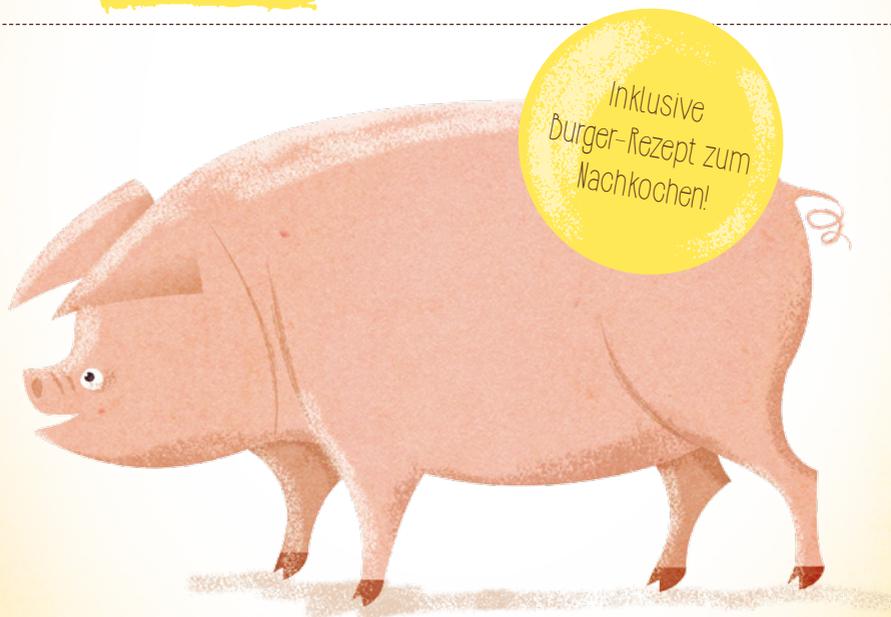


PIG LOVE

Wir lieben Schweinefleisch



Hier erfährst du, wo-
rauf du beim Kauf von
Schweinefleisch achten
sollst, und warum.

Auf dem Weg zur besten Qualität muss
Schweinefleisch viele Prüfungen bestehen.
Ist alles geschafft, wird es mit dem
AMA-Gütesiegel ausgezeichnet.

Rezept:



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION



LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete



DAS SCHWEIN: TEIL UNSERES SPRACHGEBRAUCHES

„Schwein gehabt?“

Vermutlich stammt diese Redensart aus dem Kartenspiel im 16. Jahrhundert. Damals nannte man das Ass umgangssprachlich auch „Sau“. Wer die höchste Karte (Sau) zog, hatte viel Glück.

Offensichtlich macht die Vorsilbe „sau-“ ein Wort noch viel stärker in seiner Bedeutung, ist dir das schon einmal aufgefallen?

„Saugut, saustark, saukalt, sauwohl, saudreckig“

„Im Schweinsgalopp“

Wer eine Arbeit schnell, aber nicht sehr sorgfältig macht, hat sie im Schweinsgalopp erledigt. Schweine können recht schnell laufen (bis zu 30 km/h), sie sehen dabei aber etwas ungeschickt, aber trotzdem lustig aus.

„Der innere Schweinehund“

So einen Hund gab es früher wirklich! Er jagte Wildschweine und war dabei sehr ausdauernd. Und genauso hartnäckig ist der innere Schweinehund, wenn wir uns vor unangenehmen Aufgaben drücken z.B. vor Müllraustragen oder Hausaufgaben.

„die Sau rauslassen“

Woher die Redewendung „die Sau rauslassen“ kommt, ist leider nicht bekannt – aber vielleicht fällt dir etwas dazu ein ;-) ... oder du liest die Broschüre ganz aufmerksam bis zum Schluss durch, wir haben da so eine Idee für Dich!

VOM SCHWEIN ZUM SCHNITZEL

Hast du eine Idee, was auf dem Weg vom kleinen Schwein bis zum fertigen Schnitzel alles passiert?

