



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



Hintergrundartikel

Das ganze Tier verwerten

Schwäbisch-Hällische Schweine bestehen nicht nur aus Schnitzel und Filets:
Wie die so genannten unedlen Teile genutzt werden

2001 hat die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall den ehemals kommunalen Schlachthof Schwäbisch Hall übernommen, die Anlage umfassend renoviert und ausgebaut mit dem Ziel, ihre Schwäbisch-Hällischen Schweine und alle weiteren Schlachttiere der Mitgliedsbetriebe tierschutzgerecht und schonend zu schlachten sowie das gesamte Tier zu verwerten.

Bis in die Nachkriegszeit war es die Regel, alles vom Schwein zu nutzen und nichts wegzuworfen. Mit steigendem Wohlstand konzentrierte sich das Interesse der Bundesbürger zunehmend auf die mageren Edelstücke wie Filet oder Schlegel. Kochfleisch und Innereien wurden allmählich aus dem Sortiment verdrängt und bis dahin gängige Gerichte wie Kutteln, Zunge oder Niere gerieten in Vergessenheit. Die Folge: Bei wachsendem Fleischkonsum wurde zugleich nur wenig vom ganzen Tier verwertet. Nur knapp die Hälfte des Schlachtkörpers landete laut Heinrich-Böll-Stiftung als Fleisch und Wurst bei den Konsumenten.

Kurz vor der Jahrtausendwende setzte eine Gegenbewegung ein: 1999 veröffentlichte der Brite Fergus Henderson sein (Koch-)Buch „Nose to Tail“. Sein Credo: Verwende alle Teile des Tieres, wenn es schon für dich stirbt. Auch die Ohren, das Schwänzchen, die Lunge. „Es wäre unanständig, das Tier nicht von Kopf bis Fuß zu verwerten; es hält auch jenseits des Filets etliche nahrhafte Leckerbissen und Gaumenfreuden bereit“, so der Londoner Meisterkoch. „Gepaart mit der Idee der Nachhaltigkeit und dem Anspruch, weniger Abfall zu produzieren und so den Tierverbrauch zu reduzieren, ist eine neue Lebensmittelmoral entstanden“, resümierte der Journalist Manfred Kriener 2014 in einem Beitrag für den Slow Food Deutschland.

Zurück nach Schwäbisch Hall: Schlachthofleiter Walter Mack führt durch die Anlage. Er erklärt: „Lange und für die Tiere stressige Transporte sind aufgrund der regional begrenzten Haltung ausgeschlossen.“ Das Siegel „geschützte geografische Angabe“ der

Seite 1 von 3





Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Europäischen Union für Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch stellt unter anderem sicher, dass die Tiere nur im Landkreis Schwäbisch Hall und den fünf angrenzenden Kreisen gemästet werden dürfen. Die von den Landwirten angelieferten Tiere werden in Ruhebuchten gehalten, bevor sie ihren letzten Gang antreten. Eine Veterinärin kontrolliert, dass die Schweine gesund und nicht verletzt sind. „In einem großen Schlachthof, in dem 17 Millionen Tiere pro Jahr geschlachtet werden, ist das nicht möglich“, erklärt Lebensmitteltechnologe Florian Petzl, der für die Qualitätskontrolle am Schlachthof verantwortlich ist.

Zur Schlachtung werden die Schweine einzeln und ohne Druck in den Treibgang gebracht. Ein Fachmann mit Sachkundenachweis, in der Regel ein Metzger oder Fleischer, betäubt das Tier elektrisch beiderseits des Kopfes und am Herz. Eine Betäubung mittels Kohlendioxid, wie in großen Schlachtbetrieben üblich, lehnen die Bäuerlichen ab. Petzl sagt: „Mit elektrischer Betäubung können wir deutlich weniger Tiere schlachten, doch es ist schonender und die Fleischqualität ist besser.“ Dann wird das Schwein getötet: Mit dem so genannten Entbluteschnitt durchtrennt ein kundiger Metzger sekundenschnell die vordere Hauptschlagader und die vordere Hohlvene – in kürzester Zeit blutet das Schwein aus. Auch dieser Vorgang wird dokumentiert und täglich vom Veterinär kontrolliert.

