

---

# *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 Großmutter's Rezeptbuch	155
Für verwöhnte Gaumen	160
Guter Rat für Fleisch im Salat	167
Schmackhaftes Schweineschmalz	170

## **Ausklang 171**

## **Literaturverzeichnis 173**

## **Bildnachweis 174**