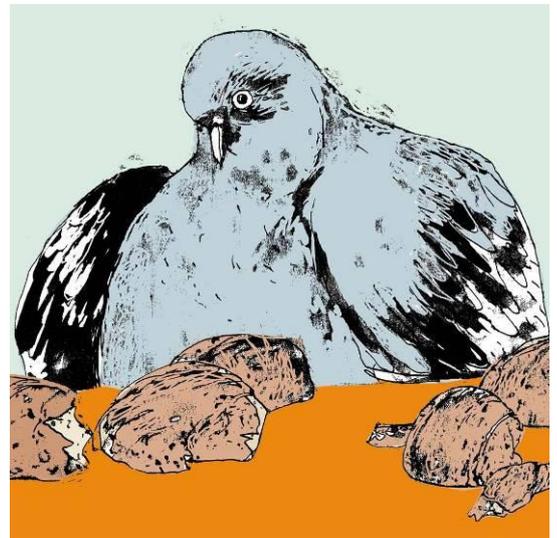


Stichwort

Altes Brot



Stadt Luzern
öko-forum
Bourbaki Panorama Luzern
Löwenplatz 11
6004 Luzern
Telefon: 041 412 32 32
Telefax: 041 412 32 34
info@oeko-forum.ch
www.ublu.ch

Inhalt

Impressum	2
Altes Brot bringt Taubenkot	3
Rezepte für pikante Brot-Gerichte	5
Rezepte für süsse Brot-Gerichte	17
Auskünfte zu Tauben	19
Buchtipps	19
Nützliche Internet-Links	19
Haben Sie noch Fragen?	19

Impressum

Herausgeber: 2015 (2. Auflage), öko-forum Umweltberatung Luzern
Konzept und Text: Monika Keller und creadrom
Fotos: gemeinfreie Bilder
Bezug (gratis): öko-forum Umweltberatung Luzern

Altes Brot bringt Taubenkot

Viele Familien, aber auch ältere Menschen verbinden die Entsorgung ihres Altbrottes mit einem Spaziergang an die Reuss oder an den See um Vögel zu füttern. Dies ist wenig sinnvoll, denn damit entstehen ungeahnte Probleme für Mensch und Tier.

Bei den Stadttauben ist die Situation besonders prekär. Mit der Futtermenge, wie sie beispielsweise am Jesuitenplatz an einem Samstagmorgen im Winter gestreut wird, können viele Stadttauben innert kürzester Zeit ihren Tagesbedarf an Futter decken. Sie haben viel Zeit und Energie fürs Brüten. Dies führt zu einer starken Vermehrung und in der Folge zu Platzmangel an den Brutplätzen. Die Tauben sind gestresst, Krankheitserreger und Parasiten können sich ausbreiten. Aber nicht nur die Tauben leiden unter den Folgen von zu viel Futter. Aufgrund der starken Verkotung entstehen enorme Schäden an Gebäuden und Kunstdenkmälern. Um solche Schäden zu vermeiden, müssen teure und wenig schöne Abwehrsysteme installiert werden.

Ähnlich verhält es sich mit den Ratten. Auch sie vermehren sich bei Nahrungsüberfluss rasant, was in der Stadt zu vielerlei Problemen führt. Allerdings werden sie in der Regel nicht bewusst mit altem Brot gefüttert, sondern fressen das, was Tauben und Schwäne übriglassen.

Generell sind Vögel nicht auf die Fütterung durch Menschen angewiesen. Vogelarten, die bei uns überwintern sind bestens angepasst und finden auch im Winter genügend Nahrung.



Doch wohin mit dem alten Brot?

1. Nur so viel Brot kaufen, wie man gerade brauchen kann, dann gibt es gar kein altes Brot.
2. Getrocknetes Brot (darf nicht schimmelig sein) an Tierhalterinnen und Tierhalter abgeben.
3. Eines unserer köstlichen Rezepte ausprobieren.

Viel Spass dabei und „en Guete“!



Durch Plakate informiert das Projekt „Stadttauben Luzern“ regelmässig die Bevölkerung



Auch wenn das Brot nicht mehr ganz frisch ist, kann was Leckeres daraus gemacht werden.

