

Land  
& WERKEN



Die **Hausschlachtung** Carsten Bothe  
Wurst, Schinken, Braten, Sülze



**Carsten Bothe**

# **DIE HAUSSCHLACHTUNG**

**Wurst, Schinken, Braten,  
Sülze**



**HEEL**

HEEL Verlag GmbH

Gut Pottscheidt

53639 Königswinter

Tel.: 02223 9230-0

Fax: 02223 9230-13

E-Mail: [info@heel-verlag.de](mailto:info@heel-verlag.de)

[www.heel-verlag.de](http://www.heel-verlag.de)

© 2015 HEEL Verlag GmbH

Autor: Carsten Bothe

Satz und Gestaltung: gb-s Mediendesign, Königswinter

Coverdesign: Ralph Handmann, Bonn

Lektorat: Ulrike Reihn-Hamburger

Fotos: Archiv des Autors

Mit Ausnahme von:

© Jens Kollmorgen: S. 166/167, 168/169, 173/174, (U4 u)

© picture alliance: akg-images (S. 9), ZB (S. 12/13, S. 29 or, S. 47), dpa (S. 61, S. 104)

© StockFood: kleine Holthaus, Thorsten (S. 163, U4 M), Castilho, Rua (S. 203)

© Fotolia.de: byrdyak (S. 22), normankrauss (S. 25), franky10 (S. 31 o), PRILL Mediendesign (S. 31 u), ZIHE (S. 33), 135pixels (S. 56), pilipphoto (S. 70), la\_vanda (S. 82), PhotoSG (S. 90), Artem Merzlenko (S. 116), Brent Hofacker (S. 126), Punto Studio Foto (S. 134), HLPhoto (S. 150, S. 158, U4 o), Printemps (S. 153), Thomas Francois (S. 155), shaiith (S. 179),

Coverbilder: fotolia.com/photocrew (U1 o), April D. (U1 u)

Alle Rechte, auch die des Nachdrucks, der Wiedergabe in jeder Form und der Übersetzung in andere Sprachen, behält sich der Herausgeber vor. Es ist ohne schriftliche Genehmigung des Verlags nicht erlaubt, das Buch und Teile daraus auf fotomechanischem Weg zu vervielfältigen oder unter Verwendung elektronischer bzw. mechanischer Systeme zu speichern, systematisch auszuwerten oder zu verbreiten.

- Alle Rechte vorbehalten -

Printed in Slovenia

ISBN 978-3-86852-685-1

eISBN ist 978-3-95843-208-6

Inhalt

Vorwort

## **Kapitel 1 So war es früher**

Der traditionelle Ablauf des Schlachtens

Das eigene Schwein

Brühe austragen

Scherz und Schabernack

Schweineversicherung auf Gegenseitigkeit

## **Kapitel 2 Grundsätzliches vorweg**

Die Einteilung der Schweine in Klassen

Unterschied Wurstschwein und Bratenschwein

Unterschied Warmfleisch und Kaltfleisch

## **Kapitel 3 Ausstattung und Einrichtung**

Schlachtutensilien

Bolzenschuss

Brennetrog/Brühtrog

Schweineleiter und Schweinegalgen (Schwengel)

Aufzug

Werkzeuge zum Enthaaren und Aufbrechen

Die Wurstküche

Die Ausstattung der Wurstküche

Die Einrichtung einer Wurstküche

Blechtisch mit Schneidebrettern

Brühkessel

Die Wurstkammer

Der richtige Räucherschrank

Messer, Fleischwolf, Wurstfüller und Co.

Der Fleischwolf

Wurstfüller  
Messer  
Spalter  
Stichschutz  
Pflaster  
Gummihandschuhe  
Messerköcher  
Messerträger aus einem Kanister  
Schabeglocke  
Hackklotz  
Schneidebretter  
Holz beim Schlachten  
Schüsseln  
Specknadel  
Schlesinger  
Fülltrichter  
Wurststipper  
Eimer  
Wurstgarn  
Kellen  
Milchkannen  
Schwartennetz  
Wurstheber  
Gummischürze  
Waagen  
Thermometer  
Hygrometer  
Vakuumierer  
Plastikbecher (Feinkostbecher)

## **Kapitel 4 Die Gewürze**

Die Gewürze

Piment  
Kümmel  
Muskatnuss und Muskatblüte

Senfkörner  
Pfeffer, schwarz und weiß  
Thymian  
Majoran  
Wacholder  
Nelken  
Zimt  
Koriander  
Chili und Chilischoten  
Knoblauch  
Zwiebeln  
Pökelsalz oder normales Salz?  
Zucker  
Eis

## **Kapitel 5 Die Därme**

Welche Därme verwenden?

