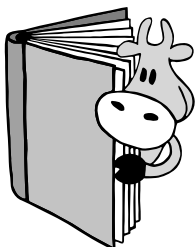


Wir entdecken ... den Weg des Fleisches



Schule auf dem Bauernhof
L'école à la ferme
Scuola in fattoria
Scola sin il bain puril



 **LBL**
Landwirtschaftliche
Beratungszentrale
CH-8315 Lindau

Impressum

Grundlage von dieser Broschüre ist der Classeur «École à la ferme».

Herausgeber Landwirtschaftliche Beratungszentrale Lindau (LBL)
Eschikon 28
CH-8315 Lindau
Tel. 052 354 97 00
Fax 052 354 97 97
lbl@lbl.ch
www.lbl.ch

Redaktion Isabelle Odermatt Schwarb, LBL

AutorInnen Mitglieder der Arbeitsgruppe «École à la ferme»

Gestaltung Gruppe Information und Verlag, LBL

Druck Denis Rau, LBL

Bildnachweis Alle Bilder LBL

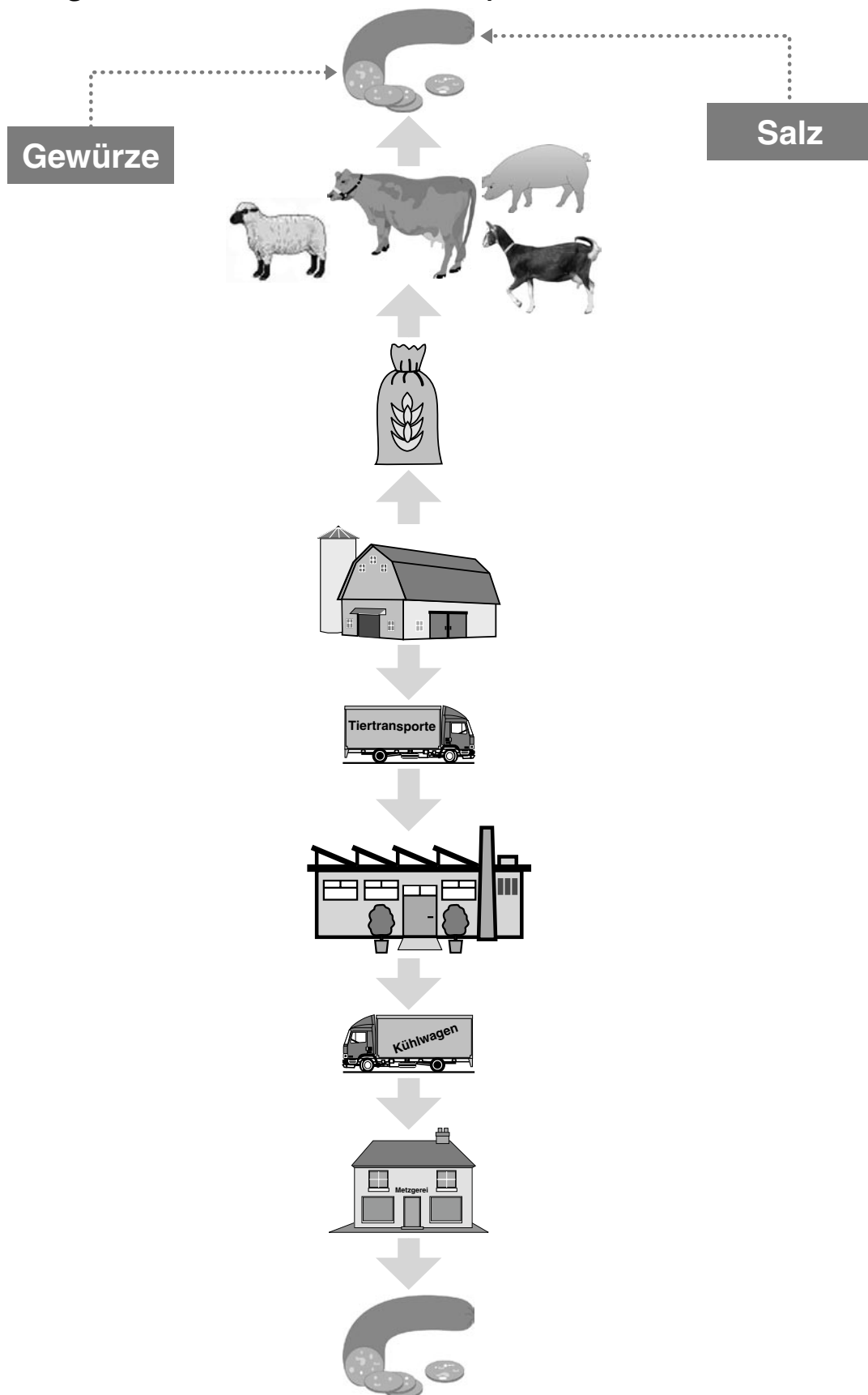
© **LBL** + *srva*, 2001

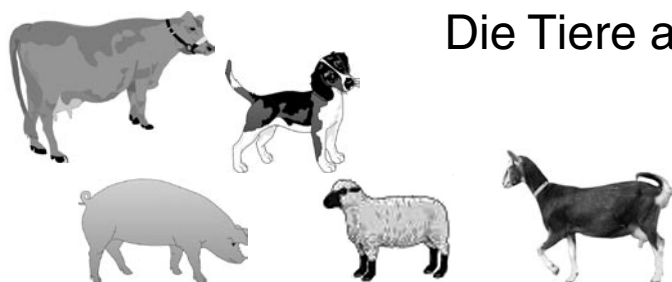
**Die verschiedenen Wege der Produkte werden laufend erweitert
und können auch einzeln bestellt werden.**

