

# Inhalt

<b>1</b>	<b>Warum dieses Projekt</b>	<b>9</b>
<b>2</b>	<b>Menschen essen Fleisch</b>	<b>12</b>
2.1	Karnivore, Omnivore, Vegetarier: kein Neuzeitproblem	12
2.2	Produkte tierischen Ursprungs und Verbreitungsgebiet	17
2.3	Fleischverzehr und Fleischverbrauch: heute – hier und anderswo	19
2.4	Über den Tellerrand: Wie sieht es am internationalen Markt aus, und wie viel Fleisch essen wir denn überhaupt?	27
<b>3</b>	<b>Parallelwelten: Wertschätzung, Entfremdung und das Idyll</b>	<b>32</b>
3.1	Warum die Wertschätzung gesunken ist	32
3.2	Die Polarisierung des Angebots und die Idealisierung des Natürlichen	34
<b>4</b>	<b>Fleischessen und Gesundheit</b>	<b>38</b>
4.1	Was uns nicht guttut: Fehlernährungen mit und ohne Fleisch	38
4.2	Wertvolles Fleisch – was sonst noch für die Ernährung Wichtiges drin ist	47
4.3	Risiken des Fleischkonsums – Mythen und Fakten	53
<b>5</b>	<b>Fleischerzeugung und Nachhaltigkeit – ein Widerspruch?</b>	<b>72</b>
<b>6</b>	<b>Tierschutz – ein (Ver-)Kaufsargument?</b>	<b>82</b>
<b>7</b>	<b>Und wo bleibt der Genuss? Was darüber entscheidet, ob Fleisch schmeckt</b>	<b>91</b>

<b>8</b>	<b>Vom Muskel zum Fleisch</b>	94
8.1	Was ein Muskel zum Funktionieren braucht	94
8.2	Muskelfasern sind nicht alle gleich	98
8.3	Was Fasertypen mit dem Genusswert zu tun haben	99
8.4	Das harmonische Ganze: Wie Knochen und Fett mit dem Muskel zusammenspielen	100
8.5	Veränderungen des Muskels durch das Schlachten	102
8.6	Natürliche Fleischreifung: Die Zartmacher und warum sie auch beim lebenden Tier wichtig sind	104
8.7	Natürliche Fleischreifung und Fehlreifungen nach dem Schlachten	106
8.8	Wie Geschmack im Fleisch entsteht	109
8.9	Wenn es komisch schmeckt	112
8.10	Wie das Wachstum gesteuert wird, wo wachstumssteigernde Hormone ansetzen und was das für die Qualität bedeutet	113
8.11	Was die Züchtung kann	122
<b>9</b>	<b>Vom Schlachten</b>	125
9.1	Transport und Behandlung vor dem Schlachten	126
9.2	Schlachten und rituelle Varianten	132
9.3	Kritische Punkte in der Schlachtkette	134
9.4	Tierschutz am Schlachthof – profitabel für alle	138
9.5	Kontrollen und Klassifizierung	139
9.6	Die Vollzerlegung: Traditionelle und exotische Produktlinien	141
9.7	Vom Reifen	151
9.8	Vom Kochen und Braten: Garmethoden wissenschaftlich gesehen	158
<b>10</b>	<b>Was die Landwirtschaft kann: Beispiel Schweinefleisch</b>	166
10.1	Wie funktioniert die Schweinefleischerzeugung?	166
10.2	Schweinefleisch: Was kann die Fütterung?	178
10.3	Fütterung gegen Fehlverhalten	180
10.4	Was ist bei High-End-Schweinen anders: das Iberico-Konzept und der Mythos vom Eichelkastanienfleisch	184
10.5	Welche Qualitätsprobleme Schweinefleisch hat	189
10.6	Tierschutz contra Verbraucherschutz: die Ebermast	194

10.7	Schmecken glückliche Schweine besser?	200
<b>11</b>	<b>Was die Landwirtschaft kann: Beispiel Rindfleisch</b>	<b>205</b>
11.1	Zusammensetzung des Rindfleischmarkts – Fleischrinder versus Milcherzeugung	205
11.2	Rassen und ihre besten Seiten	210
11.3	Was zu Kalbfleisch zu sagen wäre	215
11.4	Ochse, Bulle, Färse, Kuh: Geschlechtsunterschiede und Produktivität	219
11.5	Das Märchen vom Kobe-Rind und was daran wirklich stimmt	226
11.6	Fütterung und Rindfleischqualität	231
11.7	Warum amerikanisches und argentinisches Fleisch besser ist	233
<b>12</b>	<b>Wie man gutes Fleisch findet</b>	<b>237</b>
	<b>Anmerkungen</b>	<b>241</b>
	<b>Literatur</b>	<b>247</b>