

Johannes Jenny und die Krähensuppe!

Aargauer Gemüseproduzenten leiden unter den vielen Krähen.

Warum diese Ressource, die vom Himmel fällt nicht nutzen?

Leben lebt von anderem Leben.

Sind Insekten und Würmer Tiere zweiter Klasse?

Wer ist glücklicher, eine frei lebende Krähe oder ein glückliches Huhn aus Bodenhaltung?

«Warum Krähensuppe?»

Ob Biobauer, integriert produzierend oder konventionell, Aargauer Gemüseproduzenten leiden unter den vielen Krähen. Der Schaden ist erheblich. Doch nicht nur das: Auch überzeugteste Vegetarier und Tierschützer mögen keinen – buchstäblich – «beschissenen» Salat essen!

Es ist also nicht ganz uneigennützig, wenn wir die Landwirtschaft mit dem Problem nicht alleine lassen! Als eine der Massnahmen um die Schäden zu verhindern, werden Krähen geschossen. Dabei fallen tote Krähen an. Warum diese Ressource, die vom Himmel fällt nicht nutzen?

«Ethik?»

Gewiss, wir haben Angst vor dem Sterben und möchten auch unseren Mitgeschöpfen den Tod nicht zumuten. Doch Leben lebt von anderem Leben. Diesem Gesetz können sich selbst Veganer nicht entziehen: Pflügen bedeutet ein Massaker unter Insekten und Würmern im Boden. Womöglich wird beim Ackerbau für unser tägliches Brot mehr gestorben als für die Wurst darauf. Jedenfalls wenn das Fleisch von Weidetieren stammt, welche nachhaltig auf Grünland gelebt haben. Oder sind Insekten und Würmer Tiere zweiter Klasse?

Mag sein, aber Krähen wie Hühner sind Vögel. Wer ist glücklicher, eine frei lebende Krähe oder ein glückliches Huhn aus Bodenhaltung? In der Kadaververwertung nützt es beiden nichts, dass sie nicht gegessen werden!



«Ökobilanz»

Der Unterschied besteht lediglich darin, dass zur Herstellung von Hühnern und Eiern heute grosse Mengen eiweisshaltiges Kraftfutters notwendig sind. Dieses besteht überwiegend aus Soja, welches oft aus Südamerika stammt und dort wächst, wo eigentlich Tropenwald hin gehört. Die Krähe lebte dagegen wild und ihr Tod bedeutet weniger Ausschuss und Ressourcenverbrauch beim Bauern!

«Rezept für 4 Portionen als Vorspeise»

Krähensuppe schmeckt überraschend gut! Sie zuzubereiten ist nicht schwierig bloss etwas aufwändig. Aber die Mühe lohnt sich!

Zutaten:

- 5 Krähen
- Olivenöl zu Anbraten
- Pfeffer
- Salz
- 1 bis 2 Zwiebeln mit Schale
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Wachholderbeeren
- 10 Pfefferkörner
- 5 Nägeli
- 1 Peterliwurzel
- 1 Stängel Lauch geschnitten
- 1 Stück Sellerie geschnitten
- 1 Bund glatte Peterli
- aromatisches Wurzelgemüse z.B.
- 2 Küttiger Rüebli
- 2 orange Rüebli
- 1 Pro Specie Rara Pastinake
- 1 Zwiebel geschält und fein geschnitten
- 2 Gläser Rotwein
- 1 Glas Madeira



Zubereitung:

Die Brüstchen in feine Streifen schneiden, pfeffern und salzen. Die Schenkel samt Knochen mit einem scharfen Messer und einem Holzscheit in Stücke hauen. Dabei das gelbliche Fett (soweit vorhanden) entfernen, 2 h in Salzwasser wässern. Gut abtropfen. In der Pfanne das Öl erhitzen, die Brustmuskelstreifen kurz und nicht zu heiss anbraten, herausnehmen, beiseite stellen. Ev. etwas Öl nachgiessen und die Schenkel heiss anbraten. Mit Rotwein und

Wasser ablöschen. Zusammen mit dem Lauch, den ungeschälten Zwiebeln, den Stilen der Peterli, Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Wachholderbeeren zufügen mit Wasser auffüllen. 2 h (oder – energiesparend im Dampfkochtopf – 30') kochen.

Geschnittenes Wurzelgemüse mit Wasser bedeckt knapp weich kochen, Brühe dazu sieben. Ev. etwas einkochen, Brustfiletstreifen, Madeira und gehackte Peterliblätter dazu geben, probieren und gegebenenfalls nachwürzen.

**Und darum
Johannes Jenny
2x auf Liste 2!**

