



Gleich nach dem Pfau ...

Fasane wurden in der Küche schon seit der Römerzeit geschätzt. Unser farbenprächtiger Revierbewohner folgte dabei an zweiter Stelle unmittelbar nach dem Pfau. Lange war es übrigens üblich, beim Zubereiten Federn an den Schwingen zu lassen, um die Echtheit der kredenzten Speise zu garantieren.

Den Fasan haben wir – wie viele andere – den alten Römern zu verdanken, Mosaik zeugen davon. Im Lauf der Jahrhunderte bildeten sich dann aus mehreren Unterarten die „Jagdfasane“ heraus, und die Schlach-

tung von gehaltenen Fasane ist wohl so alt wie die Fasanenjagd. Egal, welche Unterart und ob erjagt oder nicht: Das Fleisch wurde immer hochgeschätzt: Im Kochbuch des Apicius Caelius (3. bis 4. Jahrhundert nach Christus)

steht es nach dem Pfauenfleisch an zweiter Stelle beim Geflügel. Es sind dann aber neben Fleischknödeln vom Fasan keine speziellen Fasangerichte genannt. Möglicherweise war für die alten Römer sowohl beim Fasan als auch



FOTOS: R. BERNHARDT, A. DEUTZ

SO SCHMECKT UNSER WILD

Von Peter Paulsen

beim Pfau das farbenprächige Federkleid für die Wertschätzung ausschlaggebend. Jedenfalls sind die Fasane seit dieser Zeit bei uns und wurden für klösterliche und fürstliche Tafeln zubereitet. Der „freiwillig aufgesprungene

Bei Flugwild ist heute die Kühlung ab dem Tag des Erlegens Standard und das Ausweiden am Tag der Erlegung erwünscht.

Granatapfel“ beschreibt in der Ausgabe von 1708 den Fasanbraten – mit Speck umwickelt und/oder gespickt. Daneben gibt es ein Rezept, wie ein Kapaun nach Fasanenart zubereitet wird. Das Rezept ist aus Tierschutzgründen nicht nachkochbar, für die interessierte Leserin/den Leser: Nr. 235 in der Übertragung von Hans Zotter, 2013. Damals wurden übrigens an den Schwingen noch Federn belassen, damit man sehen konnte, welche Vogelart da zubereitet worden war.

Alternativen zum Spicken begrenzt

Das Kochbuch von Jakob Melin nennt dann schon Fasan mit Linsen oder in Linsensuppe (Melin, 1804) oder auch mit Austern gefüllt und gebraten. Gespickt oder in Speckplatten gewickelt wird er aber immer noch, und das bleibt auch so, z. B. im Kochbuch der Katharina Prato (1858), wo dann auch der Fasan auf braun gedünstetem Weißkraut dazu kommt. Auch in neueren Kochbüchern sind die Alternativen zum Spicken begrenzt: füllen oder nur zartrosa braten bzw. in Suppen oder zu Sulzen verarbeiten. Für kulinarische Experimente – einen ernsthaften Versuch wert sind die Rezepte mit Linsen und auf Weißkraut – liefert die Herbstjagd hoffentlich reichlich Exemplare.

Fachgerechte Versorgung

Während früher die Fasane eine Woche und länger kühl, aber unausgeweidet gelagert wurden, ist heute die Kühlung ab dem Tag des Erlegens Standard und das Ausweiden am Tag der Erlegung erwünscht. Wissenschaftliche Arbeiten aus den 1970ern in Großbritannien zeigten übrigens, dass das Abhängen der unausgeweideten Fasane bei unter 10° C zwar Farb- und Geruchsän-

derungen am Fleisch hervorruft, dass aber eine Besiedelung mit Bakterien eher langsam erfolgt. Die Autoren bemerkten damals diplomatisch, dass Konsumenten, die Fleisch mit stärkerem Wildgeruch und -geschmack wünschen, die Fasane halt zuhause abhängen lassen sollen. In einer späteren Arbeit aus Österreich wurde gezeigt, dass bei der Lagerung der unausgeweideten Fasane ein „Auswandern“ der Bakterien vom Darm in das umliegende Fleisch erst zwischen dem 4. und 7. Tag nach dem Erlegen erfolgt, sofern die Bauchorgane intakt sind und das Wild gut gekühlt gelagert wird.

Mit etwas handwerklichem Geschick und unter Beachtung der Hygieneregeln lässt sich Fleisch gewinnen, das auch in der Vakuumverpackung haltbar ist, z. B. ausgelöste Brüste. Das Fleisch ist – wie bei vielen anderen Wildarten – eiweißreich (> 22 %), und fettarm (< 1 %) und das Verhältnis der Omega-6- zu den „guten“ Omega-3-Fettsäuren ist mit 4 : 1 im erwünschten Bereich.

Unterschiedliche Fleischqualitäten

Es bestehen – wie bei anderen Hühnervögeln – Unterschiede im Feinbau und in der Zusammensetzung der Bein- und der Brustmuskeln. Die Brustmuskeln haben höhere Energiereserven und säuern etwas stärker als die Beinmuskeln. Die Beinmuskeln sind dadurch und durch die etwas höheren Fettgehalte aber saftiger als die Brüste. Bei den üblichen Zubereitungsarten fällt dieser kleine Unterschied aber nicht ins Gewicht.

Mit diesem kleinen, aber durchaus farbenprächtigen Wild endet nun diese Artikelserie. Für mich als Autor war es ein Vergnügen, und ich hoffe auch für die Leserschaft. Damit



Das Wickeln des Fasans in Speckstreifen beugt in erster Linie dem Austrocknen des feinen Fleisches vor. Ob der Speck dann auch am Teller landet, ist Geschmackssache.

FOTO: M. AUER



LU 10000® PREMIUM

Für 6 x Rehwild, 4 x Schwarzwild oder 2 x Rotwild.



Abmessungen H x B x T in mm

A: 2400 x 900 x 900
I: 1930 x 800 x 800

Bei Aggregat seitlich
Höhe außen 2100

UVP 2.923,39 EUR

2.436,00 EUR

+ Gratis Rohrbahn



LU 11000® PREMIUM

Für 6 x Rehwild, 4 x Schwarzwild oder 3 x Rotwild.



Abmessungen H x B x T in mm

A: 2790 x 900 x 900
I: 2320 x 800 x 800

Bei Aggregat seitlich
Höhe außen 2490

UVP 3.215,83 EUR

2.728,44 EUR

+ Gratis Rohrbahn



WWW.LANDIG.COM

Service Telefon +49 7581 90430

Abb. zeigen optional: Seilwinde, Mittelbahn und Außen-Rohrbahn
Alle Preise in €, inkl. 16 % MwSt./zzgl. Fracht

ist es Zeit, die Tastatur beiseitezuschieben und den Fasane nachzuspüren – damit auch ich einen dieser vielgepriesenen Vögel in der Salzkruste ins Backrohr schieben kann.

Der Autor, Univ.-Prof. Dr. Peter Paulsen, lehrt an der Veterinärmedizinischen Universität Wien.