Damit ein Schnitzel oder auch das Fleisch im Burger so richtig gut schmecken, müssen **viele Kriterien** erfüllt werden. Auf den folgenden Seiten findest du viele Informationen über die

- ➔ Haltung
- ➔ Fütterung und
- ➔ Aufzucht von Schweinen

Am Schluss findest du noch ein ganz besonderes Rezept: Die Anleitung zu deinem Lieblings-Burger!



Du kannst erfahren, was ein **AMA-Gütesiegel-Schweinebauer** alles tun muss, damit sich seine Tiere „sauwohl“ fühlen und damit sie gesund bleiben und stark wachsen. Das alles ist wichtig, dass das Fleisch bei der **„Abschlussprüfung“** mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet werden kann. Und du kannst dich informieren, worauf **du** achten musst, damit du auch wirklich ausgezeichnetes Schweinefleisch bekommst.

SCHWEINEPRODUKTION & FLEISCHVERBRAUCH

Die Schweinezucht und Mast ist ein wesentlicher Bestandteil unserer Landwirtschaft

Derzeit gibt es bei uns 167.000 land- und forstwirtschaftliche Betriebe, mehr als die Hälfte sind Nebenerwerbsbauern. Etwa 25.000 Schweinebauern halten insgesamt rund **3 Millionen Schweine**.

Durchschnittlich hat ein Schweinebauer bei uns **90 Schweine**. 75 % aller Betriebe halten weniger als 50 Schweine. Ca. 20 % der Betriebe haben einen Anteil von rund 90 % an der Gesamtproduktion. Sie decken damit 108 % des Eigenbedarfs an Schweinefleisch im Land. Im Vergleich sind das aber nur lediglich 2 % der gesamteuropäischen Schweineerzeugung.

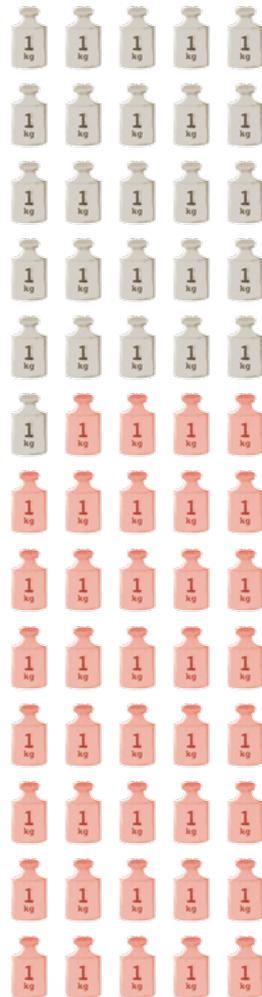
Fleisch-Verbrauch

Schweinefleisch ist bei uns sehr beliebt: Als Schnitzel, als Schweinsbraten oder auch als weiterverarbeitetes Produkt in Form von Schinken- und Wurst.

Wir essen **durchschnittlich 65 kg Fleisch** pro Jahr und Kopf, davon 39 kg Schweinefleisch. Rechne mal hoch, wieviel glaubst du isst du selbst in einem Jahr?

26 kg
anderes
Fleisch

39 kg
Schweine-
fleisch



65 kg Fleisch

UNSER HAUSSCHWEIN

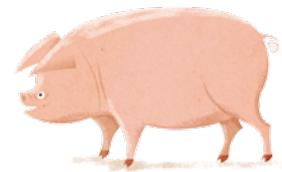
Gute Schweinezucht ist die Basis für beste Schnitzelqualität

Um beste Schweinefleischqualität zu erhalten, werden verschiedene Rassen **gekreuzt**: Die Mütter sind meist aus der Familie der „Landrassen“ und „Edelschweine“, als Väter werden gerne

die belgischen Fleischrasseschweine „Pietrain“ herangezogen.