Rezepte für pikante Brot-Gerichte

Lauchige Brotsuppe mit Safran

Hauptgericht für 4 Personen, Vorspeise für 6 Personen

- 250 g altes Vollkornbrot, ohne Rinde, klein geschnitten
- 80 g Lauch
- 20 g Butter
- 1 Liter Gemüsebouillon
- 1 Eigelb
- 1 g Safran, gemahlen oder als Fäden
- Peterli, gehackt

Den weissen Teil des Lauches sehr fein schneiden und andünsten, Brot zufügen. Mit Bouillon aufgiessen, 10 Min. stehen lassen, damit das Brot aufweicht. Die Suppe unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Zugedeckt 10 Min. köcheln lassen, anschliessend mit Schneebesen kräftig durchrühren. Wenn das Ganze nicht mehr kocht, Eigelb begeben, mit Safran und Peterli verfeinern, anrichten.

© Birgit Giess, Hauswirtschaftsmeisterin, www.gesunde-rezepte.de



Warmer Brotsalat mit Speck und Ei

Hauptgericht für 4 Personen

- 1 Ciabatta oder Weissbrot, leicht hart, ohne Rinde, in Stücke geschnitten
- Wenig Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe, geschnitten
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 12 dünne Scheiben Bratspeck
- 1 Zitrone, Saft
- 400 g Eichblattsalat und Ruccola gemischt
- 4 Eier
- 100 g Parmesan

Brotstücke auf Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln, Knoblauch und Gewürze darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C Brot 10 Min. knusprig backen, Speck darauf legen und weitere 5 Min. backen. Zitronensaft und Öl mischen, würzen, zu Brot, Speck und Salat geben. Alles mischen und auf 4 Tellern anrichten.

Wasser kochen, aufgeschlagene Eier mit Schöpfkelle ins kochende Wasser gleiten lassen, pochieren. Gelingt besser mit ganz frischen Eiern. Kochzeit: 4 Min. für weiche Eier, nach Belieben länger. Auf jeden Teller ein Ei geben und Parmesan darüber hobeln.

Salat darüber verteilen, zuoberst Speck und Brotstücke.

© Genial Kochen mit Jamie Oliver



Überraschkugeln

ca. 30 Kugeln, geeignet als Apérohäppchen oder auch als Hauptspeise

- 300 g Ruch- oder Halbweissbrot, grob gehackt
- 75 g Butter
- 200 g Schinken, fein geschnitten
- 400 g Frischkäse
- 20 g grobkörniger Senf

Gehacktes Brot in der Butter rösten. Schinkenstückchen mit dem Frischkäse, der Butter und dem Senf zu einer einheitlichen Masse vermengen. Daraus 30 Kugeln formen. Diese im Brot wenden.

© SBI – schweizerische Brot Information, www.brot.ch

Toscanischer Brotsalat - Panzanella

Hauptgericht für 4 Personen, Vorspeise für 6 Personen

- 300 g trockenes Weissbrot, in Scheiben geschnitten
- 3 grosse, fleischige Tomaten
- 1 kleine Gurke

Sud:

- 4 dl Wasser
- 1 ½ EL Kräuternessig
- 1 Zwiebel, geschält, geviertelt
- 1 Lorbeerblatt

Sauce:

- 3 EL Rotweinessig
- 1 grosse Prise Salz, Pfeffer
- 2 EL Kapern
- 1 Bund Peterli, gehackt
- Basilikum, in Streifen geschnitten
- 5 EL Olivenöl

Salat:

- Lattughino (Lollo)
- Einige schwarze Oliven
- 1 Schalotte (rote Zwiebel), in Ringe geschnitten

Zutaten für Sud in einer Pfanne 5 – 6 Min. kochen, absieden, auskühlen und über die Brotscheiben giessen. Alles ca. 30 Min. zugedeckt ziehen lassen. Brot ausdrücken, in Stücke zerpfücken, in eine Schüssel geben. Tomaten und Gurke schälen, halbieren, entkernen, in Scheiben schneiden und aufs Brot geben. Salat darüber verteilen. Zutaten für Sauce gut verrühren, darüber giessen, im Kühlschrank zugedeckt 1 Std. ziehen lassen, anrichten.

