

#### Für weitere Auskünfte rund ums Schwein:

Suisseporcs  
Schweizerischer Schweinezucht- und  
Schweineproduzentenverband

Allmend  
6204 Sempach

Telefon: +41 (0)41 462 65 90  
Telefax: +41 (0)41 462 65 99

E-Mail: [info@suisseporcs.ch](mailto:info@suisseporcs.ch)  
Internet: [www.suisseporcs.ch](http://www.suisseporcs.ch)

**suisseporcs**   
Schweizerischer Schweinezucht- und Schweineproduzentenverband

#### Für weitere Auskünfte rund ums Fleisch:

Proviande  
«Schweizer Fleisch»

Postfach  
CH-3001 Bern

Telefon: +41 (0)31 309 41 11  
Telefax: +41 (0)31 305 22 79

E-Mail: [kommunikation@proviande.ch](mailto:kommunikation@proviande.ch)  
Internet: [www.schweizerfleisch.ch](http://www.schweizerfleisch.ch)

Quellenangabe Text: Proviande 2009: Der Fleischmarkt im Überblick. Proviande 2006: Fleisch und Fett. 7. Symposium Fleisch in der Ernährung.  
Proviande 2009: Die Nährwertabelle für Fleisch und Fleischwaren. Proviande «Schweizer Fleisch» 2004: Das Fleisch – Wissenswertes rund ums Fleisch  
Quellenangabe Bilder: Seite 4; Suisseporcs

© Proviande, Bern 1/10

Schweiz. Natürlich.



# Vom Schwein.



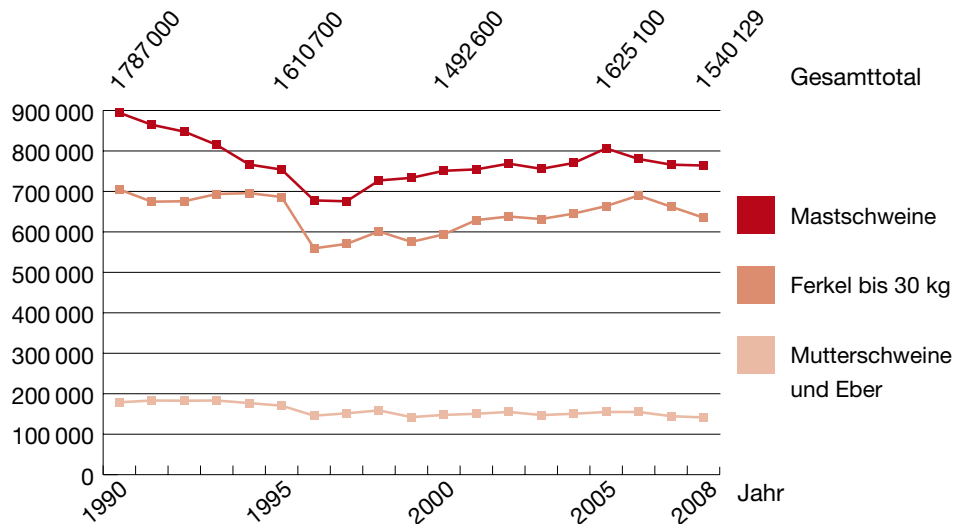
**SCHWEIZER FLEISCH**

Alles andere ist Beilage.

# Das Nutztier Schwein

## Ein bedeutender Wirtschaftszweig

Die Schweinehaltung zählt in der Schweiz zu den wichtigsten Zweigen der Landwirtschaft. Misst man den Produktionswert, d.h. den Wert sämtlicher landwirtschaftlicher Waren und Dienstleistungen, steht die Schweinehaltung an vierter Stelle – nach Pflanzenbau, Milchproduktion und Rinderhaltung. In der Schweiz leben knapp 1,6 Millionen Schweine. Davon sind etwa 90% Ferkel und Mastschweine sowie knapp 10% Mutterschweine und Eber.



