

Renaissance einer fragwürdigen Delikatesse

Von [Wolfgang Fassbender](#) 18. Juli 2011, 23:50

7

Twittern 0

Gefällt mir 11

+1 3

Still und leise haben sie sich auf die Speisekarten geschoben. Die Froschschenkel tauchen seit einigen Jahren wieder vermehrt in den Abteilungen Vorspeisen bzw. Hauptgerichte auf – nicht nur in Frankreich oder in Teilen der Schweiz, sondern auch in Deutschland, wo einst sogar der Import verboten war. Selbst einige hochdekorierte Gourmetlokale haben die Froschschenkel ins Menü aufgenommen. Die Zeiten, in denen ihr Genuss verpönt war, scheinen vorüber.



Umstrittenes Gericht: Froschschenkel (Foto: Wolfgang Fassbender)

Nun kann man mit Recht darüber streiten, ob Froschschenkel kulinarisch Sinn machen. Das Fleisch ist zwar vergleichsweise zart, aber eher geschmacksarm. Ohne reichlich würzende Zutaten, in den meisten Fällen Knoblauch und/oder Petersilie, nimmt man wenig Nuancen wahr. Die Fans rühmen deshalb auch eher die Zeremonie des Essens, die Geselligkeit, die mit fettigen Fingern und so manchem Glas Wein oder Bier einhergeht. Dekadent? Vielleicht. Aber mal ehrlich: Huhn schmeckt auch häufig nach nichts, und wenn man akzeptiert, dass Schweine und Kaninchen zugunsten des menschlichen Verzehr getötet werden, dann kann man **im Prinzip** wenig gegen die Zubereitung von Fröschen einwenden.

Viel wichtiger scheint mir hingegen, dass viele Köche, die sich mit Froschschenkeln befassen, entweder nicht wissen oder verschweigen, aus welchen Regionen diese stammen. Hier die Auflösung: Die meisten Schenkel werden aus Asien importiert, vor allem Indonesien hat sich als Exportnation hervorgetan. Um die 150 Tonnen Frösche oder Froschschenkel werden pro Jahr allein in die Schweiz eingeführt – ein kleiner Teil als Lebendware, vor allem aus der Türkei. Weil die allermeisten Frösche in freier Natur gefangen werden, sollte sich niemand der Illusion hingeben, dass Tierschutz-Richtlinien immer konsequent eingehalten werden, von möglicher Pestizid-Belastung ganz zu schweigen.

Noch ein **Problem**: Froschschenkel kommen in den allermeisten Fällen tiefgefroren in die Küche. Das ist eigentlich so ziemlich das Gegenteil dessen, was eine produktbewusste, auf Frische, Regionalität und Nachhaltigkeit ausgerichtete Grande Cuisine will.

Falls man also nicht sicher ist, dass die Froschschenkel aus zuverlässigen Quellen stammen, sollte man auf ihren Verzehr lieber verzichten. Also fast immer.

Beitrag eingestellt von [Wolfgang Fassbender](#) in der Kategorie [Nachgepfeffert](#)

Schlagwörter [Froschschenkel](#)

KOMMENTARE

7 Kommentare NZZ

Einloggen

Nach Besten sortieren

Teilen  Favorite 

Diskutieren Sie mit...

**Rolf Raess** • vor 3 Jahren

So einfach ist es nicht Frau Woerner. Wir stören dauernd das Gleichgewicht in der Natur und werden dadurch erst recht krank. Also Vorsicht mit Pauschalurteilen.

| [Antworten](#) • [Teilen](#) ›

**Bernd Kulawik** • vor 3 Jahren

Man sollte vielleicht auch noch darauf hinweisen, dass weltweit – besonders aber in den Tropen – seit einigen Jahren ein Massenaussterben unter wildlebenden Amphibien stattfindet, dessen Ursache wohl Pilze oder von Bakterien verursachte Krankheiten sind, gegen welche die Tiere aufgrund der zunehmenden Umweltvergiftung ihrer Lebensräume keine oder ungenügende Abwehrkräfte haben. Untergehenden Spezies beim Aussterben auch noch durch – sinnloses – Auffressen zu "helfen" zeigt einmal mehr, wie dekadent die westliche Gesellschaft ist: "Nach uns die Sintflut!" ... nein: mit etwas "Glück" erleben wir sie noch selbst!

