



Vom Wildschwein zum Hausschwein...

... unser Hausschwein stammt vom Wild- und Bindenschwein ab!



Fotos: Quelle www.fotolia.at

mehr zum Thema SCHWEIN erfahren Sie im nächsten Newsletter:
Teil 3 vom Schwein: *verschiedene Schweinerassen & Besondere Schweinerassen -
Kennenlernen und Portrait*
weitere Themen vom Schwein: *Ein Schweineleben, Futtermittel bei
Hausschweinen, Fakten zur Schweinezucht, Schweinefleisch & Ernährung,
Teilstückkunde vom Schwein, Schweinefleisch in der Küche,
Informatives zum Schweinefleisch*



SCHWEINEKUNDE

Teil 2 - Unser Hausschwein & Fleisch vom
Schwein im 19. Jahrhundert



UNSER HAUSSCHWEIN HAT SICH VERÄNDERT...

Unser Hausschwein entwickelte sich aus dem Wildschwein und dem in Asien beheimateten Bindenschwein. Im Laufe der Jahre hat es sich sehr verändert...

UNSER HAUSSCHWEIN

Unser heutiges Hausschwein hat mit den Schweinen von damals nicht mehr viel gemeinsam. Aber alles der Reihe nach.

Unser Hausschwein entwickelte sich aus dem in Europa heimischen **Wildschwein** und dem in Süd- und Ostasien beheimatetem **Bindenschwein**.

Wildschweine leben fast überall in Europa – ein aufmerksamer Waldspaziergänger hat bestimmt schon die Spuren der Futtersuche entdeckt – umgeackerte Böden und entwurzelte Sträucher sind typisch für Wildschweine. Dabei ist vor allem auf Bachsen mit Frischlingen zu achten – diese können für den unerfahrenen Waldspaziergänger gefährlich werden und sollten auf jeden Fall gemieden werden – aber keine Sorge, Wildschweine sind scheu und verbringen einen Großteil des Tages mit Ruhen – erst nachts werden sie aktiv und gehen auf Futtersuche. Dabei sind Wildschweine Allesfresser – sie durchwühlen den Boden auf der Suche nach Wurzeln, Würmern, Pilzen, Mäusen, Engerlingen und können mit ihrem kräftigen Gebiss sogar Früchte wie Kokosnüsse knacken. Wildschweine fressen auch Aas und Eier sowie Jungkaninchen und Jungvögel wenn sie ihnen vor den Rüssel kommen...

Bei uns spielen **Eichen und Buchen** eine wichtige Rolle in der Ernährung von Wildschweinen. Wildschweine sind außerdem hervorragende Schwimmer und überaus anpassungsfähig.

Wildschweine haben eine Tragezeit von **3 Monaten, 3 Wochen und 3 Tagen**, die kleinen Nestflüchter werden etwa 2 – 4 Monate gesäugt und bleiben danach noch etwa ein weiteres Jahr bei Ihrer Mutter. Es gibt ja schließlich viel zu lernen. Ausgewachsen ist ein Wildschwein mit etwa **5 bis 7 Jahren**, allerdings erreichen die meisten dieses Alter nicht. Die Sterblichkeit ist vor allem in jungen Jahren sehr hoch (natürliche Fressfeinde wie Tiger, Wolf, Bär, Luchs, Uhu). Schlimmer noch, kalte Winter und futterarme Zeiten machen es den Wildtieren zu schaffen. In Gefangenschaft kann ein Wildschwein das 20. Lebensjahr erreichen.

Unsere Fleischer-Tradition reicht bis ins Jahr 1876 zurück!



... Fachwissen auf Englisch

kochen	...	to boil
Kotelett	...	chop
Kühlregal	...	cold shelf
abkühlen	...	to cool down
Schnitzel	...	escalope
etwas anbraten	...	to fry sth.
Schweinshaxe	...	knuckle of pork
Faschirtes	...	minced meat

Das **Bindenschwein** ist kleiner, schlanker und weniger behaart als das Wildschwein. Das Fleisch des Bindenschweins wurde seit jeher geschätzt – daher wurde das Schwein sehr bald als Haustier gehalten und zur Zucht eingesetzt.

Das Fangen von Wildschweinen war kein einfaches Unterfangen – deshalb ging man über, Schweine als **Haus- und Nutztiere** zu halten. Durch die gezielte Zucht entwickelte sich das Schwein vom behaarten und wilden Borstentier zum hochbeinigen und schlanken Weidetier. Das Fleisch des damaligen Weidetieres war dem des Wildschweines ähnlich.

(Inhalte aus: **Schmankerl rund ums Schwein** sowie **Von Schopf bis Fuss**, EZG Gut Streitdorf, 3130 Herzogenburg & Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH)



FLEISCH VOM SCHWEIN IM 19. JH

Im 19. Jh entwickelte sich aus der **Weidehaltung** die **Stallhaltung**. Durch veränderte Verbrauchergewohnheiten und dem Wunsch nach großen Teilstücken mit möglichst **viel Fleisch** und **wenig Fett** veränderte sich auch unser Hausschwein.

Die Landwirtschaft reagierte auf diese Wünsche und begann mit der Züchtung eines **schlanken, fleischbentonten und rosigen Schweines**. **Das heutige Schwein hat um 50% weniger Fett als die wilden Verwandten.**

Besonders ist auch, dass die heutigen Hausschweine um 4 Rippenpaare mehr haben – das heißt um 8 Kotelett mehr. Es entwickelte sich auch die **Handelsklassenverordnung**, um die Preise von Schweinehälften festzusetzen – preisbestimmend ist das Verhältnis von Fleisch zu Fett.

Glücklicherweise ist nicht nur das Verhältnis von Fleisch zu Fett ausschlaggebend für Verarbeiter und Genießer – heute stehen auch andere Kriterien am Prüfstand: darunter die Festigkeit des Fettes, die Marmorierung des Muskelfleisches (intramuskuläres Fett), sowie das Saffthaltevermögen des Fleisches.

(Inhalte aus: **Von Schopf bis Fuss**, EZG Gut Streitdorf, 3130 Herzogenburg & Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH)



Handelsklassen für Schweine	
Handelsklasse	Muskelfleischanteil in % des Schlachtkörpergewichts
S	60 % und mehr
E	55 % und mehr, jedoch weniger als 60 %
U	50 % und mehr, jedoch weniger als 55 %
R	45 % und mehr, jedoch weniger als 50 %
O	40 % und mehr, jedoch weniger als 45 %
F	weniger als 40 %
Z	Schlachtkörper von Zuchtsauen und Altschneidern

Handelsklassen-Verordnung vom Schwein, nach <http://www.fleisch-teilstuecke.at>, Stand vom 09.07.2017

MEHR INFOS

www.nemetz-fleisch.at