




Inhalt

	Seiten
Mensch und Schwein – eine uralte Geschichte	2
Besuch bei Schweineproduzent Josef Burkard in Schlierbach LU	4
Ein Tier – viel wertvolles Fleisch	6
Zu Besuch bei Schweinezüchter Peter Anderhub in Muri AG	8
Schwein ist nicht gleich Schwein	10
Kinderleichte Rezeptsammlung	12
Gut zu wissen	14

Impressum

Konzept und Herausgeber:
 LID Landwirtschaftlicher Informationsdienst, Bern
 Ausgabe: 06.16.20'
 Text: Karin Iseli
 Gestaltung: atelierQuer, Rena Witschi, Steffisburg
 Fotos: LID, fotolia.com

Klimaneutral gedruckt  Vögel AG Druckzentrum
 SC2010080905

Diese Broschüre ist kostenlos erhältlich bei:
 LID Landwirtschaftlicher Informationsdienst
 Weststrasse 10, 3000 Bern 6
 Tel. 031 359 59 77, Fax 031 359 59 79
 E-Mail: info@lid.ch, Internet: LID.CH

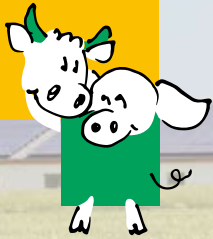
Links

www.landwirtschaft.ch
www.schweizerfleisch.ch
www.suisseporcs.ch

Ferkel und Schweine

auf Schweizer Bauernhöfen

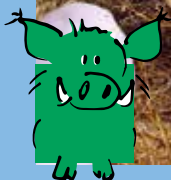
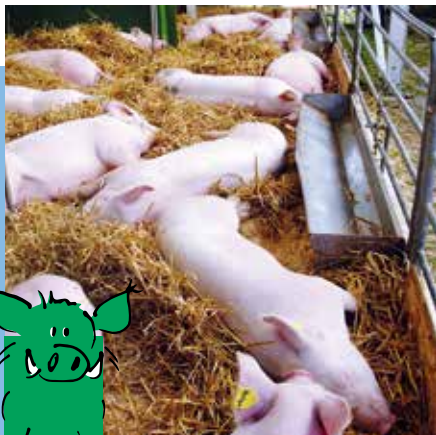




Mensch und Schwein – eine uralte Geschichte

In der Schweiz lebten im Jahr 2015 rund 1,5 Millionen Schweine. Somit gibt es hierzulande etwa gleich viele Schweine wie Rinder. Nach Rindviehhaltung und Pflanzenbau sind Schweine der dritt-wichtigste Produktionszweig der Schweizer Landwirtschaft. Seit Beginn des neuen Jahrhunderts hat sich der Schweinebestand zahlenmässig kaum verändert. Hingegen hat sich die Anzahl Landwirte, die Schweine halten, in den vergangenen 15 Jahren um mehr als die Hälfte auf 6900 reduziert. Früher wurden auf fast jedem Hof neben den Milchkühen noch ein paar Schweine als Verwerter von allen möglichen Speise- und Futterabfällen gehalten – oft in irgendeinem Verlies ohne Tageslicht.

Glücklich im Stroh: Schweine sind reinliche Tiere und halten ihren Liegeplatz sauber.



Ein Schwein hat es gut in der Schweiz

Auch heutzutage lebt noch gut die Hälfte aller Schweine mit weniger als 50 Artgenossen zusammen, aber unter weit aus tierfreundlicheren Umständen. Schweinehaltung ist heute auf vielen Betrieben ein hoch professionalisierter Betriebszweig. Industrielle Schweinemastbetriebe, wie man sie im Ausland findet, gibt es aber nicht. Gemäss einer Verordnung vom Bund dürfen auf einem Betrieb höchstens 1500 Schweine gehalten werden. Zudem gibt es strenge Richtlinien bezüglich Platzangebot, Haltung und Licht. Zu zahlreichen Betrieben, die sich auf die Haltung von Schweinen spezialisiert haben, gehört verhältnismässig wenig Land. Der Landwirt kauft deshalb das benötigte Futter zu und übergibt die Gülle und den Mist einem Berufskollegen für die Düngung seiner Felder. Was das Futter anbelangt, sind die Schweine nicht sehr wählerisch. Futtergetreide fressen sie ebenso gerne wie Nebenprodukte, die bei der Herstellung von Lebensmitteln anfallen, wie etwa die Molke bei der Käseproduktion. Während langer Zeit wurden auch Abfälle aus Haus, Industrie und Schlachthöfen an die Schweine verfüttert wurde, heute ist dies untersagt.

