

Das Schwein

Schweinefleisch – Leseblatt

Lies dir die Texte durch und markiere dir wichtige Stichwörter!

Unterscheidung im Regal

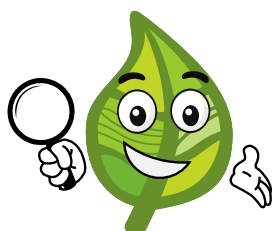
Wenn du Schweinefleisch im Supermarkt kaufst, kannst du auf dem Etikett folgende Informationen ablesen:

- Kommt es aus konventioneller oder biologischer Landwirtschaft?
- Welche Art von Fleisch ist es, also z.B. Schnitzelfleisch oder Speck?
- Die Herkunft des Schweins, der Ort der Schlachtung und die Verarbeitung.
- Wie soll das Fleisch gelagert werden und wie lange ist es haltbar?

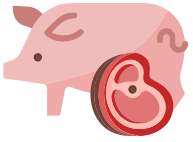
Haltung

Lebensmittel können „konventionell“ oder „biologisch“ hergestellt werden. Die konventionelle Landwirtschaft ist die allgemein übliche und die meistverbreitete Form, sowohl in Österreich als auch international. In der biologischen Landwirtschaft werden zum Beispiel andere Dünger eingesetzt und die Tiere haben mehr Platz. Dadurch sind biologische Lebensmittel meistens teurer als konventionelle. Sie machen in der Regel aber nur einen sehr geringen Anteil aus: **97 Prozent der Schweine in Österreich werden konventionell** gehalten, aber nur rund **3 Prozent biologisch**. Das liegt daran, dass die meisten Menschen konventionelles Schweinefleisch kaufen.

Neben dieser Unterscheidung gibt es viele andere Qualitätsprogramme, die beispielsweise das Tierwohl, die Fütterung oder die Regionalität strenger regeln. Die Bäuerinnen und Bauern müssen diese Vorgaben erfüllen und bekommen dann dafür einen höheren Preis für ihre Schweine.



Nicht zu vergessen:
Schweinefleisch steckt auch in fast
allen Wurstwaren.



Das Schwein

Schweinefleisch – Leseblatt

Herkunft

Auf frisch verpacktem Schweinefleisch muss angegeben werden, wo das Tier aufgezogen wurde („Aufgezogen in: x“) und wo es geschlachtet wurde („Geschlachtet in: x“). Anstelle beider Angaben kann zum Beispiel auch „Ursprung: Österreich“ auf der Verpackung stehen. Dann muss das Tier in Österreich geboren, aufgezogen und geschlachtet worden sein. Ist das Schweinefleisch nicht verpackt, sondern gewürzt oder mariniert (wie zum Beispiel Grillfleisch) muss die Herkunft nicht angegeben werden.

Tipps in der Küche

Um die **Kühlkette** auch nach dem Einkauf aufrecht zu halten, sollte man besonders an heißen Tagen eine Kühlbox verwenden und das Produkt möglichst schnell in den Kühlschrank bringen.

Schweinefleisch sollte im **Kühlschrank** bei 4 bis 6 Grad gelagert werden. Optimal ist das Fach über dem Gemüsefach, weil es die kälteste Stelle ist.

Bei der **Zubereitung** von Fleischgerichten ist immer auf eine Trennung des rohen Fleisches und anderer Zutaten zu achten. Hände oder Kochutensilien, die mit rohem Fleisch in Kontakt waren, sollten keine anderen Lebensmittel berühren, die nicht mehr erhitzt werden, zum Beispiel Salat.

Schweinefleisch sollte man nicht roh essen.