© Betty Bossi, Italienische Küche

Allgäuer Hackbraten

Hauptgericht für 4 Personen

- 1 Weggli oder Brötchen vom Vortag, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Ei
- Etwas Milch
- 1 Zwiebel, gehackt
- 150 g Pilze (z.B. Champignon), in Scheiben geschnitten
- 300 g Hackfleisch
- 200 g Brät
- 250 g Käse, gerieben (z.B. Emmentaler)
- Salz, Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe, gepresst

Ei und Milch mischen, Brotscheiben darin einlegen und in kleine Fetzen rupfen. Zwiebel und Pilze anrösten, in grosse Schüssel geben. Die übrigen Zutaten sowie das eingelegte Brot dazugeben und gut durchkneten. Alles zu einem Laib formen.

Den Laib auf der Oberseite mit Paniermehl bestreuen und dieses festdrücken oder Laib ca. 10 Min. vor Ende der Backzeit mit geriebenem Käse bestreuen. Rund 45 Min. im 180° C vorgeheizten Backofen backen. Schmeckt auch kalt hervorragend.

© Allgäu Rezepte

Schafkäse in Kabisrolle an Schnittlauchsauce

Hauptgericht für 4 Personen

Füllung:

- 50 g Altbrot, gerieben
- 200 g halbharter Schafkäse (z.B. Davoser), gerieben
- 1 Ei
- 1 TL Kümmelpulver
- 1 Knoblauchzehe, in der Schale gekocht, geschält und zerdrückt
- 1 dl Milch
- 1 TL Majoran, gehackt
- Salz, Pfeffer
- 2 schöne Rotkabis-Blätter
- 2 schöne Weisskabis-Blätter

Schnittlauchsauce:

- 1 TL Butter, weich
- 1 TL Mehl
- 2 dl Rahm
- 1 grosser Bund Schnittlauch, geschnitten
- Salz, Pfeffer

Die Kabisblätter in Salzwasser blanchieren, herausnehmen, abkühlen und Mittelrippen flach schneiden. Die Zutaten der Füllung vermischen, würzen, auf Kabisblätter verteilen und aufrollen. Die Rollen in eine bebutterte Gratinform legen und für 10 – 15 Min. in den auf 180 °C vorgeheizten Ofen schieben.

Für die Sauce die Butter in einer Pfanne schmelzen und das Mehl darin glatt rühren. Rahm begeben und unter Rühren erhitzen, kurz aufkochen lassen. Schnittlauch begeben, mixen und mit Salz und Pfeffer würzen. Heisse Kabisrollen halbieren, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Sauce servieren.

© Käseorganisation Schweiz, www.schweizerkaese.ch > culinarium

Brot-Rösti mit Pilzen

Hauptgericht für 4 Personen

- 200 g altbackenes, nicht zu hartes Brot
- 500 g gemischte Pilze (z.B. Eierschwämme, Champignons), gerüstet
- 2 EL Butter
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 1 ½ dl Milch
- 4 Eier
- Salz, weisser Pfeffer nach Belieben
- 1 EL Thymianblättchen, 1 Bund Schnittlauch, geschnitten

Brot in feine Scheiben schneiden, in Bratpfanne mit Butter rösten, herausnehmen. Butter erwärmen, gerüstete Pilze begeben, 1 – 2 Min. anbraten, herausnehmen. Zwiebel mit Thymian andämpfen. Milch, Eier, Gewürze verquirlen, zu Zwiebel geben und auf kleinem Feuer unter Rühren leicht fest werden lassen. Hitze erhöhen, geröstetes Brot und gebratene Pilze zugeben,iterrühren, alles heiss werden lassen. Schnittlauch zugeben und sofort in vorgewärmter Platte anrichten. Dazu passt Salat.

© Betty Bossi, Schweizer Spezialitäten

Klassische Deutsche Brotsuppe

Hauptgericht für 4 Personen, Vorspeise für 6 Personen

- 100 g älteres Ruch- oder Weissbrot, in Stücke geschnitten
- 1 kleine Zwiebel, gehackt
- 25 g magerer Rauchspeck, klein gewürfelt
- 40 g Butter oder Öl
- 1 ½ Prise Kümmel
- 1 L Bouillon
- Salz, Muskat, wenig Pfeffer
- 1 Ei
- 30 – 50 g Wurst (Fleischkäse), gewürfelt

Die Zwiebel mit dem Rauchspeck in Butter andünsten. Brotstücke und Kümmel dazugeben, mitrösten. Mit Bouillon übergießen. Alles gut aufkochen lassen, dabei immer wieder mit dem Schwingbesen durchrühren, bis die Suppe einigermassen glatt ist. Mit Salz, Muskat und Pfeffer vorsichtig abschmecken.