Naturdarm  
Schafdärme  
Schweindärme  
Rinderdärme  
Kunstdarm

## **Kapitel 6 Dosen und Gläser**

Hintergrundwissen

Dosen

Stapeldosen  
Spardosen  
Deckel  
Dosenverschlussmaschine

Gläser

Einweckgläser

## **Kapitel 7 Töten, Enthaaren,**

## **Aufbrechen und Spalten**

Das Betäuben und Stechen

Der Ablauf des Schlachtens

Das Brühen

Das Aufbrechen

Das Spalten

Die Reste und Abschnitte

## **Kapitel 8 zerlegen**

Allgemeines vorweg

Zerlegen für Braten

Einfrieren

Hinweis zum Einfrieren von großen Mengen Suppe

Zerlegen für Wurst und Schinken

Der Ablauf

Die einzelnen Fleischsorten

Innereien und Sonstiges

## **Kapitel 9 Wurst und Schinken selbermachen - Grundsätzliches**

Wie anfangen?

Allgemeines zu den verschiedenen Wurstarten

Tipps zum Start

Die Mengen

Kaninchenwurst und andere Irrwege

Vorbereitung am Vortag

Reifen von Wurst

Reifefehler

Reife- und Trocknungsphasen

Leberwurst

Rotwurst

Rohwurst

Woher kommt der saure Geschmack in der gekauften Wurst?

Zwiebeln als Gewürz oder als Zutat

## **Kapitel 10 Rezepte**

Rezeptheft

Mett herstellen

Jägermett

Thüringer Mett

Party-Mett

Rohwurst herstellen

Frische Bratwurst zubereiten

Mettwurst

Mettwurst im Ring herstellen

Bregenwurst

Brühwurst herstellen

Wurst brühen

Kochwurst herstellen

Rot- oder Blutwurst

Brühen der Rotwurst

Leberwurst

Knackwurst

Einige Worte zur Knackwurst:

Lose Wurst

Sülzen und Pasteten

Speck und Schinken

Sinn des Pökeln

Welches Fleisch ist geeignet

Ganzer Schinken

Schnellpökelfverfahren

Wie muss ein Schinken schmecken

Wie testet man den Schinken?

Schinken pökeln - aber wo?

Speck herstellen

Kotelettstrang mit Schwarte

Backen und Eisbein

Coppa

Schlachtebrühe  
Brühe aufbewahren  
Steeke  
Flomenschmalz  
Wurstschmalz  
Fleisch einsalzen

# Vorwort

## Liebe Leser und Hobby-Metzger,

nach jedem Fleischskandal wenden sich mehr Menschen von der industriell erzeugten Wurst ab und versuchen selbst zu wursten. Das Internet bietet tausende Rezepte und Anleitungen, aber die letzten, entscheidenden Tricks und Kniffe werden nirgends verraten. Auch gibt es zu den wichtigsten Maschinen – dem Wurstfüller, dem Fleischwolf und der Dosenverschlussmaschine – keine Gebrauchsanleitungen mit Anmerkungen zur Fehlerbehebung.

In diesem Buch halte ich es wie immer, die umfangreichen rechtlichen Betrachtungen bleiben außen vor! Wenn Sie Ihre Dosen nicht zubekommen, weil Sie nicht wissen, wie die Maschine funktioniert, dann hilft Ihnen das Wissen über die rechtliche Zulässigkeit eines verchromten oder nur gefärbten Gerätes nicht weiter.