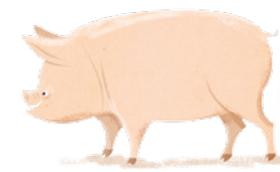
Unsere Schweine wurden vor ca. 9.000 Jahren domestiziert. So wurden aus den Wildschweinen Haustiere, also Hausschweine. Kein anderes „Nutz- bzw. Haustier“ bringt so viele Junge zur Welt wie das Schwein, also ein echter Glücksfall für uns. Heute gibt es weltweit ca. **150 verschiedene Rassen**.

Typisch Schweinerassen und ihre Merkmale:



Landschwein:

groß und lang, helle Haut, Merkmal: Hängeohren



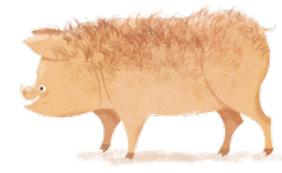
Edelschwein:

helle Haut, Merkmal: Stehohren



Pietrain:

schwarze und braune Flecken



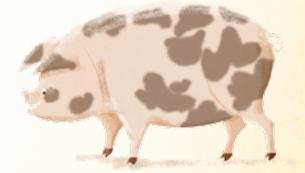
Mangalitzta:

Wollschwein, war schon fast ausgestorben, Speck ist besonders gut



Duroc:

hellrot bis rotbraun, stammt ursprünglich aus Amerika und ist extrem robust



Turopolje:

werden aufgrund der schwarzen Flecken oftmals auch Dalmatiner-schweine genannt

WAS FRISST EIN SCHWEIN?

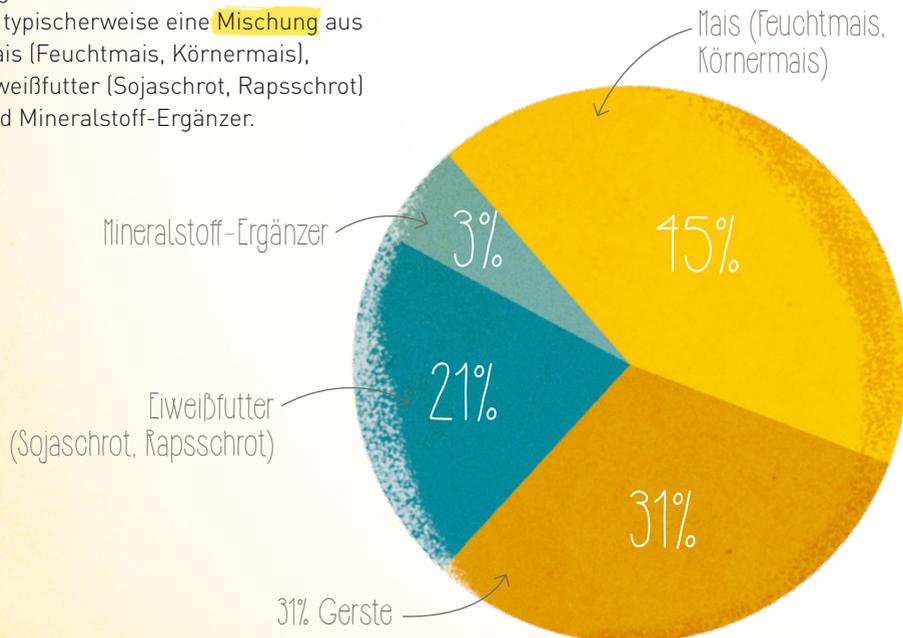
Auf die optimale Mischung kommt es an

Damit ein Schwein gut wachsen kann und gesund bleibt, muss es ein ausgewogenes **eweiß- und energiereiches** Futter bekommen. Je nach Alter bekommen Schweine eine spezielle Futtermischung.