Quelle: Bundesamt für Statistik (BFS)

## Zucht setzt auf Qualität

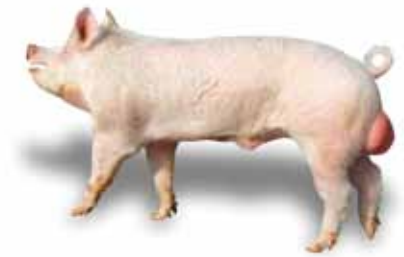
Die schweizerische Schweinezucht ist auf hervorragende Fleischqualität von gesunden Tieren ausgerichtet. Aus diesen Gründen kombinieren die Züchter die Rassen speziell mit drei Zielen:

1. Die Muttersauen sollen robust, fruchtbar und langlebig sein.
2. Die Mastschweine sollen vital und frohwüchsig sein.
3. Das Fleisch soll von hervorragender Qualität sein – bestens geeignet für Frischfleisch wie auch für Fleisch- Erzeugnisse.

Die wichtigsten Ausgangsrassen in der Zucht sind:

- das Schweizer Edelschwein
- das Schweizer Edelschwein Vaterlinie
- die Schweizer Landrasse
- der Duroc

Weitere Informationen zum Thema Schweinezucht: [www.suisag.ch](http://www.suisag.ch)



Schweizer Edelschwein



Schweizer Edelschwein Vaterlinie



Schweizer Landrasse



Duroc

# Haltung und Produktion

## Gesetz und Markt regeln die Betriebsgrösse

Es gibt Bauern, welche die Schweinehaltung als einen von mehreren Produktionszweigen betreiben. Durch den zunehmenden wirtschaftlichen Druck steigt aber die Zahl spezialisierter Landwirtschaftsbetriebe. Man unterscheidet verschiedene Betriebstypen: Die einen spezialisieren sich auf Zucht, andere auf Mast; wiederum andere betreiben beides.

Voraussetzungen für eine erfolgreiche Schweinehaltung sind konkurrenzfähige Strukturen und die Ausrichtung auf den Markt. Gut die Hälfte der Schweine lebt deshalb heute auf Betrieben mit mehr als 200 Tieren. Der Betriebsgrösse sind jedoch durch das Raumplanungs- und Gewässerschutzgesetz Grenzen gesetzt. Viele weitere Gesetze und Auflagen begrenzen die unternehmerische Freiheit der Schweizer Schweinehalter.



## Fruchtbare Tiere

Das Schweizer Klima ist für die Freilandhaltung von Schweinen ungünstig. Deshalb lebt die Mehrzahl der Schweine im Stall. Dabei wird dem Tierschutz grosse Bedeutung beigemessen.

Ein Mutterschwein wird im Durchschnitt drei bis vier Jahre alt und fünfmal trächtig. Nach jeweils drei Monaten, drei Wochen und drei

Tagen bringt es 10 bis 12 Ferkel zur Welt. Diese säugt es während ungefähr fünf Wochen. Die Ferkel wachsen schnell und erreichen nach zehn Wochen ein Gewicht von 20 kg. Nach der Aufzucht kommen sie für drei Monate in die Mastphase und erreichen ein Lebendgewicht bei der Schlachtung von ungefähr 100 kg.

## Ökologische Resteverwerter

Das Schwein stammt vom Wildschwein ab und ist ein Allesfresser. Gefüttert wird es vor allem mit Schweizer Futtergetreide und mit Nebenprodukten aus der Lebensmittelverarbeitung. Solche Nebenprodukte fallen immer

mehr an, da in der menschlichen Ernährung der Anteil von verarbeiteten Nahrungsmitteln zunimmt. Über die Schweinehaltung werden sie ökologisch sinnvoll verwertet.

## Transparenz dank Kontrolle

In der Schweiz besteht eine strikte Tierverskehrskontrolle. So werden Sicherheit und Vertrauen geschaffen. Die Chancen von Schweizer Schweinefleisch verbessern sich dadurch im Wettbewerb. Beim Schweinefleisch kann dank der gesetzlich vorgeschriebenen Rückverfolgbarkeit jederzeit nachvollzogen werden, an welchem Tag die Tiere

geschlachtet wurden. Die Schlachtbetriebe und der Handel wissen, von welchen Betrieben die Tiere stammen. Somit trägt die ganze Produktionskette Verantwortung zur Umsetzung der Rückverfolgbarkeit von Schweizer Fleisch. Zusammen mit dem schweizerischen Tierschutzgesetz ist sie eine wichtige Massnahme für die Qualitätsproduktion.

