

## Qual und Qualität

Froschschenkel sind in Frankreich immer noch beliebt, obwohl Zubereitung und Verzehr nach wie vor höchst umstritten sind. Züchter versuchen nun, wenigstens den Wildfang der Tiere zu verringern

VON GEORG ETSCHKEIT

Die Produktionshallen von Frankreichs bekanntestem Froschzüchter sind eingeklemmt zwischen einer Bahnstrecke und einem Atomkraftwerk. Im Inneren stehen zahlreiche mit seichem Wasser gefüllte Bassins aus Teichfolie, in denen sich Zehntausende Frösche tummeln. Das Kühlwasser aus den vier Reaktoren des Nuklearkomplexes Tricastin in Pierrelatte an der Rhône garantiert das ganze Jahr über jene Temperaturen um die 20 Grad, bei denen sich die Amphibien wohlfühlen.

Patrice François nimmt eines seiner Tiere in die Hand, ein Exemplar einer speziellen Linie der Gattung *Pelophylax ridibunda*, die eigens zur Vermehrung in Gefangenschaft gezüchtet wurde. Eigentlich fressen Frösche nur, was lebt und sich bewegt. Doch diese Amphibien geben sich auch mit fester Nahrung zufrieden. „Wir sind das Land der Froschschenkel-Esser, doch fast alles wird importiert. Ich bin Froschzüchter geworden, um wieder ein lokales Produkt anbieten zu können.“

Froschschenkel und Frankreich? Das klingt nach den üblichen Klischees der alles fressenden Bewohner der Grande Nation. Warum das so ist, darüber mögen sich Kulturhistoriker den Kopf zerbrechen. Doch die Lust vieler Franzosen auf die zarten Beinchen ist nahezu ungebrochen. Um den Bedarf zu decken, wird den Fröschen massenhaft nachgestellt, vor allem in Indonesien, Vietnam, der Türkei und Albanien, den wichtigsten Herkunftsländern von Froschschenkeln in der EU.

Und um diese Wildfänge tobt ein Meinungskampf, dessen Intensität fast jene der Debatte um Gänsestopfleber erreicht hat: auf der einen Seite traditionell gesinnte Gourmets, Gastronomen und Produzenten, die sich Geschmack und Geschäft nicht durch ethische oder ökologische Bedenken vermiesen lassen wollen, auf der anderen international agierende NGOs, die Raubbau und Tierleid anprangern, zu persönlichem Verzicht und Boykott auffordern und Europa in einer Vorbildfunktion sehen. Die Stimmung ist auch in puncto Froschschenkel so aufgeheizt, dass französische oder deutsche Küchenchefs bei Anfragen sehr zurückhaltend reagieren: „Das Thema ist uns leider zu emotional“, schreibt ein badischer Sternekoch in seiner Antwortmail: „Ich hoffe, Sie haben für unsere Ansicht Verständnis.“

Patrice François gilt als Pionier der Froschzucht-Branche in Frankreich, die etwa ein Dutzend Betriebe umfasst. Er begann vor 13 Jahren damit, die Amphibien für die Gastronomie zu züchten, und beliefert heute viele Sternerestaurants, die ihren Kunden Gewissensbisse ersparen wollen. Zudem wird seine Ware von Köchen wegen ihrer Qualität gepriesen. Fleischiger und fester sollen seine Froschschenkel sein und mehr Biss haben als die übliche Importware aus Wildfängen in Asien oder Osteuropa.

Die Idee, Frösche zu züchten, war dem Fischhändler 1999 gekommen, aus Verdruss über den Handel mit importierten Fröschen. Im Winter gab es häufig Liefer- und Preisprobleme, weil es in der Türkei zu kalt für frische Frösche wurde, außerdem nervten ihn die häufigen Klagen seiner Kunden über die Geschmacklosigkeit der Tiefkühlware. Im Jahr 2010 konnte er nach Überwindung technischer und bürokratischer Hürden die Herstellung aufnehmen. Mittlerweile produziert er zwischen fünf und zehn Tonnen pro Jahr. „Angesichts der Mengen, die in Frankreich verzehrt werden, ist das aber nur ein Tropfen auf den heißen Stein“, sagt François. Getötet werden seine Frösche nicht auf die übliche barbarische Weise, sondern nach einer Betäubung mittels Kälte.