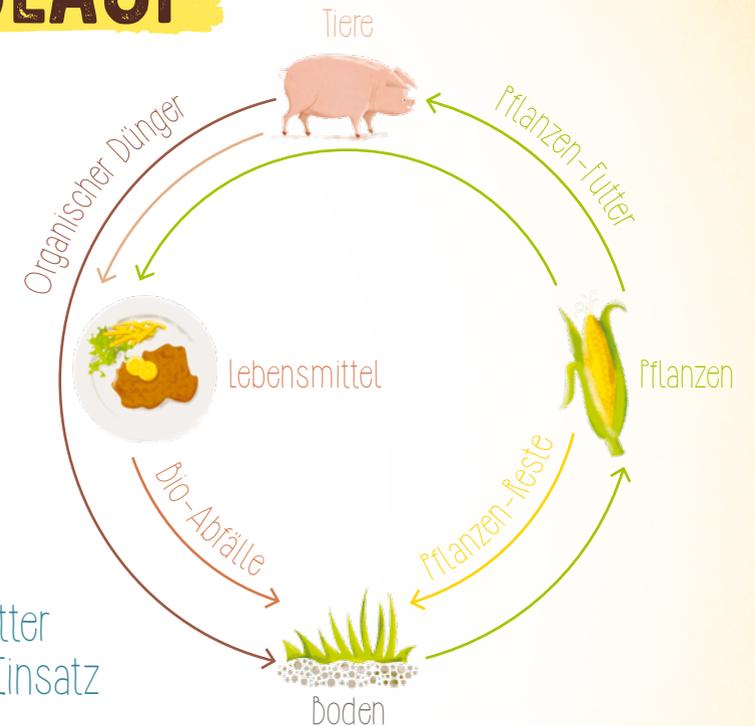
Für die ersten vier Wochen ist die **Milch** der Muttersau das ideale Futter für das Ferkel. Nach ca. vier Wochen kommt das Junge in den „Ferkel-Kindergarten“, den sogenannten Aufzuchtstall. Dort bekommt es typischerweise eine **Mischung** aus Mais (Feuchtmais, Körnermais), Eiweißfutter (Sojaschrot, Rapsschrot) und Mineralstoff-Ergänzer.

Die Fütterung erfolgt überwiegend automatisch. Ein Computer berechnet, welche **Futtermischung** welches Schwein braucht, denn ein Ferkel braucht etwas anderes als ein großes Mastschwein oder eine Mutter-sau. Die Tiere werden mehrmals am Tag gefüttert. Ein Mastschwein frisst ca. 2,2 kg pro Tag, ein Ferkel 1 bis 1,5 kg pro Tag und eine Sau 3 bis 3,5 kg pro Tag.

Die meisten Schweinebauern gibt es bei uns in **Ober- und Niederösterreich** und der **Steiermark**. Denn hier kann gut Mais angebaut werden.



EIN NATÜRLICHER KREISLAUF



Nur bestes Futter kommt zum Einsatz

Mais stellt neben Getreide die überwiegende Futtergrundlage für Schweine dar. Unsere AMA-Gütesiegel-Bauern bewirtschaften ihre Felder nach der sogenannten **„Kreislaufwirtschaft“** und produzieren den Großteil des Futters für die Schweine am eigenen Hof.

Nur Eiweißfutter, Vitamine und Mineralstoffe werden zugekauft, das allerdings auch nur unter den Auflagen der AMA-pastus+ Futtermittelrichtlinie, welche die Nachvollziehbarkeit der Herkunft des Futters genau regelt.

Eine wesentliche Voraussetzung für den Anbau von Mais und Getreide ist ein **guter Boden**. Dazu muss die Anbaufläche regelmäßig gedüngt werden. Der Bauer verwendet dazu den von seinen Schweinen produzierten **organischen Dünger** (Gülle).

Auf diese Weise werden dem Boden jene Nährstoffe wieder zurückgegeben, die ihm durch die Ernte entzogen werden, so **schließt sich der Kreislauf**.

