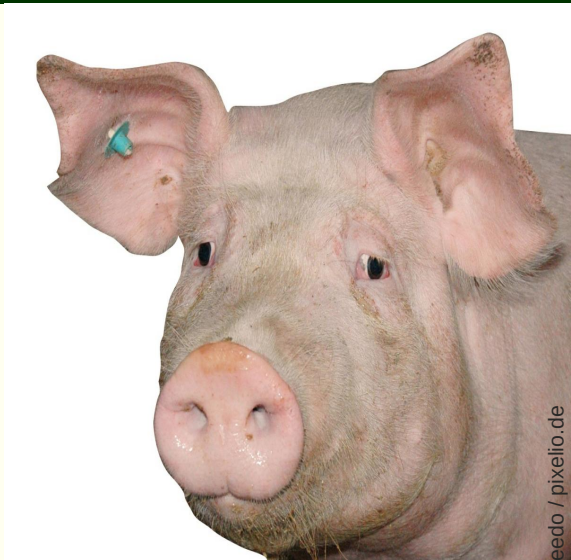
Schweine

Schweine gehören innerhalb der Klasse der Säugetiere zu den Paarhufern ebenso wie Rinder und Ziegen. Schweine stehen also auf zwei Zehen, den sogenannten Klauen. Typische Kennzeichen von Schweinen sind die lange, rüsselartige Schnauze mit der tastempfindlichen Nasenscheibe sowie ihr langgestreckter Rumpf.

Schweine werden überwiegend in Ställen gehalten. Nur vereinzelt, oft auf biologisch wirtschaftenden Betrieben, findet man die Tiere auch in Freilandhaltung. Weibliche Schweine werden als Sau und männliche Schweine als Eber bezeichnet. Die Jungtiere nennt man Ferkel.



Schweine

Nutzung

Schweinefleisch gehört zu den beliebtesten Fleischar-ten in Deutschland. Es stammt von jungen Mastschweinen, die nach fünf bis sieben Monaten mit einem Lebendgewicht von ungefähr 125 Kilogramm geschlachtet werden. Das Fleisch ist rosafarben, feinfa-serig und zart. Aus den unterschiedlichen Teil-stücken bereitet man verschiedene Fleischgerichte und Würste zu.

Rund die Hälfte des Schweinefleisches wird in Deutsch-land zu Wurst verarbeitet. Die Fleischstücke von jedem Tier haben – entsprechend ihrer Lage und Funktion im Körper – einen besonderen Geschmack und besondere Eigenschaften. Ein sehr wertvolles Teilstück vom Schwein ist der Schinken, der zumeist aus dem Hinterbein geschnitten wird sowie der Kote-lettstrang. Auch das Schweinefilet gehört zu den bes-ten Teilen des Schweins. E wird aus dem Rücken des Schweins geschnitten und häufig auch als "Lende" bezeichnet.

Aus welcher Region?

Ein Schwerpunkt der Schwei-neproduktion liegt in der Re-gion Nordfriesland und Eider-stedt so-wie in der Region Angeln (Landkreis Schleswig-Flensburg) so-wie im Landkreis Rendsburg-Eckernförde.

Rind

Rinder gehören zu den Wiederkäuern, sie haben einen mehrteiligen Magen. Die mit Hilfe von Bakterien vorverdaute Nahrung wird ein zweites Mal gründlich gekaut.

Sie haben hat eine natürliche Lebenserwar-tung von 20 Jahren, werden jedoch meist nach 6 bis 8 Jahren geschlachtet.

Die von uns zumeist verwendete Milch stammt von den Kühen (weibliche Rinder). Damit der Milchfluss nicht stoppt, bringt eine Kuh jährlich ein Kalb zur Welt.

Rind

Nutzung

Wirtschaftlich betrachtet ist die Rinderhal-tung heute der wichtigste Tierhaltungszweig der deutschen Landwirtschaft, wobei die Milch viehhaltung noch wichtiger als die Fleischerzeugung ist.

Man unterscheidet bei den Rinden zwischen

Milchrassen : die häufigste Rasse ist hier Deutsch Holstein (schwarz- und rotbunt) oder Angler Rotvieh.

Fleischrassen : Typische Rassen sind dabei Fleck-vieh Fleisch sowie zu-nehmend auch Highland Cattle und Gallo-ways.

Verarbeitung

Eine Kuh in Deutschland gibt im Schnitt pro Tag 22 Liter Milch, Hochleistungstiere sogar das doppelte. Milch enthält hochwertige Eiwei-ße, Vitamine und Mineralstoffe. Sie ist ein wichtiges Ausgangsprodukt für die Herstellung von Joghurt, Quark, Käse, Sahne.

Schlachtrinder wiegen im Regelfall zwischen 500 und 600 kg.

Die Fleischstücke von jedem Tier haben – entsprechend ihrer Lage und Funktion im Körper – einen besonderen Geschmack und besondere Eigenschaften. Besonders gefragt sind beim Rind Filet und Roastbeef.

Aus welcher Region?

Ein Schwerpunkt der Rinderhaltung liegt in den Marschregionen Schleswig-Holsteins, d. h. in den Landkreisen Dithmarschen und Nordfriesland.

Huhn

Als "Geflügelfleisch" bezeichnet man alle zum Verzehr für den Menschen geeigneten Teile von Geflügelarten wie Huhn und Pute, Gans oder Ente.

