

Auch Tauben stehen am Speiseplan bei den Züchtern.

- Tauben sind nicht nur schön anzuschauen, sondern ergeben auch einen köstlichen Braten. In der Zeit, in der Fleisch zum Verzehr knapp war, wurden im ländlichen Raum bei Bauern und Kleinhäuslern stets Tauben gehalten.
- Diese wurden aber nicht auf Grund der Schönheit gehalten, sondern weil dies in der Küche eine willkommene Abwechslung war. Der Hunger trieb raffinierte Dorfbewohner zum fangen von Jungtauben aus der freien Natur, sie kletterten auf Fichtenbäumen um an die Jungtiere zu kommen, dabei passierte schon mal ein Absturz aus mehreren Metern Höhe. Diese Jungtauben schmeckten ebenfalls hervorragend.
- Auf Grund des Wohlstandes und der Veränderung in der Landwirtschaft ging die Taubenhaltung sehr stark zurück. Lediglich die ca. 1300 Taubenzüchter haben für die Überlebung der Tauben, in den letzten Jahrzehnten Rassetauben erhalten. Gott sei Dank an die Idealisten konnten die meisten Rassen erhalten werden, ja die unterschiedlichen Farben wurde noch ausgeweitet. So sind derzeit europaweit über 1.000 verschiedene Rassen standardisiert.
- Taubenfleisch gehört in die Kategorie Delikatesse und man bekommt junge Täubchen nur in speziellen Hauben Lokalen. In vornehmen Kochbüchern, die um 1900 erschienen sind, hatte Taubenfleisch einen besonderen Stellenwert.
- Durch den starken Rückgang der Taubenhaltung hat Taubenfleisch die Bedeutung verloren, sodass nur mehr Insider dies wissen und schätzen.
- Dabei hat Taubenfleisch bis heute nichts von seiner Wertigkeit verloren. Ganz im Gegenteil; Eigentlich ist Taubenfleisch noch zeitgemäßer denn je und erfüllt alle Anforderungen die die moderne Küche ausmachen.
- Taubenfleisch hat einen sehr hohen Nährwert aber einen sehr geringen Fettanteil. Der ganz minimale Gehalt an Blausäure beeinträchtigt den Verzehr auf keinen Fall. Bei der Regionalität wird es schon schwieriger.
- Die Aufzucht und Haltung von Tauben kann man mit anderem Geflügel nicht vergleichen. Im Höchstfall gibt es einem Paar Tauben im Jahr 6-8 Jungtiere.

- Eine Taube legt pro Brut nur 2 Eier, diese müssen vom Elternpaar selber 16-18 Tage bebrütet werden und nach dem Schlupf mindestens 3 Wochen täglich mehrere male gefüttert werden.
- In Österreich ist mir nur eine Taubenfarm bekannt, die Tauben für die Gastronomie züchtet.
- Speziell in den USA, Frankreich und Ungarn sind zahlreiche solche Farmen.
- Durch die vielen verschiedenen Rassen an Tauben, gibt es natürlich auch viele Größen Unterschiede. So reicht das Spektrum von etwa 150 Gramm bis 1000 Gramm im Küchenfertigen Zustand. Aber nicht nur in den Größen gibt es Unterschiede, sondern auch im Geschmack liegt der Unterschied bei den verschiedenen Rassen. Die größeren Rassetauben haben ein langfaseriges Fleisch und etwas mehr Fettpolster unter der Haut als die kleineren Rassen.
- Es gibt aber für die Produktion von Taubenfleisch eigens erzüchteten Rassen mit einer doppelten Brust. (Habeltauben)
- Der Geschmack bei älteren Tieren ist ebenfalls schon intensiver und dunkler im Farbton vom Fleisch. Das Fleisch von mehrjährigen Tauben im Geschmack einen leichten Hauch von Leber besitzt, aber je nach Zubereitung tritt dieser nicht mehr in den Vordergrund.
- Ältere Tiere eignen sich nicht mehr für einen Braten, sondern für diese ausgemusterten Tiere gibt es auch mehrere Rezepte der Zubereitung.
- Findet man bei uns in einen Feinkostladen junge Tauben, stammen diese meist aus Farmen von Frankreich, Osteuropa oder USA. Der Vorteil gegenüber Geflügelfleisch aus dem Ausland ist, dass die Tauben auch dort natürlich aufwachsen müssen und nicht gestopft und artfremd aufgezogen werden können.

- Das klassische Rezept für Jungtauben:

- **Gefüllte Taube**
- Zubereitung für 2 Personen
- 2 Stück junge Tauben á ca. 500 Gramm
- Fertiggewürz für Grillhendl
- kleines Stück Butter

- Weißbrot klein geschnitten (Zubereitung Fülle)
- Milch
- 1 Ei
- etwas Petersilie
- Salz und Pfeffer
- Zubereitung

die Tauben waschen und abtrocknen, innen und außen mit Hendlgewürz gut einreiben, Tauben innen und Kropfhaut mit Semmelknödelmasse füllen, Tauben gefüllt in den Bräter und in 180 Grad vorgeheizten Ofen geben. Auf Tauben ein Stück Butter legen, etwas Wasser in den Bräter geben. Tauben von Zeit zu Zeit mit dem Saft übergießen.

Fülle:

Älteres Weißbrot in kleine Würfel schneiden, mit Milch aufgießen, ein Ei zugeben und mit etwas Petersilie verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Durchkneten und Tauben damit füllen.

Taubenburger (es muß nicht immer Schwein sein)

Zutaten für mehrere Personen

700 Gramm Taubenfleisch (hier werden hauptsächlich Alttauben verwendet)

400 Gramm Schweinespeck

200 Gramm Lauch

200 Gramm Karotten 100 Gramm Zwiebeln

20 Gramm Schnittlauch

20 Gramm Petersilie

10 Gramm Knoblauch (wenn erwünscht)

50 Gramm Senf

Gewürze pro Kilogramm Taubenfleisch und Gemüse (ohne Speck)

15 g Salz, 1 g Pfeffer, 1 g Muskatnuss gemahlen, 1 kl. Paprika, ½ kleine Curry, etwas Majoran und Thymian getrocknet.

Zubereitung

Taubenfleisch, Speck und das gewaschene Gemüse abwechslungsweise durch den Fleischwolf drehen und die Masse in eine größere Schüssel geben, sodass genug Platz zum Kneten bleibt. Gewürze zuerst in der Schüssel gut vermengen, anschließend zusammen mit dem Senf zur Fleisch – Gemüse Masse geben und so lange durchkneten, bis sich die Masse bindet und zusammenhält.

Zum Formen der Burger Hände und Arbeitsbrett mit Wasser benetzen. etwa 120 Gramm schwere Ballen formen und mit einer Burgerpresse oder Handflächen flach drücken. In einer Bratpfanne mit Fett bei mittlerer Hitze 10 Minuten schön braun braten

Rezepte nach Art des Hauses von Berta Heftberger.