

Kaninchenfleisch - Lobenswerter Hinweis von der Stiftung Warentest

In der aktuellen Ausgabe, erschienen 26.3.2009, nimmt die Stiftung Warentest die Herkunft von Kaninchenfleisch unter die Lupe. Der Artikel lautet: Kaninchenfleisch – Auf die Herkunft achten.

Feinschmecker mögen das magere Fleisch - cholesterinarm und reich an ungesättigten Fettsäuren. Beim Einkauf sollte der Verbraucher aber mit einer Portion Skepsis an die Sache herangehen. Wir Züchter haben damit keine Probleme. Wir wissen über die Herkunft bestens Bescheid und was wir gefüttert haben.

In Deutschland werden jährlich 30 Millionen Kaninchen verzehrt. (Zahl erscheint mir etwas hoch). Jedoch stammen nur ein Viertel davon aus Deutschland. Der Rest wird importiert. Werden importierte Tiere in Deutschland zerlegt sind sie nachher Deutscher Herkunft. Ob es so sein darf ist eine andere Frage. Es ist aber so.

2007 ging die Berichterstattung über Mastkaninchenhaltung mit negativen Bildern durch die Presse. Wir Züchter wurden damals mit in den gleichen Topf geworfen. Der Bundesverband der Kaninchenfleisch und Wollerzeuger hat sich daraufhin freiwillige Standards bezüglich der Haltung auferlegt. Der Ökoverband Bioland verbietet sogar Leistungsfutter und schreibt Haltungsflächengrößen zum Hoppeln und Männchenmachen vor.

Mit dem Hinweis sicher einkaufen empfiehlt Stiftung Warentest:

Einkauf beim vertrauenswürdigen Metzger, beim Züchter oder im Biohandel.

Eine bessere Werbung kann für unser Kaninchenfleisch nicht gemacht werden. Und das ganze ohne Einsatz.

Züchterkollegen, nehmt diese Argumente und macht bei eurer Kaninchenfleischkundschaft, sofern ihr nicht reine Selbstverwerter seid, Werbung. Gebt den Hinweis auf den Artikel von Stiftung Warentest.

Wenn der Absatz stimmt, kann automatisch die Tierzahl der gezüchteten Tiere erhöht werden.

Der eine oder andere Euro springt sicher heraus und reduziert damit die Futter- und Ausstellungskosten.

Ein mittleres Kaninchen ergibt drei bis vier Portionen. Keulen und Rücken lassen sich auf verschiedenste Arten zubereiten. Leber, mit säuerlichem Apfel geschmort, schmeckt vorzüglich, aber auch Leberspätzle aus Hasenleber sind nicht zu verachten. Wer einmal mit ausgelassenem Kaninchenfett seine Bratkartoffeln zubereitet hat, nimmt kein anderes Fett mehr.



Kaninchenfleisch zerlegt angeboten, überzeugt manchen Käufer.

[zurück](#)

Bild und Bericht: Michael Häußler