Das Huhn gehört zur Klasse der Vögel. Je nach Rasse wiegt es etwa 1,5 bis 5 Kilo-gramm. Charakteristisch ist der rote Kamm, der bei der Henne (dem weiblichen Tier) wesentlich kleiner ist als beim Hahn (dem männlichen Tier).

Hühner werden sowohl für die Fleisch- als auch für die Eierproduktion gehalten. Eine Legehenne legt etwa 300 Eier pro Jahr und höchstens eins pro Tag. Für die Fleischpro-duktion werden männliche Tiere verwendet, die bis zu einem Alter von 5 bis 7 Wochen gemästet werden.

Thomas / pixelio.de

Huhn

Nutzung

Hühner liefern Eier und Fleisch für die menschliche Ernährung.

Das Hähnchenfleisch ist beim Verbraucher sehr beliebt, da es sehr mager ist.

Geflügel gibt es in unterschiedlichen Angebotsformen als:

- ganze Tiere
- Geflügelteile (Brustfilet, Schenkel, Flügel)
- küchenfertige Zubereitungen (Schnitzel, Steak, Geschnetzeltes)
- verzehrfertige Produkte und Dauerwaren (geräucherte Hähnchenbrust).

Angefangen bei Hähnchenbrust süß-sauer oder Chicken Nuggets bis hin zu den Eiern in Nudeln, Keksen oder Kuchen – Produkte vom Huhn sind in unserem Speiseplan zahlreich vertreten.

Wusstest du schon?

Bei der Haltung unterscheidet man zwischen Käfig-, Boden- und Freiland-haltung. In der EU wird die Haltungsform nach den Eierkennzeichnungsregeln auf das Hühnerei gedruckt. Die Haltungs-formen sind in der Diskussion, da sie häufig keiner artgerechten Tierhaltung entsprechen.

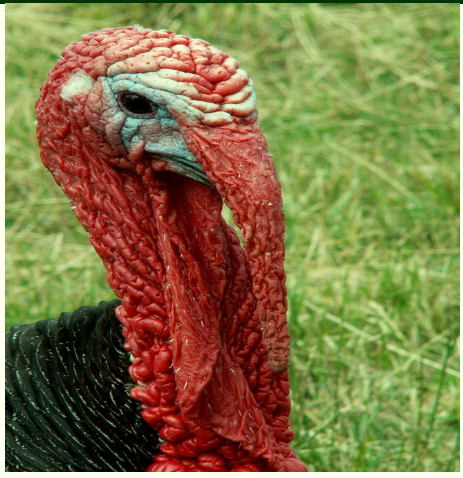
Pute

Als "Geflügelfleisch" bezeichnet man alle zum Verzehr für den Menschen geeigneten Teile von Geflügelarten wie Huhn und Pute, Gans oder Ente.

Die Pute gehört wie das Huhn zur Ordnung der Hühnervögel, wobei sie die größten dieser Art sind.

Sie hat einen kräftigen Köper mit einer breiten Brust.

Besonderes Kennzeichen ist der rote, ungefiederte und warzenbesetzte Kopf, der den Tieren ein einzigartiges Erscheinungsbild verleiht.



Isinor / pixelio.de

Pute

Die Pute wird vor allem wegen ihres Fleisches gehalten. Ihr Schlachtgewicht hat sie meist mit ca. 20 Wochen und einem Gewicht von 8 bis 18 Kilogramm erreicht.

Verwendet werden von der Pute die Putenbrust, z. B. für Geschnetzeltes, sowie die Putenkeule und –flügel.

In form
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung
Vernetzungsstellen Schulverpflegung

Fisch

schemmi / pixelio.de

Fisch

Als Speisefisch bezeichnet man Fischar-ten, die zum menschlichen Verzehr geeig-net sind.
Die Fische werden in Teichen, soge-nannten Aqua-kulturanlagen, gehalten. In Teichen mit stehendem Gewässer werden Karpfen, Schleien, Zander und Hecht, in durchströmenden Teichen, die einem Fluss nachempfunden sind, werden u. a. Forellen gehalten.

Wusstest du schon?

Die Herkunftsbezeichnung Holsteiner Karpfen ist bei-spielsweise gesetzlich ge-schützt. Sie müssen dazu (u. a.) in ihrem letzten Lebensjahr in Schleswig-Hol-steiner Gewässern gelebt haben.

In welcher Region?

In der Metropolregion Hamburg wird in den Landkrei-sen Segeberg, Plön und Stormarn so-wie in den Landkreisen Harburg und Ludwigs-lust Fischwirt-schaft betrieben. Traditionell gibt es die Fischwirt-schaft an Seen wie dem Ratzeburger See, dem Schaalsee und an der Müritz.

Nutzung

Das bekannteste und beliebteste Fischer-zeugnis sind die Fischstäbchen. Dazu werden tiefgefrorene Filets von Kabeljau, Alaska-See-lachs oder Seehecht, d. h. Meeresfische in längliche Portionen zer-sägt. Sie durchlaufen als erstes eine „Nass-Panade“ aus Mehl, Stärke, Salz und Gewürzen und danach ei-ne „Trocken-Panade“ aus Semmelbröseln.
Fischstäbchen sind also kein regionales Produkt.