Bei diesem Buch handelt es sich um ein Lehrbuch, das Sie in das Thema einführt und die notwendigen örtlichen Begebenheiten, Geräte, Zutaten und Fleischarten vorstellt. Dabei erkläre ich das Schlachten und Zerlegen, die einzelnen Fleischarten und deren Weiterverarbeitung. Ein kurzer Teil mit Rezepten schließt sich an. Bei den Rezepten

habe ich mich bewusst nicht auf das „Höher! – Schneller! – Weiter!“ der Internetseiten eingelassen, die dutzende, wenn nicht gar hunderte Rezepte anbieten, aber nur unzureichend beschreiben, wie eine Mettwurst im Detail hergestellt wird, was man falsch machen kann, wie es richtig geht und wie man Fehler frühzeitig erkennt und beseitigt, solange es noch möglich ist. Bei vielen Rezepten steht nur „Wurst abbinden“, aber wie das genau geht und warum das so wichtig ist, steht dort nicht. Das scheint dem Wissen der alten Hausschlachter vorbehalten zu sein, die es langsam mit ins Grab nehmen. Schade drum. Ich hoffe, mit diesem Buch große Teile dieses Wissens dem Untergang und dem Vergessen entrissen zu haben.

In diesem Buch lernen Sie eine Bratwurst, eine Mettwurst, eine Leberwurst, eine Knackwurst sowie eine Rotwurst herzustellen, mit allen dafür nötigen Tricks und Kniffen. Außerdem zeige ich Ihnen, wie Sie aus Schinken und Schweinebäuchen geräucherten Schinken und Speck machen. Wenn Sie das können, dann haben Sie viel erreicht, denn nicht ohne Grund ist das Schlachterhandwerk ein Lehrberuf. Wenn diese einfachen, aber im Geschmack klaren und ehrlichen Wurstsorten nicht Ihrem Gaumen entsprechen, dann wissen Sie nach der Lektüre auch, wie Sie so variieren können, dass es Ihnen schmeckt. Würste haben regional völlig andere Aromen, das kann und will ich in diesem Buch aber nicht abbilden, denn das würde den Rahmen bei Weitem sprengen.

Ganz gleich, ob Sie ein paar Pfund Bratwurst machen, einen Schinken oder eine Salami, oder ob Sie sich an das Verwursteln eines fünf-Zentner-Schweins wagen, in diesem Buch steht alles, was Sie wissen müssen, und noch mehr. Mit etwas handwerklichem Geschick sollte es Ihnen möglich sein, damit zu leckeren Erfolgen zu gelangen.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen immer scharfe Messer!

Herzlichst, Ihr

Carsten Bothe

## Kapitel 1

# So war es früher

## Der traditionelle Ablauf des Schlachtens

*Früher hat man vom Schwein bis auf das Quieken alles gegessen.*

Früher wurde ein Schlachttermin bereits weit im Vorfeld festgelegt. Oftmals orientierte man sich dabei an den christlichen Feiertagen: Totensonntag, Volkstrauertag oder Buß- und Betttag waren ohnehin tabu und am 3. November war Hubertus-Jagd. Ab Februar ist es eigentlich schon fast zu spät, weil dann die Schinken und Mettwürste nicht mehr rechtzeitig zur Spargelsaison fertig werden, und im Sommer ist es dann zu warm. Eigentlich schlachtete man nur in den Monaten mit „r“. Der Hausschlachter organisierte die Termine und die einzelnen Familien bekamen immer den gleichen Tag. Um diese Termine gruppierten sich auch die anderen Veranstaltungen, wie die winterliche Treibjagd, die Versammlung der Zuckerrüben-Aktionäre, die Generalversammlung der Viehversicherung auf Gegenseitigkeit oder die Weihnachtsfeier der Freiwilligen Feuerwehr. Da konnte man sich nicht einfach einen Termin ausdenken, das hätte das fein austarierte Termingefüge des

ganzen Dorfes durcheinander gebracht.

**Da nicht jeder Haushalt** über die notwendigen Utensilien und Werkzeuge verfügte, konnten auch nicht zwei Familien gleichzeitig schlachten, abgesehen davon, dass es auch nur einen Hausschlachter gab, dessen Wurst man natürlich am liebsten aß. Die Werkzeuge wurden vom einen zum anderen weitergegeben. Rechtzeitig vorher wurden die notwendigen Verbrauchsmaterialien beschafft: Wurstbänder, Därme, Dosendeckel, Einweckringe, Salz, Gewürze, Zwiebeln, Reinigungsmittel, Räuchermehl, Schnaps, Scheuerpulver, etc. Die Kinder mussten vom Kolonialwarenhändler „Pfeffer für einen Groschen“ holen, auf einem Teller, der mit einem Suppenteller zugedeckt wurde, damit kein Windstoß den Pfeffer wegblies. An den Tagen vor dem anberaumten Termin wurden die Dosen abgeschnitten und für die neue Befüllung vorbereitet, Feuerholz bereitgelegt, die Mollen und Wannen geschrubbt. Am Tag vor dem Schlachttag wurden die Zwiebeln geschält und vorgekocht, ein Kuchen für das Frühstück gebacken und noch mal alles überprüft. Am Schlachttag war keine Zeit, irgendetwas zu suchen oder Holz zu hacken.

