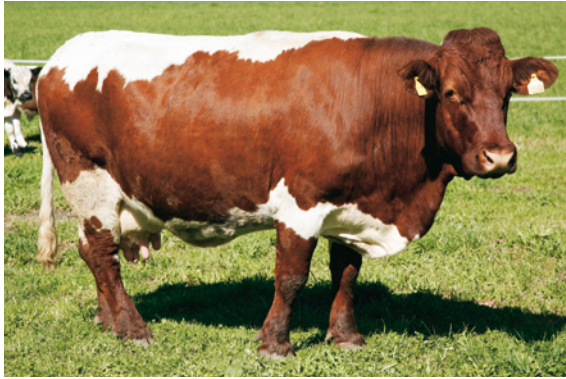


Einige Tiere für die Fleischherstellung



das Rind



das Huhn



das Schaf



das Schwein



Das Fleisch als Nahrungsmittel

In Mitteleuropa verzehrt jeder Mensch im Durchschnitt 50 bis 60 kg Fleisch pro Jahr.

Fleisch ist einer der wichtigsten Lieferanten von Eiweiß.

Mageres Muskelfleisch vom Rind enthält 21% Eiweiß, 1,5 bis 2% Fett und etwa 75% Wasser. Neben dem Eiweiß enthält Fleisch viele Vitamine und Mineralstoffe, vor allem Kalium, Eisen und Natrium.

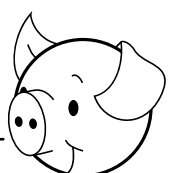
Fleisch hat eine sehr große Vielfalt.

Es kann von verschiedenen Tierarten stammen. In Mitteleuropa wird gern Rind- und Schweine- und Geflügelfleisch gegessen, aber auch Fisch. Zu besonderen Anlässen wie zu Ostern gibt es Lammfleisch.

In anderen Ländern, v. a. in Asien, wird Schaf- und Ziegenfleisch gegessen.

Innerhalb einer Tierart gibt es verschiedene Fleischstücke, die für allerlei Gerichte verwendet werden können.

Es gibt zum Beispiel das Filet für Steaks, das Kaiserteil für Schnitzel, den Tafelspitz zum Kochen oder die Stelze fürs Gulasch.



Die Geschichte des Fleisches

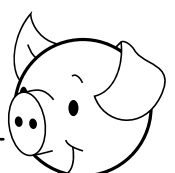
Die Menschen halten erst seit etwa 10.000 Jahren Haustiere. Vorher waren sie Jäger und Sammler, das heißt sie mussten Wildtiere (Rehe, Hirsche, Wildschweine, usw.) jagen und damit ihren Fleischbedarf decken.

Durch verbesserte Jagdmethoden und die Zunahme der Bevölkerung ist der Wildtierbestand stark zurückgegangen. Deshalb wurde damit begonnen, Wildtiere zu zähmen und als Haustiere zu halten.



Arbeitsaufgaben:

- ▶ Zeichne, wie die Menschen vor über 10.000 Jahren Tiere gejagt haben.



Vom Wildtier zum Haustier

Die ersten Haustiere waren Schafe und Ziegen. Es folgten das Schwein, das Rind, das Pferd und der Esel. Alle Haustiere stammen von Wildtieren ab, die in freier Natur lebten. Sie mussten gezähmt werden, damit sie die Scheu vor dem Menschen verloren.

Arbeitsaufgaben:

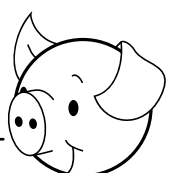
- ▶ Kannst Du Dir vorstellen, wie Tiere gezähmt werden?
Versuche, es zu beschreiben.



Viele Bäuerinnen und Bauern versuchen heute, ihre Tiere am Bauernhof natürlich zu halten und ihnen ein artgerechtes Leben zu bieten. Man hat nämlich entdeckt, dass die Produkte von „glücklichen“ Tieren viel besser schmecken und gesünder sind!

Arbeitsaufgaben:

- ▶ Zeichne ein „glückliches“ Tier aus Deiner Umgebung. Wie wird es gehalten?

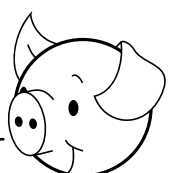


Warum werden Tiere gehalten?

Auf einem Bauernhof werden Tiere aus verschiedenen Gründen gehalten. Als es noch keine Maschinen und Traktoren gab, wurden viele Tiere zum Arbeiten (zum Ziehen von Kutschen und Wägen, zum Pflügen, zum Holzziehen, usw.) herangezogen.

- ▶ Versuche herauszufinden, aus welchen Gründen die Tiere auf dem Bauernhof früher gehalten wurden und warum sie heute gehalten werden.
- ▶ Male die Felder für jede Tierart mit einer anderen Farbe an! Welches Tier brachte und bringt den größten Nutzen?

	Milch	Fleisch	Wolle	Arbeit	Eier	Federn	Honig	Fell
Rinder								
Schafe								
Ziegen								
Pferde								
Hühner								
Gänse								
Schweine								
Bienen								



Speck und Würste

Als es auf den Bauernhöfen noch keine Tiefkühltruhen gab, mussten Möglichkeiten gesucht werden, das Fleisch für einen längeren Zeitraum haltbar zu machen. Fleisch ist nämlich ein schnell verderbliches Lebensmittel, das unter normalen Bedingungen in kurzer Zeit ungenießbar wird.



Die Schweine wurden meistens im Winter kurz vor Weihnachten geschlachtet. Man konnte natürlich nicht ein ganzes Schwein auf einmal essen. Da man aber für längere Zeit Fleisch haben wollte, war man erfinderisch und erfand Methoden, um das Fleisch haltbar und lagerfähig zu machen.

