

Schweinefleisch

Schweinefleisch ist die in Europa und Ostasien am häufigsten konsumierte Fleischsorte. Meist stammt es aus Massentierhaltungen, China ist dabei mit Abstand der größte und bedeutendste Schweinefleischproduzent weltweit. In manchen Religionen wie dem Islam oder Judentum ist der Verzehr von Schweinefleisch allerdings strengstens verboten; daher sollten Gäste bei Veranstaltungen oder auch privat unbedingt vorher informiert werden, um welche Fleischsorte es sich handelt! Je nach Art der Zerlegung, kann man vom Schwein viele unterschiedliche Fleischarten gewinnen, welche hier genauer beschrieben werden sollen:

Fleischarten:

Der Schweinskopf wird meist zu Sülze und Wurst verarbeitet. Schweinebacken haben einen hohen Fettanteil und werden vor allem gepökelt angeboten, die Ohren findet man häufig getrocknet oder roh als Hundefutter.

Der Schweinenacken hat circa 10 – 15 % Fettgehalt und ist somit sehr saftig. Er wird als Bratenstück, aber auch als Steak zum Grillen oder als Kotelett verwendet. Ebenfalls zum Kotelettstück des Schweins gehört das Stielkotelett, Lendenkotelett und Filet.

Das Filet, auch Lende genannt, ist ein langer dünner Muskelstrang im Lendenbereich, der besonders zart, mager und saftig (und deswegen auch sehr beliebt und entsprechend teuer) ist.

Speck wird beim Schwein meist aus Rücken- oder Bauchspeck hergestellt, wobei der Rückenspeck aus reinem Fettgewebe (auch

fetter Speck genannt) besteht und der Bauchspeck mit Muskelgewebe durchwachsen ist (daher auch durchwachsener Speck genannt). Außerdem gibt es noch Schinkenspeck, der aus dem hinteren Teil des Schinkens an der Hüfte des Schweins hergestellt wird. Rückenspeck wird in der Küche zum Spicken von magerem Fleisch und als Zutat für Schmalz verwendet, Bauch- und Schinkenspeck findet man eher als Aufschnitt.

Im Vorderteil des Schweins findet man dann noch die „dicke Rippe“, die unterhalb der Schulter liegt und einen Fettanteil von circa 20 % hat. Das Fleisch ist recht grob und wird daher meist gepökelt oder geräuchert, der Knochen bleibt beim Kochen dran und vorher sollte man es marinieren um es zarter zu machen.

Der Schweinebauch hat einen ähnlichen Fettgehalt und wird, wie vorher beschrieben, zu Speck verarbeitet. Aus dem mit Rippen durchzogenen oberen Teil werden „Spareribs“ gemacht. Hinter dem Schweinebauch findet man den so genannten Bauchlappen, welcher aus den dünnen Muskeln besteht, die die Bauchhöhle umgeben. Diese Fleischart wird hauptsächlich zu Wurst verarbeitet.

Die hinteren Oberschenkel der Schweine werden als Schinken bezeichnet und gelten als die wertvollste Fleischart. Natürlich werden sie auch (wenn auch nicht ausschließlich) zu Schinken verarbeitet und je nach Zubereitungsart gepökelt, gebrüht, gebraten, getrocknet oder geräuchert. Es gibt verschiedene Schinkensorten, Kochschinken, Rohschinken und Nusschinken. Kochschinken wird gepökelt und anschließend gebrüht – z.B. Pariser Art. Rohschinken wird entweder luftgetrocknet (z.B. Parmaschinken, Serrano-Schinken) oder geräuchert (in kälteren Ländern – z.B. Westfälischer Schinken). Nusschinken ist besonders mager und wird meist gepökelt und geräuchert. Dann gibt es noch andere Sorten Schinken, zum Beispiel den Vorderschinken (der vom Fleisch der Schweineschulter hergestellt wird) oder den Lachsschinken,

welcher aus einem Teilstück des Koteletts stammt.

Der obere Teil der Beine des Schweins wird als Eisbein oder Hachse bezeichnet. Das Fleisch ist zart und aromatisch, man muss es jedoch sehr lange kochen und es wird meist gepökelt angeboten. Der untere Teil der Beine ist der Schweinsfuß, welcher viel Gelatine enthält und daher hauptsächlich für die Zubereitung von Sülze verwendet wird.

Qualitätsmerkmale:

Bei der Schweinefleischqualität werden 4 Hauptkategorien betrachtet: Nährstoff-, Verarbeitungs-, Genuss- und Hygienequalität.