Inhalt

Der Weg des Fleisches am Beispiel der Wurst.....	3
Die Tiere auf dem Bauernhof	4
Die Ställe	6
Die Fütterung der wichtigsten fleischliefernden Hoftiere	7
Die Nahrungsketten.....	8
Die Tiere als Nahrungsmittel	9
Die Verwertung	13
Das Fleisch	14
Die Wurst	15
Der Verkauf	16
Proteinreiche Ernährung dank dem Fleisch	17

Der Weg des Fleisches am Beispiel der Wurst





Die Tiere auf dem Bauernhof

Die Urmenschen lebten von der Jagd, dem Fischen und Sammeln. Sie wechselten regelmässig ihren Wohnsitz, um dem Wild zu folgen. Während Jahrtausenden ernährten sich die Menschen nur von rohen Lebensmitteln. Später entdeckten sie das Feuer. Dank dieser Entdeckung wurde das Fleisch verdaulicher und schmackhafter. Sie garten es unter der Glut oder brateten es über dem Feuer.

Durch den Klimawechsel nach der Eiszeit gab es mehr Wild. Die Vorräte waren gesichert und die Menschen mussten ihren Standort weniger häufig wechseln. Sie begannen, Tiere (zuerst Schafe) einzufangen und sie zu züchten, das heisst gezielt zu paaren. Somit hat die Haltung von Haustieren begonnen. Erst später wurden die Menschen richtig sesshaft und bauten Pflanzen für ihre Ernährung an. Die Landwirtschaft, wie wir sie heute kennen, war geboren.

Der Mensch betrieb die Tierzucht vor allem, um sich zu ernähren und kleiden zu können. Später züchtete er Tiere auch für die Unterstützung bei der Arbeit, für den Schutz und um beim Tausch zu Geld zu kommen. Die Tiere dienten auch schon früh dazu, den Menschen Gesellschaft zu leisten oder zum Spiel und Sport. Auf einem Bauernhof findet man viele verschiedene Tiere:

Tiere, die uns ernähren

Rind, Schwein, Schaf, Ziege, Pferd, Kaninchen, Geflügel,

Tiere, die uns kleiden

Schaf, Ziege, Kaninchen, ..., Seidenraupe, ...

Tiere, die uns bei der Arbeit unterstützen

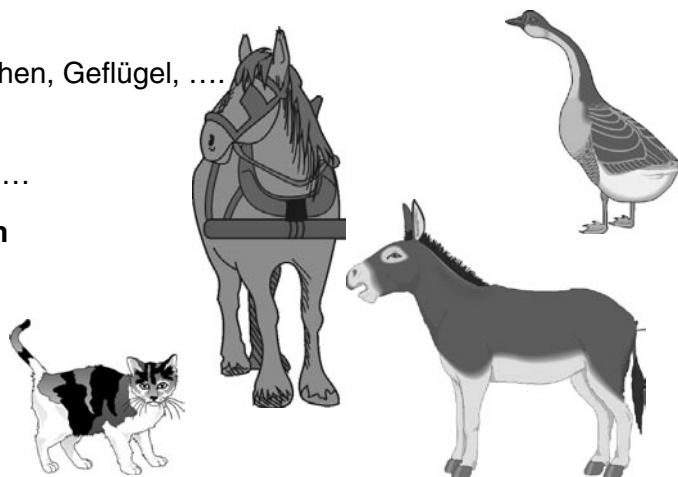
Pferd, Esel, Maultier, Ochse, Hund, ...

Tiere, die uns verteidigen

Hund, Gans,

Tiere, die uns Gesellschaft leisten

Pferd, Katze, Hund, ...



Heutzutage müssen sich die landwirtschaftlichen Betriebe den veränderten Rahmenbedingungen anpassen und spezialisieren sich auf einige wirtschaftliche Betriebszweige. Darum findet man auf einem Bauernhof häufig nur noch eine oder zwei der oben aufgezählten Tierarten.

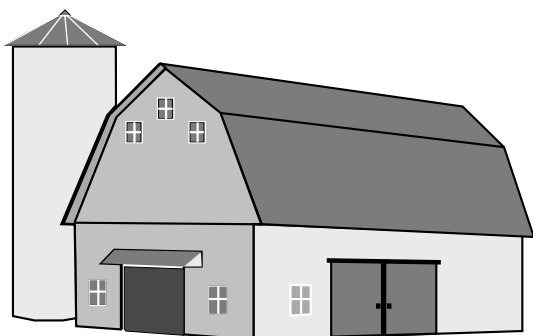
Rund um einen Bauernhof leben auch wilde Tiere. Die menschliche Nähe bietet ihnen entweder Schutz oder Nahrung:

Eule, Maus, Marder, Schwalbe, Fledermaus, Fuchs, ...

Aktivitäten

- Alle Tiere des Bauernhofs aufzählen
- Zeichnen und sich vorstellen, wie die Menschen vor dem Beginn der Tierzucht und Landwirtschaft gelebt haben
- Die Tiere folgenden Kategorien zuteilen: Ernährung, Kleidung, Arbeit, Gesellschaft
- Alle Tiere aufzählen, die dem Menschen als Nahrung dienen
- Zusammengesetzte Tierarten zeichnen: Schaku (Schaf-Kuh), Kanitze (Kaninchen-Katze)
- Mit Hühner- und Gänsefedern zeichnen
- Zwirnen und Weben von Rohwolle
- Aus Leder ein Portemonnaie herstellen
- Aus Federn, Haar, Leder, usw. eine Collage machen





Die Ställe

Der Bauernhof bietet den Tieren Schutz.

