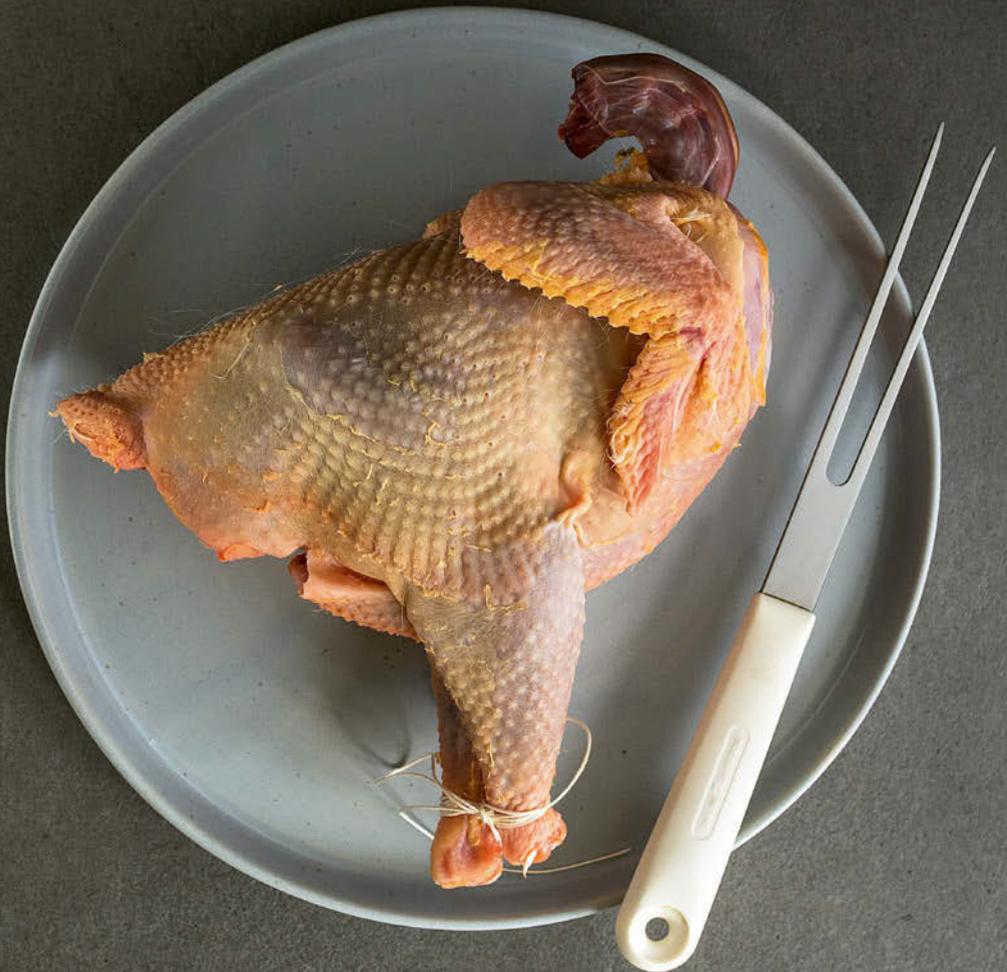




ulmer

Wilhelm Bauer

GEFLÜGEL  
UND KANINCHEN  
**SELBST  
SCHLACHTEN**







Wilhelm Bauer

GEFLÜGEL  
UND KANINCHEN  
**SELBST  
SCHLACHTEN**

2., aktualisierte und erweiterte Auflage

# Das steckt drin

- 5 Wie ich zum Schlachten kam
- 7 Kleintiere halten: früher und heute

## >>>> Geflügel

- 14 Von Huhn bis Wachtel: die verschiedenen Geflügelarten
- 22 Das Fleisch
- 27 Die Federn
- 30 Wo wird geschlachtet?
- 33 Die Schlachtutensilien
- 47 Es geht los: erste Schritte
- 49 Hühner, Perlhühner, Fasane, Tauben und Wachteln schlachten
- 67 Gänse und Enten schlachten
- 74 Puten schlachten
- 76 Geflügel zerlegen

## >>>> Kaninchen

- 88 Kaninchen oder Hase?
- 88 Das Fleisch
- 89 Das Fell
- 92 Wo wird geschlachtet?
- 92 Die Schlachtutensilien
- 95 Schlachten von Kaninchen
- 109 Kaninchen zerlegen

## >>>> Das sagt das Gesetz

- 118 Tierschutz und Hygiene: wissen, was man tut
- 121 Schlachtabfälle entsorgen
- 123 Fleischhygiene und Fleischbeschau

