

Wie kommt eigentlich
das Kotelett
auf den Teller?

Wie kommt eigentlich
das Kotelett auf den Teller?

Der Weg des Koteletts rückwärts:

Vom Teller zurück
in den Schweinestall.



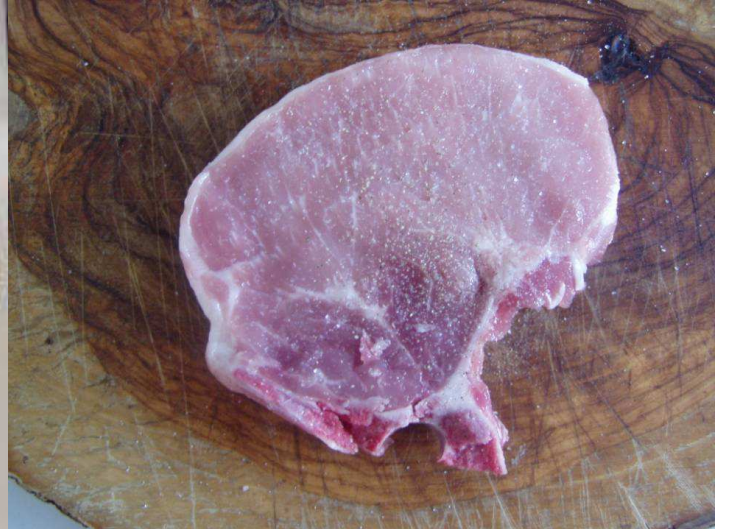


Wie kommt eigentlich das Kotelett auf den Teller?

Zu Hause:

- Zubereiten
und
- Braten





Wie kommt eigentlich das Kotelett auf den Teller?

Einkaufen

- als „lose Ware“
entweder beim Metzger
oder an der Fleischtheke
im Supermarkt

oder
- abgepackt.





Schweine-
Kammsteak
100 g **0,49**
Aus unserer
Werbung

0000 000 .000
BIZERBA

5,99	5,99	5,99	4,99	1,29	0,99	0
4,99	5,99	5,99	5,49	4,99	24,99	0
5,99	5,99	6,99	5,99	5,99	9,99	24,99
Spannrippe	Suppenfleisch	la Rinderhaxe	Schinkenfleisch	Schalenfleisch	Frische Lammfleisch	



Grilltaschen
mit Zwiebel-Senfzubereitung
mit dem Schwarzwälder
0.69

6.99

6.99

4.44

Kostbratwürst
Fränkische Art
1 9.99

Sonderpreis

0.59

Sonderpreis

Schw. Schnitzel
in Scheiben
4.44

Bratwurst nach Fr. Art
9.99

Currybratwurst
9.99

Sonderpreis

COSTAN



Wie kommt eigentlich das Kotelett auf den Teller?

Zerlegen

- Nach dem Schlachten werden die großen und schweren Schweinehälften in kleinere Teile aufgeteilt.
- Das nennt man „Zerlegen“.
- Deshalb heißt ein Betrieb, in dem das gemacht wird: **Zerlegebetrieb**.



Wie kommt eigentlich das Kotelett auf den Teller?

Im Zerlegebetrieb

- In Zerlegebetrieben wird das Fleisch der Tiere meistens mit automatischen Maschinen gearbeitet.
- Es gibt aber auch Zerlegebetriebe, die Handwerksbetriebe sind. Dort zerkleinern **Fleischer (Metzger)** das Fleisch mit Sägen und Messern.
- Das zeigt uns ein Fleischer auf den nächsten Fotos.





Der Kotelettstrang

- Mit seinem Schutzhandschuh aus Metall hält der Fleischer den Kotelettstrang fest.
- Wir schauen auf den Rücken des Schweines und

sehen die Wirbel der Wirbelsäule und links davon einen Teil der Rippen, die wir auch bei uns Menschen von der Wirbelsäule aus am Rücken fühlen können.

- Mit dem scharfen Messer entfernt der Fleischer die dicke Fettschwarte.





