

Autor	Beitrag
<p>Jürgen Rixinger 15.02.2011 08:51</p>	<p>:moin:</p> <p>was ich jetzt hier reinstelle, ist zwar hochgradig "offtopic", da ich aber weiß, dass hier im Forum patente Menschen unterwegs und auch kulinarische Kenner dabei sind (z.B. Thread "Grillrezepte"), will ich´s versuchen:</p> <p>Am Sonntag ging ich mit meiner Familie am Neckar spazieren. Zeitlich ging´s zum Abendessen hin, und wir überlegten gerade, wo wir vielleicht noch etwas essen gehen könnten. Auf dem Neckar schwammen gerade ein paar Enten, was mich auf die Idee brachte, vielleicht zu den Kleintierzüchtern zu gehen, die lecker Geflügel auf der Karte haben. Dann kurvten plötzlich 2 Schwäne ums Eck, strahlend weiß, grazil, und irgendwie</p> <p>:gastG: .</p> <p>Eine Frage, die ich interessant finde: Wieso essen wir eigentlich Hühner, Enten, Truthähne, Gänse usw., aber keine Schwäne? Hatte zu Hause gleich ein bisschen gegoogelt, und war überrascht, wie oft diese Frage schon gestellt wurde. Auch gab es viele Antworten, allerdings alle unterschiedlich. Der eine sagt, Schwan schmeckt nicht, der nächste allerdings hätte Schwan schon probiert und für gut befunden. Ein Anderer führt historische Gründe an (Schwäne durfte früher nur der König vespern, daher keine Esstradition beim "einfachen Volk"), wieder ein Anderer meint, dass so ein Riesenvogel einfach in keinen Backofen passt (deswegen essen wir auch keine Schweine und keine Rinder :wink:).</p> <p>Gibt es hier vielleicht jemand, der die Frage beantworten kann?</p> <p>Viele Grüße vom Neckar (wo´s Schwäne gibt) :greet: Jürgen Rixinger</p>
<p>Menschel 15.02.2011 09:19</p>	<p>Hallo aus Erkner, der Stadt zwischen Wäldern und Seen, mir hat das ein Kollege (gelernter Koch) mal so erklärt: Schwäne schmecken tranig, weil deren Talgdrüsen so tief säßen, dass man diese nicht entfernt bekäme. Als nix da mit rupfen - und ab in den Bräter . . .</p>
<p>gewkö 15.02.2011 09:42</p>	<p>Quelle: http://derstandard.at/2264736/Warum-landet-kein-Schwan-auf-dem-Teller</p> <p>Susi Wolf0 antwortenpermalink27.06.2006 14:35 meldenbewertenAntwort ist trivial: Fleisch vom Schwan schmeckt abscheulich! Am Wörthersee musste einmal ein Jäger einem Schwan, der sich in einem Fischnetz verhakt und dabei schwer verletzt hatte, den Gnadenschuss verpassen. Das Tier wurde dann probenhalber im Stile eines Truthahns gebraten, um verspeist zu werden. Das Ergebnis war verheerend: das Fleisch zäh wie Leder, fettiger, traniger Geschmack, der einen Brechreiz auslöst - mit einem Wort: Schwanfleisch ist ungenießbar....</p> <p>:essen04: :big-daumenrunter:</p>
<p>domar 15.02.2011 09:55</p>	<p>Warum soll es dem Schwan anders gehen als mir? Ich bin auch ungenießbar, hihi...</p>