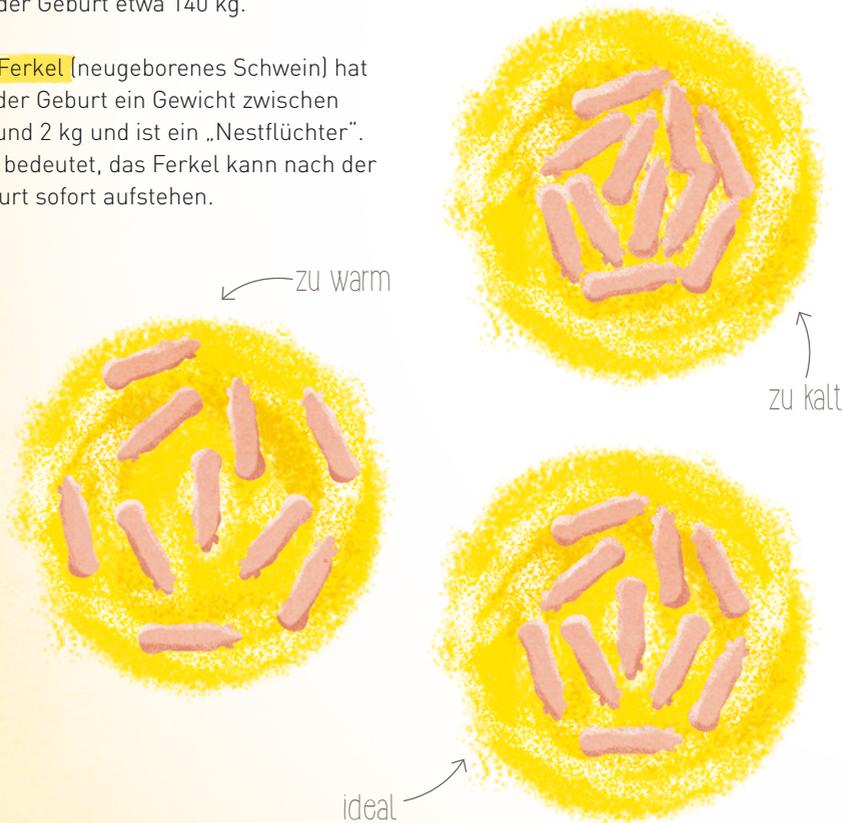
DIE SAU UND DAS FERKEL

Vom Ferkel zum Mastschwein – Ferkel brauchen besondere Aufmerksamkeit, damit sie sich wohlfühlen und gut gedeihen

Die Sau (Schweinemutter) ist ca. 8 Monate alt, wenn sie das erste Mal Junge bekommt. Sie wirft zweimal pro Jahr ca. 12 Ferkel. 3 Monate, 3 Wochen und 3 Tage ist sie trächtig und wiegt kurz vor der Geburt etwa 140 kg.

Ein Ferkel (neugeborenes Schwein) hat bei der Geburt ein Gewicht zwischen 1,5 und 2 kg und ist ein „Nestflüchter“. Das bedeutet, das Ferkel kann nach der Geburt sofort aufstehen.

Ferkel brauchen es **relativ warm**, damit sie sich „sauwohl“ fühlen. Die ideale Temperatur beträgt 30 Grad.



DAS MASTSCHWEIN

Die Arbeit eines AMA-Gütesiegel-Schweinebauern ist sehr intensiv, zu seinen Hauptpflichten gehören:



Sobald ein Ferkel 30 kg wiegt, kommt es in den **Maststall** und lebt dort mit anderen Schweinen in Gruppen zusammen. Mit ca. 6 Monaten haben die Mastschweine das Gewicht von 100 bis 110 kg erreicht und kommen dann zum **Schlachthof**. Kurze Fahrten verhindern Stress bei den Tieren – das ist zum einen für das Wohl der Tiere sehr wichtig, zum anderen wirkt sich ein stressfreier Transport in der Fleischqualität sehr positiv aus. Im Schlachthof werden die Tiere dann geschlachtet. Durch eine **unabhängige Kontrollstelle** (zertifizierte

Kontrollorgane) werden die Schweinehälften ganz genau auf Herkunft und AMA-Gütesiegel-**Qualitätskriterien** geprüft. Nur dann, wenn auch diese Prüfung erfolgreich bestanden ist, darf das Fleisch später im Verkaufsgeschäft das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel **am Etikett** tragen.