Das aufgeschlagene Ei in die leicht kochende Suppe einlaufen lassen und die Wurst dazugeben.

In Butter angedünstete Zwiebelringe runden die fertige Suppe ab.

© www.hausfrauenseite.de, karins, Nov. 2003

Hackbeefsteak

Hauptgericht für 4 Personen

- 1 Weggli oder 50 g altbackenes Brot, fein geschnitten
- 1 Ei
- Wenig Milch
- 200 g Rindfleisch und 100 g Schweinefleisch, gehackt
- 100 g Brät
- ½ Bund Peterli, fein gehackt
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- Salz, Pfeffer, Rosmarin, Muskat, Paprika
- Mehl oder Paniermehl
- Oliven- oder Sonnenblumenöl

Brot, Ei und Milch mischen, einweichen und fein zerdrücken. Verschiedene Fleischsorten, Brät, Zwiebeln und Gewürze zugeben. Alles mit nassen Händen gut zusammenkneten. Mehl auf Tisch streuen, die Masse darauf zu kleinen Steaks formen. Diese 10 Min. braten oder grillieren.

© Kochen Braten Backen. Lehrmittelverlag Kanton Zürich

Gratinierte Weggliknödel an Gemüsesuppe

Hauptgericht für 6 Personen, Vorspeise für 10 Personen

Knödel:

- 850 g altbackene Weggli oder Weissbrot, klein gewürfelt
- 8 dl Milch, heiss
- 200 g Zwiebeln
- 2 EL Butter
- Peterli, fein gehackt
- 3 Eier
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Suppe:

- 250 g Lauch
- 400 g Rüebli
- 300 g Knollensellerie
- 20 g Butter
- 1 ½ dl Weisswein
- 1 dl Bouillon
- 2½ dl Rahm
- 100 g Erbsen, tiefgekühlt
- Salz, Pfeffer
- 150 g Gruyère, gerieben

Brotwürfel mit Milch übergiessen, 30 Min. quellen lassen. Zwiebeln und Peterli in Butter dünsten, zum Brot geben. Eier verquirlen, beifügen, würzen. Alles zu einer kompakten Masse vermengen, nicht kneten. Knödel im heissen Wasser garen oder im Dampfkörbchen dampfgaren lassen. Gemüse rüsten, klein schneiden und in Butter dünsten. Mit Weisswein und Bouillon ablöschen, aufkochen und zugedeckt 5 Min. köcheln. Rahm dazugiessen, einige Min. kochen lassen. Erbsen begeben, würzen. Alles in eine Gratinform geben und anrichten.

Französische Omeletten

Hauptgericht für 4 Personen, Vorspeise für 6 Personen

- 160 g Mehrkornbrot, klein gewürfelt
- 200 g Zucchini, in Scheiben geschnitten
- 40 g Kräuterbutter
- 8 Eier (2 pro Person)
- Salz, Pfeffer
- Wenig Butter
- 30 g Sauerrahm, gewürzt

Zucchettischniben, in $\frac{1}{3}$ der Kräuterbutter 1 – 2 Min. dünsten, herausnehmen. Brotwürfel in der restlichen Kräuterbutter rösten, abkühlen lassen. Eier verquirlen, würzen, mit dem Brot und den Zucchini vermengen. Masse in der Butter portionenweise einseitig zu Omeletten backen. Omeletten zusammenklappen und auf Teller anrichten, mit je 1 Esslöffel Sauerrahm garnieren.

© SBI – Schweizerische Brot Information, www.brot.ch

Brot-Moussaka

Hauptgericht für 4 Personen

- 200 g Ruchbrot, in Scheiben geschnitten
- 350 g Auberginen, in dünne Scheiben geschnitten
- 3 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 300 g Hackfleisch
- 400 g geschälte, gewürfelte Tomaten
- Salz, Pfeffer, Oregano
- 2 Eier
- 1½ dl Milch
- 125 g Parmesan, gerieben

Brot im Ofen rösten. Auberginen in Öl beidseitig anbraten, herausnehmen. Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Hackfleisch zufügen, anbraten. Tomaten beifügen, aufkochen, würzen und 5 Min. köcheln lassen.

Brot und Auberginen abwechslungsweise ziegelförmig in eine eingefettete Gratinform schichten, dazwischen die Fleischmischung verteilen. Eier und Milch verquirlen, würzen und darüber giessen. Parmesan darüber streuen. Alles im 200 °C heissen Ofen ca. 30 Min. gratinieren.

