frische Tamarinden kann man sich vorstellen wie Erdnüsse. Es sind fingerdicke, halbkreisförmige Würste, die aus Schale, Fruchtfleisch und großen Kernen besteht. Das Fruchtfleisch muss man herausarbeiten, denn dieses wird beim Kochen verwendet.
- **200 g Chilinudeln.** Lecker! Ich liebe Nudeln, und ich liebe Chilis.
- **Chilipaste mit Sojabohnenöl.** Eine meiner allerliebsten Pasten. So richtig schön scharf muss sie sein und asiatischen Gerichten viel Schärfe verleihen.
- **Thailändische, rote Currypaste.** Diese habe ich zwar selbst noch vorrätig, ebenso wie grüne und gelbe. Aber das macht nichts, da sie bei mir sicherlich noch Verwendung findet und aufgebraucht wird. Außerdem hält sie sich sehr lange.
- **Sojasauce mit Zitronensaft.** Kenne ich auch nicht, ist aber eine nette Variante zur dunklen Sojasauce, und sie schmeckt sehr gut.

- **Helle Sojasauce.** Habe ich auch noch vorrätig, aber – kann man nie genug davon haben.
- **15 g Shichimi Tougarashi.** Eine japanische Chili-Gewürzmischung. War mir bisher auch nicht bekannt. Aber schmeckt gut scharf und aromatisch. Bei Chiliprodukten gilt bei mir: Immer her damit.
- **Chinesischer Reiswein.** Ich kann ihn sehr gut zum Kochen für Wokgerichte gebrauchen.
- **Nero di Seppia.** Wer nicht weiß, was das ist: Tintenfischtinte. Damit kann man hervorragende (schwarze) Pastagerichte mit Tintenfisch und sonstigen Meeresfrüchten zubereiten. Auf der Verpackung steht auch eine Zubereitung für ein Risotto mit Tintenfischtinte. Vielleicht schaffe ich das heute sogar noch zuzubereiten.
- **Bockshornklee.** Das kenne ich nun gar nicht, habe ich aber schon in Rezepten gelesen. Da muss ich recherchieren, was man damit zubereiten kann.
- **Kaffir-Limetten-Blätter.** Da gilt das gleiche wie beim Bockshornklee: Erst recherchieren.
- **Dorschrogen.** Kenne ich auch nicht, ist mir nur von diversen Rezepten auf Petras Foodblog bekannt, da sie so etwas des öfteren zubereitet.
- **Rosensirup.** Jetzt wird es etwas schwierig, denn davon kann ich mir zunächst einmal nur ein Kaltgetränk zubereiten. Aber ich finde sicherlich noch ein Rezept, bei dem man ihn für eine Sauce oder anderes verwenden kann.
- **Rosenwasser.** Das ist ganz problematisch, weil das meines Erachtens nur für Süßspeisen verwendet wird. Und Süßspeisen bereite ich so gut wie nie zu. Vielleicht funktioniert ja die Alternative, da das Rosenwasser auch für (religiöse) Feiern verwendet wird: Bei den nächsten größeren Veranstaltungen ein paar Tröpfchen auf Stirn, den Schläfen und hinter den Ohren für einen guten Duft verreiben. □
- Zu guter Letzt ein kleines, ovales Fläschchen, auf dem

außen nur chinesische Schriftzeichen stehen und ich somit überhaupt nicht wußte, was darin denn enthalten sei. Bis ich einen kleinen Aufkleber in Deutsch auf dem Boden des Fläschchens fand. Es scheint eine Variante von Mei Kuei Lu Chiew, also Chinesischem Rosenschnaps zu sein, denn es ist eine **chinesische Spirituose mit Rosenblätterauszügen**, bei der auch der Alkoholgehalt von 54 % mit dem Rosenschnaps übereinstimmt. Da ich seit geraumer Zeit keinen Alkohol mehr trinke, werde ich ihn einfach zum Kochen – oder auch Flambieren verwenden.