Der Kuhstall	⇒	dem Rind
Der Pferdestall	⇒	dem Pferd
Der Schweinestall	⇒	dem Schwein
Der Schafstall	⇒	dem Schaf
Der Hühnerstall	⇒	dem Huhn
Der Kaninchenstall	⇒	dem Kaninchen

Tierschutzgesetz

Wer Tiere hält oder betreut, muss diese pflegen und füttern. Das Wohlbefinden eines Tieres erkennt man daran, dass es sich artgerecht verhalten kann und seine Körperfunktionen nicht eingeschränkt sind.

Das schweizerische Tierschutzgesetz ist seit 1981 in Kraft und wird zur Zeit revidiert. Es präzisiert, dass weder die Anpassungsfähigkeit des Tieres noch ihr natürliches Verhalten eingeschränkt werden darf.

Dieses Gesetz ist eines der strengsten in Europa.

Die Fütterung, die Pflege und der Stall müssen den Bedürfnissen der Tiere entsprechen.

Aktivitäten

- Die Ställe der Tiere bestimmen
- Andere Funktionen des Stalles beschreiben (Fütterungsecke)
- Die verschiedenen Haltungssysteme beobachten (Freilaufstall, usw.)
- Ein Modell bauen und die Tiere in die richtigen Ställe setzen





Die Fütterung der wichtigsten fleischliefernden Hoftiere

Unter den Hoftieren gibt es zwei Arten von Tieren, die sich durch ihre Verdauung unterscheiden lassen:

Pflanzenfresser	Allesfresser
Rind	Schwein
Schaf	Geflügel
Ziege	
Pferd	

Die Pflanzenfresser werden vor allem mit folgenden Nahrungsmitteln gefüttert:

Gras oder Heu, Mais- oder Grassilage, Futterrüben, Getreidemischungen (Gerste, Hafer, Triticale, Mais) und Körnerleguminosen (Soja- und Rapsschrot) sowie Mineralstoffe.

Die Allesfresser werden vor allem mit folgenden Nahrungsmitteln gefüttert:

Getreidemischungen (Mais, Gerste), Sojaschrot, Proteinerbsen, Mineralsalze und Vitamine. Die Allesfresser könnten auch Fleisch verdauen. Fleisch wird diesen Tieren aber nicht mehr als Nahrung in die Ration gemischt.

Ausser dem Milchvieh, Mutterkühen und Schafen werden nicht alle Fleisch produzierenden Tiere regelmässig geweidet. Den Schweinen und dem Geflügel wird je länger je mehr Freilauf angeboten, wo sie sich an der frischen Luft aufhalten können.

Aktivitäten

- Die saisonale Entwicklung einer Wiese oder eines Maisfeldes beobachten
- Die verschiedenen Arten, wie Mais verfüttert werden kann, aufzählen
- Eine Tagesration Futter für eine Kuh, ein Schwein oder ein Huhn bereitstellen
- Pflanzenarten unterscheiden: Gerste, Mais, Soja, usw.
- Die Flächen bestimmen, die eine Kuh oder Schaf braucht, um sich ernähren zu können



Die Nahrungsketten

Der Mensch ist ein Allesfresser und isst von allem ein bisschen. Er isst auch Fleisch, um sich zu ernähren, dies gehört zu seiner Ernährungsform. In der Natur essen Tiere andere Tiere oder Pflanzen. Das ist der Lebenslauf, den man Nahrungskette nennt.

Wer isst wen ?

Die Lebewesen brauchen einander, um sich zu ernähren. Die Grossen fressen die Kleinen. Das heisst nicht, dass die einen böser sind als die anderen, aber leben heisst essen/fressen.

Jedes Lebewesen hat seinen Platz in der Nahrungskette.

Als erstes müssen Lebewesen die Energie der Sonne in lebende Biomasse umwandeln. Dies gelingt nur den Pflanzen.

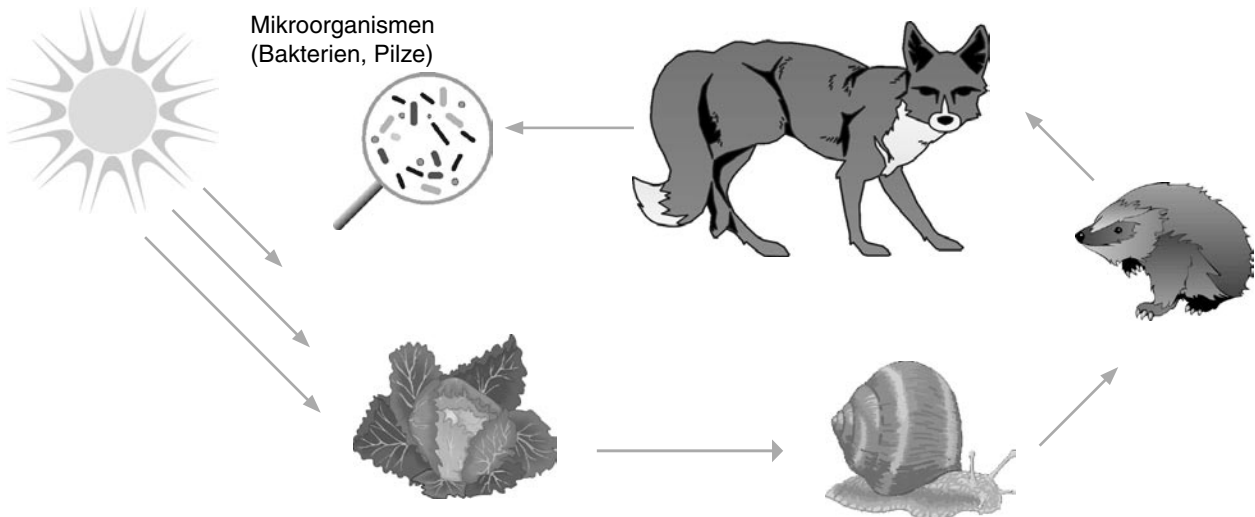
Nun braucht es die verschiedensten Vertreter, z.B.

