Taube

columbia livia

pigeon, dove (engl.), pigeonneau, colombe (franz.), colomba (ital.), paloma (span.), güvercin (türk.)

Kategorie

Geflügel, Taubenvögel (columbae)

Beschreibung



columbia livia



Taube

Die Taube gehört zu der Familie der Taubenvögel (columbae). Mit nahezu 300 Arten ist die Taube weltweit verbreitet und als Begleiter des Menschen seit ältester Zeit bekannt.Die
Farbe des Gefieders variiert von Blau, Schwarz, Rot, Gelb bis Weiß, dominierende Farbe ist jedoch Blau in variablen Schattierungen.Die
Augen sind rot, braunschwarz oder perlweiß, die Flügelbinden meist schwarz. Tauben sind Körnerfresser, ernähren sich bei dem so genannten Feldern aber auch von Insekten und Würmern.Tauben
sind Höhlenbrüter und nisten vorzugsweise im Dunkeln an Gebäuden und anderem Mauerwerk. Die Eier der monogamen Vögel werden sowohl vom männlichen (Täuber) als auch vom weiblichen Vogel (Täubin) bebrütet.

Herkunft

Generell wird zwischen der Wildtaube und der Haustaube (columbia livia domestica) unterschieden. Haustauben stammen alle von der wilden Felsentaube (columbia livia livia) ab, die in ganz Europa verbreitet ist, im Süden bis nach Nordafrika, im Osten bis zum Kaukasus. Masttauben werden auf Fleischleistung gezüchtet. Zu den bedeutensten Fleischtauben gehören die Weiße Kingaus den USA, mit 850 g eine der schwerten Fleischtauben, die Carneau-Taube aus Südbelgien und Nordfrankreich mit bis zu 750 g Gewicht, oder die Mondain-Taube aus Frankreich mit bis zu 900 g Gewicht.

Aroma

Das Fleisch von Masttauben, insbesondere von Jungtauben, ist zart, wohlschmeckend, bekömmlich und wird wegen des durchaus kräftigen Aromas geschätzt.
Jungmasttauben zählen ohne Einschränkung zum Delikatessgeflügel.

Verwendung

Junge Masttauben werden vorzugsweise gebraten oder zu Frikassee verarbeitet. Ältere Tauben werden gekocht, gedämpft oder gedünstet, sie ergeben eine hervorragende Suppe oder gute Farce.

Einkauf / Aufbewahrung

Tauben werden im Handel oder direkt beim Erzeuger frisch oder schockgefroren angeboten. Wie bei jedem Geflügel sollten frische Tauben zügig zubereitet werden, gefrorenes Geflügel sollte möglichst in einem Gefäß mit Sieb- oder Gittereinsatz zugedeckt langsam im Kühlschrank

© 2026 coquina.de

aufgetaut werden. Achten Sie beim Umgang mit Geflügelfleisch auf absolute Hygiene um der der Gefahr einer Salmonellenerkrankung (Salmonellose) vorzubeugen. Geflügelfleisch sollte aus diesem Grund immer vollständig durchgegart verzehrt werden. Das Geflügel ist gar, wenn das Fleisch sich leicht von den Knochen löst, oder der austretende Saft beim Anstechen wasserklar ist. Die Kerntemperatur sollte mindestens 80 °C, besser noch 90 °C betragen.

Ersatz

Ein junges Hähnchen von 5 bis 6 Wochen kommt der Taube in Größe und Gewicht sehr nahe, hat jedoch nicht ein solch kräftiges Aroma.

Geschichte

Im antiken Rom, Griechenland oder Ägypten dienten Tauben als Opfertiere kultischer Rituale. Tauben fungierten bereits vor Christi Geburt in China als Übermittler wichtiger Nachrichten und galten als heilige Vögel.

© 2026 coquina.de