AMA-GÜTESIEGEL

Woher weißt du, ob dein Schweinefleisch eine gute Qualität hat?

Damit du und deine Familie sich auf die Qualität von Schweinefleisch verlassen können, werden die Produkte **streng geprüft**. Die Mitarbeiter der AMA (Agrarmarkt Austria) und externe, unabhängige Kontrollstellen überprüfen regelmäßig die Arbeit der Bauern sowie die Qualität und Herkunft der Erzeugnisse.

Dafür gibt es **eigene Regeln**, die die Schweinebauern **einhalten müssen**. Diese Regeln werden, wie du auf den vorhergehenden Seiten schon erfahren hast, bei jedem wichtigen Herstellungsschritt überprüft:

- ✓ Wie werden die Tiere gehalten?
- ✓ Was wird den Tieren gefüttert?
- ✓ Sind die Tiere gesund?
- ✓ Werden alle Qualitätskriterien am Schlachthof erfüllt?



Und, wenn das Ergebnis den strengen Richtlinien entspricht, ist die **Prüfung bestanden** und dafür gibt es als Auszeichnung das **AMA-Gütesiegel**.

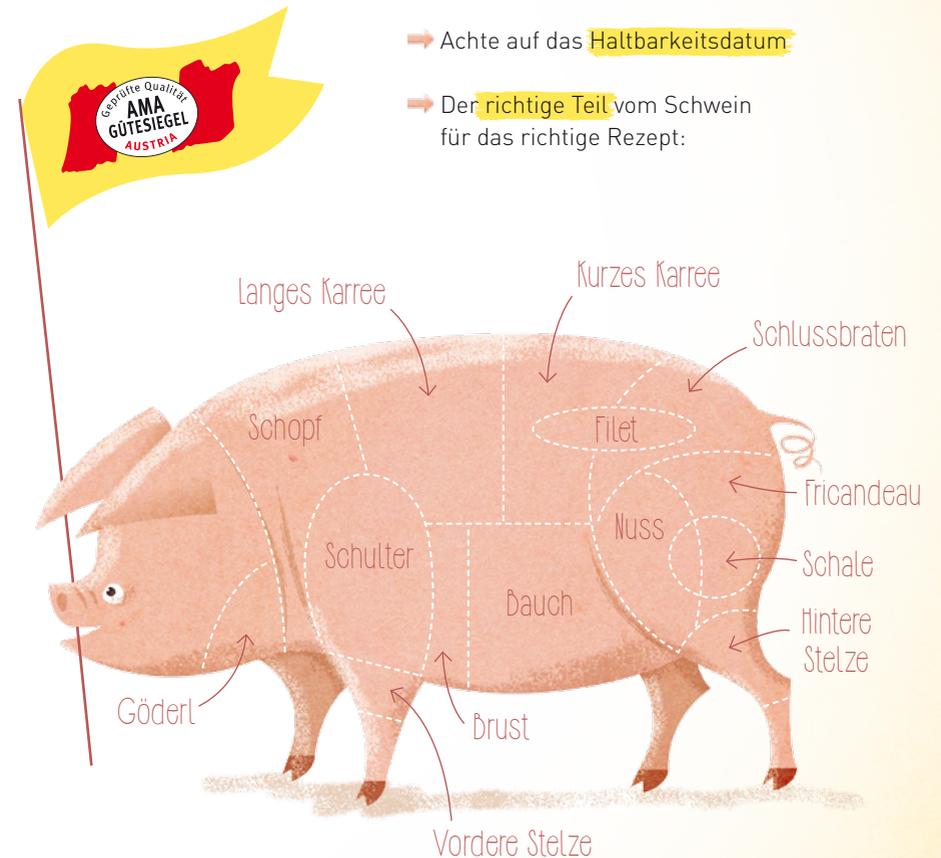


Wenn du dieses Zeichen auf der Packung Schweinefleisch siehst, kannst du dich immer darauf verlassen, dass du ausgezeichnete **Qualität** kaufst. Dann kannst du dir sicher sein, dass die Tiere in Österreich geboren, gemästet und geschlachtet wurden.