Der Kotelettstrang

- Wieder sehen wir den Rücken des Schweines und seine Wirbelsäule.

- Links davon ist ein Teil der Rippen der linken Rückenhälfte zu sehen.





Der Kotelett- strang

- Die Rippen hat der Fleischer hier bereits vom Kotelettstrang getrennt.



Der Kotelettstrang

- Hier entfernt der Fleischer Fett und Sehnen vom Kotelettstrang.





Der Kotelettstrang

- Dann werden vom Kotelettstrang einzelne Scheiben abgeschnitten.

- Nach dem Pökeln (= Salzen) und dem leichten Räuchern nennen wir sie Kasseler Koteletts.



Wie kommt eigentlich das Kotelett auf den Teller?

Im Zerlegebetrieb

- Im Zerlegebetrieb werden Schweinehälften zu kleineren Fleischstücken zersägt.



Im Zerlegebetrieb



- Hier schauen wir in ein Schwein hinein: auf die Innenseite des Brustkorbes und der Bauchhöhle.
- Der Fleischer trennt mit einer Motorsäge das vordere Viertel vom hinteren Schinken ab.





Im Zerlege- betrieb

■ Mit dem
Schutzhand-
schuh seiner
linken Hand
hält der
Fleischer den
Kotelettstrang
des vorderen
Viertels fest.

■ Die Rippen hat er vorher schon durchgesägt.
Mit dem Messer zerteilt er das Fleisch.
Rechts bleibt der Kotelettstrang übrig,
links die Rippen der Brust.



Wie kommt eigentlich das Kotelett auf den Teller?

Vom Schlachthof zum Zerlegebetrieb

- Die Schweinehälften für den Zerlegebetrieb werden vom Schlachthof geliefert.
- Die Schweinehälften werden in Kühltransportern transportiert.
- Das sind LKWs, deren Innenraum wie ein Kühlschrank gekühlt wird.





Wie kommt eigentlich das Kotelett auf den Teller?

Schlachten auf dem Schlachthof

- Auf dem Schlachthof werden die Schweine erst betäubt:
Mit Gas oder mit elektrischem Strom.
- Erst wenn sie betäubt sind, dürfen die Schweine getötet werden.

