

---

# *Inhaltsverzeichnis*

## **Geschichte und Geschichten von Fleisch und Wurst 7**

**Vom Anfang an 7**

**Das Schlachten im Wandel der Zeit 11**

**Fleisch- und Wurstverzehr in verschiedenen Regionen  
der Welt 24**

## **Was ist Fleisch? 41**

**Fleischproduktion im Weltmaßstab 41**

**Begriffsbestimmung von Fleisch und Wurst 43**

**Aufbau und Zusammensetzung von Fleisch 45**

**Fleischqualität 51**

## **Schlachten. Zerlegen. Verarbeiten 58**

**Die Produktionsstufen 58**

**Wissenswertes über das Schlachten 58**

**Schlachten auf dem Lande 66**

**Hygieneanforderung 69**

**Tierärztliche Fleischuntersuchung 70**

**Verwerten von Nebenprodukten durch die Volkswirt-  
schaft 71**

**Zerlegen des Geschlachteten und handelsübliche Be-  
zeichnungen 71**

**Reifen und Zartmachen von Fleisch 87**

**Schutz vor Verderb 90**

**Produktion von Erzeugnissen aus Fleisch 97**

Wursterzeugnisse – Wurstsorten	105
Hack- und Schabefleisch	121
Fleisch- und Wurstkonserven	122
Schlachtfette	124

## **Tips für Fleischgerichte 125**

Nützliche Helfer in der Küche	125
Rationelle Fleischverwertung im Haushalt	127
Zubereitungsverfahren	129
Aufbewahren von Fleisch und Wurst	133
Einfrieren und Auftauen von Fleisch	135
Das Zubereiten	136
Würzen von Fleischspeisen	138
Servieren von Fleisch und Wurst	139
Wein zu Fleischgerichten	140

## **Ausgewählte Rezepte 141**

Variationen zum Thema Hackfleisch	141
Fleischiges mit geringem Zeitaufwand	148
Für Nichtgeübte	152
Aus Großmutters Rezeptbuch	155
Für verwöhnte Gaumen	160
Guter Rat für Fleisch im Salat	167
Schmackhaftes Schweineschmalz	170

## **Ausklang 171**

## **Literaturverzeichnis 173**

## **Bildnachweis 174**