

Inhaltsverzeichnis

6

Vorwort 5

Rechtliche Grundlagen 9

Gewerberechtliche Bestimmungen 10

Wettbewerbsrechtliche Bestimmungen 12

Ladenschlussrechtliche Bestimmungen 12

Handwerksrechtliche Bestimmungen 12

Steuerrechtliche Bestimmungen 14

Hygienevorschriften bei Hausschlachtungen
bzw. Direktvermarktung 17

Hygiene im Betrieb 19

Lebensmittel- und Arzneimittelrecht 23

Tierschutzrechtliche Bestimmungen beim
Schlachten 24

Direktvermarktung von Fleisch aus
hygienerechtlicher Sicht 24

Kennzeichnungselemente der Lebensmittel-
Kennzeichnungsverordnung 29

Rindfleisch-Etikettierung 35

Lebensmittel mit Hinweisen auf ökologischen
Landbau 35

Versicherungsschutz für Hausschlachter und
Direktvermarkter 35

Präsentation und Verkauf von landwirtschaft-
lichen Erzeugnissen und Dienstleistungen
über das Internet 38

Zuständige Behörden für Hausschlachtung
und Direktvermarktung von Fleisch bzw.
-erzeugnissen 45

Maßnahmen zur Arbeitssicherheit 46

Schlachten 49

Das Schlachten von Schweinen 50

Betäubung und Blutentziehung 50

Brühen und Hären 52

Vorbereitungen zum Ausweiden 56

Ausweiden 58

Abspalten 61

Fleischschau 62

Abschneiden und Abschwarten
des Rückenspecks 63

Reinigen der Schweinsdärme 64

Schlachtfest 70

Arbeitsplan für eine Schweine-
hausschlachtung 71

Das Schlachten von Rindern 72

Betäubung und Blutentziehung 72

Abhäuten im Liegen 73

Spalten der Brust und des Schlosses 75

Abhäuten im Hängen 76

Ausweiden 76

Abspalten 77

Reinigen der Rindsdärme 78

Brühen und Reinigen der Kuttel 79

Brühen und Hären der Kopfhaut 80

Das Schlachten von Kälbern 80

Das Schlachten von Schafen und Ziegen 80

Betäubung und Blutentziehung 81

Abhäuten im Liegen	81
Abhäuten im Hängen	81
Ausweiden	83
Das Schlachten von Kaninchen	83
Zerlegen	85
Das Zerlegen von Schweinen	86
Zerlegen in die groben Teilstücke	86
Zerlegen des Schweineschlegels	87
Zerlegen der Schweineschulter	90
Ausbeinen des Schweinehalses	90
Bearbeitung des Kotelettstranges	92
Ausbeinen des Schweinebauches	92
Die Verwendung der Schweine- knochen	93
Die Fleischteile des Schweines und ihre Verwendung	94
Das Zerlegen von Rindern	96
Zerlegen in die groben Teilstücke	96
Zerlegen der Rinderkeule	96
Zerlegen des Bugs	96
Die Fleischteile des Rindes und ihre Verwendung	98
Das Zerlegen von Kälbern und die Verwendung der Fleischteile	101
Das Zerlegen von Schafen und Ziegen	101
Zerlegen und Ausbeinen	101
Die Fleischteile des Schafes und ihre Verwendung	103
Wurst	105
Einteilung der Wurstsorten	106
Wursterstellung	106
Gewürze und Zusatzstoffe	106
Die Verwendung der Därme	110
Behandlung der Därme vor dem Füllen	111
Füllen und Abbinden bzw. Abdrehen der Därme	111
Kochen und Garen der Wurst	114
Räuchern der Wurst	114
Kochwurst	116
Beschreibung, Behandlung und Verwendung des Roh- materials	116
Kochwurstsorten	119
Rohwurst	122
Andere Wurstsorten: Bratwurst, Knacker, Schinkenwurst	123
Brühwurst	125
Grundregeln für die Brühwurst- herstellung	126
Arbeitsverfahren	126
Beschreibung und Verwendung des Rohmaterials	128
Brühwurstsorten	129
Fleisch und andere Erzeugnisse aus der Schlachtung	136
Fleischwaren	137
Spanferkel	138
Kochpökelwaren	140

Inhaltsverzeichnis

Rohpökelfwaren 144
Schweineschmalz 145

Konservieren von Fleisch- und Wurstwaren 147

8 Salzen und Räuchern 148
Kühlen 148
Gefrieren 150
Sterilisieren 152

Kleines Lexikon der Hausmetzgerei 155

Literaturverzeichnis 158
Bezugsquellen 158
Danksagung 158
Sachregister 159