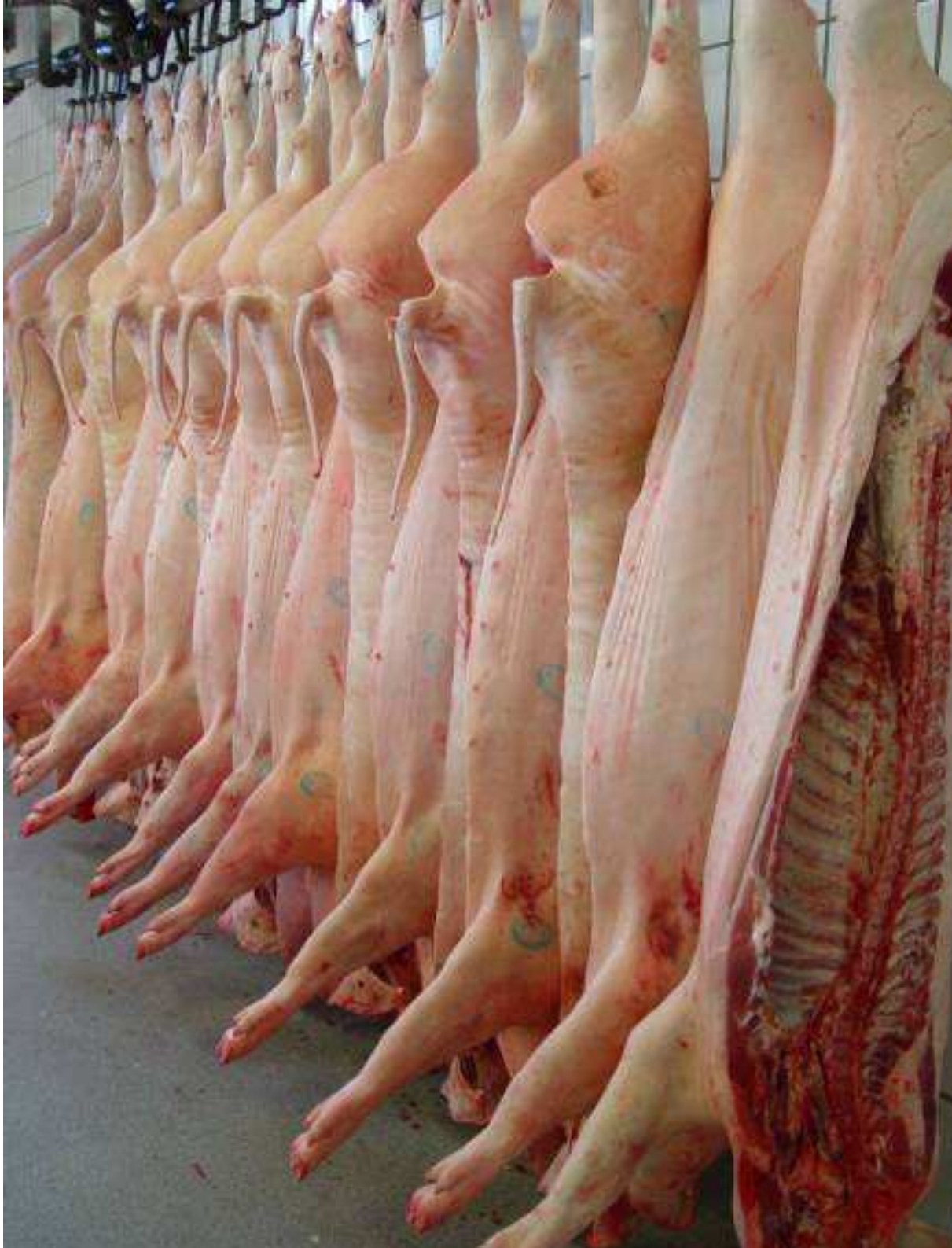


Wie kommt eigentlich das Kotelett auf den Teller?

Schlachten auf dem Schlachthof

- Nach dem Töten werden die **Innereien** aus den toten Schweinen entfernt:
- Dazu gehören
Speiseröhre, Magen,
Därme, Lunge, Herz,
Leber, Milz und Nieren.





Die Schweinehälften

- Erst werden die **Innereien** entfernt.
- Dann wird der so genannte **Schlachtkörper** in zwei gleiche Hälften geteilt.



