

Froschschenkel Lange Zeit waren sie verpönt. Mittlerweile haben viele saarländische Restaurants Froschschenkel wieder auf ihrer Karte. Gourmets jubeln, Tierschützer verfluchen die Nähe zu Frankreich.



Von SZ-Redaktionsmitglied Johannes Kloth

Rana sieht lecker aus. Oder besser das, was von Rana übrig ist. Zwei Schenkelchen, die knusprig gebraten auf einem Teller darauf warten, von Gerd Exner verspeist zu werden. Exner ist Saarländer, kommt regelmäßig nach Frankreich ins Restaurant Woll, um Froschschenkel zu essen. Hier in Spichern, wenige Kilometer von Saarbrücken entfernt, ist es das Normalste der Welt. Die Lothringer lieben Rana, wie der Frosch auf Lateinisch heißt. Sie sind stolz auf ihre cuisses de grenouilles, ihre Froschschenkel. Die geht es nach Frankreichs Präsident Sarkozy – als Teil der französischen Nationalküche bald sogar zum Unesco Welterbe gehören. Gerd Exner, der pensionierte Lehrer mit Rauschebart, greift nach einer der kleinen Keulen, zieht sie genüsslich durch die Knoblauchsoße und knabbert. „Es ist so ein filigranes Essen, man lässt sich Zeit, trinkt einen guten Rotwein dazu und genießt“, sagt er. Exner geht seit fast 40 Jahren „zum Woll“, dem Traditionsrestaurant für viele Saarländer, das – mitten im Schlachtfeld von 1870/71 gelegen – die bewegte deutsch-französische Geschichte widerspiegelt. Hier an der Grenze aufgewachsen, zog Exner als Junge mit französischen Freunden an die Weiber, um Frösche zu angeln. Mit roten Stoff-Fetzen lockten sie die Tiere. Biss eines an, erschlugen sie es mit einem Stein, trennten ihm mit dem Messer die Beinchen ab, die am Abend auf dem Teller landeten. Froschschenkel – für Exner ein Stück Kindheit. Die Schenkelchen, die er heute Abend vor sich hat, sind kein Produkt der Region, die Zeiten, in denen Frösche im Überfluss durch Mitteleuropa sprangen, sind längst vorbei. Auf dem Teller: importierte Tiefkühlware.

Genau daran stören sich saarländische Tierschützer, die eine längst beendet geglaubte Debatte neu aufrollen. Sie beklagen, dass in den vergangenen Jahren immer mehr Restaurants im Grenzgebiet wieder Froschschenkel auf ihre Speisekarten setzen, sprechen sogar von einer „drastischen Zunahme“. 60 bis 80, schätzen sie, seien es im Saarland. Schuld trage der Einfluss der französischen Küche. Dabei hatten noch Anfang der 90er-Jahre deutsche Umweltverbände erfolgreich

Alarm geschlagen, auf die weltweite Gefährdung der Amphibien verwiesen, Bilder von asiatischen Exporteuren gezeigt, die Frösche bei lebendigem Leib auseinanderreißen. Denn nachdem das Jagen und Töten der Tiere in vielen europäischen Ländern untersagt worden war, bezogen die Europäer – allen voran die Franzosen – lebende Frösche und Froschschenkel vor allem aus Südostasien. Ende der 90er-Jahre sind Froschschenkel im Saarland wie im Rest Deutschlands tabu, die Einfuhr der Tiere verboten. Schon 1997 hebt die EU das deutsche Importverbot auf. Mittlerweile sind Froschschenkel wieder en vogue. 12,3 Tonnen importierten Deutschland 2009 offiziell. Wenig – verglichen mit den bis zu 4000 Tonnen, die jährlich nach Frankreich gelangen. Doch innerhalb Deutschlands ist das Saarland eine Froschschenkel-Hochburg: Selbst kleine Betriebe wie das Restaurant Valuta in Saarbrücken-Gersweiler bieten heute „Froschschenkel-Aktionstage“ an – mit Erfolg. Anders als vor 20 Jahren zeichnet sich nun aber ab, dass die Tierschützer mit ihrer Forderung nach einer „Froschschenkel-freien Zone Saarland“ ins Leere laufen. Mahnwachen vor Restaurants im vergangenen Jahr blieben ergebnislos. Die Lust am Froschschenkel ist stärker.

Einer der letzten Siege des Irrationalen in einer aufgeklärten Zeit von Rauch- und Trinkverboten? Ähnlich dem Stierkampf in Spanien, der Fuchsjagd in Großbritannien und dem Geschwindigkeitsrausch auf deutschen Autobahnen? „Wir essen eben Froschschenkel, hören Sie mir auf mit diesem militanten Tierschutz“. Roland Boeuf ist Präsident der „Confrérie Tasse-Cuisses de Grenouilles“, einer Froschschenkel-Bruderschaft in Vittel in den Vogesen, dem „Herzen des Frosch-Landes“, wie der 71-Jäh-

rige stolz betont. Er sitzt mit seinen Bruderschaftskollegen im Restaurant „L'orée du bois“. Die sieben älteren Herrschaften verstehen sich als internationale Botschafter der Froschschenkel: In ihrer Freizeit richten sie jährlich eine Frosch-Messe aus, tragen Frosch-Kostüme, Frosch-Handys, Frosch-Amulette, die Frauen grünen Lidschatten.