reine Pflanzenfresser: z. B. Kaninchen, Feldmaus und Schnecke. Sie ernähren sich von Gräsern, Früchten und Samen.

Insektenfresser: z. B. Igel, Kröte, Meisen.

Fleisch- oder Allesfresser: z. B. Eule, Fuchs, Natter. Sie ernähren sich entweder oder ausschliesslich von Pflanzen, Insekten oder Fleisch.

Sobald ein Glied der Nahrungskette verschwindet, ist die Natur aus dem Gleichgewicht.



Aktivitäten

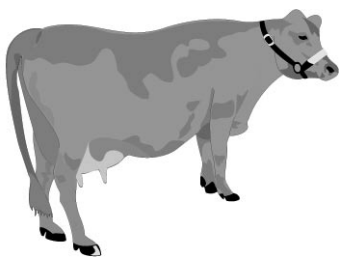
- Die Nahrungskette darstellen: jedes Kind ist ein Glied (Tier oder Pflanze) der Nahrungskette und muss sich am richtigen Ort einfügen. Diskussion: was bedeutet es, wenn ein Tier oder eine Pflanze ausstirbt?
- Die Tiere des Bauernhofes in die Nahrungskette einordnen
- Die Glieder der Nahrungskette in der Hecke beobachten
- Die Nahrung des Menschen mit derjenigen der Eule und Spinne vergleichen



Die Tiere als Nahrungsmittel

Die meisten Tiere auf dem Bauernhof sind zur Ernährung des Menschen bestimmt. Die häufigsten Arten sind unten erklärt. Die kurze anatomische Beschreibung soll zur Unterscheidung, Einteilung und zum Vergleich dienen.

Das Rind (*Bos taurus* / Familie der Bovidae)



Der Auerochse, ursprünglich aus Indien, ist der Vorfahre des heutigen Rindes.

Das Rind ist ein paarhufiges Säugetier, das zwei Klauen (Zehen) aus Horn pro Fuss besitzt.

Das Rind ist ein Wiederkäuer und Pflanzenfresser: Sein Magen besteht aus 4 Teilen. Die Verdauung verläuft in 2 Etappen.

Das gefressene Futter wird im Pansen und Netzmagen vermischt und vorverdaut. Diese Masse steigt wieder in das Maul, um dort noch einmal gekaut und mit Speichel vermischt zu werden. Nach dem zweiten Schlucken geht die wiedergekäuete Masse in den Blätter- und Labmagen, wo sie schlussendlich verdaut wird.

Eine Kuh frisst täglich bis zu 60 kg Gras oder bis zu 15 kg Heu (getrocknetes Gras). Die Fütterung des Viehs wird mit Getreide, Futterrüben, Mais und Sojaschrot ergänzt.

Ein Kalb ist nach 9 Monaten und 9 Tagen ausgetragen. Während 3 bis 11 Monaten trinkt es Milch, je nach Nutzungsziel. Das Vieh wird für zwei Zwecke aufgezogen:

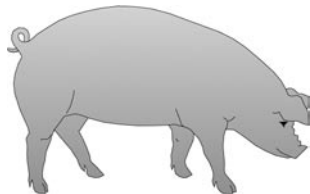
Um Milch zu produzieren: Die Laktation dauert 305 Tage. Die Kuh produziert zwischen 5000 bis 5600 kg Milch pro Jahr (Laktation). Die Milch wird frisch konsumiert, oder verarbeitet, z. B. zu Joghurt oder Käse.

Um Fleisch zu produzieren: Die Mast dauert zwischen 1 bis 3 Monate für Kälber und 13 bis 15 Monate für Rinder und Stiere.

Die Familie: der Stier, der Ochse (kastrierter Stier), die Kuh, das Rind, das Kalb

Der Ruf: das Muhen

Das Schwein (*Sus scrofa domesticus* / Familie der Suidae)



Das Hausschwein stammt vom Wildschwein ab.

Das Schwein gehört zu den paarhufigen Säugetieren. Nur wenn das Schwein sich ausruht, berühren alle Klauen den Boden. Jede Klaue ist mit Horn überwachsen.

Ein Schwein isst allerlei: Küchenabfälle, Schotte, Kartoffeln, Wurzeln. Es ist ein Allesfresser.

Zwei Mal pro Jahr bringt eine Muttersau 8 bis 12 Ferkel zur Welt. Die Tragzeit beträgt 3 Monate, 3 Wochen und 3 Tage. Sie säugt ihre Jungen je nach Nutzungsziel 3 bis 7 Wochen.

Das Schwein ist sehr gut für die Mast geeignet, darum gehört es zum klassischen Schlachtvieh.