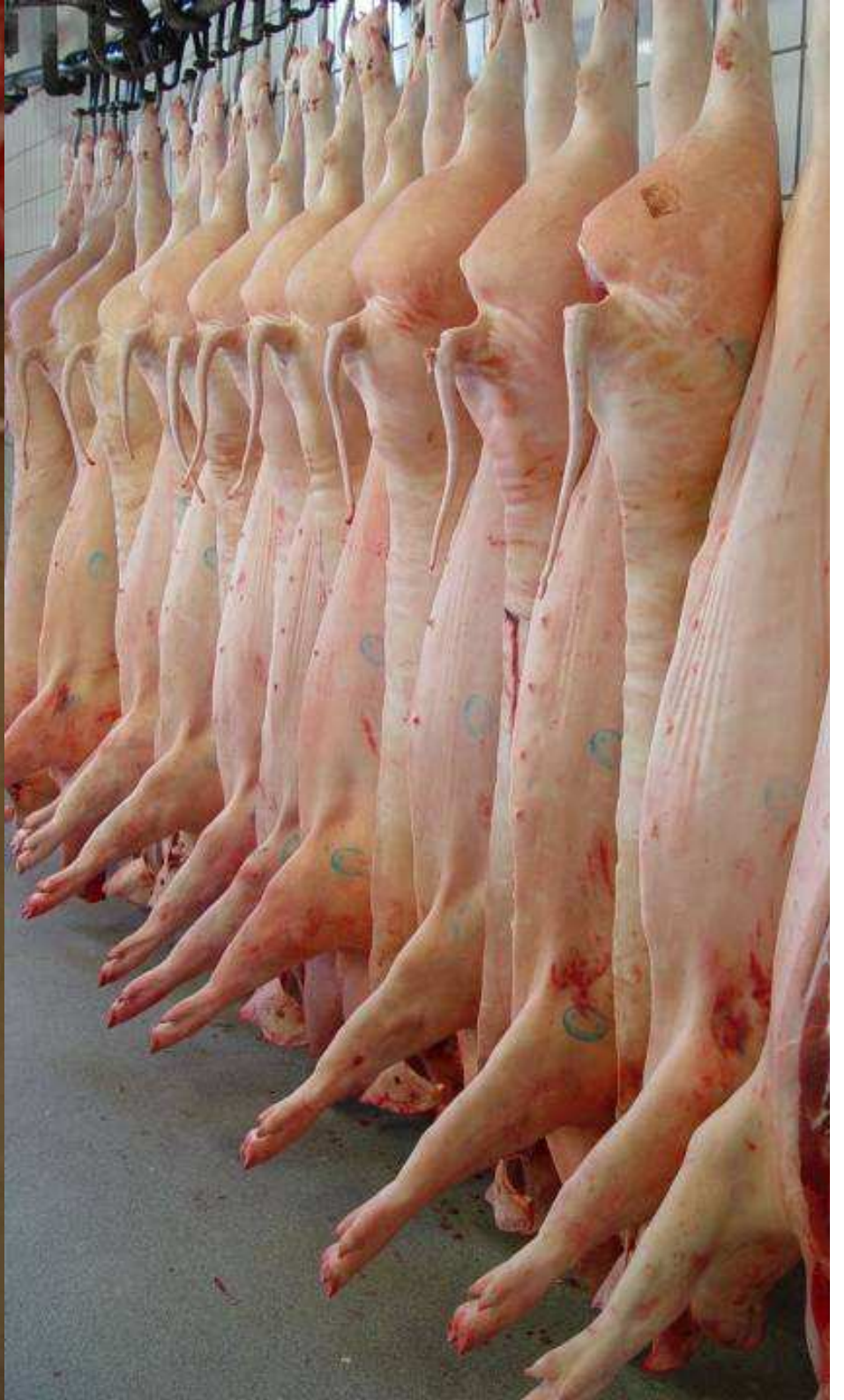
Wie kommt eigentlich das Kotelett auf den Teller?

Schlachten auf dem Schlachthof

- Nach dem Schlachten wird das Fleisch begutachtet.
- Das nennt man **Fleischbeschau**.