Heute Abend wählen Boeuf und seine Bruderschaft das Eröffnungsmenü der 38. Frosch-Messe im April aus. Froschschenkel mit Muscheln auf Tomate oder doch eher mit Schnecken? Es wird viel gelacht, probiert, weitergereicht. „Wir haben alle als Kinder Frösche gejagt“, erzählt der schnauzbärtige Boeuf fast melancholisch, „sie selbst zu fangen, zu töten und zuzubereiten – das war ein tolles Gefühl. Tiefge-



„Es ist so ein filigranes Essen, man lässt sich Zeit, trinkt einen guten Rotwein dazu und genießt.“

Gerd Exner, Froschschenkel-Liebhaber

kühlt sind sie nicht dasselbe“. Frankreich hat 1980 die Froschjagd für den kommerziellen Gebrauch verboten. Auch die sieben Tonnen Froschschenkel, die 20 000 Gourmets an den zwei Messe-Tagen in Vittel verspeisen, kommen als Tiefkühlware aus Indonesien. Die meisten nicht aus Zuchtanlagen, sondern brutal wild gefangen, wie Kritiker sagen. Liegen die Schenkel an den Messeständen in Knoblauch, einer Tarte oder im Salat aus, fragt niemand, wie die Tiere geschlachtet wurden. Überprüfen kann man es nicht. Indonesien ist weit weg. Heute im Restaurant „L'orée du bois“ will man erst recht nicht über Tierschutz reden. „Sehen sie es mal so“, sagt Boeuf, „Frösche sind wie Frauen. Die Schenkel sind die besten Stücke.“ Lächelnd greift er zum Rotwein.

Momente wie diese kennt der Firmenberater Michael Holzhauser. Er hilft Unternehmen mit Sitz in Frankreich und Deutschland auch bei kulturellen Missverständnissen. Der Deutsche, der in Lothringen aufwuchs, erzählt Anekdoten aus Meetings des deutsch-französischen Luft- und Raumfahrtkonzerns EADS. Während deutsche Manager bei Treffen mit Franzosen dazu tendierten, ein Gespräch über Normen anzuregen – also darüber, wie man was zu tun habe – wollten die Franzosen beim Essen über Genuss sprechen. „Das klingt wie ein Klischee, aber es ist oft so“, sagt er. Der französische Essens-Genuss sei eben dank vieler globaler Einflüsse vielfältiger als der deutsche.

Die Esskultur – ein „soziales Gesamtphänomen“, wie es der französische Soziologe Marcel Mauss formuliert? „Nirgendwo sind Menschen als Kollektiv so konservativ wie in der Küche“, sagt der Saarbrücker Kulturhistoriker Rengier Ritterma. In einer Zeit der Vereinheitlichung – von Kleidungsstilen bis zur

Währung – bleibe das Essen als Refugium des Traditionellen. Über Essen, so Rittersma, sei kulturelle Abgrenzung möglich. Dass der Froschschenkel-Konsum in Frankreich mit einem Generationswechsel zurückgehe, stellt er in Frage. „Essen ist verbunden mit Zusammensein, Freundschaften, gemeinsamen Erinnerungen und Familienleben. Spätestens wenn die Jüngere eine Familie gründen, rückt diese Dimension wieder in den Vordergrund.“ Die Tierschutz-Debatte sei dagegen fast ein Markenzeichen der Deutschen geworden. Tatsächlich finden sich entsprechende Ideen bereits in deutschen Hauswirtschafts-Lexika aus dem 19. Jahrhundert.

Im Saarland, das Firmenberater Holzhauser, „irgendwo zwischen deutschem Pflichtbewusstsein und französischem Genussempfinden“ verortet, ist diese Ambivalenz am Beispiel der Froschschenkel gut zu beobachten. Offiziell lehnt der Hotel- und Gaststättenverband Froschschenkel ab. Trotzdem kümmern sich seine Mitglieder, die saarländischen Gastronomen, wenig um die Empfehlung. Offiziell ist auch das von den Grünen besetzte Umweltministerium nicht begeistert vom Froschschenkel-Konsum im Saarland. Trotzdem gibt es nur den Hinweis, „die Eigenverantwortung des Verbrauchers“ sei gefragt, „der selbst entscheiden muss, ob er es für ethisch und ökologisch vertretbar hält“. Und offiziell sind Froschschenkel auch für die Tourismuszentrale des Saarlandes kein Thema. Trotzdem wirbt dieselbe im Internet für „deutsch-französische Schlemmerwochen“ mit dem Bild eines Frosches. Zufall?