Die Mastdauer beträgt ungefähr 4 Monate.

Die Familie: der Eber, das Schwein (kastrierter Eber), die Muttersau, das Ferkel

Der Ruf: das Grunzen

Das Schaf (Ovis aries / Familie der Bovidae)

Das Moufflon ist der Vorfahre des heutigen Schafes. Noch heute gibt es wilde Moufflons in Korsika und Sardinien. Das Schaf ist ein Herdentier, d.h. es lebt in Gruppen.

Es gehört zu den Paarhufern und hat 2 Klauen (Zehen) pro Fuss. Das männliche Tier besitzt Hörner, bei einigen Rassen auch die weiblichen Tiere.

Wie das Rind gehört das Schaf zu den Wiederkäuern und Pflanzenfresser. Sie haben 4 Mägen.

Das Mutterschaf trägt während 5 Monaten ein bis vier Lämmer aus. Diese saugen während ca. 6 Wochen bei ihrer Mutter. Schon nach 15 Tagen beginnen sie, Gras zu fressen.

Das Schaf ist bekannt für seine gute Wolle und seine Haut (Leder). Es wird 2mal jährlich geschoren (Frühling, Herbst).

Die Schafe werden für zwei Zwecke aufgezogen:

Um Milch zu produzieren: Die Laktation dauert 190 Tage. Das Milchschaaf produziert 250 bis 350 kg Milch pro Jahr. Die Milch wird vor allem als Jogurt oder Käse konsumiert.

Um Fleisch zu liefern: Die Mastdauer beträgt 6 bis 7 Monate.

Die Familie: der Widder, die Aue, das Lamm

Der Ruf: das Blöken



Die Ziege (Capra hircus / Familie der Bovidae)

Die Ziegen können gut klettern und haben einen sicheren Tritt.

Die Ziegen gehören zu den Paarhufern und besitzen 2 Klauen (Zehen) pro Fuss. Das männliche, sowie das weibliche Tier kann Hörner haben. Die Hauptmerkmale eines Bockes sind sein Bart und sein Geruch!

Wie das Rind und Schaf gehört die Ziege zu den Wiederkäuern und Pflanzenfressern. Sie hat 4 Mägen.

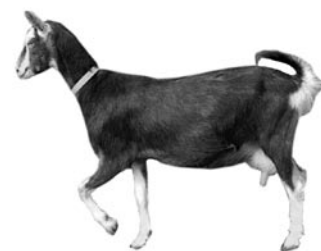
Die Tragzeit einer Ziege ist 5 Monate. Ziegen werden hauptsächlich für ihre Milch gezüchtet. Die Laktationsdauer beträgt 200 Tage. Eine Ziege liefert 350 bis 1000 kg Milch pro Jahr. Diese wird hauptsächlich in Form von Käse konsumiert.

Das Ziegenfleisch wird vorwiegend von den Zicklein geliefert (zwischen 3 und 4 Wochen). Das Fleisch der ausgewachsenen Ziege ist sehr faserig und das Fleisch des Bockes ist wegen seinem unangenehmen Geruch ungeniessbar.

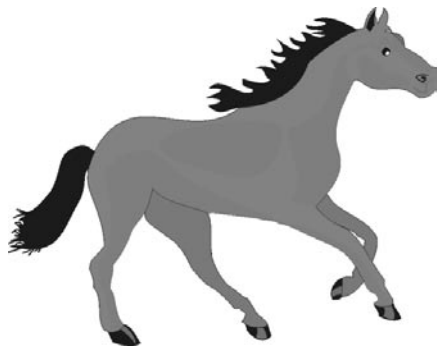
Die Mohairziege liefert feine und gekräuselte Wolle, die für die Verarbeitung zu Kleidern sehr geschätzt wird.

Die Familie: der Bock, die Ziege, das Zicklein

Der Ruf: das Meckern



Das Pferd (*Equus caballus* / Familie der Equidea)



Das wilde Pferd ist der Vorfahre des heutigen Pferdes.

Das Pferd gehört zu den einhufigen Säugetieren, d. h. es hat eine ungerade Anzahl Hufe (Zehen). Es besitzt ein Huf (eine Zehe), das von Horn überdeckt ist. Es bewegt sich so zu sagen auf den Zehenspitzen fort und gehört zu den Huftieren.

Das Pferd ist ein Pflanzenfresser.

Das Fohlen wird nach 11 Monaten Tragzeit geboren und saugt während ca. 6 Monaten bei seiner Mutter.

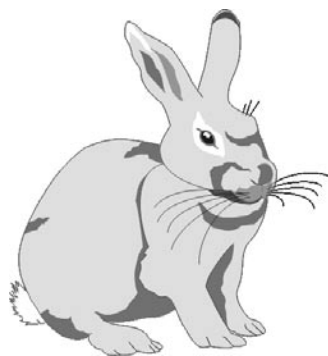
Früher wurde das Pferd als Arbeitstier gehalten. In einigen Kantonen (z. B. Jura) ist die Zucht von Arbeitspferden noch sehr verbreitet. Heute wird das Pferd hauptsächlich für Freizeit und Sport gezüchtet.

Pferdefleisch wird uns von Zuchtpferden oder Fohlen, die sich nicht zur Zucht eignen, geliefert.