**Ein wichtiger Bestandteil** des Schlachttages war der Schnaps. Manchmal kann man den Eindruck gewinnen, Alkoholismus gehörte früher bei Hausschlachtern noch zum guten Ton. Aber wenn man die eher karge Lebensführung und den einfachen Speiseplan der bäuerlichen Bevölkerung bedenkt, dann gehört ein Schnaps mehr als sonst zu einem

fetten Essen einfach dazu. Es ist ja schließlich kein Schlacht-„Arbeitstreffen“, sondern ein Schlacht-„Fest“. Nach wochenlangen Entbehrungen und fleischarmen Gerichten mal so richtig aus den Vollen zu schöpfen, das war wirklich ein Fest. Dass das bei so manchem Hausschlachter, der diese Veranstaltung ja im Winter drei- oder viermal in der Woche, manchmal auch noch öfter, mitmachte, gerne mal außer Kontrolle geriet, muss hier nicht weiter erwähnt werden.



**Pieter Bruegel der Jüngere, „Schweineschlachten“  
(Allegorie des Herbstes), nach 1616.**

\*

*Steht das Schwein noch in seinem Koben,*

*wird erstmal einer gehoben.  
Wenn das Schwein ums Eckchen lugt,  
wird erstmal einer aufgehuckt.  
Ist erst mal der Strick am Bein,  
schenkt man schon den nächsten ein.  
Ist das Schwein geschossen,  
wird einer eingegossen.  
Ist die Sau trotzdem am Leben,  
kann man dennoch einen heben.  
Liegt das Schwein dann tot am Boden,  
wird der nächste schon gehoben.  
Wenn die Sau im Troge ruht,  
tut auch schon der nächste gut.  
Und auch dann beim Haaren,  
soll man mit Schnaps nicht sparen.  
Ist das Schweinchen hakenrein,  
muß erst mal getrunken sein.  
Wenn das Schwein am Haken hängt,  
wird erst mal einer eingeschenkt.  
Wird das Kesselfleisch geschnitten,  
haben die Schnäpse schon gelitten.  
Nach dem fetten Fleischgenuss  
braucht man Schnaps, sonst gibts Verdruss.  
Der Kessel dampft, die Wurst ist gar,  
da schmeckt ein Schnaps ganz wunderbar.  
Zum Nachtisch trinkt man gern den Rest,  
der noch übrig ist vom Fest.*

Eigentlich sind wir ja nicht abergläubisch, aber nach jedem

siebten Ring Mettwurst soll man einen Schnaps trinken, sonst wird die Wurst schlecht.

## **D**as eigene Schwein

Viele Familien hatten nach dem Krieg ein oder zwei Schweine im Stall hinter ihrem Haus, andere ließen sich ein Schwein vom Landwirt vor Ort mästen. Heutzutage beschränkt sich das „Schlachten“ auf den Kauf von Schweinehälften, denn kaum jemand hält noch selbst Schweine oder hat die (rechtliche) Möglichkeit, auf dem eigenen Hof zu schlachten, also das Tier selbst zu töten.

Am Tag vor dem Schlachttag bekommt das Schwein nur noch Milch oder Wasser, damit sich die Därme leichter reinigen lassen. Am Morgen kommt dann der Schlachter und das Schwein wird aus dem Stall geführt. Dann bekommt es um den linken Hinterlauf ein Seil gelegt, das dafür sorgt, dass das Schwein nach dem Schuss auf die rechte Seite fällt und nicht bis nach vorne in die Blutschüssel schlagen kann. Dazu muss ein Helfer das Seil stramm halten und das Bein nach hinten ziehen. Die Schläge mit dem Hinterlauf sind äußerst gefährlich und daher ist es wichtig, hier nicht den schwächsten Helfer auszuwählen. Es kann auch hilfreich sein, den Strick durch einen Ring am Boden zu führen.



