Hausente

anas

duck (eng.), canard (franz.), anatra (ital.), pato (span.), ördek (türk.)

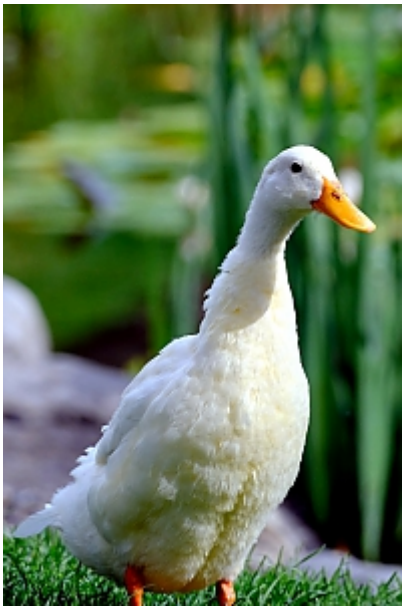
Kategorie

Geflügel, Entenvögel (Anatidae)

Beschreibung



anas



Hausente

Die Hausente ist eine Vogelart aus der Familie der Entenvögel (Anatidae) und wird als Heim- und Nutztier gehalten. Die Stammform der Hausente ist die Stockente (Anas platyrhynchos). Die verbreitetste Hausente ist die Pekingente.
Die Hausente ist weltweit verbreitet. Während in Europa die Entenhaltung im Vergleich zur Hühner- und Gänsehaltung von drittrangiger Bedeutung ist, stellt die Hausente vor allem in Ost- und Südostasien, aber auch in Lateinamerika und in einigen afrikanischen Ländern ein ernährungswirtschaftlich wichtiges Hausgeflügel dar. Allein in China werden etwa 500 Millionen Hausenten gehalten.Hausenten werden vor allem wegen ihres Fleisches als Masttiere gehalten. Enteneier galten in Europa als Delikatesse, werden heute aber wegen erhöhter Gefahr des Befalles mit Salmonellen nur noch selten angeboten.
In Mastbetrieben (Schnellmast) werden Entenküken 21 Tage in Aufzuchtställen gehalten (Aufzuchtsphase) und anschließend 25 bis 29 Tage gemästet (Mastperiode). Mit ca. 12 Wochen werden die Enten vor der ersten Mauser mit einem Gewicht von 2.000 bis 3.000 Gramm geschlachtet. Junge Enten, bzw. junge Pekingenten, werden nach zwei bis drei Monaten geschlachtet und wiegen etwa 1.500 Gramm bis 2.000 Gramm. Nach sechs Monaten sind sie geschlechtsreif und wiegen bis zu 3.000 Gramm.
Enten können wie Gänse zur Herstellung von Stopfleber (französisch: foie gras) verwendet werden. Dies geschieht durch eine bestimmte Mastform, das Nudeln bzw. Stopfen, bei der den Tieren in den letzten Wochen vor dem Schlachten mittels eines Rohres täglich mehrere Kilogramm Futterbrei verabreicht werden. Obwohl die Gänsestopfleber viel bekannter ist, sind 96% der Stopflebern eigentlich Entenlebern; 98% der Verarbeitung finden in Frankreich statt.

Qualitätsmerkmale des Fleisches

Die Qualität von Entenfleisch wird in der EU durch unterschiedliche Handelsklassen des Geflügelfleisches bestimmt.

© 2026 coquina.de

Handelsklasse A

Der Fleischansatz muss vollfleischig sein und das Brustbein darf nicht hervortreten. Das Fett muss gleichmäßig verteilt sein, eine stärkere Fettschicht ist bei Enten zulässig. Das Vorhandensein von Federkielen und Haarfedern ist bei Enten neben z. B. dem Halslappen und den Flügelspitzen auch an deren Körperteilen vereinzelt zulässig. Verletzungen, Quetschungen, Verfärbungen und Frostbrand sind an keinen Stellen zulässig.

Handelsklasse B

Der Fleischansatz sollte fleischig sein und das Brustbein darf mäßig hervortreten. Die Fettverteilung darf ungleichmäßig sein und das Fleisch scheint nicht deutlich unter der Haut hervor. Bei Enten ist das Erscheinen von Federkielen und Haarfedern vereinzelt zulässig. Das Auftreten von kleineren Verletzungen, Quetschungen, Verfärbungen ist an Brust und Schenkel zulässig. Frostbrand ist nur mäßig zulässig.

Handelsklasse C

Darunter fällt jegliches Geflügelfleisch, welches nicht unter die Handelsklasse A oder Handelsklasse B. fällt. Dieses Fleisch kommt nicht in den Handel, sondern wird industriell verarbeitet.

Nährwerte von Entenfleisch pro 100 Gramm

Kalorien	215
Eiweiß	17 g
Fett	16 g
Cholesterin	80 mg
Eisen	2,5 mg
Magnesium	23 mg

Herkunft

Allgemein, wird davon ausgegangen, dass durch die in verschiedenen Gebieten zu unterschiedlichen Zeiten erfolgte Domestikation der Stockente zwei voneinander abweichende Typen der Hausente entstanden.
Im europäischen Raum, und vermutlich auch China, bildeten sich sogenannte »Landenten« heraus. Landenten sind schwerer als Stockenten. Ihre äußere Erscheinung ähnelt aber noch der Stockente.
In Südostasien entwickelten sich hingegen Enten mit steiler Körperhaltung, die als Pinguin-Enten oder Bali-Enten bezeichnet werden.
Daneben wird auch die aus Südamerika stammende Warzenente, eine Zuchtform der Moschusente (Cairina moschata), als Nutztier gehalten. Warzenenten werden als Flugenten gehandelt. Aus Frankreich stammt die Bezeichnung Barbarie-Enten. Ihr Fleisch wird wegen des geringeren Fettanteils geschätzt.
Die sogenannten Mulardenten sind Hybriden der beiden Zuchtformen Pekingente und Warzenente.