## Geschätzte Qualität und Labels

Die Bedeutung der Labelproduktion in der schweizerischen Schweinehaltung ist im internationalen Vergleich sehr gross. Mehr als

die Hälfte aller Schweine werden in besonders tierfreundlichen Ställen gehalten. Viele von ihnen haben Auslauf ins Freie.






### Zertifizierte Herkunftszeichen und Qualitätssicherungsprogramme

	Suisse Garantie	<a href="http://www.suissegarantie.ch">www.suissegarantie.ch</a>
	QM Schweizer Fleisch	<a href="http://www.qm-schweizerfleisch.ch">www.qm-schweizerfleisch.ch</a>

### Labels aus dem Nicht-Bio-Segment

	Agri Natura	<a href="http://www.agrinatura.ch">www.agrinatura.ch</a> / <a href="http://www.ipsuisse.ch">www.ipsuisse.ch</a>
	Coop Naturafarm	<a href="http://www.coop.ch/naturafarm">www.coop.ch/naturafarm</a>
	IP-Suisse	<a href="http://www.ipsuisse.ch">www.ipsuisse.ch</a>
	Migros Terra Suisse	<a href="http://www.terrasuisse.ch">www.terrasuisse.ch</a> / <a href="http://www.ipsuisse.ch">www.ipsuisse.ch</a>
	Swiss Prim Gourmet	<a href="http://www.traitaфина.ch">www.traitaфина.ch</a>

### Labels aus der Bio-Produktion

	Bio Suisse	<a href="http://www.biosuisse.ch">www.biosuisse.ch</a>
	Bio Engagement Migros	<a href="http://www.engagement.ch">www.engagement.ch</a>
	Coop Naturaplan	<a href="http://www.naturaplan.ch">www.naturaplan.ch</a>
	fidelio	<a href="http://www.fidelio.ch">www.fidelio.ch</a>
	kagfreiland	<a href="http://www.kagfreiland.ch">www.kagfreiland.ch</a>

# Verarbeitung und Fleischstücke

## Verarbeitung

Die Schweizer Schweine werden vorwiegend in grossen Schlachthöfen oder Zerlegebetrieben geschlachtet und verarbeitet. Auch kleinere Metzgereien haben eine grosse Bedeutung, sie übernehmen vor allem Tiere aus der Region. Importschweine werden in den Herkunftsländern geschlachtet und kommen in Hälften in die Schweiz.

Bei der Verarbeitung wird auf die korrekte Fleischdeklaration geachtet. Zahlreiche Gesetze und Verordnungen regeln die Angaben, welche beim Verkauf gemacht werden müssen. Unter anderem ist klar definiert, dass Schweizer Schweinefleisch nur von Tieren aus der Schweiz stammen darf. Mit diesen Vorschriften werden zwei Ziele verfolgt:

- Die klare Deklaration bietet den Konsumenten grösstmögliche Sicherheit betreffend Herkunft und Tierschutz.
- Die Anstrengungen der Landwirte in den Bereichen Tierschutz, Ökologie und Lebensmittelsicherheit werden unterstützt.

## 90% einheimisches Fleisch

Schweinefleisch steht in der Schweizer Konsumhitparade an erster Stelle der Fleischsorten. Es ist sehr vielseitig verwendbar, zart und geschmackvoll. Im Jahr 2008 betrug der Pro-Kopf-Konsum 25,14 kg. Davon stammen 90% aus einheimischer Produktion, der Rest wird importiert. Konsumiert wird Schweinefleisch mehr als zur Hälfte ausser Haus – etwa im Gastgewerbe, an Imbissständen oder als Snack zwischendurch.



## Nährwertangaben

Schweinefleisch enthält wertvolles Protein, das vom menschlichen Körper besonders gut verwertet werden kann. Es ist zudem ein wichtiger Lieferant von Vitamin B<sub>1</sub> sowie Zink

und Selen. Entgegen der allgemeinen Meinung kann Schweinefleisch durchaus fettarm sein, und fast zwei Drittel des vorhandenen Fettes bestehen aus einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren.

