

Fachmänn. Je Neuerungen über seinen Nährwert.

Durch die ganz gewaltige Vädung, die der Rindviehstand in Krieaszeiten erfahren hat, wird, wie ja bekannt, dem Konium von Pferdesfleisch in der nächsten Zeit eine noch größere Bedeutung zukommen. So wie es schon heute nicht mehr die Mindestbemittelten allein sind, auf deren Tisch das Pferdesfleisch heimlich geworden ist, so wird es voraussichtlich nicht allzulange mehr dauern, bis auch die Angehörigen jener Kreise, die bisher den Genuß von Pferdesfleisch aus — sagen wir — Tradition ablehnten, zu ihm greifen werden. Das Vertauschen des Rindsbratens mit dem Rossbraten wird wahrlich noch eines der geringsten Opfer sein, die uns der Krieg auferlegt. Zwischen diesen beiden Fleischarten besteht gar kein besonderer Unterschied: weder im Nährwert noch im Geschmack, leider fast auch nicht mehr im Preise.

Einer unserer Mitarbeiter hatte Gelegenheit, mit einem anerkannten Fachmann im Fleischfach, dem Prof. Dr. August Postolka, Vorstand der Lehrkanzel für Fleischhygiene an hiesigen Tierärztlichen Hochschule, über das gewöhnliche Pferdesfleisch zu sprechen.

Prof. Postolka erklärte, daß der Nährwert mittelmäßigen, nicht allzu mageren Pferdesfleisches jenem des nicht zu mageren Rindfleisches vollkommen gleich sei. Leider kümmere sich der Konument vielfach gar nicht um den Nährwert, sondern ihn interessiere lediglich der Geschmack. Ueber Geschmacksrichtungen aber ist nicht zu streiten. „Ich habe mich“, sagte Prof. Postolka, „wiederholt direkt bemüht, beim Pferdesfleischgenuß den diesem Fleisch angeblich eigenen süßlichen Geschmack herauszufinden, ohne daß mir dies gelang. Pferdesfleisch schmeckt genau wie anderes Fleisch. Der Gehalt an Süßlichkeit (Glykogen), der übrigens sehr variabel ist und sich nach der Schlachtung bald verflüchtigt, mag vielleicht einen süßen Geschmack vortäuschen, der sich aber in der kochenmäßigen Behandlung verliert. Das Pferdefleisch hat einen sehr niedrigen Schmelzpunkt, starrt sehr langsam und hat einen hohen Gehalt an Olein. Die aus gekochtem Pferdesfleisch gewonnene Suppe ist sehr gesund, und es kommt ihr eine die Verdauungstätigkeit anregende Wirkung zu. Die Vorurteile, die man gegen das Pferdesfleisch hat, sind sicherlich unbegründet. Heute werden nicht nur ausgediente Arbeitspferde geschlachtet, sondern, von den Notchlachtungen ganz abgesehen, auch junge Pferde und Tiere mittleren Alters, von denen aus der Ukraina eine Anzahl angekommen ist. Ungeheuer hoch sind die Preise, die dafür bezahlt werden: so wurde beispielsweise für ein dem Verenden nahe Pferd, an dem eine Notchlachtung vorgenommen wurde, 3000 Kronen bezahlt. Die ärztliche Untersuchung der zum Schlachten bestimmten Pferde wird sehr rigoros von diplomierten Tierärzten vorgenommen und erstreckt sich auf alle Körperteile. Pferdesfleisch ist jeder anderen Fleischsorte gleichwertig, und es kommt nur auf die Gewohnheit an.“

Der Küchenchef eines der ersten Wiener Restaurants erklärte uns auf Befragen, daß Pferdesfleisch, ohne eine den guten Geschmack beeinträchtigende Einbuße zu erleiden, sowohl gekocht, als auch gebraten oder gebacken werden könne. Am besten empfehle es sich, das Fleisch, allenfalls unter Beimengung von etwas anderem Fleisch zu fahieren. Das in Friedenszeiten übliche „Panierte“ läßt sich wegen Mangel an guten Bröfeln meist nicht herstellen, doch schmeckt das Fleisch auch einfach gebraten, sehr gut. Der etwa vorhandene süßliche Beigeschmack läßt sich durch Beigabe von etwas Gewürz unschwer korrigieren.