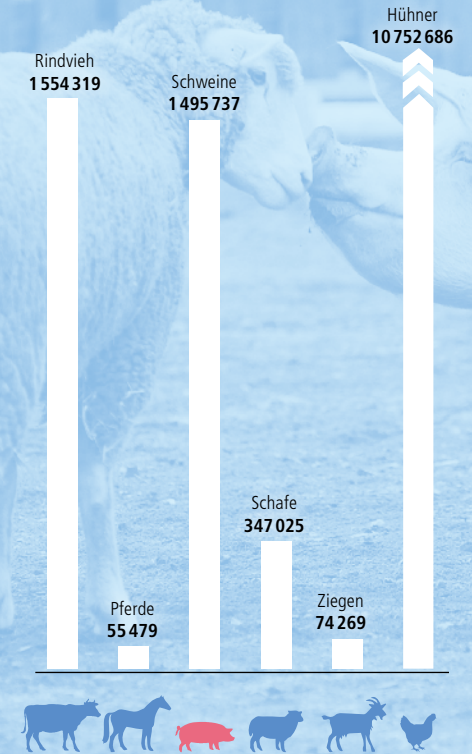
Auf der Alp: Schweine werden mit der Molke gemästet, die bei der Alpkäseproduktion anfällt.



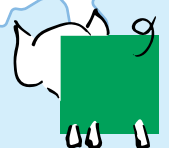
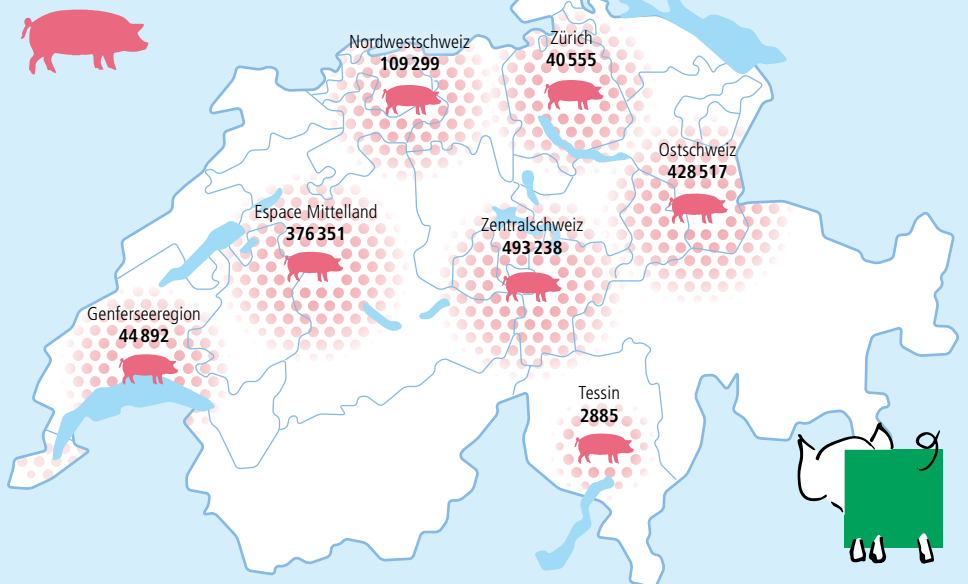
Seit Langem bei den Menschen zu Hause

Wo und wann genau das Wildschwein domestiziert und zum Hauschwein wurde, ist nicht ganz geklärt. Man geht aber davon aus, dass das Schwein bereits seit über 10 000 Jahren bei den Menschen lebt – und somit neben dem Hund wohl eines der ersten Tiere war, die gezähmt wurden. Lange Zeit glaubte man, die Domestizierung habe einzig und allein im Nahen Osten stattgefunden. Forscher der britischen Universität Oxford haben Anfang des 21. Jahrhunderts jedoch aufgezeigt, dass das Schwein in verschiedenen Gebieten der Welt etwa zur gleichen Zeit domestiziert wurde. Auch heute noch leben überall auf der Welt Schweine. In Europa und Ostasien ist Schweinefleisch die wichtigste Fleischart überhaupt. Gläubige Muslime und Juden meiden jedoch das Fleisch der Schweine, da sowohl der Koran wie auch die Tora den Verzehr verbieten. In der Schweiz wird von keiner anderen Tierart so viel gegessen wie vom Schwein: Pro Jahr und Kopf essen Herr und Frau Schweizer knapp 23 Kilogramm davon.

Tiere auf Schweizer Bauernhöfen 2015



1,5 Millionen Schweine in der Schweiz



Betriebsdaten

- 600 Mastschweine
- 300 Jäger
- 200 säugende Ferkel
- 100 Zuchtschweine
- 30 Hektar Ackerland mit Mais, Gerste und Futterweizen für die Fütterung der Schweine, Raps für die Produktion von Speiseöl
- 7 Hektar Grünland
- 20 Weide-Beef
- 2 Lehrlinge
- 1 Mitarbeiter



Besuch bei Schweineproduzent Josef Burkard in Schlierbach LU



Bis kurz vor der Jahrhundertwende spielten Schweine auf dem Hof der Familie Burkard im luzernischen Schlierbach neben den Milchkühen nur eine kleine Rolle. 1998 entschied Betriebsleiter Josef Burkard, voll auf die Karte Schwein zu setzen.