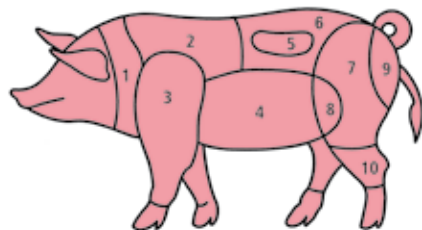
100 g essbarer Anteil	Koteletts	Geschnetzeltes	Nierstück
Energie: Kalorien (kcal) / Joule (kJ)	179/750	134/562	138/579
Wasser (g)	66,3	72,7	69,5
Eiweiss (g)	21,4	21,3	22,9
Gesamtfett (g)	10,4	5,4	5,1
Verhältnis der Fettsäurenanteile in Prozenten: SFA:MUFA:PUFA*	40,3:48,5:11,2	36,4:50,2:13,4	39,8:47,4:12,8

\* SFA = gesättigte Fettsäuren, MUFA = einfach ungesättigte Fettsäuren, PUFA = mehrfach ungesättigte Fettsäuren

Quelle: Nährwerttabelle für Fleisch und Fleischwaren, Proviande 2006 (zu bestellen unter [www.schweizerfleisch.ch](http://www.schweizerfleisch.ch))

## Fleischstücke vom Schwein

Die Fleischstücke stammen von jungen, im Alter von 6 bis 7 Monaten geschlachteten Mastschweinen. Das rosafarbene Fleisch ist feinfaserig und zart.



### Fleischstücke

### Verwendungszwecke, Gerichte

Hals (ganz) Hals gerollt (1)



Er ergibt einen saftigen Schweinshalsbraten oder in Tranchen geschnitten Schweinshalssteaks und wird auch für zahlreiche Eintopfgerichte wie Schweinspfeffer usw. verwendet.

Kotelettstück (2)



Man verwendet es ganz für einen Kotelettbraten oder als Krone, geräuchert als Rippli und einzeln als Koteletts.

### Fleischstücke

### Verwendungszwecke, Gerichte

Dicke Schulter Schulterfilet (3)



Ein dankbares und vielseitiges Stück: Braten, Ragout (ein Rezept finden Sie auf Seite 12), Gulasch oder geräucherter Vorderschinken und Schüfeli entstehen aus ihr.

Brust (ganz) Spareribs (4)



Sie liefert den gesalzenen und geräucherten oder luftgetrockneten Speck sowie Voressen, Hackfleisch und Braten (gefüllt und gerollt). Brustspitz (Spareribs) hat sich auch in der Schweiz zu einer beliebten Grillspezialität entwickelt (ein Rezept finden Sie auf Seite 14).

Nierstück (6) Filet (5)



Es wird meist für Braten und Steaks sowie Schnitzel verwendet. Das Filet ist genau richtig für ein festliches Familiengericht wie Filet im Teig, Filet à l'orange oder Medaillons.

Stotzen (7) (ohne Huft)



Der Stotzen liefert eine der grössten Delikatessen: den Beinschinken. Aufgeteilt ergibt er das Eckstück (Bäggli) für die mageren, zarten Schnitzel. Die Nuss wird zum ebenfalls berühmten Nusschinkli geräuchert, ist aber auch für Braten, Plätzli und Fleischfondue beliebt. Die Unterspälte eignet sich vor allem für Geschnetzeltes (ein Rezept finden Sie auf Seite 10). Mit dem Eckstück zusammen gibt es daraus den herrlichen Roh- und Modellschinken. Die Huft schliesslich ist ideal für Braten und Plätzli.

Eckstück (9)



Unterspälte (7)

Nuss (8)



Huft (ganz) (6)

Haxe (ganz) (10)



Richtig weich gekocht, ist sie fast so gut wie die berühmten Ossibuchi. Die Schweinsfüsse gebraten (oft auch paniert) findet man in der französischen Küche als Spezialität «pieds de porc», gesalzen und gekocht werden sie zu geschmackvollen Wädli (Gnagi).

# Rezept

## Rotwein-Schweinsgeschnetzeltes mit Penne und Tapenade

für 4 Personen

### Zutaten

#### Fleisch

600 g Schweinsgeschnetzeltes  
½ TL Salz, schwarzer Pfeffer  
1 EL Mehl  
4 EL Öl  
3,5 dl Rotwein  
1 EL Zucker

#### Penne

400 g Penne oder Teigwaren nach Belieben  
Salz  
1 Glas Tapenade, ca. 90 g  
100 g grüne Oliven  
1 Bund glatte Petersilie, grob gehackt  
Einige glatte Petersilienblättchen zum Garnieren

### Beilagen

Blattsalat, z.B. Batavia, Rucola

### Zubereitung

Penne in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung al dente kochen.

