

ROHSTOFF FLEISCH

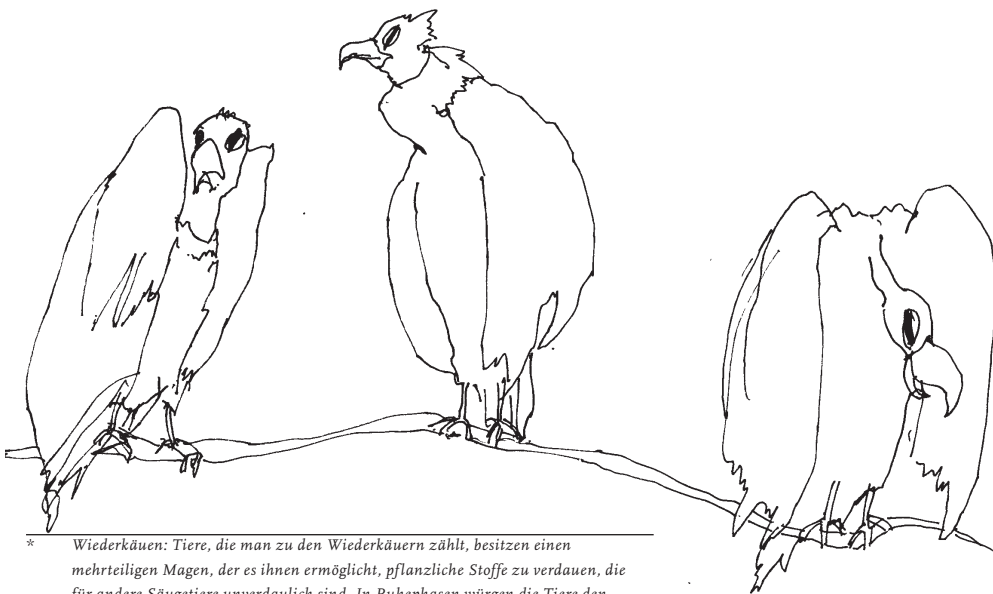
Der Mensch ist ein Allesfresser. Seit Jahrtausenden werden Tiere gejagt und geschlachtet und wir ernähren uns mit ihrem Fleisch. Früher jagte und tötete der Mensch mit Speer, Pfeil und Bogen, heute töten wir die Tiere meist – nachdem sie betäubt worden sind – mit einem Bolzenschuss direkt ins Gehirn. Wir sollten uns immer bewusst sein, dass die Tiere, die uns so viel Nutzen bringen, ein angemessenes Leben und unseren Respekt verdienen.

MIT AASAROMA SCHMECKTS BESSER

Kurz nach dem Tod des Schlachttieres setzt die natürliche Totenstarre ein. Die Muskeln werden fest und hart. Ganz frisches Fleisch kann man deswegen kaum essen. Man lässt das Fleisch vorher kontrolliert «reifen». Stoffe der abgestorbenen Körperzellen, die sich bereits im Gewebe befinden, beginnen die eigenen Zellen zu verdauen. Es kommt zu einer «Selbstverdauung» und die Starre löst sich allmählich. Zusätzlich lagern sich erwünschte Bakterien an, die dem Fleisch das charakteristische Aroma verleihen. Gereiftes Fleisch ist nicht lange haltbar und muss kühl gelagert werden. Verpackungen und Konservierungsmethoden sorgen dafür, dass das Fleisch unverdorben, aber «reif» in unseren Pfannen landet.

VERSCHMÄHTE LECKERBISSEN

Innereien bezeichnen die essbaren inneren Organe von Schlachttieren. Dazu zählen zum Beispiel Herz, Leber, Niere, Zunge, Magen, Lunge und Hirn. Früher war der Rohstoff Fleisch viel knapper, also wurden selbstverständlich alle verwertbaren Teile gegessen. Was heute vielleicht als nicht essbar gilt, war früher unter Umständen eine Delikatesse: Kutteln, Kalbsnieren, Hahnenkamm, Hoden, Rindszunge... Nicht alle haben eine gleich starke Ablehnung gegen Innereien. Was in unserer Wohlstandsgesellschaft von vielen verschmäht wird, gilt bei Minderheiten wiederum als Leckerbissen. Übrigens: Innereien besitzen viele Vitamine und Nährstoffe.



