

Inhaltsverzeichnis

Vorwort 5

Tradition der Hausschlachtung 6

Schlachten 9

Das Schlachten von Schweinen 10

 Betäubung und Blutentziehung 10

 Brühen und Hären 12

 Vorbereitungen zum Ausweiden 16

 Ausweiden 18

 Abspalten 21

 Fleischbeschau 22

 Abschneiden und Abschwarten
 des Rückenspecks 23

 Reinigen der Schweinsdärme 24

 Schlachtfest 30

 Arbeitsplan für Schweinehaus-
 schlachtung 31

Das Schlachten von Rindern (Großvieh) 32

 Betäubung und Blutentziehung 32

 Abhäuten im Liegen 33

 Spalten der Brust und
 des Schlosses 35

 Abhäuten im Hängen 36

 Ausweiden 36

 Abspalten 37

 Reinigen der Rindsdärme 38

 Brühen und Reinigen der Kuttel 39

 Brühen und Hären der Kopfhaut 40

Das Schlachten von Kälbern 40

Das Schlachten

 von Schafen und Ziegen 41

 Betäubung und Blutentziehung 41

 Abhäuten im Liegen 41

 Abhäuten im Hängen 42

 Ausweiden 43

Das Schlachten von

 Kaninchen 44

Zerlegen 45

Das Zerlegen von Schweinen 46

 Zerlegen in die groben Teilstücke 46

 Zerlegen des Schweineschlegels 47

 Zerlegen der Schweineschulter 50

 Ausbeinen des Schweinehalses 50

 Bearbeitung des Kotelettstranges 52

 Ausbeinen des Schweinebauches 52

 Die Verwendung der Schweineknochen 53

 Die Fleischteile des Schweines und
 ihre Verwendung 54

Das Zerlegen von Rindern 56

 Zerlegen in die groben Teilstücke 56

 Zerlegen der Rinderkeule 56

 Zerlegen des Bugs 57

 Die Fleischteile des Schweines und
 ihre Verwendung 58

Das Zerlegen von Kälbern und die Verwendung
 der Fleischteile 61

Das Zerlegen von Schafen und Ziegen 61

 Zerlegen und Ausbeinen 61

 Die Fleischteile des Schafes und
 ihre Verwendung 63

Wurst 65

Einteilung der Wurstsorten 66

Wursterstellung 66

 Gewürze und Zusatzstoffe 66

 Die Verwendung der Därme 70

 Behandlung der Därme

 vor dem Füllen 71

 Füllen und Abbinden bzw.

 Abdrehen der Därme 71

 Kochen und Garen der Wurst 74

 Räuchern der Wurst 74

Kochwurst 76

 Beschreibung, Behandlung und Verwendung
 des Rohmaterials 76

 Kochwurstsorten 78

Rohwurst	82	
Andere Wurstsorten: Bratwurst, Knacker,		
Schinkenwurst	83	
Brühwurst	85	
Grundregeln für die Brühwurst-		
herstellung	86	
Arbeitsverfahren	86	
Beschreibung und Verwendung		
des Rohmaterials	88	
Brühwurstsorten	89	
Fleisch und andere Erzeugnisse aus		
der Schlachtung	96	
Fleischwaren	97	
Spanferkel	98	
Kochpökelwaren	100	
Rohpökelwaren	104	
Schwelneschmalz	106	
Konservieren von Fleisch- und Wurst-		
waren	107	
Salzen und Räuchern	108	
Kühlen	108	
Gefrieren	110	
Sterilisieren	112	
Rechtliche Grundlagen	115	
Gewerberechtliche Bestimmungen	116	
Wettbewerbsrechtliche Bestimmungen	118	
Ladenschlussrechtliche Bestimmungen	118	
Handwerksrechtliche Bestimmungen	118	
Steuerrechtliche Bestimmungen	121	
Hygienevorschriften bei Hausschlachtungen		
bzw. Direktvermarktung	123	
Hygiene im Betrieb	125	
Lebensmittel- und Arzneimittelrecht	130	
Tierschutzrechtliche Bestimmungen beim		
Schlachten	130	
Direktvermarktung von Fleisch aus		
hygienerechtlicher Sicht	130	
Kennzeichnungselemente der Lebensmittel-		
Kennzeichnungsverordnung (LMKV)	136	
Rindfleisch-Etikettierung	142	
Lebensmittel mit Hinweisen auf ökologischen		
Landbau	142	
Versicherungsschutz für Hausschlachter und		
Direktvermarkter	143	
Präsentation und Verkauf von landwirtschaft-		
lichen Erzeugnissen und Dienstleistungen		
über das Internet	146	
Zuständige Behörden für Hausschlachtung und		
Maßnahmen zur Arbeitssicherheit	153	
Kleines Lexikon der		
Hausmetzgerei	157	
Sevice	160	
Literatur	160	
Danksagung	160	
Bezugsquellen	160	
Sachregister	161	