Viel Arbeit mit den Schweinen

Seither mästet er die Tiere nicht nur, sondern züchtet den Nachwuchs auch gleich selber: «Wir müssen kaum Tiere zukaufen. Vom neugeborenen Ferkel bis hin zum schlachtreifen Schwein lebt alles bei uns auf dem Hof – natürlich in getrennten Ställen», erklärt Josef Burkard. So viele Tiere geben eine Menge Arbeit. Josef Burkard produziert für das Migros-Label Terra Suisse, welches besonders hohe Anforderungen an das Tierwohl stellt. Der Landwirt schätzt, dass er eine ganze Arbeitskraft einsparen könnte, wenn er nicht für dieses Label produzieren würde. Dennoch möchte er auf keinen Fall aus dem Label aussteigen. Er merke, wie wohl sich die Tiere bei ihm fühlten, und die Label-Prämie mache den Mehraufwand nach wie vor wett.



Schweine von ganz klein bis ganz gross

Auf dem Hof von Josef Burkard gibt es zwei Eber. Die Mutterschweine werden aber meistens künstlich befruchtet. Ob ein Ferkel später einmal als Kotelett auf dem Teller landet oder als Zucht-tier gebraucht wird, entscheidet Josef Burkard schon beim Einkauf des Spermas, mit welchem die Muttertiere besamt werden. Zucht-tiere müssen über gute Mutterleistungen verfügen und Mast-tiere über eine gute Fleischleistung. Wiegt ein zur Fleischproduktion bestimmtes Ferkel etwa 9 Kilogramm, kommt es von der Mutter weg in den Jagerstall. 2600 Ferkel entwöhnt Josef Burkard pro Jahr. Mit 25 Kilogramm werden die Jäger in den Maststall mit Auslauf umquartiert. Die Schlachtreife ist mit einem Gewicht von unge-fähr 110 Kilogramm erreicht. «Die männlichen Ferkel werden einige Tage nach der Geburt kastriert. Fleisch von nicht kastrierten Ebern hat beim Anbraten einen penetranten Geruch. Der Konsument würde solches Fleisch kein zweites Mal mehr kaufen.» Seit Anfang 2010 ist die Kastration nur noch unter Narkose erlaubt. Josef Burkard begrüsst diese Verschärfung im Tierschutzgesetz. Dank dieser Schmerzausschal-tung durch Vollnarkose und das Schmerzmittel, welches verabreicht wird, sei die Kastration sehr tierfreundlich. Es ist aber klar, dass diese Praxis auch ihren Preis hat.

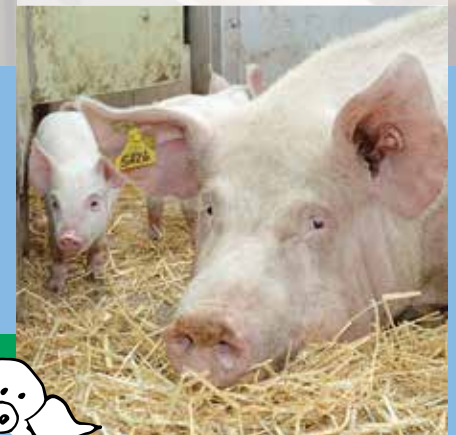
Mais ist eine der wichtigsten Futterpflanzen, die Josef Burkard auf 30 Hektar Ackerland für seine 1200 Schweine anbaut.



Für den Teller und zum Wohl der Tiere

Vieles auf dem Hof wurde rationalisiert oder automatisiert, so etwa die Fütterung. Doch die zeitintensiven Putzarbeiten in den Schweinbuchten und das Einstreuen müssen nach wie vor von Hand übernommen werden. «Gute Leute für die Mithilfe auf dem Hof zu finden, ist schwierig», sagt Burkard. «Ohne ausländische Kräfte würde es nicht gehen, denn Schweizer, welche diese Arbeit zu einem bezahlbaren Lohn machen würden, findet man kaum.» Er habe Glück gehabt mit seinem jetzigen Arbeiter aus Polen. Zusätzli-che Hilfe erhält er von einem bis zwei Lehrlingen, die ein Jahr auf dem Hof leben und mithelfen. Josef Burkard liebt seine Arbeit. Er schätze es, einen Teil zur Ernährung der Bevölkerung bei-tragen zu können und nicht einfach nur Land-schaftspflege zu betreiben. Auch die Schweine selbst sind ihm ans Herz gewachsen. Es seien feinfühligere Tiere, die sehr sensibel auf Stress re-agierten. Und noch etwas betont Josef Burkard: «Ein grosser Teil des Kreiseslaufes findet auf unserem Hof intern statt. Nicht nur bei den Schweinen, sondern auch beim Ackerbau, wo wir das Futter für die Tiere produzieren, und im Wald, wo das Holz für das Beheizen unseres Wohnhauses und der Stallungen gewonnen wird.»