In vielen alten Bauernhäusern gibt es einen Ring im Hof, von dem heute niemand mehr weiß, wofür er nütze ist – ganz einfach: Um das Schwein beim Schlachten mit dem Hinterlauf festzubinden.

*Wenn das Schwein  
am fettesten ist,  
hat es den Metzger  
am meisten zu fürchten.*

*(Abraham a Santa Clara )*

*Ein kluger Mann verehrt das Schwein,  
er denkt an dessen Zweck,  
von außen ist es ja nicht fein,  
doch drinnen sitzt der Speck*

*(Wilhelm Busch)*

*Morgen kann unser Fritz nicht zur Schule kommen,  
die Sau wird geschlachtet!*

*(Entschuldigungsschreiben der Eltern für den Sohn in der  
Schule)*



## **Brühe austragen**

Früher wurde nach und nach bei allen Familien des Dorfes geschlachtet, da der Hausschlachter ja immer nur auf einem Hof sein konnte. Die Nachbarschaft bekam dann jede Woche frische Schlachtbrühe. Für das Austragen waren die Kinder des Hofes zuständig, die das auch gerne machten, denn bei jeder Familie, die sie mit ihrer Milchkanne ansteuerten, bekamen sie eine Süßigkeit. Teilen war das Wichtigste in der dörflichen Gemeinschaft. Wer schlachtete, der hatte mehr Fleisch und Wurstbrühe als er verbrauchen konnte, bevor es schlecht wurde. Also gab man reichlich an die Nachbarn und wenn diese schlachteten, bekam man wieder etwas zurück.

Üblicherweise wurde die Brühe, die nach dem Wurstkochen übrig blieb – um die 100 Liter – von den Kindern in Milchkannen zu den Nachbarn gebracht. Wenn man es gut meinte, dann kam noch ein Stück Kesselfleisch – Steeke – dazu sowie eine kleine Knackwurst und etwas Gehacktes (Mett).



**Auch heute tragen die Kinder noch gerne Brühe aus!**

## **S**Scherz und Schabernack

Die Kinder wurden beim Schlachttag auch gerne mal reingelegt. Beliebt waren völlig sinnlose Aufgaben, wie den Magen auszutreten. Dabei sollten die Kinder den Schweinemagen im Schnee sauber austreten. Sie sprangen dann lange Zeit auf dem Magen herum, nur um jedes Mal zu

hören, dass sie es noch nicht richtig gemacht hatten und der Magen noch weiter ausgetreten werden müsse. Irgendwann war es dann in Ordnung, was meist mit den Worten quittiert wurde: „Das reicht, schmeiß den Magen auf den Mist, den brauchen wir eh nicht“.

**Die Kinder**, die schon einmal einen Magen ausgetreten hatten, konnten mit so etwas natürlich nicht mehr beschäftigt werden. Sie wurden daher gerne zum Nachbarn geschickt, um wichtige Maschinen zu holen. Beliebt waren beispielsweise der „Kümmelspalter“, „Speckhobel“ oder die „Sülzenpresse“. Werkzeuge, die nur in der Fantasie existieren, aber für den weiteren Fortgang des Schlachttages als existentiell wichtig dargestellt wurden. So kamen die Kinder also zum ersten Nachbarn, der den „Kümmelspalter“ leider gerade verliehen, aber noch nicht zurückerhalten hatte. Und wie es der Zufall so will, lag der natürlich gerade auf dem Hof, der am weitesten entfernt war. So wurden die Kinder durch das Dorf geschickt und irgendwo bekamen sie dann eine große Kiste oder einen schweren Sack, gefüllt mit Metallschrott, der schön schwer und unförmig und möglichst schlecht zu tragen war. Wenn die Kinder dann mit dem Sack ankamen, wurde unter dem allgemeinen Gelächter der Sack geöffnet: „Die haben Euch ganz schön angeschmiert, das ist ja gar kein Kümmelspalter. Na ja, dann nehmen wir den Kümmel eben ganz!“

**Beim Blutwurstmachen** musste beim Rühren immer ein Kind die Schlachtmolle halten, aber weniger damit sich die Molle nicht bewegt, sondern vielmehr damit er die Hände

nicht frei hatte, wenn ihm der Schlachter mit einer schnellen Bewegung mit der roten Hand ins Gesicht fasste.