Autor	Beitrag
m.schiller 15.02.2011 10:00	<p>Ein Storch kommt an einen Teich an dem ein Frosch sitzt und die ganze Zeit sagt:</p> <p>"Ich bin ein Schwan, ich bin ein Schwan ... "</p> <p>Sagt der Storch:</p> <p>"Man, du bist n Frosch und kein Schwan!"</p> <p>Da zieht der Frosch die Hose runter. Da staunt der Storch und meint:</p> <p>"Mein lieber Schwan!"</p> <p>:applaus:</p>
Jürgen Rixinger 15.02.2011 10:03	<p>Auf diese Geschichte mit dem Jäger war ich auch schon gestoßen. Wie auch Kollege Menschel geäußert hatte, geht´s da in Richtung Tran und Ungenießbarkeit. Was mich allerdings verwundert, ist, dass Mancher felsenfest behauptet, Schwan schon gegessen zu haben und der Geschmack als sehr gut bewertet wurde. Vielleicht hängt das ja auch mit dem Alter des Tieres zusammen. Ein Wildschwein kurz vor dem biologischen Exodus ist wahrscheinlich auch keine Delikatesse.</p> <p>Wisst Ihr was, in der Mittagspause hol ich mir so einen Vogel aus dem Neckar und mach´den Selbsttest :D ...</p> <p>@ Kollege Schiller: Wenn der Schwan in Wirklichkeit ein Frosch ist, ist er gleich im Topf ... :biggrin:</p>
domar 15.02.2011 10:07	<p>Dann pass auf, dass du Schlachten nicht mit Schächten verwechselst. Außerdem sollte vorher der Handwerksrolleneintrag stattgefunden haben.</p> <p>Hm. Braucht man für Geflügelschlachtung (Fleischerhandwerk) eigentlich einen Rolleneintrag? Wenn man konsequent wäre, also bei näherer Betrachtung.....</p>
Jürgen Rixinger 15.02.2011 10:14	<p>Wenn wir schon beim Rechtlichen sind: Eine weitere Meinung im Web war, dass die Vögel unter Naturschutz stehen und deswegen nicht auf die Vesperplatte gehören. Erklärungen gibt es also zuhauf, nur welche stimmt jetzt wirklich :weisnicht:</p>
m.schiller 15.02.2011 10:20	<p>hm, kommt also doch auf nen Selbstversuch drauf an. Aber an sonem Viech ist ja ordentlich was dran. Wir sollten daher mal überlegen, ob wir uns dazu mal treffen und gemeinsam die Verkostung druchführen ;) Ich wär dabei. Zur Not ess ich nur die Beilagen, hehehe..</p>
Marcel Fromm 15.02.2011 11:53	<p>Da möchte ich mich doch auch gerne mal an dem Thema beteiligen...</p> <p>Auf nachfolgender Seite findet ihr eine Sage vom Frauenberg in Sondershausen (meiner Heimatstadt). Wenn ihr unten rechts auf den Schwan klickt, könnt ihr euch die Sage vom Frauenberg durchlesen...</p> <p>Also, bitte keine Schwäne essen. :wink:</p> <p>Hier der Link: Klick</p>
Christiane 15.02.2011 13:48	<p>Also unter Naturschutz können die lieben Tierchen nicht stehen, denn sie unterliegen dem Jagdrecht. Momentan ist , zumindest in unserem Bundesland, Jagdzeit.</p> <p>:flinte01:</p> <p>Christiane</p>

Autor	Beitrag
Rheinhesse 16.02.2011 10:44	:moin: aus Rheinhessen, für alle Freunde des Schwanenbratens, des Grillens und ähnlicher Freizeitaktivitäten - hier ein Rezept (Quelle: Der Medicus v. Noah Gordon) Zutaten: 1 Schwan 1 kg Speck Füllung: Maronen, Zwiebeln, Speck, Thymian, Rosmarin, Majoran, Petersilie Zubereitung: Man(n) ! rupfe den Schwan (klar), dann schneide man den Speck in dünne Scheiben. Füllung: Je nach Größe des Tieres variieren die Mengen, daher nur eine Angabe nach Anteilen. 2 Teile Maronen 1 Teil Speck 1 Teil Zwiebeln alles gut vermischen mit den Kräutern, einfach nach Gefühl. Wenn der Schwan gefüllt ist einfach die Speckscheiben außen auf das Tier auflegen und dann mit Bratenschnur fixieren, dann den Bratenspieß durch das gefüllte Tier führen und etwa drei Stunden - unter ständigem Drehen über einem ausreichend großen Lagerfeuer garen. :gaenseschmaus: @christiane - ist das bei Deinem Pinguin etwa Dein Jagdgewehr
Jürgen Rixinger 16.02.2011 10:59	Habe mittlerweile auch einige Rezepte und Kommentare für die Zubereitung von Schwänen gefunden, z.B. hier und hier . Scheinen also doch genießbar, wenn nicht sogar lecker zu sein, diese Schwäne. Weiß jetzt aber immer noch nicht, warum ich so einen Vogel weder im Supermarkt noch in irgendeiner Gaststätte kriege. Ist zwar nicht wirklich wichtig, aber dennoch eigenartig, oder?
Kuddel 18.02.2011 10:53	:moin: :moin: Ich habe hier auf meiner Etage auch das Veterinäramt und habe da mal die Kollegen Tierärzte gefragt. Warum es hier den Schwan nicht auf der Speisekarte gibt, konnten die sich auch nicht so recht erklären. Ist vielleicht ähnlich wie bei Hund und Katze, die ja in anderen Ländern auch gerne gegessen werden, die wir aber kaum auf den Tisch bringen würden. Aber eine Veterinärin hat daraufhin mit einem befreundeten Jäger aus Brandenburg gesprochen. Dessen Aussage zufolge gehört der Schwan zum jagdbaren Wild und soll vorzüglich schmecken. Er hat Schwan nach eigenem Bekunden schon selber gegessen.:biggrin: In diesem Sinne ein fröhliches Hallali beim Schwänenjagen am Wochenende :biggrin:

Autor	Beitrag
<p>Jürgen Rixinger 21.02.2011 07:51</p>	<p>quote----- Original von Kuddel Dessen Aussage zufolge gehört der Schwan zum jagdbaren Wild und soll vorzüglich schmecken. -----</p> <p>Schon erstaunlich. Hätte Schwäne als "Geflügel" eingeordnet, gehört aber wohl tatsächlich in die Kategorie "Wild".</p> <p>Übrigens hatte ich am Wochenende einen bösen Anruf erhalten. Die Dame unten im Bild hat sich über die Diskussion empört, da Schwan weder abgeschossen noch in den Backofen gehöre :biggrin:.</p>
<p>Filter 21.02.2011 13:41</p>	<p>quote----- Original von Kuddel :moin: :moin: Ich habe hier auf meiner Etage auch das Veterinäramt und habe da mal die Kollegen Tierärzte gefragt. Warum es hier den Schwan nicht auf der Speisekarte gibt, konnten die sich auch nicht so recht erklären. Ist vielleicht ähnlich wie bei Hund und Katze, die ja in anderen Ländern auch gerne gegessen werden, die wir aber kaum auf den Tisch bringen würden. Aber eine Veterinärin hat daraufhin mit einem befreundeten Jäger aus Brandenburg gesprochen. Dessen Aussage zufolge gehört der Schwan zum jagdbaren Wild und soll vorzüglich schmecken. Er hat Schwan nach eigenem Bekunden schon selber gegessen.:biggrin:</p> <p>In diesem Sinne ein fröhliches Hallali beim Schwanenjagen am Wochenende :biggrin: -----</p> <p>Unser Rathaus-Hausmeister mit eigenem Jagdrevier bestätigte mir soeben auf Nachfrage, dass Schwäne in der Tat zum jagdbaren Wild gehören. Geniessbar seien jedoch nur Jungschwäne, denn alte Schwäne sollen tatsächlich tranig schmecken. Er selbst habe jedoch keine Schwäne im Revier und auch noch keine gegessen (Obwohl ich ihm das sofort zutrauen würde. Er isst auch Knoblauch pur!).</p> <p>Warum Schwäne in Deutschland nicht auf der Speisekarte stehen, mag tatsächlich historische Gründe haben. So gilt der Schwan als mythisches bzw. königliches Tier und taucht dementsprechend in einigen Wappen auf, so auch in meinem Heimatkreis Stormarn. Seine Haltung unterlag laut Wikipedia im Mittelalter dem Hoheitsrecht und die wird aus vorgenannten Gründen sicherlich nicht aus Nahrungsgründen erfolgt sein.</p>
<p>Sigi2910 21.02.2011 14:43</p>	<p>Also lasst gut sein mit Schwan: Esst Ente. Prima Rezept gleich hier: Ente in de Bobbo</p>
<p>Jürgen Rixinger 22.02.2011 07:41</p>	<p>quote----- Original von Sigi2910 Also lasst gut sein mit Schwan: Esst Ente. Prima Rezept gleich hier... -----</p>