100 Mutterschweine, auch Mores genannt, sorgen auf Burkards Betrieb für den nötigen Nachwuchs.



Ein Tier – viel wertvolles Fleisch

Pro Kopf wird in der Schweiz jährlich gut 50 Kilogramm Fleisch gegessen. Schweinefleisch macht mit knapp 23 Kilogramm den weitaus grössten Anteil aus. Fast diese gesamte Fleischmenge wird in der Schweiz produziert. Im Vergleich: Über alle Fleischarten hinweg, aber ohne Fische und Krustentiere beträgt der Selbstversorgungsgrad 80 Prozent. Bis aus einem etwa 1,5 Kilogramm leichten neugeborenen Ferkel ein 100 bis 110 Kilogramm schweres, schlachtreifes Schwein geworden ist, dauert es rund fünf Monate. Fast 80 Prozent eines Schweins kann in der Fleischproduktion verwendet werden. Die wichtigsten Teile des zerlegten Schlachtkörpers nennt man Schinken, Kotelett, Nierstücke, Hals, Brust und Schulter. Während bei uns vor allem die edlen Stücke in die Pfannen kommen, sind in anderen Ländern Schweinsohren, das Schwänzli, Innereien oder Füsse gefragte Spezialitäten.



1

Hals oder Nacken

Dieser Körperteil ergibt besonders saftiges Fleisch. Kein Wunder, schliesslich macht der Fettanteil 10 bis 15 Prozent aus. Egal ob ganz als Braten oder geschnitten in Steaks, der Schweinehals ist bei Liebhabern von grossen Fleischstücken sehr beliebt.



2

Kotelett

Das Kotelett ist ein saftiges Stück Fleisch, das von einer dünnen Fettschicht umgeben ist und mit dem Knochen serviert wird. Damit das Kotelett in der Pfanne oder auf dem Grill schön zart bleibt, sollte das Fett erst nach der Zubereitung entfernt werden.



3

Schulter

Die Schulter ist ein sehr vielseitiges Stück vom Schwein. Besonders beliebt ist die Schulter zu Weihnachten, wenn sie als Schüfeli oder verpackt im Brotteig als Festmahl auf den Tisch kommt. Auch Vorder-schinken, der zum Beispiel in einem Sandwich hervorragend schmeckt, wird aus der Schulter hergestellt. Und mit Braten, Voressen, Ragout oder Gulasch werden daraus auch Fleischstücke hergestellt, die so richtig gut schmecken, wenn sie lange geköchelt werden.



4

Brust

Dieser Teil des Schweins liefert beispielsweise die Grillspezialität Spare Ribs. Das Fleisch ist sehr durchwachsen und saftig. Gesalzen und geräuchert ist die Brust ein beliebter Bestandteil der Berner Platte. Aber auch für Voressen, Hackfleisch und Rollbraten eignet sich dieses Fleischstück ausgezeichnet.



5

Filet

Im Verhältnis zu den übrigen Fleischteilen ist das Filet eher klein und leicht. Dieser Umstand und die Tatsache, dass das Filet äusserst fettarm ist, macht es zum edelsten und teuersten Stück vom Schwein. Man darf es nicht zu lange braten, sonst wird es trocken und zäh.



6

Nierstück

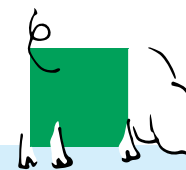
Das Nierstück ist ein magerer Teil des Schweins. Besonders beliebt ist dieser Teil für Schnitzel, Braten oder Steaks. Ob Plätzli natur oder Rahmschnitzel: Das Nierstück ist in der Familienküche sehr beliebt – egal ob zu einem gewöhnlichen Mittagessen oder zu einem Festmahl.



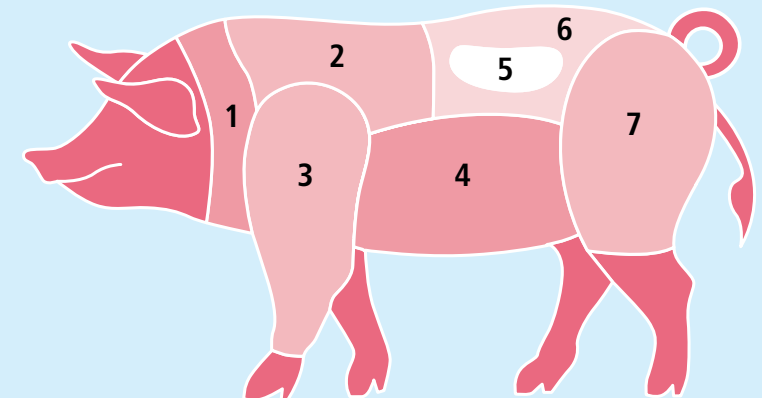
7

Schinken

Als Schinken bezeichnet man die hintere Körperpartie des Schweins. In der Schweiz ist auch der Begriff Hamme geläufig. Diese Fleischpartie macht etwa einen Viertel des Gewichts einer Schweinehälfte aus. Aus dem Schinken kann eine breite Produktpalette hergestellt werden: So etwa der Rohschinken, der Kochschinken oder das geräucherte Nusschinkli. Je nachdem, welchen Teil vom Schinken man nimmt, ist dieser Teil vom Schwein auch beliebt für Braten, Plätzli sowie Geschnetzeltes.