## >>>> Service

- 132 Dank
- 132 Autor
- 133 Buchtipps, Bezugsquellen
- 134 Gesucht und gefunden





# Wie ich zum Schlachten kam

*Ich war wohl keine zwölf Jahre alt, als mir meine Oma einen Hahn samt Beil in die Hand drückte und mich in Richtung Hackklotz schickte. Schon unzählige Male hatte ich gesehen, wie meine Oma einem Hahn den Kopf abgeschlagen hatte.*

Es war völlig normal und ich machte mir darüber auch keine besonderen Gedanken. Mein einziges Streben war, den Hahn nicht leiden zu lassen. Kurzerhand machte ich ihn also einen Kopf kürzer. Später erklärte mir meine Oma, dass sie mich dies hat machen lassen, um mir zu vermitteln, dass man verletzte Tiere manchmal erlösen muss – schließlich war ich kurz zuvor stolzer Besitzer von Tauben und Zwerghühnern geworden.

Diese hatten bald Nachwuchs und der Bestand wuchs ständig. Die überzähligen Tiere wollten wir in der Familie essen. Meine Eltern konnten selber nicht schlachten, meine Mutter aber durchaus Hühner rupfen und auch ausnehmen. Es war dann wiederum meine Oma, die nicht locker ließ, um mir das Schlachten in allen Schritten zu zeigen. Für sie war es wichtig, dass man so etwas kann. Noch dazu, wenn man selbst Kleintiere besitzt. Mit ihr zusammen habe ich dann immer wieder geschlachtet, von der Taube bis zur Pute. Das Kaninchenschlachten habe ich dann bei Freunden, die ich aus der Kleintierzüchterszene kannte, gelernt.

Ehrlich gesagt habe ich dann am Schlachten Gefallen gefunden. Und spätestens seit ich durch die Kleintierzüchter in der Schweiz die tollen Verwendungsmöglichkeiten von Fleisch kennenlernte, ist es mir ein Anliegen, dafür zu werben.

Das vorliegende Buch soll in anschaulicher Weise das fachgerechte Schlachten von Kleintieren zeigen. Mir ist es wichtig, Hinweise aus der Praxis zu geben, die sich bewährt haben. Es soll dabei bewusst über das eigentliche Schlachten hinausgehen und auch die Zerlegung und die Weiterverarbeitung zeigen. Man kann nur jedem raten, gerade diese Schritte zu probieren.

Viele Anregungen rund um diese Themen habe ich dabei in vielen Schlachtkursen erhalten, die ich in regelmäßigen Abständen anbiete. Die Teilnehmer bringen hier ihre eigenen

Erfahrungen, Unsicherheiten und manchmal auch Ängste ein. Sie aus dem Weg zu räumen und ihnen das Vertrauen zu geben, ist dabei immer mein Antrieb.

Natürlich kann ein Buch zunächst nur theoretische Kenntnisse vermitteln. Dennoch habe ich versucht, die einzelnen Schritte so präzise wie möglich zu erklären und durch Bilder anschaulich zu machen.

Dabei hat es sich bei mir am Anfang immer gelohnt, erfahrenen Metzgern über die Schulter zu schauen und von ihnen zu lernen. Wo immer sich Ihnen die Chance bietet, nutzen Sie sie! Das möchte ich Ihnen unbedingt ans Herz legen.

Ich möchte mich bei allen bedanken, die mir in irgendeiner Weise geholfen haben, das Schlachten und die Weiterverarbeitung zu lernen. An erster Stelle meiner verstorbenen Oma Elisabeth Geiger und meinen Freunden Bernhard Fiechtner (Stuttgart-Rohr), Gert Baumann (Steinbronnen) und René Christ (Erlinsbach (AG) / Schweiz) und ganz besonders bei Rainer Barth (Königsbronnen-Zang), der mich beim Schlachten für das Fotoshooting unterstützte.

Bedanken möchte ich mich aber auch bei meiner Familie, meiner Frau Yvonne und meinen Töchtern Anna und Klara. Sie unterstützen mich immer bei meinem Tun und schaffen mir die entsprechenden Freiräume. Dank sagen möchte ich auch dem Verlag Eugen Ulmer und Frau Antje Munk, meiner Lektorin.

Es wäre schön, wenn durch dieses Buch das Schlachten von Kleintieren und die Verwertung ihres Fleisches wieder die Belebung erfährt, die es über Jahrzehnte hinweg hatte.



