

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

---

# Nachtrag: Hundefleisch-Rezept



Gebratene Hunde

Nun hat es dieses Hundefleisch-Rezept seit einiger Zeit an die Spitze der am meisten aufgerufenen Rezepte in meinem Foodblog geschafft:

## [Hundefleisch-Rezept](#)

Es hat mittlerweile die Zahl von über 20.000 Aufrufen erreicht. Da sage doch noch einmal jemand, dass ein solches Rezept niemanden interessiere, weil man es verabscheut oder ekelhaft findet.

Aber da müsst Ihr Euch einen anderen suchen, mit dem Ihr das machen könnt. Mit mir ist das nicht zu machen. Ich bin nicht der Richtige dafür.

Ich bin nach wie vor der Meinung, dass das, was in anderen Kulturen und Gesellschaften möglich ist, auch in Deutschland möglich sein sollte. Dass man Hundefleisch-Gerichte aus speziell für den Verzehr gezüchteten Hunderassen in Deutschland zubereiten können sollte. Und ich würde wirklich gerne einmal Hundefleisch probieren.

---

## **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 Fleisches 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. □

---

## **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 Pferdeschlachtereie 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](#)*