1. Hals
2. Kotelettstück
3. Schulter
4. Brust
5. Filet
6. Nierstück und Hüfte
7. Schinken



Betriebsdaten

220 Mutterschweine
Mais
Weizen
Gerste
2 Pensionspferde



Zu Besuch bei Schweinezüchter Peter Anderhub in Muri AG



«Einen Schweinestall riecht man schon, lange bevor man ihn sieht», so die landläufige, nicht immer unwahre Meinung. Doch dass im 100 Meter langen Stall von Schweinezüchter Peter Anderhub oberhalb vom Klosterdorf Muri im Kanton Aargau 140 Mutterschweine mit ihren Jungen leben, kann auch eine feine Nase nicht erschnuppern. Es ist einer der modernsten Schweineställe in der Schweiz.

Viel Komfort für die Schweine

Landwirtschaftliche Schulen und Hochschulen schicken Schüler und Studenten vorbei, um ihnen den bis ins kleinste Detail durchdachten Stall erklären zu lassen: Die ausgeklügelte Lüftung sorgt das ganze Jahr über für ein Klima, indem sich die Tiere so richtig sauwohl fühlen. Viel Stroh zum Liegen, behagliche Liegeboxen für die Kleinen, Auslauf sowie bedarfsgerechte Fütterung zu jeder Zeit machen es den Tieren einfach, gesund zu bleiben. Die aargauische landwirtschaftliche Kreditkasse honorierte den Hightechstall mit dem zweiten Preis des landwirtschaftlichen Innovations- und Förderpreises. Das Schweizer Fernsehen und verschiedene Zeitungen brachten einen Beitrag über den Bauern mit den «glücklichen Schweinen im Hightechstall».

Die Jungschweine, Jäger genannt, gehen mit rund 25 Kilogramm weg auf einen spezialisierten Mastbetrieb.



Zehn Jahre hat sich Peter Anderhub gedulden müssen, bis er seinen Traumstall realisieren konnte. «Es hat sich gelohnt. Dieser Stall ist genau so, wie ich ihn haben wollte.» Nicht nur, was das Tierwohl und die Energieeffizienz anbelange, sondern auch seine Arbeit. Alle Arbeitsvorgänge habe er mit Hilfe der Baufirmen so weit optimiert, dass ihm die Arbeit so einfach wie möglich von der Hand gehe. Das Resultat: Peter Anderhub kann die 140 Mutterschweine und ihre Jungen ohne Hilfe versorgen. Sein Vater, der in ein paar Jahren pensioniert wird, ist für die 80 Schweine auf dem heimischen Hof, 2,5 Kilometer vom Neubau entfernt, zuständig.

Auf die Zucht spezialisiert

Die Anderhubs sind reine Züchter. Das heisst, die Jungtiere bleiben nur acht bis neun Wochen auf dem Hof. Sobald sie rund 25 Kilogramm wiegen, werden sie an Mastbetriebe verkauft, wo sie dann bleiben, bis sie geschlachtet werden. Alle zwei bis drei Wochen verlassen 250 Ferkel den Hof. Pro Jahr und Mutterschwein können so bis zu 27 Jungtiere verkauft werden. «Ich produziere ausschliesslich für das Label Coop Naturafarm. 90 Prozent meiner Tiere gehen zu vier Mästern», sagt Anderhub. Die Produktion für das Coop-Label sei streng reglementiert und kontrolliert und bringe viel zusätzliche Arbeit mit sich. Doch

Am Computer steuert Peter Anderhub die Fütterung und das Klima in seinem hochmodernen Schweinestall.

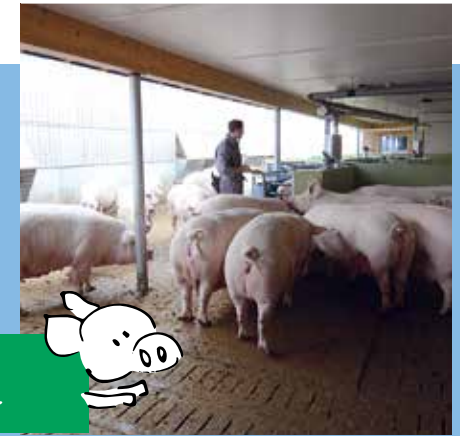


der Aufwand zahle sich auf jeden Fall aus – nicht nur wegen des besseren Preises, sondern auch, weil sich die Tiere unter diesen Umständen wirklich wohl fühlten. Die konsequente Hygiene minimiere den Einsatz von Antibiotika und ermögliche es ihm, in einem gesunden Klima zu arbeiten.