Eingefleischte Froschschenkel-Liebhaber treffen sich einmal im Jahr in dem charmante Kurort Vittel in den Vogesen. Der ist weltbekannt nicht nur durch ein Mineralwasser gleichen Namens, sondern auch ein gut frequentiertes Gourmetfestival, die „Foire aux Grenouilles“, auf Deutsch „Markt der Frösche“. Organisator ist die „Confrérie des Taste-Cuisses de Grenouilles de Vittel“, ein Zusammenschluss von Froschschenkel-Aficionados, die sich auf Fotos im Netz stolz in froschgrünen Talaren präsentieren und das Fest stets mit einer kleinen Parade eröffnen.

Zur 49. Ausgabe des Marktes im April dieses Jahres strömten Medienberichten zufolge an nur zwei Tagen rund 20000 Menschen nach Vittel und vertilgten schätzungswise sieben Tonnen Froschschenkel. Köche verwandelten die in rohem Zustand eher unappetitlich aussehenden Beinchen in pikante Speisen: Froschschenkel-Quiches, Froschschenkel-Pasteten und natürlich gebratene Froschschenkel in einer Sauce aus Butter, Knoblauch und Zitrone – der Klassiker. Für echte Fans rangieren Froschschenkel auf gleichem kulinarischen Niveau wie Austern, Kaviar und Gänseleberpastete.

Doch der Markt in Vittel ist nicht nur Anlaufstelle von Feinschmeckern, sondern ruft regelmäßig Umweltschützer auf den Plan. Denn der weltweite Hunger auf Froschschenkel ist ein gewichtiger Grund dafür, dass die Amphibienbestände in vielen Regionen der Erde unter Druck stehen, manche Arten sogar auszusterben drohen. Zudem prangern Tierschützer an, dass den Fröschen meist bei lebendigem Leib die Schenkel abgerissen oder abgeschnitten

würden – eine unappetitliche Praxis, vergleichbar der Zwangsernährung von Gänsen und Enten zur Herstellung einer Foie gras.

Allein für die diesjährige „Foire aux Grenouilles“ hätten wieder bis zu 350000 Tiere vor allem in Indonesien und der Türkei ihr Leben lassen müssen, haben die deutsche Tierschutz-Organisation Pro Wildlife und die französische Association Robin des Bois errechnet. Dies sei aber nur die Spitze des Eisbergs. „In der EU wäre ein solcher Raubbau an der Natur, gepaart mit grausamen Tötungsmethoden, nicht erlaubt. Daher muss die logische Konsequenz ein Importstopp sein.“

Alljährlich werden in die EU gut 4000 Tonnen Froschschenkel eingeführt, was etwa 81 bis 200 Millionen Fröschen entspricht. Die Unsicherheitsspanne rührt daher, dass man bei Importen insbesondere aus Asien und Osteuropa, woher die meisten Froschschenkel stammen, oft nicht genau weiß, um welche Spezies mit welcher Größe und welchem Gewicht es sich im Einzelnen handelt. Ein Forscherteam der Pariser Sorbonne um die aus Österreich stammende Amphibienexpertin Annemarie Ohler fand schon vor zehn Jahren mittels genetischer Methoden heraus, dass der weit überwiegende Teil tiefgefrorener Froschschenkel in Supermärkten falsch gelabelt war und es sich nicht um jene Arten handelte, die auf der Packung ausgewiesen waren.

Allen (halbherzigen) Schutzbemühungen zum Trotz stammen die meisten der Importe nach Europa aus Wildfängen; Zuchtware ist immer noch ein Nischenprodukt. Wirtschaftliche bedeutende Zuchtstellen für Frösche gibt es neben Vietnam auch in Mexiko – für den Export in die USA, wo Froschschenkel in der Südstaatenküche eine wichtige Rolle spielen. Doch sehen viele Ökologen darin keine Lösung des Problems, weil die Farmen oft aus Wildbeständen aufgefüllt werden und Quelle der Ausbreitung invasiver Arten und von Krankheiten sein können.

Die meisten europäischen Importe landen traditionell in Frankreich, zum Teil auf Umwegen über Belgien. Die Zahlen seien zwar leicht rückläufig, sagt Ohler. „Doch es gibt sie oft als lokale Spezialität, die auch zu besonderen Festtagen angeboten wird und dann Gelegenheitskonsumenten findet.“ Wie etwa beim Froschschenkel-Event in Vittel.