Ach ja, dann waren im Paket noch zwei Artikel enthalten, die sicherlich nicht aus dem Asia-Shop stammen, sondern Petra als bibliophile Antiquitätshändlerin sicherlich einfach noch dazugepackt hat: ein antiquarisches Buch über „**Chinesische Kochkunst**“ und ein antiquarisches Buch über „**Schmankerl aus Bayern**“. In gerade letzteres werde ich mich sicherlich vertiefen und schauen, ob ich da einige gute Rezepte finde.

Ich werde vermutlich erst einmal den Dorschrogen nach Anleitung auf der Verpackung als Snack mit ein paar Garnelen und Toastbrot zubereiten. Dann vermutlich das Risotto. Und dabei habe ich genügend Zeit, mir ein asiatisches Gericht zu überlegen, bei dem ich möglichst viele der genannten asiatischen Produkte verwenden kann. Vielen Dank nochmal an Petra von [Der Mut Anderer](#) für das tolle Fresspaket, ich freue mich schon auf DFssgF im kommenden Jahr und – ich berichte dann an gleicher Stelle über die Rezepte und gekochten Gerichte.

---

**(D)FssgF 9**





## Der Blogevent

Blogevent von Schnuppensuppe: Foodblogger schicken sich gegenseitig Fresspakete 9. Ich nehme teil! Ich bin schon gespannt auf das Fresspaket, das in den kommenden 1–2 Wochen eintrifft. ☐

---

## Neujahrswünsche

Vielen Dank an alle 40.000 kulinarisch Interessierte, die 2013 mein Foodblog besucht haben. Ich gebe auch 2014 mein Bestes für neue, ansprechende und schmackhafte Rezepte, die manchmal – Ihr kennt mich – auch aus dem Rahmen fallen. Allen ein gutes, gesundes und erfolgreiches Neues Jahr 2014!

[Rückblick 2013](#) | Nudelheissundhos – Nudel, Fleisch und Sauce. Schau Dir das Feuerwerk an, welches Nudelheissundhos – Nudel, Fleisch und Sauce durch Bloggen auf WordPress kreiert.

---



# Nachruf – etwas außerhalb der gewöhnlichen Rezepte

In Gedenken an meinen Nachbarn Vinhod Millhan.

Er ist heute Nacht recht kurzfristig und unvorhersehbar im Krankenhaus an einem Lebertumor gestorben. Wahrscheinlich waren das ein oder andere Gläschen Wodka bisher doch zuviel.

Wir werden ihn vermissen.

Er war ein **sehr guter Hobbykoch**, allerdings war er nicht in der Lage, seine Rezepte und Gerichte zu reproduzieren. Er kochte nach dem Motto, „Och, da passt noch dies hier rein, und dann noch das hier“. Wenn man ihn fragte, wieviel er denn von einer Zutat oder einem Gewürz hinzugegeben habe, wußte er es nicht mehr. Wie auch Sterne-Koch Schubeck mal bei einer Fernsehkochshow antwortete, als ihm der Moderator die Frage stellte, wieviel Salz er denn an das Gericht gegeben habe: „Na ja, genauso viel, wie das Gericht braucht!“

Vinhod war nicht immer einfach, weil er gern provozierte. Die besten Stories von ihm waren die folgenden drei:

- Als der Lebensmittelladen in unserer Straße noch dem türkischen Lebensmittelhändler gehörte, traf er oft vor dem Laden auf mich und sagte: „Komm, gehen wir rein und machen den Türken fertig!“
- Eine Anekdote, die er selbst – als Trainer bei Computerfragen für Windows – erzählte: Kunde ruft ihn an und sagt, die Computer in der Firma würden nicht funktionieren. Vinhod fragte nach, welches Betriebssystem sie denn in der Firma benutzen. Der Kunde sagte, wir haben hier kein Betriebssystem, sondern nur einzelne Fachabteilungen. Vinhod konterte und sagte, „Aber dass sie ein Telefon in der Hand haben und keinen Staubsauger, das wissen sie schon?“ Kunde legt auf.

