

DAS SCHWEIN

WOHER KOMMEN SCHINKEN, BRATWURST UND CO.?



Poster mit Arbeitsblättern

Bestimmte Bestandsgrößen und eine Spezialisierung der Betriebe sind notwendig, um den heutigen Verbraucherwünschen, dem Tierschutz und der Tiergesundheit gerecht zu werden.

Innerhalb der Schweinehaltung entwickelte sich im Laufe der Zeit eine Arbeitsteilung. So unterscheidet man heute grundsätzlich folgende Betriebsarten:

- Basiszuchtbetriebe (halten Großelterntiere und züchten Elterntiere),
- Zuchtbetriebe oder Ferkelerzeugerbetriebe (halten Elterntiere und züchten Ferkel für die Mast),
- Ferkelaufzuchtbetriebe (ziehen Ferkel von 7,5 bis ca. 27 kg auf),
- Schweinemastbetriebe (mästen Schweine von ca. 27 kg bis zur Schlachtreife von ca. 117 kg) und
- Betriebe mit geschlossenem System (halten Elterntiere und züchten Ferkel, die sie selber mästen – siehe Postervorderseite).

Biologie: Hausschweine gehören zur Familie der Echten Schweine aus der Ordnung der Paarhufer. Das Schwein gehört wie der Mensch zur Gruppe der Allesfresser (Omnivoren). Sein Verdauungsapparat ist relativ einfach gebaut. Es kann aber im Gegensatz zu Wiederkäuern kaum rohfaserreiche Nahrung wie Heu oder Stroh verwerten. Das weibliche Schwein heißt Sau, das männliche Eber, Jungtiere werden Ferkel genannt. Als Mastschweine werden weibliche sowie männliche Tiere während der Mast ab ca. 27 Kilogramm Gewicht bezeichnet. Die Sau bringt etwa zweimal im Jahr bis zu 14 Ferkel pro Wurf zur Welt. Bedeutende Rassen sind zum Beispiel Deutsche Landrasse (DL), Piétrain (PI), Belgische Landrasse (LB) und Deutsches Edelschwein (DE).

Entwicklung der Schweinehaltung: In Deutschland halten heute knapp 83.000 Landwirte knapp 27 Millionen Schweine (2005). Die durchschnittliche Bestandsgröße hat sich von 43 Schweinen pro Tierhalter im Jahr 1980 auf rund 303 Tiere im Jahr 2005 erhöht. Der starke Wettbewerb, sinkende Erlöse für Mastschweine und der technische Fortschritt haben diesen Strukturwandel bewirkt. In Deutschland werden Schweine überwiegend in Familienbetrieben gehalten.

Qualitätssicherung: Das Erzeugen von Schweinefleisch verläuft in Deutschland unter strengen Vorgaben und wird im Rahmen von Qualitätssicherungssystemen ständig überprüft. Das bedeutendste Kontrollsystem ist „QS – Ihr Prüfsystem für Lebensmittel“. Anstelle einer ausschließlichen Endkontrolle von Schweinefleischerzeugnissen wird hier der gesamte Prozess der Erzeugung vom Stall des Landwirts (einschließlich Futtermittelerzeugung etc.) über die Fleischverarbeitung und den Lebensmittelhandel bis zum Verbraucher kontrolliert und dokumentiert. Für den Verbraucher ist die stufenübergreifende Qualitätskontrolle durch das QS-Prüfzeichen auf den Fleisch- und Wurstverpackungen sichtbar.



Lösungen:

Arbeitsblatt „Im Schweinsgalopp – Geschichten vom Schwein“: Geschichte Sau: C – H – E – J, Geschichte Mastschwein: A – D – F – B – G – I

Arbeitsblatt „Hast du heute schon Schwein gehabt?“ Aufgabe 2: Backe: Sülze; Nacken: Nackenbraten, Nackenkotelett, (Roll-)Braten, Kasseler, Gulasch; Schulter: (Roll-)Braten, Geschmortes, Gulasch; Rücken: verfeinert Eintöpfe und Suppen; Kotelett: Steaks, Schnitzel, Koteletts, Rippchen, Kasseler, dazwischen liegt das Filet; Ober- und Unterschale: roher und gekochter Schinken, Braten, Schnitzel, Steaks, Gulasch; Haxe: Grillhaxe, Eisbein; Bauch: Rouladen

Aufgabe 3: Bauchspeicheldrüse > Insulin; Borsten > Pinsel; Darm > Wurstpelle; Fett > Kosmetika; Knochen > Gummibärchen

Arbeitsblatt „Buchstabensalat“ Aufgabe 2: Schweinehaltung: Ferkel, Landwirt, Flüssigmist, Mastschwein, Abferkelstall, Sau, Ferkelstall, Künstliche Besamung, Gruppenhaltung – Teile und Erzeugnisse des Schweins: Kopf, Oberschale, Unterschale, Bauch, Nacken, Haxe, Schweinehälften, Filet, Wurst, Bratwurst, Schinken, Kotelett, Steak, Schnitzel, Eisbein, Sülze