Zurück im Gasthaus Woll in Spichern: Gerd Exner ist beim letzten Schenkelchen angelangt. Zu Exner hat sich der Linken-Politiker Rolf Linsler gesellt. Wie viele Politiker kommt er oft zum Froschschenkel-Essen hierher. Exner und Linsler schwärmen ein bisschen von der französischen Küche. Natürlich habe er Verständnis für die Tierschützer, sagt Linsler schließlich. „Aber das Schwein stirbt auch nicht gern.“

HINTERGRUND

Frösche spielen schon bei den Römern und in den Kaiserreichen von China und Japan eine Rolle als Nahrungsmittel. Der Genuss von Froschschenkeln in Europa geht auf eine kirchliche Tradition zurück: Da die christliche Fastenzeit den Fleischkonsum verbietet, die bessere Gesellschaft im Mittelalter auf Schlemmereien aber nicht ganz verzichten will, gibt die katholische Kirche Frösche zum Verzehr frei. Eine Delikatesse ist geboren.

Im katholischen Frankreich nimmt Alexandre Dumas die Froschschenkel im 16. Jahrhundert in seinem Grand Dictionnaire de Cuisine auf. Obgleich selbst Johann Wolfgang von Goethe noch im 18. Jahrhundert von Froschfleisch schwärmte, setzt sich das Essen von Amphibien in Deutschland nie durch. Anders in Frankreich, Belgien, Luxemburg und der Schweiz. Auch in Südostasien essen bis heute alle Bevölkerungsschichten Froschschenkel. Dasselbe gilt für Teile Afrikas. jkl

Die Dame, der Herr, ein Teller Froschschenkel gefällig?



„Nein danke“, sagt **Florentine Hirsch** (Fotos: privat). Die 26-jährige Saarbrückerin hat Froschschenkel schon probiert, hält sie aber für „überflüssig“.

„Sie schmecken wie Hühnchen, sind aber keine ergiebige Nahrungsquelle. In der heutigen Zeit könnte man Sojagranulat in die Form von Froschschenkeln pressen. Dann müssten keine indonesischen Frösche dran glauben.“



Michel Pierre (62) aus Stiring-Wendel sieht das ähnlich. „Ach ja“, sagt er. „Ich mag sie hin und wieder ganz gerne, aber doch eher selten.“ Das Froschschenkel-Essen hatte bei Pierres Mutter trotzdem Tradition. Sie stammt aus den Vogesen. Noch gut kann sich Michel Pierre daran erinnern, wie er als kleiner Junge weglief, als seine Mutter die selbstgefangenen Frösche tötete.

„Ich esse Froschschenkel sehr gerne“, sagt **Nathalie Petry** aus Saarbrücken. Die Deutsch-Französin liebt „das zarte Fleisch, mit Knoblauch und Kräutern angemacht“. Sie sei mit dem Gericht groß geworden, erzählt die 37-Jährige. Auch Schnecken, Austern und Gänsestopfleber zu essen, sei für sie „ganz normal“. „Ich erziehe auch meinen vierjährigen Sohn Hugo so, dass er alles probiert. Er isst, was ihm schmeckt – dazu gehören auch Froschschenkel.“ Wenn man die Tötungsmethoden anprangere, dürfe man auch kein Fleisch von Schlachtiertransporten essen.



Probieren würde **Patrick Wiermer** Froschschenkel schon, wenn man sie ihm anböte. Trotzdem hat der 28-jährige Trierer von sich aus den Genuss bislang

nicht gesucht. Dass Froschschenkel in Frankreich eine Spezialität sind, findet er unspektakulär. „Andere Länder, andere Geschmäcker. Wir stopfen uns ja auch manches merkwürdige Zeug rein“, sagt er. Er wisse, dass die Frösche zum Teil bei lebendigem Leib geschlachtet werden. „Aber das macht man in Deutschland meines Wissens mit selbstgefangenen Forellen auch.“



nicht gesucht. Dass Froschschenkel in Frankreich eine Spezialität sind, findet er unspektakulär. „Andere Länder, andere Geschmäcker. Wir stopfen uns ja auch manches merkwürdige Zeug rein“, sagt er. Er wisse, dass die Frösche zum Teil bei lebendigem Leib geschlachtet werden. „Aber das macht man in Deutschland meines Wissens mit selbstgefangenen Forellen auch.“

„Aber das macht man in Deutschland meines Wissens mit selbstgefangenen Forellen auch.“



Fabienne Mayer aus Spichern mag Froschschenkel, „weil sie lecker sind wie ganz zartes Hähnchen, nur tausendmal besser.“ Natürlich sollte man den Fröschen keine Schmerzen zufügen bei der Tötung, sagt die 35-jährige Französin. „Aber ich wäre mir überhaupt nicht sicher, dass andere Tierarten weniger leiden müssen.“ jkl

Produktion dieser Seite:

Johannes Kloth, Robby Lorenz
Fotos: Mauritius, Oliver Dietze