Muhahahahahah. ☐

- Vihod hört zuhause nachts sehr laut Musik. Nachbarin klingelt bei ihm und sagt zu ihm, die Musik sei zu laut, sie könne nicht schlafen, daraufhin schreit er sie an, „Ich kann sie nicht verstehen, die Musik ist so laut!“  
Muhahahahaha. ☐

Und er war auch der Spaßvogel beim letztjährigen [Grillen](#) bei meinem damaligen türkischen Lebensmittelhändler, der mit den zwei Gemüsespießen mit Habaneros und Jalapenos ankam. Und dann fluchtartig, schwitzend und wankend nach Hause eilte, weil er Kreislaufstörungen von der hohen Schärfe bekommen hatte. ☐

Wir werden ihn vermissen, den alten Provokanten. R.I.P. Vihod. ☐

---

## Kein Rezept ...



Entrecôtes ... angebraten ...

... und nicht mehr als zwei Worte: Zwei Entrecôte!

Als Zusatz: Ihr wisst, wie das geht, ne?

Und: Ein Foto! :-)

---

## Zensur in Kochgruppen auf Facebook

Nachdem mir nun in der zweiten Kochgruppe auf Facebook mitgeteilt wurde, ich solle das Veröffentlichende von Rezepten zu bestimmten Produkten unterlassen, weil ich sonst aus der Kochgruppe entfernt werde – aus der ersten wurde ich schon rausgeworfen –, muss ich nun doch mal, nachdem ich mich erst zurückgehalten habe, in die Offensive gehen und mich zu Wort melden.

Um die Rezepte und Produkte gleich zu Anfang zu nennen: Es handelt sich um Hoden-, Hirn- und Insektengerichte. Ich hatte vermutlich zu laienhaft und naiv erwartet, dass kulinarisch Interessierte in einer Kochgruppe auch wortwörtlich über ihren eigenen Tellerrand schauen und somit für ungewöhnliche Rezepte und auch Rezepte aus anderen Kulturen zugänglich sind. Damit lag ich jedoch anscheinend falsch. Dass die genannten Rezepte nicht jedermanns Geschmack sind, weiß ich und kann ich akzeptieren. Dass aber Kulinariker sich nicht neuen Ideen und Erfahrungen öffnen oder doch einfach diese Rezepte übergehen können, verwundert mich dann doch.

Ich werde die beiden Kochgruppen hier explizit nicht nennen, weil ich niemandem zunahe treten will. Nur den Ablauf will ich doch ein wenig schildern. Auf das Veröffentlichende von zwei Stierhodenrezepten und einer anschließenden Veröffentlichung

eines Kalbshirnrezepts erfolgte in der ersten Kochgruppe ein kräftiges Bashing meiner Person, mit etwa 360 (!) Kommentaren in einem der Threads. Danach, als anscheinend einige Mitglieder der Gruppe diese wegen meiner Rezepte verließen, legte mir der Leiter der Gruppe nahe, nicht mehr so viel zu posten. Mein freundlicher Hinweis, dass ich dies als Zensur empfinde, verärgerte ihn und er warf mich aus der Gruppe. In der zweiten Gruppe überlegen vermutlich auch einige Mitglieder nach dem Veröffentlichlichen der Hoden- und eines Insektengerichts, die Gruppe zu verlassen. Auch hier wies mich der Leiter zurecht, solche Rezepte in Zukunft zu unterlassen, sonst würde er mich aus der Gruppe entfernen.

Dass es auch durchaus andere, weil positive Reaktionen auf solche Rezepte gibt, zeigten mir Kollegen, die kulinarisch keine Scheuklappen aufhaben und für neue Eindrücke offen sind. Vielleicht haben sie in ihrem Leben auch schon alles probiert und gegessen. Zum Insektengericht kam ein freundlicher Kommentar eines Kollegen, der in Thailand lebt und diese Insekten dort öfters isst. Sie würden in Öl frittiert und passten wunderbar zu einem kalten Bier. Ein anderer Foodblogkollege empfand das Rezept als „Klasse!“, und eine Foodblogkollegin fragte an, in welche Richtung die Insekten denn geschmacklich gingen, fand das Foto des Gerichts aber schon mal gut.