Weitere Informationen findest du unter: www.amainfo.at

WORAUF DU BEIM EINKAUF ACHTEN SOLLST

- Das rot-weiß-rote **AMA-Gütesiegel** sollte auf der Schweinefleischpackung abgebildet sein
- Achte auf das **Haltbarkeitsdatum**
- Der **richtige Teil** vom Schwein für das richtige Rezept:



Man nimmt für einen Schweinsbraten ein anderes Stück Fleisch (z.B. Schulter oder Schopf) als für ein Steak (Filet oder Schale). Erkundige dich vorher, **welches Teilstück** du für dein Rezept benötigst bzw. welches sich am besten dafür eignet.

GELING-KRITERIEN BEI DER ZUBEREITUNG

Damit du das Beste aus dem AIA-Gütesiegel-Schweinefleisch herausholen kannst, ist es wichtig, folgende Kriterien zu berücksichtigen:



→ **Kühl lagern:** lege das Fleisch gleich wenn du nach Hause kommst in den Kühlschrank, damit die Kühlkette nicht unterbrochen wird.



→ Nimm es **ca. 1 Stunde** vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank, damit es Raumtemperatur annehmen kann.



→ **Wasche** das Fleisch vorsichtig ab und **trockne** es mit einer Küchenrolle.

→ Berücksichtige spezielle **Zubereitungshinweise** im Rezept.



→ **Besonders wichtig:** Lass das Fleisch nach dem Braten rasten! Schlag es dazu in Alufolie ein und stelle es für ca. 10 Minuten auf die Seite, dadurch kann sich der Fleischsaft wieder gut verteilen und es wird besonders zart und saftig.



* MEIN BURGER *

Die Vorbereitung

Damit dieser Burger der Beste wird, den du jemals gegessen hast, ist besonders eines wichtig: Dass du weißt, wie dir der Burger selbst am besten schmeckt und wie du ihn dann zubereiten kannst.

Nützliche Hinweise zur Vorbereitung:

- Wie **viele Personen** sind dabei? Stimme die Rezeptangaben für die Anzahl deiner Freunde ab
- Wenn du die Burger-Buns (Brot) selbst zubereiten möchtest, fang **rechtzeitig** damit an, sodass sie fertig sind, wenn die Party beginnt (ca. 3 Stunden vorher).

- Stelle alle Saucen, Ketchup und **Zutaten zum Verfeinern** der Reihe nach auf den Tisch.
- Zuletzt kommt das Herzstück: bereite die **Patties** (Fleischlaibchen) wie angegeben zu und lege sie in den Burger!

Reicht die Zeit einmal nicht aus, kaufe fertige Burger-Brote. Aber probiere das nächste Mal die selbstgemachten, du wirst sehen - kein Vergleich!



Das
Herzstück:
Das labert
oder „fatty“

* MEIN BURGER *

Das Burger-Rezept



Zutaten (pro Person):

100 g AMA-Gütesiegel-
Schweinefleisch
Salz und Pfeffer
1 EL Röstzwiebel
1 TL Senf
1 TL Tomatenmark
1 Prise Chili (wer es scharf mag)
4 EL Öl

Zubereitung:

Alle Zutaten mischen und mit nassen
Händen zu Kugeln formen, diese
dann flachdrücken. Das Öl in der
Pfanne erhitzen und die Patties auf
beiden Seiten ca. 4 Minuten gut
anbraten.



Geschmacksträger:

- Ketchup
- BBQ-Sauce
- Mayonnaise
- Chili-Sauce



Persönliche Lieblingsstücke:

Jetzt kannst du dazu ergänzen,
was dir schmeckt und soviel du
davon magst.