Die Familie: der Hengst, der Wallach (kastrierter Hengst), die Stute, das Fohlen

Der Ruf: das Wiehern

Das Kaninchen (*Oryctolagus cuniculus* / Familie der Leporidae)



Das Kaninchen ist ein Säugetier, das 5 Krallen (Zehen) an den Vorderfüssen und 4 Krallen (Zehen) an den Hinterfüssen besitzt. Diese können eingezogen werden (d. h. sie können in einer Haut des Zehen verschwinden). Seine hinteren Gliedmassen sind sehr gut ausgebildet. Ein Kaninchen läuft nicht, es hüpf.

Das Kaninchen ist ein Nager. Es hat je 2 sehr scharfe Schneidezähne, die immerzu nachwachsen. Es muss hartes Futter essen, um die Zähne fortlaufend abzunützen.

Das weibliche Kaninchen trägt seine Jungen in ca. 31 Tagen aus. Die Häsin wirft 6-10 Junge. Nach 40 Tagen sind sie abgesäugt. Eine Häsin kann bis zu 70 Junge pro Jahr bekommen.

Die Kaninchen werden entweder für ihr Fell oder für ihr Fleisch gezüchtet. Die Mastdauer beträgt 2 Monate für ein 2.3 kg schweres Kaninchen. Sie eignen sich auch sehr gut, um uns Gesellschaft zu leisten.

Die Familie: der Rammeler, die Häsin, das Jungkaninchen

Das Huhn (Gallus gallus / Familie der Gallinacea)



Das Huhn ist ein Vogel, seine Füsse entsprechen unseren Beinen. Jeder Lauf (Fuss) endet mit 4 Krallen (Zehen). Deren 3 gehen nach vorne, die Vierte und kleinste Krallen (Sporn) nach hinten.

Das Huhn gehört zu den Körnerfressern.

Der Verdauungstrakt ist nicht der selbe wie bei den Säugetieren. Das Futter wird ganz und mitsamt Steinpartikeln aufgenommen, im Kropf eingeweicht, im Drüsenmagen dann mit Verdauungssäften durchsetzt und erst im Muskelmagen zerkleinert. Die Verdauung im Dickdarm ist ähnlich wie bei den Säugetieren.

Ein Huhn braucht ca. 25 bis 26 Stunden, um ein Ei zu produzieren.

Es brütet seine Eier während 21 Tagen, bis die Küken schlüpfen.

Die Hühner werden entweder wegen ihren Eiern oder ihrem Fleisch gezüchtet. Bis ein Küken sich zum Mastpoulet entwickelt, dauert es 40 bis 60 Tage.

Die Familie: der Hahn, das Huhn, das Küken

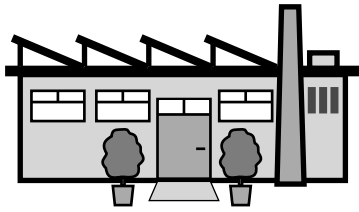
Der Ruf: das Gackern

Auf einem Bauernhof findet man manchmal auch anderes Geflügel im Hühnerhof: Pfauen, Truthühner, Gänse, Enten...



Aktivitäten

- Die Vorfahren der Haustiere herausfinden
- Verschiedene Füsse (Skelett) der Hoftiere zeichnen und vergleichen
- Mit Gips die Spuren der Hoftiere nachformen
- Alle Wiederkäuer aufzählen
- Den Fuss einer Kuh mit denen der Kinder vergleichen
- Die Tiere aufzählen und ihren Ruf nachahmen
- Die Geräusche der Tiere mit Tonband aufzeichnen
- Die Wolle des Schafes berühren, riechen und diese Erfahrungen beschreiben
- Verschiedene Geflügelsorten aufzählen
- Ein Kaninchen streicheln (Achtung: Mit den Hinterkrallen können sie stark kratzen)
- Ein Huhn im Arm halten
- Die Namen der Tierfamilienmitglieder des Bauernhofes aufzählen



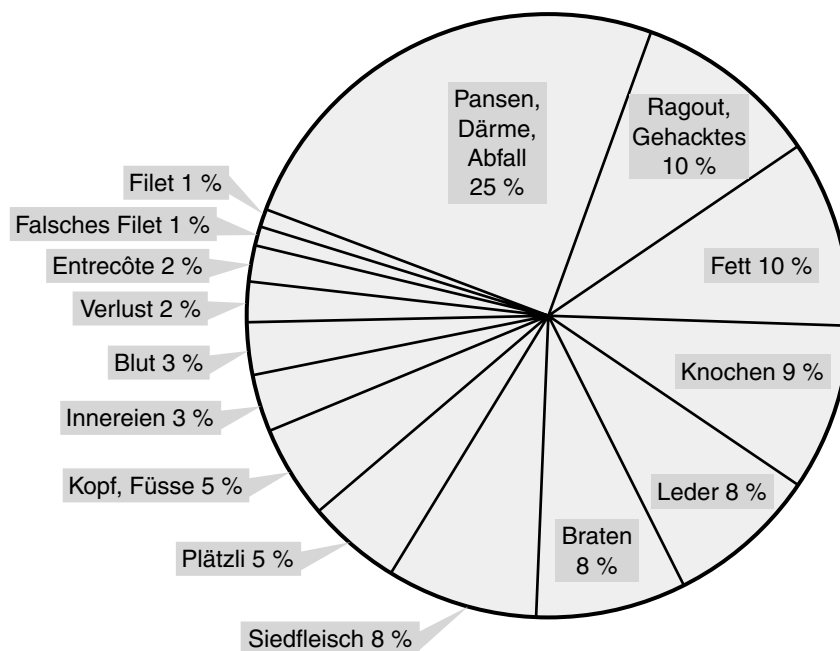
Die Verwertung

Nachdem die Tiere auf dem Hof gezüchtet und gemästet wurden, transportiert man sie ins Schlachthaus. Der Transport und die Vorbereitung der Schlachtung sind sehr wichtig. Lange Wartezeit vor der Schlachtung, Durst, Stress und Drängelei können zu einem Qualitätsverlust des Fleisches führen. Darum ist es wichtig, den Transport zwischen dem Hof und Schlachthof so kurz als möglich zu halten. Die aktuelle Tendenz, Schlachthöfe zu zentralisieren, geht daher in die falsche Richtung.