Anyway, ich würde mir von Kulinarikern einfach nur einen breiteren Horizont wünschen. Und Offenheit für neue, auch ungewohnte und unbekanntere Rezepte. Mehr nicht. Aber mit dieser Erwartung liege ich anscheinend falsch.

---

# Rezeptelisten

Diesen Blogbeitrag vom März 2013 aktualisiere ich hiermit einfach. Denn ich habe nun zwei Rezeptelisten für mein Foodblog, das die Übersicht über meine Rezepte vereinfacht: **Alphabetisch** und nach **Kategorien**.

---

## 1 Jahr Foodblog Nudel, Heiss und Hos



Heute vor genau einem Jahr und um diese Zeit habe ich meine Domain Nudelheissundhos.de registrieren lassen und den ersten Blogbeitrag gepostet – ausgerechnet am Geburtstag meines mittlerweile verstorbenen Vaters.

Seitdem hat sich viel geändert. Ich bin eher aus der Ecke der Chiligerichte und der chinesischen Wokgerichte gekommen. Fast jedes Gericht musste mit Chili scharf sein. Und wie die Chinesen teile ich das Faible für – in Deutschland – außergewöhnliche Gerichte, so dass ich Rezepte zu Hund, Katze, Meerschweinchen, Insekten und Pferd im Blog postete.

Nun hat sich in dem letzten Jahr viel getan. Ich kann es in einem Satz beschreiben:

***Mein kulinarisches Spektrum ist sowohl von den Rezepten als auch von der Zubereitung her breiter geworden.***

Ich habe viel von anderen Kollegen, über Foodblogs oder Rezepte durch Learning bei Doing hinzugelernt. Sei es der vollständige Verzicht auf chemisch zubereitete Fastfood-

Produkte zur Herstellung von Gerichten – Braten- und Fondpulver, -würfel oder ähnliches aus der Tüte – oder möglichst auch auf sonstige Waren und Produkte aus Konservendosen oder -gläser. Das Motto war und ist: Frisch muss es sein! Und möglichst jeden Tag etwas Neues auf dem Tisch.

Dagegen lernte ich, wie man Saucen durch gekonntes Reduzieren der Zusätze herstellt. Frische Kräuter zu verwenden, die nun mein Küchenfenster-Regal zieren. Braten-, Saucen- oder Suppenfonds selbst herzustellen – aber auch der Rückgriff auf fertig gekaufte Fonds ist bei mir noch zulässig, ist es doch ein riesiger Unterschied zu den chemisch hergestellten Zutaten. Knödel und Kartoffelbrei – auch zusammen mit anderem Gemüse püriert – frisch zuzubereiten und nicht auf Fertigpackungen zurückzugreifen. Geflügel auch einmal entbeint zuzubereiten. Röstzwiebeln oder paniertes Fleisch oder Fisch nicht mit Sauce zu übergießen, weil sie sonst ihre Knusprigkeit verlieren. Mit Spirituosen zu kochen. Alles nur frisch zu verwenden, sei es Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse oder anderes. Sogar erste Versuche in der Zubereitung von selbst hergestelltem Nudelteig habe ich unternommen.

Das Repertoire meiner Rezepte und Gerichte folgt ein wenig dem Motto meines Foodblognamens, das als eine der wenigen Konstanten aus meiner Kindheit erhalten blieb: Ich esse nach wie vor am liebsten einen Braten mit Pasta und viel Sauce, das ganze möglichst schlotzig. Da könnte ich mich jedes Mal – wie man so schön sagt – reinsetzen. Aber einen großen Stellenwert haben bei mir auch jegliche Pastagerichte – mit zumindest original italienischer Pasta oder sogar frischer Pasta – und natürlich auch Innereien, die ich liebe. Da habe ich keine Scheuklappen auf, auch wirklich alles auszuprobieren. Hinzu kommt, dass ich mich – wenn es denn in Deutschland die Möglichkeiten dazu gäbe – auch wirklich ganz exotischen Gerichten geöffnet habe und von mir sagen kann, dass es eigentlich nichts gibt, was bei mir nicht in den Kochtopf

kommt/käme.