Die Nährstoffqualität berücksichtigt die chemische Zusammensetzung (Eiweiß, Fett, Vitamine und Mineralstoffe) des Fleisches. Mit Verarbeitungsqualität sind das Aussehen und der erste Eindruck für den Käufer ausschlaggebend – Farbe, Safthaltevermögen und Fettgehalt spielen dabei eine große Rolle. Die Genussqualität wird durch Geruch, Geschmack, Zartheit, Saftigkeit und Konsistenz des entweder rohen oder gekochten Fleisches beeinflusst. Immer wichtiger wird die Hygienequalität, die über die Präsenz von Bakterien aber auch Medikamenten oder anderen Substanzen, die die Genussqualität beeinflussen, Auskunft gibt.

Schweinefleischqualität wird daher von vielen Faktoren beeinflusst. Genetik spielt dabei eine wichtige Rolle: es gibt ein genetisches Potential von Schweinen, welches den Protein- und Fettansatz vorhersagt. Dann ist natürlich die Fütterung ein wichtiges Kriterium, welches die Qualität beeinflusst. Der richtige Anteil von Proteinen, Fetten und Vitaminen im Futter sowie die richtige Futtermenge sind ausschlaggebend für Geruch, Geschmack aber auch Farbe und Safthaltevermögen des Fleisches.

Wichtig sind das Schlachtgewicht und Alter der Schweine, da der Fettansatz bei zunehmendem Schlachtgewicht zunimmt, bei

zunehmendem Alter jedoch abnimmt. Beim Geschlecht gibt es ebenfalls Unterschiede: Kastraten haben einen höheren Fettanteil bei gleichem Schlachtgewicht als weibliche Schweine, was sowohl Nährstoff- als auch Verarbeitungsqualität beeinflusst.

Stress vor der Schlachtung wirkt sich sehr negativ auf Verarbeitungs-, Genuss- und Hygienequalität aus, wie zum Beispiel beim Fleischfehler PSE, welcher eine sehr helle Farbe, geringes Wasserhaltevermögen und schlechte Textur des Fleisches bedeutet. Das überschüssige Wasser bietet dann einen guten Nährboden für Bakterien und vermindert somit die Haltbarkeit. Selbstverständlich ist die Gesundheit der Schweine ein wichtiger Punkt in der Qualitätsbewertung, da nur gesunde Tiere das genetische Wachstumspotential voll ausschöpfen und Fütterstrategien optimal ausnützen können. Außerdem spielen Medikamente eine wichtige Rolle in der Hygienequalität und müssen rechtzeitig vor dem Schlachttermin abgesetzt werden. Zuletzt muss gesagt werden, dass trotz optimaler Bedingungen jedes Schwein individuell betrachtet werden muss und man daher nie eine Standardqualität erreichen kann.

Grundsätzlich muss man beim Schweinefleischkauf auf Farbe, Struktur und Marmorierung des Fleisches achten. Grundsätzlich ist das Fleisch von jungen Tieren heller als das von älteren Schweinen. Bei der Struktur betrachtete man die Dicke der Muskelfasern, was ebenfalls durch Alter aber auch durch das Geschlecht der Tiere beeinflusst wird. Kalb- und Lammfleisch ist sehr feinfaserig, das von älteren Tieren hat eine gröbere Struktur. Mit der Marmorierung ist der Anteil an intramuskulärem Fett gemeint, welches dafür sorgt, dass das Fleisch nach der Verarbeitung zart und saftig wird. Bei verpacktem Fleisch gilt grundsätzlich, dass es eine ebenso

gute Qualität wie frisches hat. Allerdings sollte man bedenken, dass es einen Unterschied zwischen Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum gibt. Das Verbrauchsdatum gibt an, bis wann das Fleisch verzehrt werden kann, das Mindesthaltbarkeitsdatum jedoch gibt Auskunft darüber, wie lange die Ware geschmacklich ihre Qualität behält, vorausgesetzt sie wird entsprechend gut gelagert. Daher sollte beachtet werden, dass das Fleisch kühl gelagert, aber möglichst langsam aufgetaut werden muss, da bei zu schnellem Auftauen der Fleischsaft verloren geht. Erneutes Einfrieren sollte unterlassen werden, und aufgetautes Fleisch sollte schnellstmöglich verarbeitet werden.

[Zurück zu Kochen & Braten](#)