- Kopf-, Eisberg-
oder Krautsalat
- Frische oder ge-
trocknete Tomaten
- Eingelegte
Essiggurken
- Sauerrahm mit
Salz, Pfeffer und
Schnittlauch
- Schmelzkäse
oder Gouda
- Zwiebel
- Senf
- Mango- oder
Ananasscheiben



* MEIN BURGER *

Das Weckerl-Rezept



Zutaten (8 Personen):

550 g glattes Mehl
½ Würfel Germ
40 g Honig
100 ml Milch
150 ml Wasser
2 Eier
10 g Salz
70 g weiche Butter
1 Ei
1 EL Wasser
Sesam zum Bestreuen

Zubereitung:

Mische den Germ, den Honig, das
Wasser und 100 g Mehl zu einem
Vorteig und lass ihn ½ Stunde an
einem warmen Ort gehen.

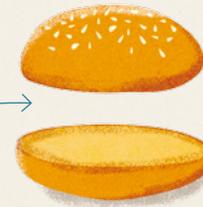
Gib alle restlichen Zutaten hinzu und
schlage den Teig mit der Hand oder
einer Küchenmaschine 5 Minuten
lang. Lass den Teig gehen, bis er sein
Volumen verdoppelt hat (ca. 1 Stunde).

Dann teile den Teig in 8 gleichgroße
Teile und forme Kugeln daraus. Diese
leg auf ein Backblech mit Backpapier
(der Abstand sollte 10-15 cm betra-
gen) und lass den Teig wieder ½ Stun-
de gehen, in der Zwischenzeit heize
das Backrohr auf 200 Grad auf.

Nun vermische das Wasser mit dem
Ei und bestreiche damit die Teiglinge,
abschließend streu Sesam drauf. Die
Burger Buns benötigen 16-18 Minuten
im Rohr bis sie schön goldbraun
gebacken sind.



auseinander-
schneiden und
befüllen



Tipp: Am
besten schmecken
die Burger, solange
das Brot noch
warm ist.

PARTY-IDEE: DIE „SAU“ RAUSLASSEN

Hast du dir schon mal überlegt, wie lustig eine Burger-Party sein kann?

Du lädst dir **deine besten Freunde** ein und bereitest die Zutaten für einen köstlichen Burger vor. So kann sich jeder wie bei einem Buffet das nehmen, was ihm am besten schmeckt und seinen persönlichen Burger zusammenstellen:

- Zuerst ein **Brotkorb** mit den frisch gebackenen Burger-Buns.
- Dann die verschiedenen **Beläge** wie Käse, Salate, Gemüse, etc.
- Die verschiedenen **Saucen** geben dem Burger den würzigen Geschmack.
- Und als **Höhepunkt** krönt der frisch gebratene oder gegrillte Patty (Fleischlaibchen) vom AMA-Gütesiegel-Schweinefaschierten deinen individuellen Burger.

Du wirst sehen, wie viel Spaß es macht, einen eigenen Burger nach deinem Geschmack zusammenzustellen und wie unverwechselbar köstlich er schmeckt – und deine Freunde finden das sicher auch **mega-cool!**



Herausgeber und für den Inhalt verantwortlich:
Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf e. Gen.
Schillerring 13, 3130 Herzogenburg, Tel. +43 2782 81100

Text und Inhalt:
Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf e. Gen., Elke Hübner

Illustrationen und Gestaltung:
Manuela Tippel

Diese Broschüre dient ausschließlich dem privaten Gebrauch bzw. Informationszwecken über AMA-Gütesiegel-Schweinefleisch. Die Inhalte wurden nach bestem Wissen und Gewissen erstellt, der Medieninhaber übernimmt jedoch keine Haftung oder Gewähr für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Zuverlässigkeit, insbesondere im Hinblick auf gesundheitliche Folgen oder Verträglichkeiten.

© 2017