Meine Bestellungen beim Pizza- oder Sushi-Lieferservice haben sich im letzten Jahr drastisch reduziert, ebenso wie die Restaurantbesuche im italienischen, portugiesischen oder chinesischen Restaurant. Aber kein Wunder, wenn man selbst immer frisch einkauft und jeden Tag etwas Frisches und Neues auf den Tisch zaubert.

Viel gelernt habe ich durch die beiden Kollegen [Löffel](#) und [Petra Hammerstein](#), beim ersten eher die Fleisch-, Wurst- und frischen Pastagerichte, bei letzterer vor allem die vielen Innereingerichte.

Ich wünsche meinen Besuchern auf meinem Foodblog weiterhin viel Freude, viele hoffentlich für sie neue und inspirierend Rezepte und freue mich mit Euch auf weitere Jahre des Foodbloggens.

Hier noch einige Kommentare, was andere zum diesem Foodblog sagen:

*„Bei Thomas Biedermann kommen kreative Leckerbissen auf den Teller, an die sich die meisten von uns so nicht gewagt hätten.“*

Ramona Hapke, [Hapke Media](#), Stamsried

*„Einen schönen Blog hast Du, ich find's gut, so viele Fleischzubereitungs-Möglichkeiten hier zu finden.“*

<http://www.giftigeblonde.wordpress.com/>

*„Bisher war ich, gespeist durch einige Stichproben, der Meinung, die meisten Kochblogger haben keinen Humor, zumindest, wenn es um ihre Kochblogs geht. [...] Wie falsch man mit solchen Meinungen liegen kann, zeigt der Blog ‚Nudelheissundhos – Nudel, Fleisch und Sauce‘. Passend zur aktuellen Lebensmittelskandal-Diskussion veröffentlicht Thomas dort ein Rezept für Pferdelasagne aus garantiert 100 % Pferdefleisch (also der Fleischanteil). Manchmal ist es doch*



*schön, wenn man sich irrt. Dem Herdnerd gefällt das!“*

<http://herdnerd.de/2020/und-sie-haben-doch-humor/>

---

## **Foodfotos**

Nun sind alle Foodfotos aus meinem Foodblog zusammengefasst in einer Webgalerie zu sehen, die in jedem Browser aufgerufen werden kann. Einfach in der rechten Spalte ganz unten unter „Foodfotos“ nachschauen.

Ich bin zur Zeit auf der Suche nach einer noch komfortableren Webgalerie, die die Fotos nach Kategorien ordnen, eine Benennung der Fotos aus dem Dateinamen herausziehen und eine Suchmöglichkeit durch die Fotos bieten kann. Bis dahin habe ich zunächst mal die Möglichkeit einer Webgalerie in der iCloud von Apple gewählt.

Die Foodfotos sind für Publikationszwecke hochauflösend mit ca. 20–30 MB zu erhalten. Bei Bedarf bitte ich um Rückfrage mit dem Verwendungszweck, ich gebe das Foto dann gegebenenfalls gegen Honorar und Erteilung der Nutzungsrechte frei.

---

## **Mindesthaltbarkeitsdatum**

Heute muss ich mal kurz in einem Beitrag ohne Bild und Rezept eine Lanze gegen das Mindesthaltbarkeitsdatum brechen.

Ich habe heute aus Zeit- und Bequemlichkeitsgründen einfach Eier mit Schalotte, Knoblauch und Speck zubereitet.

Das Merkwürdige war, dass der Speck seit einigen Monaten eingeschweißt in meinem Kühlschrank lag. Nur hatte ich bisher keine Verwendung für ihn. Nach Mindesthaltbarkeitsdatum war er vor 2 1/2 (!) Monaten nicht mehr verwendbar. Aber: Er roch nach dem Öffnen der Packung gut, zeigte keine Zerfallerscheinungen und es hat sich nirgendwo Schimmel angesammelt. Also, mein Statement: Der Speck, eingeschweißt und im Kühlschrank aufbewahrt, lässt sich auch 2 1/2 Monate nach Ende des MHD verwenden.