Das Schweinsgeschnetzelte mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben, portionenweise in heissem Öl braten und zugedeckt auf einem Teller warm halten. Den Bratsatz mit Rotwein ablöschen, Zucker zugeben und sirupartig einkochen lassen. Das Fleisch zugeben, von der Hitzequelle nehmen und im Rotweinsirup wenden.

Die Pasta abgiessen, mit Tapenade, Oliven und Petersilie mischen, das Fleisch zugeben und anrichten. Nach Belieben mit Petersilienblättchen garnieren.



# Rezept

## Helles Schweinsragout mit Rahm und Quitten

für 4 Personen

### Zutaten

#### Fleisch

800 g	Schweinsragout
½ TL	Salz, schwarzer Pfeffer
4 EL	Öl, z.B. Rapsöl
1	Zwiebel, fein gehackt
2	Knoblauchzehen, gepresst
2 TL	Zucker
½	Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
1 EL	scharfer Senf, z.B. Dijon
1 TL	Ingwer, frisch gerieben
½ TL	Zimtpulver
3 dl	Weisswein
1	Quitte, ca. 400 g
1,8 dl	Saucenhalbrahm
50 g	Mandelstifte, geröstet

### Beilagen

Spätzli, Schupfnudeln, Gnocchi

### Zubereitung

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einem grossen Topf in heissem Öl rundum kräftig anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben, Zucker darüberstreuen und kurz mitbraten.

Zitronenschale, Zitronensaft, Senf, Ingwer, Zimt und Weisswein zugeben, mischen und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 60 Minuten schmoren.

Die Quitte wie einen Apfel schälen, in Schnitze schneiden und Kerngehäuse entfernen. Zusammen mit dem Saucenrahm unter das Fleisch mischen und alles 10 Minuten schmoren, bis es weich ist. Mit Salz abschmecken, mit gerösteten Mandelstiften bestreuen und servieren.

Anmerkung: Im Dampfkochtopf verkürzt sich die Garzeit auf 30 Minuten plus 10 Minuten ohne Druckdeckel für die Quitten. Für einen schnellen Druckausgleich kann der Topf nach der ersten Garzeit unter kaltem Wasser abgekühlt werden, bis kein Druck mehr im Topf ist.

© SFF



# Rezept

## Spareribs, Schweinsbrustspitz-Rippchen mit Barbecuesauce

für 4–6 Personen

### Zutaten

#### Fleisch

2 kg Spareribs  
¾ TL Salz

#### BBQ-Marinade/Sauce

1 Zwiebel, fein gehackt  
4 EL Öl  
2 Knoblauchzehen, gepresst  
2 TL Paprikapulver edelsüss  
4 EL Cognac  
5 dl Ketchup  
Je 2 TL Majoran, Thymian, Rosmarin,  
fein gehackt  
2 TL Tabasco  
2 EL Sojasauce  
8 EL flüssiger Honig

### Zubereitung

BBQ-Marinade/Sauce: Zwiebeln in Öl glasig dünsten, Knoblauch und Paprika zugeben, kurz mitdünsten, mit Cognac ablöschen. Ketchup, Sojasauce, Tabasco und Kräuter zugeben, kurz aufkochen. Mit der einen Hälfte die Spareribs bestreichen, 2 bis 24 Stunden zugedeckt im Kühlschrank marinieren. Die zweite Hälfte als BBQ-Sauce mit 4 Esslöffeln Honig verrühren, zugedeckt kalt stellen.

Etwa 30 Minuten vor dem Grillieren das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen. Die Marinade abstreifen, mit 4 Esslöffeln Honig verrühren und beiseitestellen.

Spareribs über mittelstarker Glut etwa 30 Minuten grillieren, dabei regelmässig wenden. Während der letzten 10 Minuten regelmässig mit BBQ-Marinade bepinseln.

Spareribs mit Salz würzen und mit BBQ-Sauce servieren.

© Proviande

Weitere Rezepte für köstliche Fleischgerichte: [www.schweizerfleisch.ch](http://www.schweizerfleisch.ch)