Aroma

Das Fleisch von Enten ist im Gegensatz zu Huhn oder Pute dunkel und fetthaltiger. Das Fleisch der Erpel ist meist kräftiger im Geschmack, wohingegen das Fleisch der weiblichen Tiere zarter ist.

Verwendung

Mastgeflügel eignet sich zum Kochen, Dünsten, Schmoren, Braten, Frittieren und Grillen, des Weiteren zum Pökeln und Räuchern. Es wird sowohl im Ganzen als auch in Teilen zubereitet. Geflügelfleisch wird je nach vorhandenem Anteil an Sehnen und Fett, für verschiedene Geflügelspeisen und andere Produkte verwendet.
Die Industrie stellt aus Geflügelfleisch verschiedene Fleischerzeugnisse her wie Wurst, Pasteten, Schnitzel, Steaks, Schinken, Kasseler, Sülzen, u. a. m.

Teilstücke

Da sich die meisten Vogelarten hinsichtlich ihrer Anatomie kaum unterscheiden, erfolgt die Unterteilung bzw. Zerlegung von Geflügel aller Arten weitgehend gleich.

- Brust: Die Brust- bzw. Flugmuskulatur macht etwa 25 bis 35 Prozent des Gesamtgewichts aus. Unterteilt wird sie in das größere Außenfilet (den Pectoralis, der zum Senken der Flügel dient) und das wesentlich kleinere, zartere Innenfilet (den Supracoracoideus zum Heben der Flügel). Die Brust ist besonders mager und neigt bei längerem Garen zum Trockenwerden.

- Keule, Schenkel, Schlegel: Die Keule enthält zahlreiche kleinere Muskeln, die durch dünne Fettschichten voneinander getrennt sind. Sie ist aromatischer als die Brust, teils von dunklerer Farbe, und kann länger gegart werden. Bei größerem Geflügel werden Oberkeulen und Unterkeulen auch getrennt angeboten.

- Flügel: Die Flügel enthalten nur sehr wenig Fleisch; es ähnelt dem der Keulen. Sie werden als Bestandteil des Geflügelkleins angeboten.

- Rücken: Anders als bei Säugetieren enthält der Rücken von Geflügel kaum Fleisch. Er eignet sich zum Auskochen für Geflügelbrühe und gehört ebenfalls zum Geflügelklein.

- Pfaffenschnittchen: Die Pfaffenschnittchen liegen paarig auf Höhe der Keulen neben der Wirbelsäule. Ihr Fleisch gilt als besonders hochwertig.

- Bürzel: Der Bürzel besteht im Wesentlichen aus Fett- und Drüsengewebe. Das Sekret dient den Vögeln zur Gefiederpflege. Kulinarisch ist der Bürzel wertlos, teilweise wird empfohlen, ihn vor der Zubereitung ganzer Tiere zu entfernen, da die Bürzeldrüse einen unangenehm tranigen Geschmack haben kann.

Einkauf / Aufbewahrung

Frisches und tiefgefrorenes Entenfleisch bekommt man beim Fachhändler das ganze Jahr über. Die Jagdzeit für Wildenten startet im September und dauert bis Mitte Januar.
Am besten kaufen Sie frisches Entenfleisch direkt beim Bauern, einem Geflügel-Fachhändler oder beim Bio-Schlachter. Hier können Sie sich genau über die Bedingungen informieren, unter denen die Tiere gehalten wurden. Ob frisch oder aus der Tiefkühltruhe: Bevorzugen Sie Entenfleisch mit der Bezeichnung »aus Freilandhaltung« oder »aus bäuerlicher Auslaufhaltung« (nicht »Aufzucht«!). Verlässliches Kennzeichen für Frische und Qualität sind bei Entenfleisch eine straffe, helle und trockene Haut ohne Flecken oder Risse. Außerdem sollte das Entenfleisch typisch, aber dezent und angenehm riechen.

Frisches Entenfleisch guter Qualität hält sich im Kühlschrank problemlos 2 bis 3 Tage, wenn man sie aus evtl. Folienverpackung nimmt, trocken tupft und locker in Papier oder Frischhaltefolie wickelt.

Gesundheit

Im Durchschnitt enthält selbst das Entenfleisch von fettreichen Vögeln im Vergleich zu Gänsefleisch nur gut die Hälfte an Fett und dafür immerhin fast 2,5 g Eiweiß mehr. Entsprechend liegt auch die Kalorienzahl niedriger.
Besonders reichlich enthalten sind im Entenfleisch mit 23 mg Mengen des Mineralstoffs Magnesium, der für Muskulatur und Nervensystem Bedeutung hat, sowie außerdem bemerkenswert viel Vitamin B1. Das auch Thiamin genannte Vitamin wirkt günstig auf Nerven und Stoffwechsel.

Geschichte

Die erste Entenzucht fand in China bereits vor Jahrtausenden statt. in Europa waren vermutlich die Griechen um 1000 v. Chr. die ersten, die Enten als Nutztiere hielten. Seitdem haben sich durch verschiedene Kreuzungen etliche Entensorten entwickelt.

© 2026 coquina.de