

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

 Schlachtetfest 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

Wursten 65

Einteilung der Wurstsorten 66

Wurstherstellung 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