Ein Profi aus Überzeugung

Peter Anderhub ist keiner, der sich auf Lorbeeren ausruht. Seine Arbeitstage sind lang und Ferien sind nur selten möglich. «Dank meinem Vater können meine Frau, unsere zwei Kinder und ich aber schon mal ein paar Tage ausspannen. Ohne ihn würde es aber schwierig, denn qualifizierte Arbeitskräfte zu finden, ist sehr schwierig.» Ohne viel Erfahrung und ein geschultes Auge sei die Arbeit mit Zuchttieren aber kaum machbar. Zu schnell könne es passieren, dass man ein krankes Tier nicht rechtzeitig erkenne oder sonst etwas schieflaufe. Peter Anderhub ist Unternehmer durch und durch. Muss er auch, schliesslich ist die Schweineproduktion seit je voll und ganz dem Markt überlassen. Ob er sich mal überlegt habe, etwas anderes zu machen? «Käser oder Metzger sind Berufe, die mich auch interessiert hätten. Doch wie schon meinen Grossvater und meinen Vater fasziniert mich die Arbeit mit den Schweinen, deshalb war für mich klar, dass ich den Betrieb übernehmen werde.»

Die trächtigen Mutterschweine werden bis zur Geburt der Ferkel in Gruppen gehalten.



Schwein ist nicht gleich Schwein



Auf Schweizer Bauernhöfen leben vorwiegend zwei verschiedene Schweinerassen. Die zahlenmässig wichtigste ist das Edelschwein, von welchem es eine Mutter- und eine Mastlinie gibt. Die zweithäufigste ist die Landrasse. Daneben gibt es die drei Mastrassen Duroc, Hampshire und Piétrain sowie die ProSpecieRara-Rasse Wollschwein. Immer häufiger werden die beiden Mutterlinien mit einer Mastrasse eingekreuzt, um die Gesundheit, das Fleischwachstum sowie die Qualität des Fleisches zu optimieren.



Schweizer Edelschwein

Von keiner anderen Schweinerasse gibt es in der Schweiz so viele wie vom Edelschwein, sowohl in der Mast wie auch in der Zucht. Im Herdebuch, wo alle Zuchttiere der Schweiz aufgeführt sind, zählte diese Rasse im Jahr 2012 rund neunmal so viele Tiere wie die zweitwichtigste Rasse, die Landrasse. Entstanden ist das Edelschwein zu Beginn des 20. Jahrhunderts aus Kreuzungen zwischen einheimischen Hausschweinen und der englischen Yorkshire-Rasse. Mit Hilfe von importierten Tieren aus Holland, Deutschland, England und Frankreich wurde das Edelschwein stetig weiterentwickelt. Seit 2002 gibt es zwei verschiedene Zuchtlinien: Die eine, die Mutterlinie, wird zur Züchtung von fruchtbaren und langlebigen Muttertieren gebraucht. In der Vaterlinie werden Tiere gezüchtet, die ausgezeichnete geeignet sind für die Mast und die Produktion von Qualitätsfleisch. Typisches Merkmal der Edelschweine sind die weisse bis hellrosa Färbung und die kurzen, aufstehenden Ohren.



Schweizer Landrasse

Die Schweizer Landrasse wird seit Beginn des 20. Jahrhunderts gezielt gezüchtet – und zwar aus Paarungen zwischen einheimischen Hausschweinen und Importen aus Holland, Deutschland oder England. Diese Schweine sind sehr gute Fleischlieferanten, sowohl was die Qualität als auch was die Menge betrifft. Im Gegensatz zum Edelschwein lässt die Landrasse ihre Ohren hängen. Die Fell- und Hautfarbe ist weiss bis hellrosa.



Duroc

Diese Rasse stammt ursprünglich aus den USA. In der Schweiz sind Duroc-Schweine erst seit Ende des 20. Jahrhunderts verbreitet. Jedoch handelte es sich bei diesen ersten Tieren nicht um solche aus den USA. Schweizer Züchter kauften sie in Dänemark, wo diese Rasse seit etwa 40 Jahren gezüchtet wird. In der Schweiz gibt es zu wenige Zuchttiere, um den Duroc-Bestand aufrechtzuerhalten. Deshalb wird regelmässige Samen zur Blutauffrischung importiert. Duroc-Schweine liefern viel Fleisch mit einer guten Qualität. Die Tiere haben eine rotbraune Färbung und einen vergleichsweise kleinen Kopf.



Piétrain

Ihre Heimat haben die Piétrain-Tiere im belgischen Herzogtum Brabant. Die heutige Beliebtheit in ganz Europa verdankt diese Rasse dem Umstand, dass in der modernen Zeit mageres Fleisch mehr geschätzt wird als fettes. Da ein Piétrain-Schwein viel Fleisch an den Vorder- und Hinterbeinen hat, wird es auch als «Schwein der 4 Schinken» genannt. Die Färbung der Tiere ist weiss bis hellgrau mit unregelmässig verteilten schwarzen oder dunkelbraunen Flecken. Die Ohren sind kurz und stehen auf. Im Vergleich mit anderen Rassen sind viele reinrassige Piétrain-Tiere nicht sehr stressresistent.