Ich erlebe das auch immer wieder mit Sahne im Becher. Hat man eine solche Sahne im Kühlschrank, das MHD mag schon seit 2–3 Wochen abgelaufen sein und man öffnet den Becher, stellt man fest: Die Sahne ist nicht verdorben, sie ist nur eingedickt. Verrührt man sie kräftig in der noch flüssigen Sahne, stellt man fest, sie schmeckt gut und ist noch verwendbar.

Soviel ein kurzer Kommentar zum Mindesthaltbarkeitsdatum von Lebensmitteln. Ich kann nur empfehlen, jedes jeweilige Lebensmittel nach Überschreiten des MHD zu prüfen: Sieht es schlecht aus oder riecht es nicht gut? Oder sind Aussehen und der Geruch okay? Hat es definitiv Keime wie Schimmel oder ist das Lebensmittel optisch noch in Ordnung? Dann kann man es noch weiterverwenden.

Ob natürlich ein Lebensmittel, das über das MHD hinaus aufbewahrt und dann einwandfrei noch verwendet wird, noch sehr lange darüber hinaus im Kühlschrank aufbewahrt werden kann und genießbar ist, entzieht sich meiner Erkenntnis und Erfahrung. Ich kann davon berichten, wenn ich mit solchen Lebensmitteln, die das MHD überschritten haben, mehr Erfahrung gesammelt habe.

---

# Statistiken zum Rezeptabruf

Ich habe mein Foodblog vor etwa einem Jahr gegründet. Anlass genug, auf die Statistiken des zurückliegenden ganzen Jahres zu schauen, um Überblick über die am meisten abgerufenen Rezepte zu erhalten.

Natürlich, wie es zu erwarten war, war die Startseite die am meisten aufgerufene Seite. Erstaunlicherweise waren die drei Rezepte zu Putenoberkeule, Rinderschmorbraten und Lammkeule in der Zubereitungsart der Niedrigtemperatur-Garmethode auf den Positionen 2, 4 und 7 die am häufigsten aufgerufenen Rezepte. Diese relativ wenig bekannte Zubereitungsart findet anscheinend das größte Interesse meiner Besucher.

Überraschend war für mich jedoch, dass sich die „exotischen“ Rezepte zu gebratenem Hund und Pferde-Lasagne als nächste in der Auflistung finden, und zwar auf den Positionen 3 und 5. Stellt sich mir die Frage, warum? Echtes Interesse? Fragen zur Zubereitung – das Hunderezept zuzubereiten ist ja in Deutschland rechtlich nicht möglich? Erstaunen und Unverständnis? Vergewisserung, ob und dass es solch ein Rezept tatsächlich gibt?

Ich habe leider nicht wie Foodblog-Kollege [Herdnerd](#) seriöse Besucher in meinem Foodblog, die über den Suchbegriff „geile brüste“ auf mein Foodblog kommen, und schon gar nicht auf Position 1. Da müsste ich schon ganz andere Postings in das Foodblog aufnehmen. Wenn einer meiner Besucher nach „geile brüste“ sucht, findet er nur die [Rinderbrust](#), die [Hühnerbrust](#) oder die [Putenbrust](#). Aber alles auch sehr geile Rezepte. ;-)

---

# Kulinarisches aus unterschiedlich kulturellen Blickwinkeln

Auslöser für diesen Blogbeitrag war die Mitteilung einer Frau aus Österreich, die mich wegen des Katzenrezepts in meinem Foodblog anzeigen wollte. Überrascht hat mich das eigentlich nicht. Als ich vor einem Jahr ein (thailändisches) Hunderezept veröffentlicht habe und publik machte, dass ich einem Verein zur Liberalisierung der Aufzucht, des Handels und Verzehrs von Hunden bzw. Hundefleisch beigetreten sei, erhielt ich telefonisch sogar Morddrohungen.