* *Wiederkäuen: Tiere, die man zu den Wiederkäuern zählt, besitzen einen mehrteiligen Magen, der es ihnen ermöglicht, pflanzliche Stoffe zu verdauen, die für andere Säugetiere unverdaulich sind. In Ruhephasen würgen die Tiere den vorverdauten Nahrungsbrei hoch und zerkauen ihn nochmals, deshalb «wiederkäuen» (nochmals kauen).*

VERBOTENES SCHWEINEFLEISCH

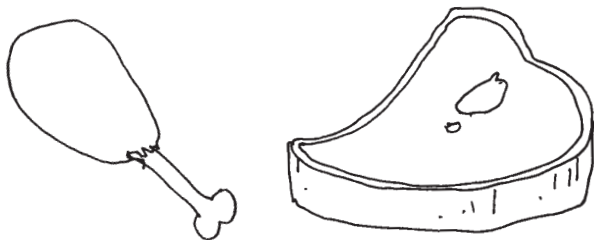
Schweinefleisch gilt in verschiedenen Religionen als unreines Fleisch. Im Judentum befolgt man die Weisung, die dem alten Testament entnommen ist und die das Essen sowie das Berühren von Tieren, die nicht wiederkäuen* und gespaltene Klauen haben, verbietet. Auch im Buch des Islam, dem Koran, wird der Genuss von Schweinefleisch untersagt, solange kein Zwang vorliegt. Im Laufe der Zeit gab es unterschiedliche Erklärungsversuche für dieses Verbot. Eine Theorie spricht von einem Streit zwischen sesshaften Menschen und Nomaden: Schweinehaltung sei ein Merkmal jener sesshaften Völker gewesen, die das Volk Israel zeitweise bedrohten und deshalb von den nicht sesshaften alten Israeliten abgelehnt wurden.

HEILIGES RIND

Rinder sind den Anhängern des Hinduismus heilig und ihr Fleisch ist für die meisten Hindus tabu. Die Kuh gilt als Verkörperung der Erdgöttin. Auch Krishna, die Inkarnation des Gottes Vishnu, ist nach Überlieferung unter Kuhhirten aufgewachsen. Als Kuh wiedergeboren zu werden, bedeutet, eine Stufe unter dem Menschen geboren zu werden. Das Töten einer Kuh ist deshalb streng verboten.

FIFISTEAK UND BELLOSCHNITZEL

Hundefleisch wird unter anderem in China, Korea und Vietnam gegessen und soll ähnlich wie Kalbfleisch schmecken. Hundefleisch ist für Menschen durchaus zum Verzehr geeignet. Dass in Europa und in den Vereinigten Staaten Hunde beliebte Haustiere sind, hat dazu beigetragen, dass diese Gesellschaften Hundefleisch ablehnen. Ob eine Gesellschaft das Fleisch ablehnt oder akzeptiert, hängt von der jeweiligen Kultur ab.



HIRNWURST
Woher hat die berühmte Schweizer Brühwurst Cervelat ihren Namen? Der Name kommt vom italienischen *cervellata*, welches sich wiederum aus der lateinischen Verkleinerungsform von *cerebrum* für «Gehirn» herleitet. Ursprünglich bestand die Wurst aus Schweinefleisch und Hirn. Heute wird die Füllung aus Rindfleisch, Schweinefleisch, Speck sowie Gewürzen und Pökelsalz hergestellt. Anschliessend wird die Füllung in Rinderdünndärme abgefüllt, geräuchert und gekocht.



WOHER WIR DAS ALLES WISSEN?

Viele kennen und benutzen das Online-Lexikon Wikipedia. Zu unzähligen Stichworten finden sich da Artikel. Die einen sind einfach und anschaulich, andere hingegen so detailliert und wissenschaftlich, dass die meisten Leserinnen und Leser nur schwer folgen können.

Auch wir haben für die Geschichten und Informationen dieses Themenblatts vor allem die Artikel von Wikipedia benutzt. Auf der rechten Seite sieht man, in welchen Kapiteln des Artikels wir auf spannende Themen gestossen sind und welche anderen interessanten Links zu dem Rohstoff in Wikipedia zu finden sind.

Wikipedia ist ein nützliches Lexikon, aber es gilt zu beachten: Dieses Lexikon wird von seinen Benutzern geschrieben und die Artikel sind so zuverlässig wie das Wissen der jeweiligen Autorinnen und Autoren. Man kann den Informationen nicht einfach blind vertrauen. Es lohnt sich, in den Artikeln auf den Knopf «Diskussion» zu drücken und zu sehen, ob der Text von anderen kompetenten Lesern in Frage gestellt wird und es ist unverzichtbar, die Informationen, die man übernimmt, anhand anderer Quellen zu überprüfen.

VERWENDETE WIKIPEDIA-LINKS ZUM STICHWORT FLEISCH:

- FLEISCHSORTEN
- SCHLACHTUNG BIS VERZEHR
- ERNÄHRUNGSPHYSIOLOGISCHER WERT UND GESUNDHEITSRSIKEN
- GAMMELFLEISCH
- FLEISCH, RELIGION UND ETHIK
- DIE GRÖSSTEN FLEISCHPRODUZENTEN

WEITERE HILFREICHE WIKIPEDIAARTIKEL:

- INNEREIEN
- CERVELAT
- TOTENSTARRE
- NAHRUNGSTABU