© SBI – Schweizerische Brot Information, www.brot.ch

Rezepte für süsse Brot-Gerichte

Aprikosentschu – Fruchttorte

Springform von 22–24 cm Durchmesser

- 4 Weggli oder 220 g altes Weissbrot, in Stücke geschnitten
- 2 dl Milch, heiss
- 50 g Butter
- 80 g Zucker
- ½ Zitrone, Schale und Saft
- 3 Eigelb
- 50 – 150 g Nüsse, gehackt
- ½ kg Aprikosen oder Kirschen zerkleinert
- 3 Eiweiss, zu Schnee geschlagen

Springform ausfetten und mit feinen Brotkrümeln (oder Paniermehl) ausstreuen.

Brot mit Milch übergiessen, zugedeckt stehen lassen, sehr fein zerdrücken. Butter mit Zucker, Zitronenschale, Zitronensaft und den Eigelb schaumig rühren. Nüsse, Früchte und zerdrücktes Brot zugeben, alles vermischen. Eischnee sorgfältig darunter ziehen. Masse in Springform geben, bei guter Mittelhitze 40 – 60 Min. backen. Auf Tortenplatte stürzen und mit Puderzucker überstäubt servieren.

Variante: gefrorene Johannisbeeren oder konservierte Früchte im Winter

© Kochen Braten Backen. Lehrmittelverlag Kanton Zürich

Torta di pane – Brottorte aus dem Tessin

Springform von 24 cm Durchmesser

- 250 g altbackenes Halbweiss- oder Weissbrot, ohne Rinde, gewürfelt
- 100 g harte Amaretti, zerbröckelt
- 1 Liter Milch
- 1 Vanillestengel, aufgeschnitten
- 250 g Sultaninen
- 100 g Orangeat, gewürfelt
- 2 EL Grappa
- 100 g Mandeln, gehackt
- 1 Zitrone, geriebene Schale
- 1 TL Zimt, 1 Prise Muskat
- 75 g dunkle Schokolade
- 3 Eier
- 100 g Zucker
- Garnitur: Pinienkerne und Puderzucker

Brot- und Amarettistückchen in Schüssel geben. Milch und Vanillestengel aufkochen, darüber giessen und einige Std. einweichen. Vanillestengel entfernen, Masse mit Gabel zerdrücken. Sultaninen, Orangeat und Grappa mischen, ebenfalls mehrere Std. ziehen lassen, zur Masse geben. Schokolade mit Bircherraffel dazureiben. Eier und Zucker rühren bis ein dicker Schaum entsteht und mit restlichen Zutaten unter die Masse ziehen. Springform einfetten und bemehlen, Boden mit Backpapier belegen. Masse in Form geben, mit Pinienkernen garnieren. 2 ½ – 3 Std. auf der zweituntersten Rille des auf 150 °C vorgeheizten Ofens backen.

Danach mind. 10 Min. in der Form auf dem Tortengitter auskühlen lassen. Mit einem Messer Trennbarkeit prüfen, bevor die Springform gelöst wird. Torte mit Puderzucker bestreuen.

© Betty Bossi, Schweizer Spezialitäten

Auskünfte zu Tauben

Monika Keller, Stadt Luzern, Umweltschutz, Tel: 041 208 87 01,
monika.keller@stadtluzern.ch, informiert zu folgenden Themen:

- Beratung bei konkreten Problemen mit Tauben
- Auskünfte zum Projekt Stadttauben Luzern
- Führungen im Taubenschlag im Dach des Rathauses

Buchtipps

- Die Stadttaubenproblematik: Ursachen, Entwicklung, Lösungen
A. Rösener, Schaker Verlag, ISBN 3-8256-6577-0
- Strassentauben Probleme und Lösungen, D. Haag-Wachernagel, T. Schlup

Nützliche Internet-Links

- www.tauben.stadtluzern.ch
- www.chefkoch.de/rs/s0/altres+brot/Rezepte.html

Haben Sie noch Fragen?

Sollten Sie weitere Fragen zum Thema „Altes Brot“ haben, beraten wir Sie gerne persönlich. Zudem verfügt unsere Umweltbibliothek über diverse Medien zum Thema „Vögel füttern“ und „Tauben“, welche kostenlos ausgeliehen werden können.

