

Entenfleisch: Oft aus Intensivmast (Info)

Kategorien: Information, Fleisch

Zutaten für: 1 Text

1

Info

Von Anja Dannenberg

Anleitung:

In den Wintermonaten riecht man haeufiger den Duft von Entenbraten aus dem Ofen. Auch Kurzgebratenes von der Ente, zum Beispiel Entenbrust in knusprigen Streifen auf Salat, wird in Deutschland immer beliebter. Oft stammen die Tiere, aehnlich wie Huehner und Puten, aus Intensivmast. Gibt es auch Enten aus artgerechter Haltung? Angeboten werden vor allem Peking- und Flug- oder Barbarieenten. Worin unterscheiden sich die Sorten?

Alle meine Entchen ... Enten geht es gut, wenn sie mit ihren Watschelfuessen munter auf dem See herum paddeln koennen. Die Stockente ist unsere haeufigste heimische Schwimmente. Sie hat einen breiten Schnabel und Ruderfuesse sowie ein Wasser abweisendes Gefieder, das mit einem fettartigen Sekret aus der so genannten Buerzeldruese gepflegt wird. Diese Druese befindet sich am Schwanzansatz. Ente und Erpel (die maennliche Ente) unterscheiden sich deutlich. Die Ente ist eher unauffaellig braun gefaerbt, waehrend der Erpel durch einen glaenzend gruenen Kopf, ein weisses Halsband und einen gelben Schnabel gekennzeichnet ist. Der Vogel nistet gerne zwischen den Stockausschlaegen gefaellter Baeume, daher auch die Bezeichnung "Stockente".

Massentierhaltung - traurig fuer Mensch und Tier In duestern Hallen fristen viele ihrer Artgenossen aus der Mast ihr Dasein. Tierschuetzer gehen angesichts der Haftungsbedingungen in manchen Betrieben auf die Barrikaden. Bildmaterial, welches dem VIER PFOTEN e.V. vor gut einem Jahr zugespielt wurde, zeigt Mastenten, die dicht gedruegt bei Kunstlicht dahinvegetieren. Sie haben keinen Auslauf, keine Bademoeglichkeit und keine Wasservorrichtungen, die das Eintauchen des Kopfes zur Gefiederpflege ermoeglichen wuerden. Verwesende Kadaver liegen im Stall herum, mehrfach sind auch verkuemmerte Enten zu sehen, die sich aus eigener Kraft nicht mehr bewegen koennen.

Unzureichende Haftungsbedingungen Auf dem Lehr- und Forschungsgut Ruthe der Tieraerztlichen Hochschule Hannover arbeiten Experten an der Entwicklung besserer Haftungsbedingungen. Sie versuchen, einen Kompromiss zwischen Tierschutz und Wirtschaftlichkeit zu finden. Die Enten leben hier zwar auch in Hallen, allerdings bei Tageslicht, geringerer Besatzdichte und Temperaturen wie im Freien. Die gesetzlichen Regelungen zur Mast von Enten sind bislang eher spaerlich. Lediglich auf Europaeischer Ebene existieren "Empfehlungen des Staendigen Ausschusses im Europaeischen Uebereinkommen zum Schutz von Tieren in landwirtschaftlichen Tierhaltungen". Sie sollen auch den deutschen Veterinaeraemtern als Leitlinie fuer die Beurteilung von Mastbetrieben dienen. In Brandenburg und Niedersachsen haben die zustaendigen Ministerien mit den Erzeugerverbaenden freiwillige Vereinbarungen zum Schutz von Peking- und Moschusenten ausgehandelt. Zwar enthalten die Vereinbarungen erstmals einige Mindestanforderungen, allerdings muessen diese nur von den Verbandsmitgliedern eingehalten werden. Sie ersetzen nicht allgemein gueltige und verbindliche gesetzliche Regelungen.

Entenfleisch: Oft aus Intensivmast (Info)

(Fortsetzung)

Verzicht auf Arzneimittel Obwohl zum Futter keine Arzneimittel wie Antibiotika gemischt werden, erkrankten die Enten im Forschungsinstitut Ruthe nur selten. Erreicht wurde das durch Vorsorge mit Impfstoffen und Einhalten strenger Hygieneauflagen. Lebensmittelueberwachungsaeemter bestaetigen, dass Salmonellen bei Enten kaum noch vorkommen. Das ist auch der Arbeit von Tierarzt Dr. Gerd Reetz zu verdanken, der neben den Enten im Forschungszentrum auch die Bestaende des groessten Entenzuechters in Deutschland kontrolliert: "Immunprophylaxe heisst: Wir impfen die Mutter, meinen aber letztlich das Kind. Durch das Weitergeben von muetterlichen Antikoerpern ueber das Brutei schuetzen wir die Mastenten vor den spezifischen Krankheiten, die Enten gefaehrlich werden koennen, aber auch vor allgemeinen Infektionen, zum Beispiel durch Salmonellen."