**Früher wurde die Schweineblase** häufig aufgeblasen und zugebunden, damit die Kinder mit ihr spielen konnten. Auch wurde diese zum Füllen mit Mettwurst gebraucht, jedoch ist die Blase sehr groß und die Wurst muss schon optimal reifen, um nicht schlecht und hohl zu werden. Gerne wurden Blasen auch auf Drahtgestelle gespannt und getrocknet, um sie mit einem Band und Stöckchen versehen als Laternen zum Martinsumzug zu verwenden.

**Traditionell** wurde der Schwanz irgendwo an die Scheunentür genagelt und blieb so lange dort hängen, bis die Hunde sich erbarmten. Oder er wurde mit den Ohren, Pfoten und anderen knochigen Teilen gepökelt. Besonders beliebt war es aber, eine Sicherheitsnadel wie einen Haken aufzubiegen und diese mit einem Band an dem Schwanz zu befestigen. Die Kinder, die die Brühe austrugen, hatten dann die Aufgabe, diesen Schwanz mit Hilfe der Sicherheitsnadel Passanten – vorzugsweise dem Pfarrer oder Lehrer – hinten an die Jacke zu hängen, ohne dass dieser das bemerkte. Leider sind die Schweine heutzutage fast alle kupiert, sodass sich das Ringelschwänzchen nicht mehr dazu eignet.



**Der Ringelschwanz hing an der Scheuentür oder er wurde dem Nachbarn unbemerkt hinten an die Jacke gehängt.**

## **S**chweineversicherung auf **Gegenseitigkeit**

Wie an verschiedenen Stellen im Buch schon angesprochen, war das selbstgemästete Hausschwein über viele Jahrhunderte eine Notwendigkeit in den ländlichen Haushalten. Um das Jahr 1875 gründeten sich erste Versicherungsvereine, in denen man auf Gegenseitigkeit die Schweine gegen plötzlichen Tod oder seuchenrechtliche

Tötung versichern konnte. Die Vereinsmitglieder bezahlten einen bestimmten Betrag pro Schwein – in den 1960er Jahren meist um die 50 Pfennig – und bekamen dann im Schadensfall 90 % des aktuellen Schweinepreises ersetzt. In einigen Gegenden Deutschlands bestehen diese Vereine noch heute, obwohl keine oder nur noch wenige Schweine privat gemästet werden. Daraus entwickelten sich vielmehr Geselligkeitsvereine, die die Tradition der Vereinsversammlung mit Schlachtessen beibehalten haben.



**Mikroskop  
zur Trichinenschau**

## Kapitel 2

# Grundsätzliches vorweg

## Die Einteilung der Schweine in Klassen

*Nimmt der Bauer Gelder ein,  
stammt jede vierte Mark vom Schwein.  
(AID-Heft von 1956)*

Schweine – wie alle Schlachttiere – werden für den Handel in verschiedene Klassen eingeteilt, die Sie kennen müssen, um nicht für Ihre Zwecke ungeeignete Arten einzukaufen. Das System geht nach der Buchstabenkombination SEURO. Einfach gesagt: Je mehr Muskelfleisch, desto weniger Fett. Für die Hausschlachtung ist für die Wurstherstellung natürlich mehr Fett wünschenswert. Es handelt sich dabei aber keinesfalls um schlechtere Qualität, denn für den Schlachter, der mageres Fleisch als Braten verkaufen will, ist ein hoher Muskelfleischanteil wichtig.

**S Muskelfleischanteil über 60 %**

**E Muskelfleischanteil über 55 %, jedoch unter 60 %**

**U Muskelfleischanteil über 50 %, jedoch unter 55 %**

**R Muskelfleischanteil über 45 %, jedoch unter 50 %**

**O Muskelfleischanteil über 40 %, jedoch unter 45 %**

**P Muskelfleischanteil weniger als 40 %**

**M Schlachtkörper von Sauen**

**V Schlachtkörper von zur Zucht verwendeten Ebern und Altschneidern (ausgewachsene Eber, die erst nach der Pubertät und mindestens acht Wochen vor der Schlachtung kastriert wurden, um den Ebergeruch zu verlieren)**