Wollschweine

Diese Rasse stammt ursprünglich aus Osteuropa, wo sie seit Mitte des 19. Jahrhunderts als Mangalitza-Schwein gezüchtet wird. Lange Zeit wurde das Wollschwein wegen seiner vorzüglichen Speckqualität in ganz Europa geschätzt, auch in der Schweiz. Doch die zu Beginn des 20. Jahrhunderts gezüchteten Edelschweine und die Landrasse verdrängten das Wollschwein nach und nach. Innerhalb weniger Jahrzehnte verschwand das Wollschwein fast gänzlich. Erstens weil die modernen Rassen viel schneller wachsen und zunehmen. Zweitens weil sich die Essgewohnheiten der Konsumenten hin zu weniger fettigem Fleisch geändert haben. Seit 1986 setzt sich die Stiftung ProSpecieRara für den Erhalt der Wollschweine ein. Dank ihrer Robustheit und ihrer Kälteresistenz können sie unter einfachen Bedingungen gehalten werden und eignen sich sehr gut für die extensive Weidemast. Wollschweinfleisch ist bei Kennern vor allem als Mostbröckli oder Geräuchertes sehr beliebt.



Kinderleichte Rezeptsammlung – Schweinefleisch in der modernen Küche



Gefüllte Plätzli an Kräutersauce

Zubereitung: ca. 30 Minuten
Für 4 Personen

Zutaten:

Zahnstocher

Gefüllte Plätzli:

- 4 dünne Schweinsplätzli, z.B. Nierstück, zum Füllen eingeschnitten, je ca. 100 g
- 4 Rohschinkenranchen, ca. 40 g
- 80 g Bündner Kräuterkäse oder Tilsiter, in 4 Scheiben geschnitten
- Bratbutter oder Bratcrème
- ½ TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Kräutersauce:

- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- Butter zum Dämpfen
- 1 dl Weisswein oder Fleischbouillon
- 1 dl Fleischbouillon
- 1 dl Halbrahm
- 1 TL Maisstärke
- 2 EL Thymianblättchen
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 4 Thymianzweige zum Garnieren

Zubereitung:

1. Plätzli: Fleisch flach auslegen, bei Bedarf etwas grösser klopfen. Eine Hälfte mit Rohschinken und Käse belegen, zweite Hälfte darüberlegen und mit Zahnstochern feststecken. Fleisch portionenweise in der heissen Bratbutter 4–5 Minuten braten, würzen, warm stellen.
2. Sauce: Zwiebel in der Butter in derselben Bratpfanne andämpfen. Mit Wein oder Bouillon ablöschen, zur Hälfte einkochen. Bouillon, Rahm und Maisstärke verrühren, unter Rühren in die Sauce geben, aufkochen. Thymian beifügen, kurz ziehen lassen, würzen. Fleisch in der Sauce erhitzen, nicht kochen, heiss servieren.

Mit in Butter gebratenen Spätzli servieren.

Quelle Rezepte und Bilder: www.swissmilk.ch

Kartoffelcrèmesuppe mit Rauchwurstli



Zubereitung: ca. 30 Minuten
Für 4 Personen

Zutaten:

- 300 g mehligkochende Kartoffeln, z. B. Bintje, gerüstet, in kleine Stücke geschnitten
- 1 Zwiebel, in Stücke geschnitten
- 1 Rosmarinzweig
- Butter zum Dämpfen
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 7 dl Bouillon
- 1 dl Rahm
- 2–4 Paar Rauchwurstli
- Rosmarin, gehackt, zum Garnieren

Zubereitung:

1. Kartoffeln, Zwiebel und Rosmarin in der Butter andämpfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Mit Bouillon und Rahm ablöschen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 15–20 Minuten weich kochen.
2. Rosmarin entfernen. Suppe mit dem Stabmixer pürieren. Würstchen in der Suppe ca. 5 Minuten warm werden lassen.
3. Suppe und Würstchen in tiefen Tellern anrichten. Mit Rosmarin garnieren.

Quelle Rezepte und Bilder: www.swissmilk.ch



Wichtige Einkaufs- und Kochtipps (schweizerfleisch.ch und swissmilk.ch):

- Pro Person rechnet man 100 bis 120 Gramm Fleisch.
- Fleisch an der kältesten Stelle des Kühlschranks aufbewahren. Am besten auf der Glasplatte über dem Gemüsefach. Ideal sind 0 bis 2 Grad Celsius.
- Fleisch eignet sich sehr gut zum Tiefkühlen bei mindestens minus 18 Grad Celsius.
- Aufgetautes Fleisch muss rasch verbraucht werden und darf keinesfalls ein zweites Mal eingefroren werden.