Massenprodukt Pekingente Aus der wilden Stockente gingen zahlreiche Entenrassen hervor, zum Beispiel auch die in Europa und Nordamerika am weitesten verbreitete Mastrasse, die Amerikanische Pekingente. Seit 1873 wird sie in den USA gezuechtet. Die Gruenderpopulation bildeten aus China importierte Enten. Weisse Pekingenten werden nach sieben bis acht Wochen Mast geschlachtet und wiegen dann etwa 2,5 Kilogramm.

Barbarieenten fuer Gourmets Die Flug- oder Barbarieente (auch Moschus- oder Warzenente genannt) stammt von einer Wildform in Brasilien ab, die in Fluss- und Sumpfreionen beheimatet war. Sie wurde von spanischen Eroberern im 16. Jahrhundert mit nach Europa gebracht. Koerper und Schwanz sind laenger als bei der Stockente, die Flugmuskulatur ist kraeftig entwickelt. Flugenten schnattern nicht, sie machen durch ein lautes Zischen auf sich aufmerksam. Im Alter von zehn bis elf Wochen sind die Tiere schlachtreif. Diese Tiere gelten als Delikatesse, ihr Fleisch ist im Vergleich zur Pekingente magerer und hat einen charakteristischen, herzhaften Geschmack. Barbarieenten sind allerdings fast 25 Prozent teurer als Pekingenten. Die Bratgewichte liegen bei Enten um 1,6 Kilogramm, bei Erpeln um 3 Kilogramm.

Ein Leben auf Gittern In der Forschungsanstalt Ruthe ist den Schwimmfuessen der Moschusenten kein Stroh als Unterlage gegoennt. An Gitterrosten auf dem Boden fuehrt hier nach Ansicht der Experten kein Weg vorbei. Prof. Josef Kamphues von der Tieraerztlichen Hochschule Hannover: "Die Moschusentenhaltung findet auf so genannten Kunststoffrosten statt. Und dieser Kunststoffrost ermoeglicht, dass die sehr fluessigen Exkremeente auch sofort durchtreten, so dass der Bereich in dem sich die Ente bewegt, in dem sie liegt, auch trocken bleibt."

Zukunftsvision: Entendusche Enten sind Wasservoegel, doch bislang muessen sie die Gefangenschaft in Trockenheit verbringen. Auf dem Forschungsgut will man den Mastenten in Zukunft endlich groessere Mengen an Wasser zur Verfuegung stellen. In puncto Hygiene kein leichtes Unterfangen, da das Wasser, das die Enten trinken und mit dem sie sich putzen, nicht mit Exkrementen verschmutzt sein darf. Tierarzt Dr. Gerd Reetz: "Da gibt es den Arbeitstitel, den wir gegenwaertig haben, und der heisst Entendusche. Das wird die Loesung werden, um hygienische Aspekte mit den Fragen der tiergerechten Haltung zu verbinden."

Bio-Enten in freier Natur Auch Bio-Enten muessen heute

Entenfleisch: Oft aus Intensivmast (Info)

(Fortsetzung)

grösstenteils noch auf eine Bademöglichkeit verzichten. Auf natuerlichen Seen duerfen sie aus hygienischen Gruenden nicht gehalten werden. Im Bioland-Betrieb Franzsander bei Bielefeld beispielsweise koennen die Enten zwar ihr Gefieder mit Wasser pflegen, schwimmen jedoch nicht. Bis 2010 soll sich das aendern, dann muessen alle Bio-Enten-Hoefe ihrem Federvieh ein "Schwimmbad" anbieten. Ansonsten unterscheidet sich die Bio-Haltung deutlich von der konventionellen Mast. Die Enten haben viel Auslauf, picken im Gras oder Matsch und tragen zuweilen auch heftige, aber elegante Machtkaempfe aus. Freiland-Haltung ist selbstverstaendlich, nur ueber Nacht kommen die Tiere in den Stall.

Tierquaelerei: Schnabel ab Stockenten gruendeln gern in seichtem Wasser nach Nahrung und sieben mit speziellen Hornlamellen am Schnabel kleine Nahrungsteile aus Wasser und Schlamm heraus. Besondere Nervenkoerperchen im Schnabelbereich ermoeeglichen ein gutes Tastempfinden beim Gruendeln. Die fuer Enten typischen Haken an den Schnabelspitzen werden bei oekologischer Haltung nicht kupiert. Bei konventioneller Mast werden die Tiere nach wie vor verstuemelt, damit sie sich im Gedraenge nicht gegenseitig verletzen. In der Natur dienen die spitzen Schnaebel auch der Selbstverteidigung.