**Für die Industrie** wird das Fleisch etwas anders eingeteilt, sodass Teilstücke mit einer definierten Eigenschaft in großen Mengen erworben werden können, das ist aber für die Hausschlachtereie nicht von Bedeutung. Die Fleischsorten werden auch nach Qualität unterschieden, wobei die folgenden Qualitäten nicht oder nur bedingt für die Wursterei geeignet sind. Diese Qualitätsmerkmale sind aber nicht gesundheitlich bedenklich. Ungenießbares Fleisch wird schon im Schlachthof verworfen und kommt nicht mehr in den Handel, wie das früher bei den Freibanken der Fall war. Da ist zunächst das PSE-Fleisch zu nennen. Die Bezeichnung kommt von *blass (pale)*, *weich (soft)* und *wässrig (exudative)*, und genau so sieht das Fleisch auch aus. Es ist zwar zum menschlichen Verzehr geeignet, aber die Haltbarkeit ist herabgesetzt. Es bindet weniger Wasser, schrumpft beim Kurzbraten und wird dann trocken und zäh. Daneben gibt es – allerdings nicht so häufig wie das PSE-Fleisch – das DFD-Fleisch. Es ist *dunkel (dark)*, *fest (firm)* und *trocken (dry)* und für die Hausschlachtereie eigentlich

nicht geeignet. Davon abgesehen kommen diese mangelhaften Eigenschaften eher bei Rindern und nur sehr selten bei Hausschweinen vor.

## **U**nterschied Wurstschwein und Bratenschwein

Die Anforderungen an das Fleisch für Wurst und Schinken und an das Fleisch für Braten sind so unterschiedlich, dass sich das mit einem einzelnen Schwein nicht realisieren lässt. Ein geeignetes Schwein für Mettwurst hat einmal Geburtstag gehabt und wiegt ausgeschlachtet noch wenigstens 150 kg. Ein normales Mastschwein für Braten wiegt ausgeschlachtet etwa 80 kg bis 90 kg und ist 21 Wochen alt. Das Bratenschwein hat mageres Fleisch, das wenig mit Fett durchzogen und relativ weich ist, noch nicht ausgewachsen eben. Die guten alten Hausschlachteschweine waren mit „fünf Zentnern“ – 250 kg – echte Schwergewichte. Aber nicht nur das, sie hatten ausgewachsene Muskeln und eine dicke Speckschicht unter der Schwarte, die der Mettwurst erst das nötige Fett gab. Für diese Mastleistung sind die modernen Hybriden aber nicht gezüchtet, sondern dafür sind alte Rassen notwendig, die heutzutage nur noch von Liebhabern gehalten werden. Denn diese Schweine müssen ja auch verarbeitet und letztendlich gegessen werden. Wer mageres Fleisch haben möchte, der kommt mit einem solchen Wurstschwein nicht

weiter. Ausgesprochene Wurstschweine sind nicht mehr leicht zu bekommen und im Großhandel schon gar nicht. Behelfen kann man sich mit Sauen, die schon geferkelt haben. Allerdings sind diese sehr mager, was aber durch den Zukauf von kernigem Rückenspeck ausgeglichen werden kann. Dieser Speck wird schon fertig abgeschwartet angeboten und ist die ideale Zugabe für Mettwurst. In den 1950er Jahren begann man die Schweinemast den Marktgegebenheiten anzupassen und Bratenschweine zu züchten, die mit 3,5 kg Futter 1 kg an Gewicht zugenommen haben. Bei der Gewichtsklasse über 150 kg Lebendgewicht wird für 1 kg Gewichtszunahme 5,5 kg Futter benötigt, was dafür sorgt, dass die Produktion von Speck deutlich teurer ist als die Produktion von Fleisch. Die geänderten Verbrauchergewohnheiten kamen und kommen den Bauern damit entgegen. Heutzutage nimmt ein Schwein in der Mast mit 3 kg Futter am Tag 1 kg zu. Nach 21 Wochen steigt der Futtereinsatz auf 4 kg für 1 kg Gewichtszunahme und ist damit unwirtschaftlich. Aber nicht nur das, die Mäster bekommen für einen zu hohen Fettanteil auch noch Abzüge.



\*

**Für den gelegentlichen Hausschlachter** - besser