In Deutschland spielen die zarten Beinchen als Delikatesse nur eine Nebenrolle. Gerade einmal 41,5 Tonnen wurden 2016 eingeführt. Sie sind hierzulande nur noch schwer zu bekommen, nicht einmal Feinkost Käfer in München führt sie. Manchmal wird man in Fischgeschäften oder Asia-Läden fündig. Auch die meisten deutschen Restaurants machen einen Bogen um Frösche – am ehesten schwappt die Leidenschaft der Franzosen an der Rheinschiene in Südbaden ein wenig über die Grenze. Auf dem Wiener Naschmarkt findet man Froschschenkel noch bei Fisch Gruber, Herkunftsland

Indonesien, „von Hand abgezogen“, zum Preis von 36,50 Euro für die 800-Gramm-Tiefkühlpackung.

Hochburgen der französischen Froschschenkel-Küche sind neben dem grenznahen Elsass die benachbarte Franche-Comté sowie Burgund. Obwohl Amphibien auch in Frankreich seit Jahrzehnten unter Schutz stehen, dürfen sie in manchen Gegenden sogar noch gejagt werden. Mehr als zwei Millionen Exemplare der Gattung *Rana temporaria* (Grasfrosch) werden etwa in der vor allem durch ihren Comté-Käse bekannten Franch-Comté jedes Jahr per Sondergenehmigung gefangen und meist lokal vermarktet. Trotz hoher Strafen werden die erlaubten Kontingente immer wieder überschritten; auch Wilderei ist an der Tagesordnung. Doch wie bei der Produktion von Gänsestopfleber, wo Frankreich aus der europäischen Verbotsphalanx ausscherte, gelten Froschschenkel als nationales Kulturgut, das die politisch Verantwortlichen trotz scharfer Proteste von Tier- und Umweltschützern zumindest bislang nicht preisgeben wollen.

Dabei war das, was heute als ziemlich teure Delikatesse angepriesen wird, einst Arme-Leute-Speise. Als Sümpfe noch nicht trockengelegt, Flüsse noch nicht begradigt waren, gab es Frösche in rauen Mengen. Man musste sie nur sammeln, wie der Landarbeitersohn Olmo in Bernardo Bertoluccis Filmepos „1900“. Olmo fädelt die zappelnden Tierchen einfach auf einem Draht auf und hängt sie sich um den Hals, bevor er sie für etwas Geld an die Familie eines Großgrundbesitzers verkauft, wo sie, im Ganzen frittiert, die Mittagstafel bereichern. Wie Biber und Fischotter wurden Frösche einst von Mönchen kurzerhand zu den Fischen gerechnet, um sich während der Fastentage eine zusätzliche Eiweißquelle zu erschließen. Auch in Marie Schandris „Regensburger Kochbuch“ (Ausgabe 1919) findet man „Frösche in Buttersauce“ oder Froschschenkelsuppe als Teil der Fastenküche.

Solche rituellen Vorgaben sind heute meist passé. In Haeberlins „Auberge de l’Ill“ in Illhausern im Elsass oder bei Bocuse in Lyon, den Siegelbewahrern der französischen Grande Cuisine, gibt es Froschschenkel natürlich das ganze Jahr über. Haeberlin serviert sie eingebettet in eine Zander-Mousseline mit Sahnesauce auf Blattspinat, ein emblematisches Rezept des Hauses. Auf Nachfrage erfährt man, dass es sich um „einheimische Zuchtware“ handelt. Bocuse wiederum kredenzt Froschschenkel zusammen mit geräuchertem Karpfen in einer Kresse-Vinaigrette. Hier wird die Herkunft der Tiere aus der Zucht von Patrice François auf der Speisekarte ausgewiesen.

Und wie schmecken sie eigentlich, die Froschschenkel? Sind sie wirklich etwas ganz Besonderes, Unvergleichliches? Bei Haeberlin erwies sich das Aroma der Schenkelstückchen in der Zander-Farce als überaus unauffällig. Am ehesten mochte man sich an Hühnchen erinnert fühlen, auch was die Konsistenz

anbelangt. Sollte der Restaurateur René Clement, der Anfang der Siebzigerjahre den Froschmarkt zu Vittel ins Leben rief, recht gehabt haben, als er bekannte, dass Froschschenkel eigentlich nach nichts schmeckten und alles auf die jeweilige Zubereitung ankäme? Vielleicht handelt es sich bei Froschschenkeln ja um die am meisten überschätzte Delikatesse der Welt.