Liebe Freunde und kulinarisch Interessierte, kommt doch mal wieder auf den Boden und legt als erstes Eure Scheuklappen ab. Jedes Land, jede Kultur und jede Religion hat ihre eigene Sichtweise auf die erstaunliche Artenvielfalt, die uns unsere Erde zur Verfügung stellt. Hindus essen kein Rindfleisch. Muslime essen kein Schweinefleisch. Juden essen nur „koscheres“ – also nach jüdischen Richtlinien – aufgezogenes und geschlachtetes Fleisch. Und wiederum Muslime essen nur Speisen, die „halal“ sind, also muslimischen Speisevorschriften entsprechen. Und Chinesen prüfen alles auf Essbarkeit – und ich meine wirklich „Essbarkeit“ – und essen sprichwörtlich alles.

Ich selbst habe u.a. einen Grundsatz: ich würde kein Menschenfleisch zubereiten. Aber, ehrlich gesagt, erinnern wir uns an den Flugzeugabsturz von 1972 in den Anden. Die Überlebenden hatten die Wahl, entweder ihre toten Kollegen zu essen und zu überleben oder sie nicht zu essen und an Hunger und Unterkühlung zu sterben. Sie haben überlebt – und was das bedeutet, dürfte klar sein. Ich hoffe nur, dass niemand von uns jemals vor eine solche Entscheidung gestellt wird.

Ich kenne ja den Widerspruch, einerseits einen Hund, eine Katze, ein Meerschweinchen oder Wellensittich als Haustier zu halten, es zu umsorgen und es als Freund und Familienmitglied zu bezeichnen. Und auf Menschen zu stoßen, die ausgerechnet diese Tiere in die Pfanne hauen wollen – wobei dies so nicht korrekt ist, denn in Ländern, in denen dies erlaubt ist, es bestimmte Zuchtrassen für den Verzehr gibt, wie auch die Rinder-, Schweine- oder Hühnerrassen hierzulande. Ein 14–15-jähriges Teenie, das sein Reitpferd vergöttert und zu ihm aufschaut, fällt natürlich schreiend in Ohnmacht, wenn jemand in die Pferdeschlachtereie geht und Pferdegulasch für das Abendessen kauft.

Aber das Ganze – seine Scheuklappen gegen andere kulinarischen Gewohnheiten und Gepflogenheiten fallen zu lassen – hat auch seine Vorteile. Wenn mir heute eine dicke Spinne in der Wohnung über den Weg läuft, sage ich nicht wie viel andere Menschen, iiiiihhh, und haue sie mit dem Schuh gleich tot. Ich denke mir, hey, Du weißt nicht, mit wem Du es zu tun hast, pass auf, sonst landest Du in meinem Wok.

Und das kann auch global seine Auswirkungen haben, wenn man seine Einstellungen ändert. Bei den Heimsuchungen mit den Heuschreckenschwärmen in den letzten Wochen in Ägypten und Israel kamen zunächst nur alle Berichterstattungen mit dem Tenor, dass dies alles eine Katastrophe sei und die Ernten vernichtet würden. Ich kam dagegen zuerst auf die Idee, nehmt doch große Fliegennetze, fangt die Heuschrecken ein und haut sie in die Pfanne. Das ist reines Protein und kann als Snack gegessen werden. Und die Katastrophe ist im wahrsten Sinne des Wortes „gegessen“.

Also, ich schlage vor, sich kulinarisch zu öffnen, andere Essgewohnheiten zu akzeptieren und dann das ein oder andere auch einmal zu probieren oder selbst zuzubereiten. Sie werden auf manche Überraschung stoßen, was sie vorher nicht für essbar hielten und ihnen dann doch plötzlich schmeckt. Unsere Welt hält so viele kulinarische Genüsse für uns bereit, sie

werden es anfangs nicht glauben.

---

## 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 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 Schlachtereier – wenn so viele Menschen in Deutschland Hühnchen 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 €.