# Kleintiere halten: früher und heute

*In früheren Zeiten war die Kleintierhaltung eigentlich überall verbreitet. Selbst in städtischen Gebieten wurden Kaninchen und Geflügel gehalten. Sie sicherten in erster Linie die Versorgung der Menschen mit Fleisch und sonstigen Produkten, wie Eier und Daunen. Schließlich gab es das heutige Überangebot an Waren noch nicht.*

## >>>> Retter in der Not

Vor allem in Kriegszeiten sicherten Kleintiere nicht selten das Überleben ganzer Familien. An eine vegetarische oder gar vegane Szene war nicht zu denken. Es war völlig normal, dass man Kleintiere gehalten und deren Nachkommen aufgezogen hat. Genauso normal war es, dass man sie dann geschlachtet und gegessen hat.

Die Rollenverteilung innerhalb der Familie war meistens klar geregelt. Während der Hühnerhof fest in der Hand der Frauen war, wurden die Kaninchen von den Kindern versorgt. Das Schlachten der Kaninchen übernahm der Vater, während es beim Geflügel wiederum den Frauen vorbehalten war. Auch wenn die Rollen verteilt waren, wurde das Schlachten in keinster Weise tabuisiert. Für alle gehörte es zum Alltag. Man machte sich keine Gedanken, dass die Henne, die gerade noch über den Hof lief, nun einen Kopf kürzer gemacht wurde und mittags schon auf dem Teller lag.

Gerade für Kinder war das Schlachten immer ein besonderes Ereignis. Zeigte es doch deutlich an, dass es endlich wieder Fleisch zu essen gab – auch wenn der Löwenanteil meistens dem Vater gehörte. Fleisch war ein Höhepunkt auf dem Teller!

## >>>> Köstlichkeiten werden vergessen

Im Gegensatz zu heute, wo von Kaninchen, Hühnern, Puten und Co. meistens nur Teilstücke angeboten werden, stand damals immer das ganze Tier im Blickpunkt. Man konnte und wollte es sich nicht leisten, anscheinend minderwertigere Stücke eines Tieres nicht zu verwerten. Man hatte Ehrfurcht



vor dem Geschöpf, welches man schlachtete, und es war undenkbar, Teile des Tieres wegzuwerfen.

Mit den Jahren hat eine Entfremdung zum Tier und vor allem auch zum Fleisch stattgefunden. Das hat dazu geführt, dass überwiegend solche Teilstücke verwertet werden, die ihre tierische Herkunft auf den ersten Blick auf keinen Fall offenbaren. Man denke nur an das Brustfleisch bei Geflügel, das nicht auf ein Tier schließen lässt. Seinen Höhepunkt fand das, allerdings auf Schweinefleisch bezogen, in dem Tillman's-Toasty-Werbeslogan „Don't call it Schnitzel!“. Man stelle sich im Gegensatz dazu einmal vor, dass heute jemand mehrere Kaninchenköpfe kauft, um sie zu essen. Man würde ihn sehr verwundert anschauen. Gerade das Kopffleisch, und zwar von allen Tierarten, war zu früheren



*Eine kleine Entenherde  
gab es früher auf vielen  
Höfen.*

Zeiten eine besondere Delikatesse und erlebt derzeit eine gewisse Renaissance.

Mit diesen veränderten Ess- und Kaufgewohnheiten ging unendlich viel Wissen um die Verwertung und richtige Zubereitung verloren. Ganz zu schweigen von bestimmten Ritualen und Traditionen. So war ein Weihnachtsfest in Süddeutschland ohne Kaninchenessen fast nicht vorstellbar. Aber auch das gute alte Suppenhuhn hatte seinen Stand in der Küche. Vor allem in der Grippezeit war das Suppenhuhn mit reichlich Fett unverzichtbar. Gerade das Fett war es nämlich, das als natürliches Antibiotikum die Widerstandskraft und Gesundheit maßgeblich beschleunigte. Das Sprichwort, dass mehr Fettaguen aus dem Teller herausschauen müssten als hinein, brachte das auf den Punkt.

Ich kann mich noch gut erinnern, wenn es bei meiner Oma eine Hühnersuppe mit Nudleinlage – kurz gesagt Nudelsuppe – gab. Das Fett brachte es mit sich, dass die Brühe regelrecht gelb war. Umso enttäuschter war ich, als ich Jahre später bei einer Bekannten eine Hühnersuppe einer gekauften Henne sah. Sie schien eher grau und sah sehr unappetitlich aus, vom Geschmack ganz zu schweigen.