Autor	Beitrag
Kudde! 22.02.2011 08:01	:moin: :moin: Aus Wikipedia: "Zu den Vogelarten, die sich auf mittelalterlichen Tafel fanden, zählten neben Hühnern, Gänsen und Enten auch Schwäne, Pfaue, Reiher, Wachteln, Kraniche, Störche, Lerchen, Drosseln, Ortolane und nahezu jede andere Vogelart, die man fangen konnte. Huhn war für die ärmere Bevölkerungsschicht das am ehesten erschwingliche Fleisch. Selbst in den mittelalterlichen Kochbüchern, die eher für die wohlhabende Oberschicht geschrieben wurde, sind Gerichte mit Hühnerfleisch die häufigsten. Schwäne, Reiher und Pfaue wurden häufig als prestigeträchtige Schaugerichte serviert. Sorgfältig enthäutet, wurde das Fleisch zubereitet und dann im Federkleid als Höhepunkt des Banketts serviert." "Als im September 1465 George Neville in das Amt des Erzbischofs von York eingeführt wurde, nutzte er die Feierlichkeiten für eine Demonstration von Macht und Reichtum, indem er neben Ochsen, Schafen, Schweinen und zahlreichem Geflügel nicht weniger als 400 Schwäne, 104 Pfaue und 1000 Reiher servieren ließ."
Filter 22.02.2011 11:07	Engländer? Die essen auch Wildschweinbraten in Pfefferminzsoße und trinken warmes Bier! Für mich sind die keine Referenz
Jürgen Rixinger 22.02.2011 11:36	quote----- Original von Filter Engländer? Die essen auch Wildschweinbraten in Pfefferminzsoße und trinken warmes Bier! ----- Bin sicher nicht der Einzige, der unsere Inseleuropäer schon im Urlaub erlebt hat: Zum Frühstück fettige Würstchen ("sausage") , mittags fettige Pommes zum panierten Fisch ("Fish´n Chips") , zum Abendessen fettige Pizza mit Allem oder wahlweise Hamburger an viel Mayo. Anschließend gibt´s deshalb warmes Bier, weil man das so schnell nicht kühlen kann, wie die´s runterkippen :biggrin: . Wenn man sich dann nach 2 Gallonen Gerstensaft den Finger in den Hals steckt, passt nachher nochmals eine rein. Wer sowas liebt, dem schmeckt bestimmt auch uralter Schwan im eigenen Tran und im eigenen Federkleid :biggrin: . Aber nix für ungut, sind halt keine Gourmets, dafür haben die Engländer andere kulturelle Werte (z.B. klasse Bands und einen herrlich trockenen Humor :applaus: - es lebe Monthy Python).
m.schiller 23.02.2011 12:04	aber Fußballspielen können sie sich :D zur Erinnerung:

Autor	Beitrag
mipome 10.03.2011 13:03	<p>quote----- Original von Jürgen Rixinger</p> <p>Bin sicher nicht der Einzige, der unsere Inseleuropäer schon im Urlaub erlebt hat: Zum Frühstück fettige Würstchen ("sausage") , mittags fettige Pommes zum panierten Fisch ("Fish´n Chips") , zum Abendessen fettige Pizza mit Allem oder wahlweise Hamburger an viel Mayo.</p> <p>-----</p> <p>Du hast die Chips für zwischendurch vergessen. Diese kleinen Packungen sieht man ja nun auch viel öfter bei uns. Lecker lecker. Dann lieber ein alternder Schwan. Ich habe mir noch nie darüber Gedanken gemacht. Bis jetzt. Ansonsten essen wir in Deutschland ja wirklich nahezu alles, oder gibt es noch etwas vergleichbares außer eben Hund und Katze (die stehen aber sicher nicht auf der Jagdliste...)?</p>

In diesem Thema befinden sich folgende Anhänge:

- schwaene-5.jpg 566 KB
- Gesine Schwan.jpg 45,17 KB
- donald_wuetend_o_hg.gif 5 KB
- Der_beweis.jpg 194,23 KB