Der Schlachthof ist der Ort, wo die Tiere (Rind, Schwein, Schaf, Geflügel) geschlachtet werden.

Nach dem Schlachten wird das Fleisch vom Fleischschauer kontrolliert. Ist die Qualität gut, wird ein Zertifikat ausgestellt, welches das Fleisch für den Verzehr freigibt. Bevor das Fleisch konsumiert werden kann, muss es reifen. Die Körperhälften werden in Kühlräumen während 3 Wochen (Rind) eingelagert. Die Grossverteiler reifen das Fleisch zusätzlich während 1 Woche unter Vakuum. Nach dieser Frist werden die Körperhälften in Stücke zerlegt (Filet, Steak, Wurstfleisch, etc.).

Das Rind: Ertrag in Prozent des Lebendgewichts



Aktivitäten

- Verschiedene Würste degustieren
- In einem Grossverteiler die verschiedenen Abteilungen finden, die Fleischprodukte präsentieren
- Verschiedene Konservierungsmethoden für Fleisch aufzählen



Das Fleisch

Fleisch der Tiere besteht vor allem aus Muskelfasern.

Das Fleisch ist ein Nahrungsmittel, das wegen seines hohen Eiweiss-, Eisen- und Vitamingehaltes eine wichtige Nährstoffquelle für den menschlichen Körper ist.

In unserem Land sind die häufigsten Fleischsorten Schwein, Rind, Kalb und Schaf. Geflügel, Wild und Fisch gehören auch dazu. Am meisten gegessen wird Schweinefleisch, gefolgt von Rindfleisch und Geflügel.

Im Jahr 2000 konsumierte ein Schweizer/eine Schweizerin im Durchschnitt:

23.5 kg Schwein	0.380 kg Pferd
10.5 kg Rind	0.340 kg Kaninchen
6 kg Geflügel	0.050 kg Ziege
3.5 kg Kalb	0.340 kg Wild
1.3 kg Schaf/Lamm	3.550 kg Fisch/Meeresfrüchte

Fleisch besteht aus Protein, Fett, Kohlenhydraten, Mineralstoffen, Vitaminen und Wasser.

Fleisch kann folgendermassen aufbewahrt werden:

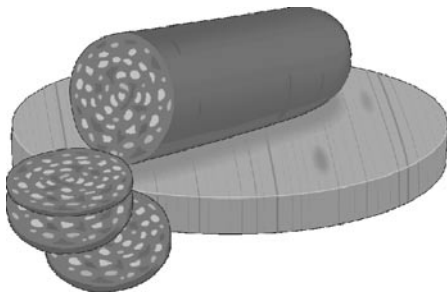
1 bis 2 Tage gekühlt (4° C) – 1 bis 5 Tage mariniert – mehrere Monate gefroren (-18° C) – ein Jahr getrocknet, geräuchert oder in Büchsen sterilisiert.

So wird Fleisch gegessen:

roh: Tartar
 gebraten/grilliert: z. B. Braten, Plätzli, Steak, Koteletten
 gekocht: z. B. Siedfleisch, Voressen
 getrocknet: z. B. Trockenfleisch
 geräuchert: z. B. Rauchwürste
 gesalzen: z. B. Rippli, Speck

Aktivitäten

- Tiere aufzählen, die Fleischlieferanten sind
- Degustieren und erkennen verschiedener Fleischsorten
- Ein Kotelett, ein Markknochen oder ein anderes Fleischstück untersuchen
- Angaben auf den Verpackungen studieren: Fleischart, Zusammensetzung, Verfalldatum, Preis, Menge, usw.
- Verschiedene Menüs mit Fleisch aufzählen
- Eine Liste für jeden Schüler/jede Schülerin aufstellen, welche Fleischprodukte in der Familie während einer Woche konsumiert werden
- Die Betriebsleiterfamilie fragen, welche Menüs bei ihnen mit Fleisch zubereitet werden



Die Wurst

Gehacktes Fleisch und Schweinefett, gewürzt und in einem Darm verpackt, an beiden Enden abgebunden, zum Teil geräuchert, um sie so lange wie möglich haltbar zu machen.

Schon in der Antike...

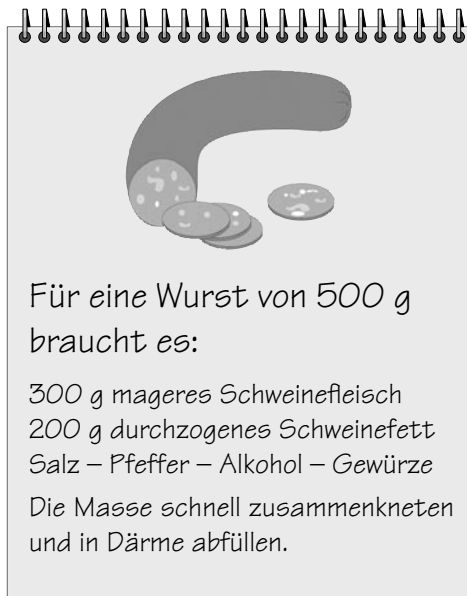
Die Babylonier und die Völker von Mesopotamien waren die ersten, welche Schweinefleisch zu sich nahmen. Griechen und Römer ahmten sie nach.