## >>>> Die Wiederentdeckung

Es waren wohl Erlebnisse wie diese, die der Kleintierhaltung eine deutliche Wiederbelebung verschafft haben. Mit Sicherheit haben aber die vielen Fleischskandale der letzten Jahre und nicht zuletzt die Zustände in den Massentierhaltungen dies nachhaltig unterstützt. War in den Wirtschaftswunderjahren bis zu Beginn der neunziger Jahre des vergangenen Jahrhunderts meistens der Preis das alleinige Kaufargument, hat hier ein Umdenken eingesetzt. Man will wissen, woher das Fleisch stammt und wie es „produziert“ wurde. Schon alleine der Begriff der „Fleischproduktion“ treibt dabei vielen ein Schauern über den Rücken. Es entwickelte sich eine Besinnung auf lokale Spezialitäten, die sich auch in der modernen Gastronomie immer mehr durchsetzen. Konnten früher die Produkte nicht von weit genug entfernt stammen, hat hier ein anderes Denken begonnen: Auf einmal ist das Schlagwort Regionalität in Verbindung mit artgerechter Tierhaltung in aller Munde und man lernt immer mehr die Vorzüge guter Lebensmittel kennen und schätzen.

Diese Entwicklung reicht natürlich auch bis hin zu den Kleintieren. Viele haben die Nase vom industriell produzierten Einheitsgeflügel gestrichen voll und schätzen zunehmend die geschmacklichen Erlebnisse eines langsam aufgezogenen Tieres. Voraussetzung dafür ist allerdings, dass man Fleisch von dieser Qualität auch gut zubereiten kann. In der Regel hat es nämlich einen deutlich geringeren Wasseranteil und ist von der Struktur her wesentlich fester. Man muss also unbedingt wissen, aus welchem Teilstück man welches Gericht kochen will. Liegt man hier daneben, wird das Essen nicht gelingen und die Enttäuschung groß sein.

Bewusstes Entscheiden für ein artgerecht gehaltenes Tier und entsprechend durchdachte Zubereitung bedeuten nicht zwingend, dass man das Tier auch selber schlachten muss. Noch immer wird der Großteil der Tiere in speziellen Schlacht-

höfen geschlachtet. Gerade im Kleintierbereich sind es riesige spezialisierte Schlachthöfe, die täglich Unmengen von Kleintieren schlachten. Grundsätzlich ist anzumerken, dass im Hinblick auf die hygienischen Anforderungen hier strengste Maßstäbe angelegt werden. Der Stress, den die Tiere aber im Vorfeld erleiden, ist nicht zu unterschätzen. Bis die für die Rentabilität benötigten immensen Stückzahlen gefangen und diese oft über lange Wege transportiert wurden, treten nicht selten tierschutzrelevante Probleme auf – vom menschlichen Empfinden ganz zu schweigen. Die teilweise großzügige gesetzliche Auslegung im Hinblick auf den Transport und das Schlachten sind solchen Rahmenbedingungen geschuldet.

Die in diesem Buch gemachten Ausführungen zum Schlachten sind keinesfalls als Ersatz oder gar als Anklage gegen die Schlachthöfe zu sehen. Sie sollen dem Kleintierhalter die Vorgehensweise aufzeigen, wie er seine Tiere fachgerecht und so schonend wie möglich selbst schlachten kann. Schließlich hat sich ein gewisser Trend entwickelt und viele möchten die Fleischproduktion für ihre Eigenversorgung in der eigenen Hand behalten: von der Aufzucht der Tiere bis zum Schlachten und Verarbeiten. Auf der anderen Seite ist aber unendlich viel Wissen verloren gegangen. Wo sind heute die Omas und Opas, die den Jungen zeigen, wie es geht? Selbst Metzger lernen heute nicht mehr selbstverständlich schlachten, denn das Berufsbild ist einem Wandel unterzogen und das Schlachten gehört unter Umständen nicht mehr zum festen Bestandteil der Ausbildung. Alle Kleintiere, die also heute auf den Markt gelangen, werden in Schlachthöfen geschlachtet.

Wie es jedoch ausgehen kann, wenn man schlachtet, obwohl man es nicht gelernt hat, konnte man schon mehrfach im Fernsehen sehen. Dort wird in verschiedenen Kanälen von Aussteigern und Auswanderern berichtet, die dann auf einmal schlachten. Arme Tiere, kann man da nur sagen! Wer noch nie beim Schlachten dabei war, tut am Anfang gut daran, sich zu informieren und eine erfahrene Person an seiner Seite zu haben. Sinnvoll ist es allemal, zunächst mehrmals zuzuschauen, um die nötigen Handgriffe besser verstehen zu können, und sich erst dann selbst ans Werk zu machen. Es wäre schade, würde das Wissen um die fachgerechte Schlachtung von Kleintieren verloren gehen. Gerade im Bereich der Selbstversorgung haben Geflügel und Kaninchen weiterhin einen absoluten Stellenwert und versorgen die Familie mit hochwertigen Lebensmitteln.