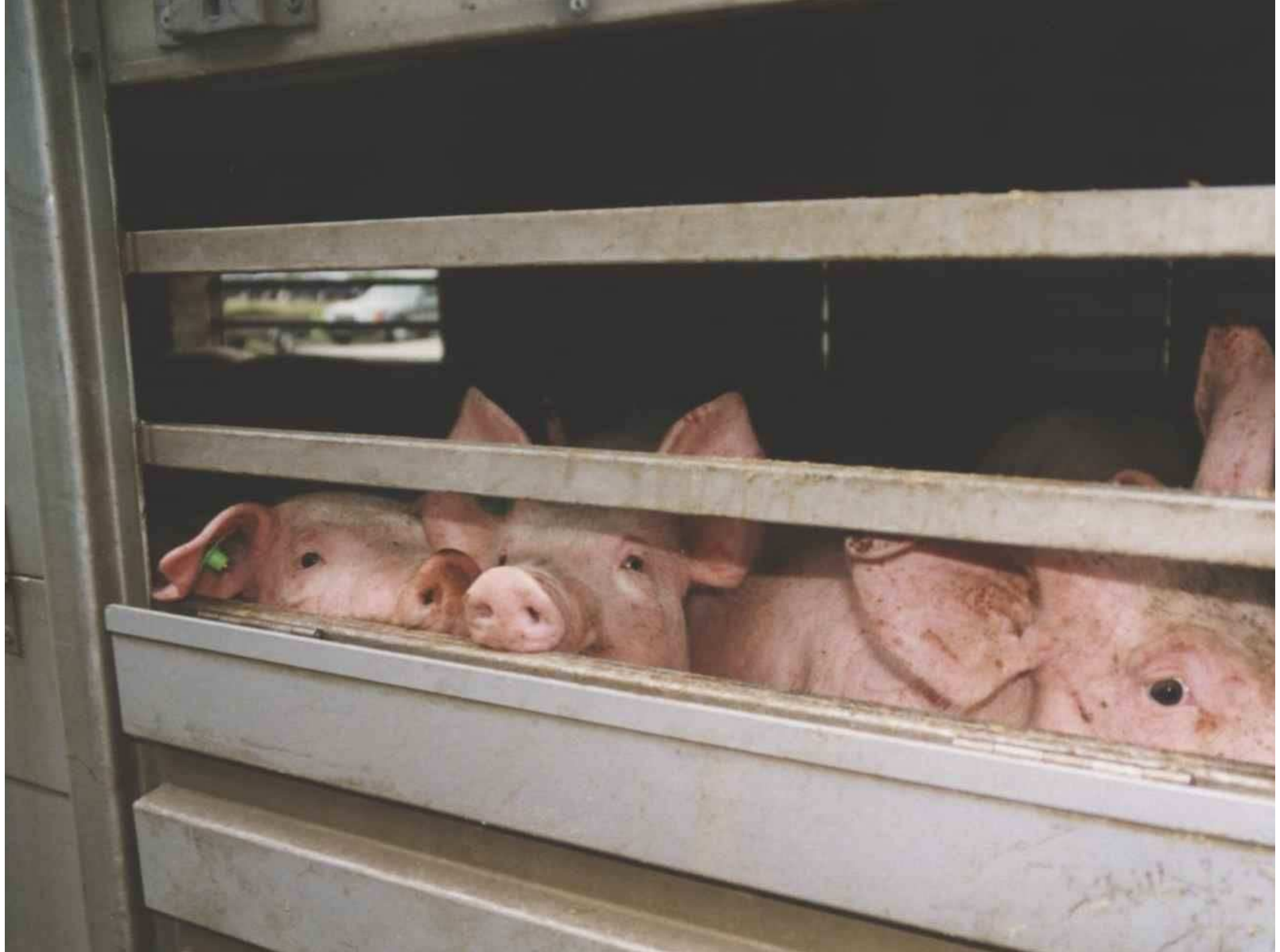


Wie kommt eigentlich das Kotelett auf den Teller?

Vom Maststall zum Schlachthof

- Die meisten der Schweine, die wir essen, sind in Deutschland gemästet und geschlachtet worden. Ein kleinerer Teil wird aus dem Ausland importiert.
- **Tiertransporte** innerhalb Deutschlands dürfen bis zu acht Stunden dauern. Sonst müssen sie mit einer Pause zum Tränken und Füttern unterbrochen werden.





Wie kommt eigentlich das Kotelett auf den Teller?

Vom Maststall zum Schlachthof

- Bis zu 150 gemästete Schweine dürfen auf drei Etagen auf einem LKW transportiert werden.
- Das folgende Foto zeigt eine Kontrolle.
- Geprüft werden Transportzeiten (bis 8 Std.) und Ladedichten (50 Schweine pro Ebene), die nicht überschritten werden dürfen.





Wie kommt eigentlich das Kotelett auf den Teller?

Die Kennzeichnung der Schweine

- Alle Schweine bekommen als Ferkel eine Ohrmarke mit einer individuellen Nummer.
- Am Schlachthof weiß man deshalb, auf welchem Betrieb welches Schwein geboren worden ist.





DE
E1
785

Wie kommt eigentlich das Kotelett auf den Teller?

Die Geschichte
des Koteletts
rückwärts.

Vom Teller
zurück in den
Schweineestall.