Keine Reise, kein Krieg wäre ohne diese gekochten oder rohen Würste möglich gewesen. Zu dieser Zeit bestanden sie aus drei Vierteln Magerfleisch und einem Viertel Schweinefett.

Es wird angenommen, dass europäische Legionen die Wurst nach Italien mitnahmen, um sich während ihren Reisen im Mittelmeerraum zu ernähren.

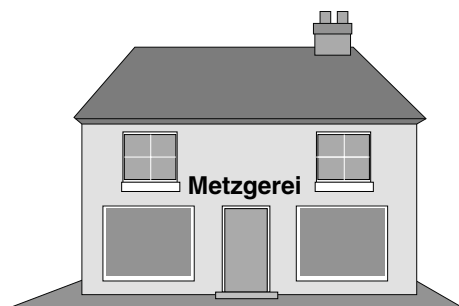
Für eine lange Haltbarkeit ist ein langsames Räuchern notwendig. Dieses Vorgehen dauert mehrere Tage.

Die Wurst kann kühl und trocken sowie vor Licht und Insekten geschützt während mehreren Wochen aufbewahrt werden.



Aktivitäten

- Verschiedene Würste der ganzen Welt aufzählen: Merguez, Salami, Chorizo, ...
- Über das Tabu von Schweinefleisch bei verschiedenen Völkern sprechen und die Bedeutung des Schaffleisches und Fisches in anderen Gesellschaften betrachten
- Verschiedene gekochte oder rohe, geräucherte Würste degustieren
- Verschiedene Menüs mit Würsten aufzählen



Der Verkauf

Das Fleisch wird frisch oder verarbeitet (z. B. als Wurstwaren) über folgende Kanäle verkauft:

- 1 - 3 % Direktverkauf
- 70 % Grossverteiler
- 27 - 29 % Metzgereien

Damit der Konsument/die Konsumentin Wurst essen kann, sind folgende Berufsleute notwendig: die Bauernfamilie, der Viehhändler, der Metzger, der Verkäufer.

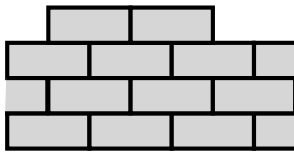
Der Begriff Metzgerei/Metzgete hat verschiedene Bedeutungen:

- Der Ort, wo die Metzger die Körperhälften in Stücke zerlegen und aufbereiten (Filet, Steak Wurst, etc.).
- Der Verkaufsort für aufbereitetes Fleisch. Heute verlieren die traditionellen Metzgereien an Bedeutung gegenüber den Grossverteilern.
- Früher wurden Tiere direkt auf dem Hof zum Eigenverbrauch geschlachtet und zu Blutwurst, Wurst und anderem verarbeitet. Ein grosser Teil wurde gesalzen und geräuchert. Dies nennt man Hofmetzgete. Diese Tradition ist noch in einigen ländlichen Regionen erhalten geblieben.



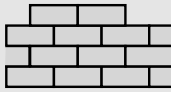
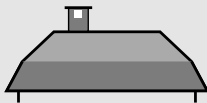
Aktivitäten

- Orte aufzählen, wo Fleisch und Wurst gekauft werden kann
- Eine Metzgerei besichtigen
- Verschiedene Verpackungsarten des Fleisches betrachten
- Verschiedene Präsentationen der Fleischsorten im Laden betrachten



Proteinreiche Ernährung dank dem Fleisch

Das Fleisch setzt sich aus den folgenden Nährstoffen zusammen:

Nährstoffe	Symbol	Eigenschaften
Protein Das Fleisch ist eine ideale Proteinquelle, nicht nur weil es viel davon enthält, sondern auch weil dieses Protein unserem körpereigenen Protein sehr ähnlich ist und deshalb vom Körper gut aufgenommen wird.		<i>Baustoff</i> ermöglicht das Wachstum
Fett		<i>Betriebsstoff</i> liefert Energie
Vitamine und Mineralstoffe Im Fleisch kommen Vitamine und Mineralstoffe vor, die in anderen Lebensmitteln nur in kleinen Mengen oder gar nicht enthalten sind, z. B. Eisen und Vitamin B12.		<i>Reglerstoff</i> lenkt die Körperfunktionen

Es gibt Fleisch... und Fleisch!

Das Fleisch enthält fast keine Kohlenhydrate (Zucker, Stärke) und überhaupt keine Nahrungsfasern. Aber es weist immer einen gewissen Fettgehalt auf, der den Geschmack und die Konsistenz des Fleisches beeinflusst. Der Fettgehalt kann stark von einer Fleischsorte zur anderen oder sogar von einem Stück zum anderen variieren.

Fleischsorte	Stück	Fettgehalt in % des Gewichts
Rind	Ragout, Braten, Siedfleisch	15 – 25
	Steak, Hackplätzli	10 – 20
Kalb	Filet	5 – 10
	Plätzli	10 – 15
Schwein	Speck	30 – 50
	Schinken	15 – 20
	Koteletten, Schulter	15 – 25
Lamm	Gigot	15 – 20
	Koteletten, Schulter	25 – 35
Poulet	Brust	3 – 5
	Schenkel mit Haut	10 – 15
	Schenkel ohne Haut	5 – 10

