

Gastro Aktuell Restaurant Markthalle

IN DECKUNG, KERMIT!

Von Alexander Kühn. Aktualisiert am 09.10.2014

Das Restaurant in den Viaduktbögen bricht ein kulinarisches Tabu: Es bietet Froschschenkel an. Kulinarischer Gewinn oder unnötige Exzentriz?

EVENTS ANMELDEN



Hier könnt ihr eure Konzerte, Partys, Aufführungen und Ausstellungen anmelden und Promotionen buchen.

KALENDER

<< <		Oktober 2014						>> >>
M	D	M	D	F	S	S		
29	30	1	2	3	4	5		
6	7	8	9	10	11	12		
13	14	15	16	17	18	19		
20	21	22	23	24	25	26		
27	28	29	30	31	1	2		



Traditionell: Zu Froschschenkeln gehört eine Sauce mit Knoblauch und Petersilie.

Ein delikates Thema

Kann man Froschschenkel mit gutem Gewissen essen? ?Wir haben bei einer Tierschützerin nachgefragt

«Tiergerecht» bedeutet bei Froschschenkeln meist, dass man die Amphibien zunächst herunterkühlt, ihnen anschliessend einen Stromstoss verpasst und erst dann die Beine abtrennt. Christine Künzli, Rechtsanwältin und stellvertretende Geschäftsleiterin der Stiftung für das Tier im Recht, sagt aber: «Ob durch das Abkühlen der Frösche respektive durch den Elektroschock die Empfindungsfähigkeit tatsächlich ausgeschaltet wird, ist nicht gesichert. Deshalb sollte grundsätzlich auf den Konsum von Froschschenkeln verzichtet werden.» Matthis Pilliod betont derweil, dass die von ihm eingekauften Schenkel erst nach dem Töten abgetrennt wurden.

Besonders Ware aus dem Ausland bereitet Künzli Kopfschmerzen. «Dort werden die Tiere oftmals gar nicht betäubt, die Beine werden ihnen bei lebendigem Leib ausgerissen», erklärt sie. «Diese Methode stellt nach Schweizer Massstäben ganz klar Tierquälerei im rechtlichen Sinne dar. Dennoch werden Froschschenkel aus solcher Produktion in die Schweiz importiert und dem Konsumenten angeboten.»(ak)

Restaurant Markthalle

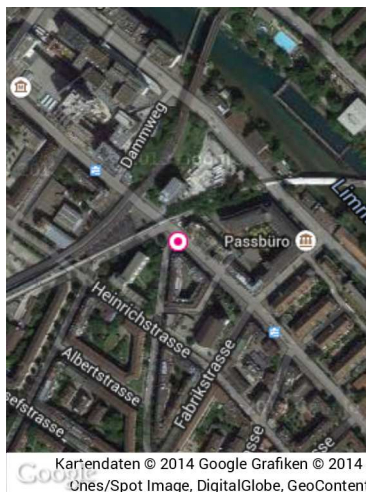
Adresse: Limmatstrasse 231
8005 Zürich

Doc Hopper, der im Film «The Muppets» aus dem Jahr 1979 Kermit und anderen Fröschen nach den Schenkeln trachtete, gehörte zu den grössten Feindbildern meiner Kindheit. So bedauerte ich es durchaus nicht, dass Froschschenkel in der Zürcher Gastronomie fast durchgängig ein No-go waren. Das Restaurant Markthalle hat dieses Tabu nun gebrochen: Es serviert noch bis Freitagabend im Rahmen einer von der Weinhandlung Südhang initiierten Reihe die umstrittene Delikatesse. Parallel gehört diese temporär auch zum Südhang-Sortiment.

Während man früher mit speziellen Armbrüsten Jagd auf Frösche machte und ihnen vielfach noch bei lebendigem Leib die Schenkel abtrennte, stammen die in der Markthalle angebotenen Exemplare aus «tiergerechter Tötung im Jura», wie Matthis Pilliod von der Südhang AG versichert. «Ich bin mir bewusst, dass dieses Thema sehr emotional ist. Bilder vom grausamen Umgang mit Fröschen stecken in vielen Köpfen. Wer Froschschenkel anbietet, muss genau über die Herstellung Bescheid wissen, hinter dem Produkt stehen können und keine Angst davor haben zu provozieren.»

Telefon: 044 201 00 60
 Url: <http://www.restaurant-markthalle.ch>
 Öffnungszeiten: Mo-Sa 8-24 Uhr, So 8-18 Uhr.

[Karte](#) [Street View](#)



User-Rating



Profil

Preise
 Moderat

Ambiente
 Einfach/ungezwungen

Kriterien
 In-Lokal

Restaurantarten
 Restaurant

Restaurant-Küche
 Frische Marktküche

KOMMENTAR SCHREIBEN / RATING ABGEBEN

Vergeben Sie Ihre Sterne

Vorname* Name*

E-Mail-Adresse*

Ihr Kommentar

Verbleibende Anzahl Zeichen: 800

Die Redaktion behält sich vor, Kommentare nicht zu publizieren. Dies gilt insbesondere für ehrverletzende, rassistische, unsachliche, themenfremde Kommentare oder solche in Mundart oder Fremdsprachen. Kommentare mit Fantasienamen oder mit ganz offensichtlich falschen Namen werden ebenfalls nicht veröffentlicht. Über die Entscheide der Redaktion wird keine Korrespondenz geführt.

Bestätigen

10 KOMMENTARE

Georg Stamm
 15.10.2014, 17:00



Die Hauptsache scheint hier wieder zu sein, dass man mit etwas Ausgefallenem ein Geschäft machen kann. Für 2 kleine Fleischhäppchen muss ein Wirbeltier getötet werden. Das ist unmoralisch und dekadent. Hoffentlich macht niemand Gebrauch von diesem "Angebot". Da nützen

Pilliod ist es trotzdem wichtig, dass die Froschschenkeltage als Teil eines Ganzen gesehen werden. Auch im Rahmen einer Biometzgete mit Fleisch von der Demeter-Sau oder einer Woche mit Weinbergschnecken aus Elgg kooperiert er mit dem Restaurant Markthalle. Er wolle so einen Beitrag zur gastronomischen Kultur liefern.

Doch zurück zum Frosch: Sind die Schenkel wirklich so delikate? Wir waren bei unserem Testbesuch trotz der zarten Textur des Fleisches nicht sonderlich begeistert. Das Aroma erinnerte uns an Poulet – mit einer eigentümlichen Note, die man wohl entweder liebt oder ein wenig seltsam findet. Die so oft gerühmte Knusprigkeit fehlte, allerdings mit Absicht. «Die Schenkel sind gehäutet und werden bewusst nur ganz kurz in nicht zu heisser Butter gegart», erläutert Pilliod. Als Begleitung zu den Froschschenkeln empfiehlt er einen Beaujolais. Aus der französischen Weinregion sei die Spezialität nicht wegzudenken.

Traditionell: Zu Froschschenkeln gehört ?eine Sauce mit Knoblauch und Petersilie.

Die Froschschenkel sind noch bis Freitag, 10.10., ?zum Preis von 25 Franken pro Portion erhältlich