Unter der Fettschicht mageres Fleisch Die schnatternden Voegel werden zunehmend zum Ganzjahresartikel. Durchschnittlich rund 1 Kilogramm Entenfleisch isst jeder Bundesbuerger im Jahr - Tendenz steigend. Der deutsche Selbstversorgungsgrad liegt bei etwa 50 Prozent. Der Rest wird in erster Linie aus Frankreich, Polen und Ungarn importiert. Entenfleisch hat einen Eiweissgehalt von etwa 20 Prozent, der Rohfettgehalt des Brustfleisches liegt bei etwa 2 Prozent, der des Schenkelfleisches bei 4 bis 5 Prozent. Allerdings ist eine besondere Eigenart von Wassergefluegel die isolierende Unterhautfettschicht, die als Aromatraeger geschaetzt wird. Das Fett tritt beim Braten aus und schuetzt das zarte Fleisch vor dem Austrocknen. Das feine Aroma wird an das ganze Fleischstueck weitergegeben. Entenfleisch besitzt ein besonders guenstiges Fettsaeurenmuster. mit einem relativ hohen Anteil an ungesaettigten Fettsaeuren.

Ente fuer die schnelle Kueche Vom Bio-Hof Franzsander wird auch Gasthaus Weber bei Hannover beliefert. Egal ob Fruehling oder Winter - Ente ist immer ein kulinarischer Hoehepunkt. Kuechenchef Dietmar Laulammert empfiehlt u.a. kurzgebratene Entenbrust. Mit der Hautseite nach unten wird die Brust scharf angebraten. Von jeder Seite braet das Fleisch dann etwa 10 Minuten. Eine schnelle Entenpfanne laesst sich mit Resten vom Enten-Braten oder frischem Entenbrust-Geschnetzelten zaubern.

So gelingt der Braten Belieb ist auch der traditionelle Entenbraten. Beim Fuellen mit beispielsweise Quitten, Aepfeln, Maronen, Mandeln, Pflaumen, Rosinen oder verschiedenen Kraeutern wie Majoran und Rosmarin muss man darauf achten, dass die Zutaten nicht zu fest in den Hohlraum gedrueckt werden, da der Braten sonst platzen kann. Zudem sollte die Ente vorher gut von innen gewuerzt werden. Die Fuellung kann auch mit Rotwein vermengt sein. Um bei ganzen Tieren zu verhindern, dass die abstehenden Fluegel und Schenkel trocken werden oder sogar verbrennen, sollte man das Gefluegel "dressieren". Dabei werden die Fluegel unter dem Ruecken verschraenkt und die Schenkel dicht an den Koerper gebunden. Um einen moeglichst

Entenfleisch: Oft aus Intensivmast (Info)

(Fortsetzung)

knusprigen, aber saftigen Braten zu bekommen, empfiehlt sich eine lange Garzeit bei geringer Hitze. Beim Braten das Tier gelegentlich mit einer Gabel einstechen, damit Fett ablaufen kann. Damit die Haut so richtig kross wird, stellt man die Temperatur in der letzten Viertelstunde der Garzeit auf 220 Grad Celsius ein. Beim Braten die Ente mehrmals mit einem Gemisch aus Wasser und Honig bepinseln.

Tranchieren ist kein Kunststueck Zum Tranchieren muss man die Ente zunaechst auf den Ruecken legen. Fluegel und Keulen nacheinander leicht vom Koerper weg ziehen, bis die Gelenke sichtbar werden. Diese mit einem scharfen Messer durchtrennen. Die Brust mit einem gleichmaessigen Schnitt entlang der Fluegelansaetze abtrennen. Durch einen weiteren Schnitt am Brustbein entlang werden die Filets abgeloeset. Mit einer Gefluegelschere anschliessend die Rippen zerteilen und den Brustkorb abheben. Nun kann die Fuellung problemlos entnommen werden.

Ente sollte allerdings eine seltene Delikatesse bleiben, denn eine wirklich artgerechte Haltung der Wasservoegel ist heute leider noch viel zu selten.

Weitere Informationen:

Weitere Informationen im Internet:

- * Lehr- und Forschungsgut Ruthe der Tieraerztlichen Hochschule Hannover www.tiho-hannover.de/einricht/ruthe/
- * Informationen zu einzelnen Entenrassen www.gefluegel-online.de

Rezepte: Salat mit Entenbrust Pikanter Ententopf Schnelle Entenpfanne Entenbrust in Kaesesauce