Aus dem Tier ist ein Schlachtkörper geworden, der enthaart und gereinigt wird. Das beim Stechen gewonnene Blut wird in einem Behälter gesammelt, gerührt und über eine Leitung in einen Container gepumpt, damit es verwertet werden kann. Mit einer großen Säge wird der Schlachtkörper der Länge nach halbiert und einer veterinärrechtlichen Fleischschau unterzogen. Der so genannte Genusstauglichkeitsstempel bescheinigt: Das Fleisch und die Innereien sind zum Verzehr geeignet. Anschließend wird das Rückenmark – ein Abfallprodukt – abgesaugt. Geschlinge, Leber, Herz und Lunge sowie das Hirn werden entnommen, ebenso der Flomen, in den die Nieren eingebettet sind. In roten Boxen werden die Innereien gesammelt und kommissioniert.

Am Nachmittag beginnt im Schlachthof Schwäbisch Hall die Grob- und Feinzerlegung. Neben den üblichen Teilstücken wie Filet, Schnitzel oder Kotelett wird hier Wert gelegt auf besondere Zuschnitte so genannter unedler Teile. Die Zerleger im Erzeugerschlachthof besitzen das Knowhow für diese aus der Mode gekommenen und nun wieder in Mode kommenden Schnitte. Echt Hällisches Kronfleisch, Kachelfleisch

Seite 2 von 3



FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN DER
EUROPÄISCHEN UNION UND DER LÄNDER
BADEN-WÜRTTEMBERG UND BAYERN



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

oder Secreto spielen im gehobenen Metzgerhandwerk – den wichtigsten Kunden der Bäuerrlichen Erzeugergemeinschaft – eine immer größere Rolle. Je nach Bestellung werden die Teilstücke zusammengepackt und kommissioniert. Fleisch, das in der nahe dem Schlachthof gelegenen Wurstmanufaktur benötigt wird, kann noch schlachtwarm geliefert werden. Das so genannte Warmwurstenerfolg hier in der Tradition der Hohenloher Hausmetzger. Frisches Fleisch ist das beste Gewürz, daher kann auf den Einsatz von Zusatzstoffen zur Bindung ebenso verzichtet werden wie auf Chemie und Geschmacksverstärker. Auch Backen oder Kopffleisch wandern in die gute Hausmacher Wurst. In der so genannten Kuttelei nebenan werden die Mägen aufgeschnitten, entleert und gereinigt, ebenso die sortierten Därme. Sie werden vor allem bei der Wurstherstellung eingesetzt.

„98 Prozent des Schweins von der Schnauze bis zum Schwanz werden verwertet“, sagt Schlachthofleiter Mack mit einigem Stolz. Abfallprodukte sind lediglich Rückenmark, Borsten, Klauen und andere Flüssigkeiten und Kleinstteile.

Bild-/Bildunterschrift:

http://www.haellisch.de/images/ha_2016_02_16_verwertung.jpg

Von der Schnauze bis zum Schwanz: Schwäbisch-Hällische Schweinehälften werden im Erzeugerschlachthof in Schwäbisch Hall verwertet. FOTO: [haellisch.de](http://www.haellisch.de)

16.02.2016

Bäuerrliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

V. i. S. d. P.: tak

Bei Rückfragen wenden Sie sich an

Christoph Zimmer

Telefon 07904 / 979760

christoph.zimmer@besh.de

www.haellisch.de

www.facebook.com/haellisch

www.twitter.com/haellisch

Seite 3 von 3



FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN DER
EUROPÄISCHEN UNION UND DER LÄNDER
BADEN-WÜRTTEMBERG UND BAYERN