- Tipps zum Anbraten: Das Fleisch wird portionenweise auf der höchsten Stufe angebraten. Sonst fällt die Hitze zusammen und das Fleisch zieht Wasser.
 - Kleinere Fleischstücke wie etwa Geschnetzeltes werden nach dem Anbraten gewürzt, damit sie saftig bleiben und sich eine Kruste bildet.
 - Grössere Fleischstücke würzt man am besten unmittelbar vor dem Anbraten.
 - Mittlere Fleischstücke zuerst auf höchster Stufe anbraten, dann die Hitze auf die mittlere Stufe zurückschalten und das Fleisch fertig braten.
- Das Fleisch sollte je nach Grösse 30–60 Minuten vor der Verwendung aus dem Kühlschrank genommen werden. Dies macht das Fleisch zarter.



Gut zu wissen

Ein paar Kennzahlen:

- Bei den Schweinen dauert die Trächtigkeit, also die Schwangerschaft, 3 Monate, 3 Wochen und 3 Tage.
- Im Durchschnitt bringt eine Muttersau, auch More genannt, 24–28 Junge pro Jahr zur Welt.
- Ein Ferkel wiegt bei der Geburt rund 1,4 kg, eine ausgewachsene Sau bringt 200 bis 250 kg auf die Waage und ein ausgewachsener Eber 250 bis 350 kg.
- Mastschweine erreichen ihr Schlachtgewicht von 100 bis 110 Kilogramm innerhalb von fünf bis sechs Monaten.



Schutz vor Sonnenbrand:

Schweine haben kein dickes Fell – deshalb sind sie auch besonders anfällig für Sonnenbrand. Um sich vor den aggressiven UV-Strahlen der Sonne zu schützen, suhlen sich die Tiere wenn möglich im Schlamm. Diese Dreckschicht auf der Haut wirkt wie Sonnencreme und hält den Tieren erst noch lästige Parasiten vom Leib. Da soll noch einer sagen, Schweine seien dumm! Und auch der Ausspruch «Dreckschwein» bekommt dadurch eine ganz andere Bedeutung.



Eine kostbare Nase



Nein, Trüffelschweine sind keine eigene Schweine- rasse, sondern gezielt trainierte, geschlechtsreife Sauen. Der Duftstoff der Trüffel ähnelt stark dem Sexualduftstoff des Ebers. Die drei Milliarden Riechsinneszellen in der Nase der Sau können

Schwein gehabt

Es gibt drei Theorien, woher der Ausspruch «Schwein gehabt» stammt:

1. Bei Sportwettkämpfen im Mittelalter wurde dem Letztplatzierten als Trostpreis ein Schwein geschenkt. Der Verlierer erhielt einen Preis, ohne ihn eigentlich verdient zu haben. Er hatte also eben «Schwein».
2. Die Theorie geht auf das Kartenspiel zurück. Zurzeit von Martin Luther und Leonardo da Vinci nannte man das Ass umgangssprachlich auch «Sau». Wer also die Sau zog, hatte Glück im Spiel.
3. Auch die dritte Theorie geht weit zurück: Bilder aus alter Zeit in einer deutschen Stadt in Niedersachsen zeigen die Rettung eines Schweins während einer Überschwemmung. Das «Schwein gehabt» bezieht sich in erster Linie nicht auf das gerettete Tier, sondern auf den Retter, welche trotz der Katastrophe nicht hungern muss.



Das Schwein als Statussymbol

Ein Eber ist äusserst fruchtbar und stark. Wohl deshalb spielte vor allem das männliche Schwein bei den Germanen und Kelten eine wichtige Rolle in der Mythologie und dem Glauben. Unter den 400 Göttern der Kelten gab es gar einen Schweinegott namens Moccus. Bei den Griechen und Römern waren Schweine dann ein wichtiges Statussymbol. Denn wer viele Schweine sein ewigen nannte, hatte immer genug zu essen und genoss hohes Ansehen. In China ist das Schwein noch heute ein Symbol für Glück und Zufriedenheit.

Die Sau als Schimpfwort

Jede Kultur hat ein Tier, welches für Schimpfwörter und Erniedrigungen erhalten muss. So schimpft man in China etwa auf den Hund oder einen Wurm. Im Deutschen ist es vor allem die Sau. Wohl, weil viele Menschen in ihr nicht viel mehr sehen als ein stinkendes, schmutziges, grunzendes Tier, das im besten Fall auf dem Teller landet. Aber auch die Ziege oder Ochse müssen als Schimpfwörter herhalten.

diesen Duft auch dann orten, wenn der teure Speisepilz einen halben Meter tief unter der Erde verborgen ist. In Erinnerung an vergangene Schäferstündchen fängt das Tier an zu graben. Doch bevor das Schwein den Trüffel verspeist, nimmt ihn der Trüffelbauer und gibt dem Tier zur Belohnung einen andere Leckerbissen, etwa einen Maiskolben. Das Trüffelschwein hat in jüngster Zeit Konkurrenz von speziell abgerichteten Hunden bekommen, welche den Pilz ebenfalls erschnüffeln können. Doch hinsichtlich der Riechkraft kann der Hund dem Schwein nicht das Wasser reichen.