Speck

Speck ist nichts anderes als gepökelt, geräuchert und getrocknetes Fleisch. Durch das Räuchern und Trocknen verdirbt das Fleisch nicht mehr und der Speck wird bis zu zehn Monate lang lagerfähig. Außerdem erhält er durch dieses Konservierungsverfahren einen unvergleichlichen Geschmack.

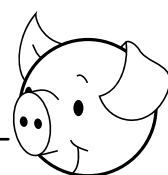
Würste

Es gibt verschiedene Arten von Würsten. In Südtirol sind besonders die Kaminwürsten bekannt. Bei den Kaminwürsten wird dasselbe Konservierungsverfahren angewandt wie bei der Speckherstellung. Zunächst wird das Fleisch durch den Fleischwolf sehr stark zerkleinert, Gewürze hinzugefügt und aus der Masse Würste geformt. Diese Würste werden ebenfalls geräuchert und getrocknet und dadurch haltbar gemacht.

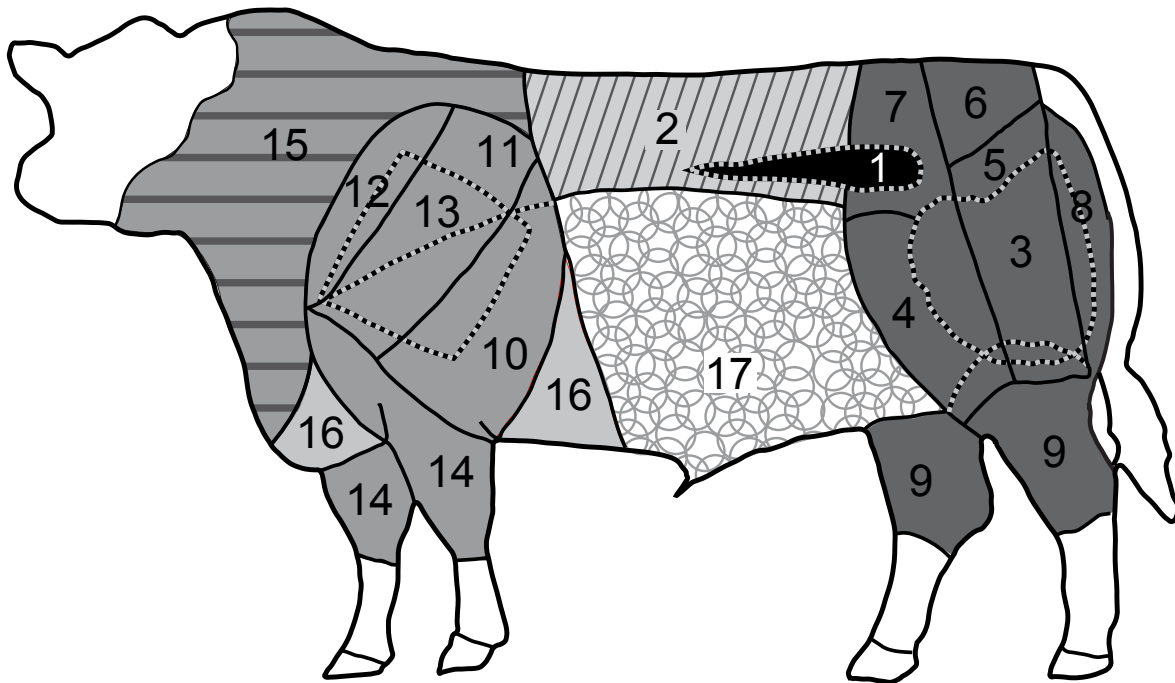
In früherer Zeit wurden die Kaminwürsten in den Küchen, die damals noch einen offenen Kamin hatten, zum Räuchern und Trocknen aufgehängt.

Arbeitsaufgaben:

- ▶ Im Volkskundemuseum in Dietenheim bei Bruneck gibt es viele alte Bauernhäuser. Wenn Ihr die Möglichkeit habt, das Volkskundemuseum zu besuchen, erklärt euch die Museumsleiterin sicher, wo der Speck und die Würste gelagert wurden und wie das Leben am Bauernhof früher ablief.



Fleischteile und ihre Verwendung



	Filet	1	Filet	im Ganzen gebraten, Steaks, Chateaubriand, Tournedos, Filetgulasch und Fondue
	Roastbeef	2	Roastbeef	im Ganzen für Braten, Côte de boeuf, T-Bone-Steaks und Entrecôte
	Schlegel	3	Kaiserteil	für Schnitzel und Rouladen
		4	Nuss	für Schnitzel und zum Schmoren
		5	Lange Seite	zum Kochen und Schmoren
		6	Tafelspitz	zum Kochen und Schmoren
		7	Spitzrose (Hüfte)	für Schnitzel, Rumpfsteaks, Braten und Tatar
		8	Weißscherzl	zum Kochen und Schmoren
		9	Stelze (dicke Wade)	für Gulasch, zum Kochen und als Klärfleisch
	Schulter	10	Hohe Schulter	für Gulasch, zum Schmoren und Kochen
		11	Schulternahtl	zum Schmoren und Kochen
		12	Falsches Filet	zum Schmoren und Kochen
		13	Schulterdeckel	für Gulaschsuppe, Gulasch und als Klärfleisch
		14	Stelze	für Gulasch, zum Kochen und als Klärfleisch
	Hals	15	Hals mit Vorschlag	für Faschirtes, als Klär- und Suppenfleisch
	Brust	16	Brust	für Würste, Suppenfleisch und als Braten
	Bauch	17	Bauch	für Würste und als Suppenfleisch