| [Antworten](#) • [Teilen](#) ›

**Hans-Joachim Franzen** • vor 3 Jahren

Froschschenkel aus Asien sind aus den im Artikel genannten Gründen sehr problematisch, stimmt. Allerdings ebenso die ach so beliebten Scampis, Gambas, Riesengarnelen und die ganzen Meerwasserzuchtfische... oder auch billige Kaninchen aus China. - Geiz ist nicht geil sondern dumm, besonders bei Lebensmittelkauf: Beim Lebensmittel einkaufen kann jeder ganz einfach und konkret etwas für die Umwelt tun.

| [Antworten](#) • [Teilen](#) ›

**Wolfgang Fassbender**  [Hans-Joachim Franzen](#) • vor 3 Jahren

Hallo Herr Franzen,

das kann ich nur unterstreichen. Scampi & Co. können, je nach Herkunft, ebenfalls sehr problematisch sein. Es scheint mir generell an der Zeit, dass sich Gourmets auch Gedanken machen, woher ihre Delikatessen kommen und wie sie auf ihre Teller gelangt sind.

| [Antworten](#) • [Teilen](#) ›

**Hans Vögtlin** • vor 3 Jahren

Den Fress-Lustmolchen mögen die Schenkel ihrer Artsverwandten im Halse stecken bleiben! Ich wünsche ihnen den höchsten Ekel beim schleimigen Konsum.

| [Antworten](#) • [Teilen](#) ›

**Martin Lobsiger** • vor 3 Jahren

Das eigentliche und einzige Problem wird im Artikel verschwiegen. Froschschenkel werden geerntet, indem den lebenden Fröschen die Oberschenkel von Hand ausgedreht und abgerissen werden und der restliche, unbrauchbare "Teil" als Abfall fortgeworfen wird. Dieser "restliche Teil" hängt leider noch an seinem Zentralnervensystem, das - genau wie beim Menschen - die Aufgabe hat, Verletzungen als Schmerz zu alarmieren, damit das Lebewesen zu bestmöglicher Abwehr motiviert wird. Das weiss man seit mehr als 50 Jahren genau (Konrad Lorenz) und müsste im Zeitalter der fMRI eigentlich heute in allen Zentralnervenapparaten gebildeter Homo sapiens gespeichert sein und – entsprechende Kultur vorausgesetzt – mit der ebenfalls dort gespeicherten Ethikregeln verrechnet werden (z.B. Gerhard Roth).

| [Antworten](#) • [Teilen](#) ›

**Charlotte Woerner** • vor 3 Jahren

Malaria und Dengue freuts wenn die Froesche verschwinden!

| [Antworten](#) • [Teilen](#) ›

AUCH AUF NZZ

WAS IST DAS?

Schützenhilfe für Maurer aus Schweden: «Geheimplan» für ...

8 Kommentare • vor einem Tag

Blocher schiesst gegen Romands: Konfuse Betriebsamkeit - Schweiz ...

16 Kommentare • vor 16 Stunden

COPYRIGHT © NEUE ZÜRCHER ZEITUNG AG - ALLE RECHTE VORBEHALTEN. EINE WEITERVERARBEITUNG, WIEDERVERÖFFENTLICHUNG ODER DAUERHAFTE SPEICHERUNG ZU GEWERBLICHEN ODER ANDEREN ZWECKEN OHNE VORHERIGE AUSDRÜCKLICHE ERLAUBNIS VON NEUE ZÜRCHER ZEITUNG IST NICHT GESTATTET.