

Bio-Schweinefleisch, -Schinken und Co.

Lebensmittel der Woche



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raumes.
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



© BIO AUSTRIA

Bio-Schweinefleisch, -Schinken und Co.

Lebensmittel der Woche

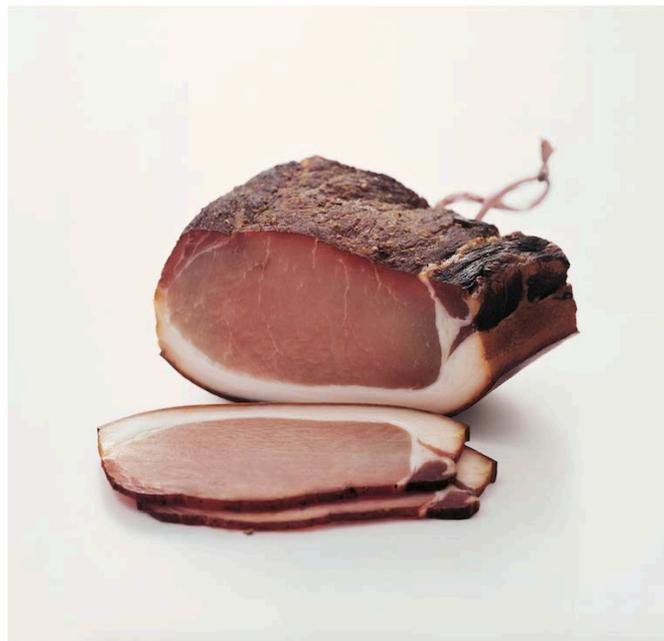


Allgemeines

Schweinefleisch, Schinken und Co. sind in Österreich ein nicht wegzudenkender Teil der kulinarischen Genusslandschaft. Wem die Umwelt, das Wohl der Tiere und die Qualität des Fleisches am Herzen liegt, der greift am besten zu Bio-Schweinefleisch und – Fleischprodukten.

Herkunft und Geschichte

Das Hausschwein ist eines der am längsten domestizierten Haustiere in der menschlichen Zivilisationsgeschichte und wird nahezu ausschließlich zur Fleischerzeugung gehalten. Als Allesfresser diente es früher, als es noch keine strengen Hygienevorschriften gab, auch zur Verwertung von Küchenabfällen.



Konsum

In Österreich zählt Schweinefleisch neben Geflügel zu den am meisten verzehrten Fleischarten. 2015 stagnierte der Konsum mit 5,4 Millionen geschlachteten Schweinen allerdings im Vergleich zum Jahr 2014. Weltweit entwickelt sich der Fleischkonsum sehr unterschiedlich. Während in den traditionellen Fleisch produzierenden Ländern in Europa und den USA der Konsum nur noch schwach bis gar nicht steigt, boomt die Nachfrage in Teilen Asiens. Bis 2022 entfallen rund 80 Prozent des Wachstums im Fleischsektor auf China und Indien.

Besonderheiten

Sauwohl fühlen sich Schweine, die auf einem Biohof gehalten werden: ihnen steht mehr Platz zur Verfügung, sie haben Auslauf ins Freie und können ihren natürlichen Bedürfnissen wie dem Suhlen im Schlamm nachkommen. Zudem wird in der Bio-Landwirtschaft auf die Auswahl standortangepasster, robuster und stressresistenter geachtet. Bio-Schweine bekommen

(Bio)Facts

- Bio-Schweine dürfen nicht mit gentechnisch manipulierten Futtermitteln gefüttert werden.
- Bio-Schweinen erhalten ausschließlich biologische Futtermittel, am besten vom eigenen Hof.
- Bio-Schweine müssen in Gruppen gehalten werden. Nur eine Woche vor dem errechneten Abferkeltermin und während der Säugeperiode ist Einzelhaltung erlaubt.

ausschließlich biologisches, gentechnikfreies Futter - zusätzlich zu Getreidemischungen auch Heu, Silage oder frischen Klee - zu fressen. Dadurch wachsen die Tiere langsamer, was einen positiven Einfluss auf die Fett- und Fleischqualität hat.

Besonderheiten der Verarbeitung

Für die Qualität von Schinken und

Wurstwaren sind vor allem zwei Faktoren ausschlaggebend: die hohe Qualität der

Bio-Schweinefleisch, -Schinken und Co.

Lebensmittel der Woche



biologischen Rohstoffe und die hochwertige Verarbeitung. In der biologischen Wurstherstellung werden außer Fleisch und Fett nur Kochsalz, Gewürze und Rauch verwendet. Phosphat, Glutamate oder gar künstliche Farbstoffe sind tabu. Das verlangt von den ErzeugerInnen viel Wissen, großes Engagement und Sorgfalt in der Verarbeitung sowie eine Umstellung der Rezepturen.

Wussten Sie, dass

- die Auswahl robuster, stressresistenter und standortangepasster Schweinerassen – zu denen auch die alten Rassen Turopolje und Mangalitza zählen - das A und O der biologischen Schweinehaltung ist?
- pro Jahr und Kopf in Österreich durchschnittlich 40 kg Schweinefleisch gegessen werden?
- dass die Schweine auf BIO AUSTRIA-Betrieben vorzugsweise mit hofeigenem Futter gefüttert werden?
- die Stallungen auf BIO AUSTRIA-Höfen ausreichend Möglichkeiten zum Beschäftigen, Wühlen und Abkühlen bieten müssen, damit die Schweine ihr arttypisches Verhalten ausüben können?

Quiche mit Schinken und Lauch (4 Portionen)

Bio-Zutaten

Teig :
250g Vollkornmehl, 140g Butter, 1 Ei, Salz,
2 EL Wasser

Belag

2-3 Stangen Lauch, 1 Knoblauchzehe, 10g Butter,
etwas Weißwein, Salz, Pfeffer aus der Mühle,
1 Prise Piment, gemahlen, 250g Schinken, 3 Eier,
200 ml Sauerrahm

Zubereitung

Aus Mehl, Butter, Ei, Salz einen Teig kneten, 30 Minuten kühl rasten lassen. Lauch putzen, in dünne Ringe schneiden und in Butter andünsten, mit wenig Weißwein aufgießen und die Flüssigkeit verdampfen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Piment würzen. Schinken würfelig schneiden. Eier und Sauerrahm verquirlen, mit Pfeffer würzen. Eine Quicheform mit dem ausgerollten Teig auslegen. Mit der Gabel einstechen und im Rohr bei 180 °C ca. 10 Minuten vorbacken. Lauch und Schinken darauf verteilen, mit dem Eierrahm übergießen. Ca. 30 Minuten backen. Lauwarm mit Salat servieren.

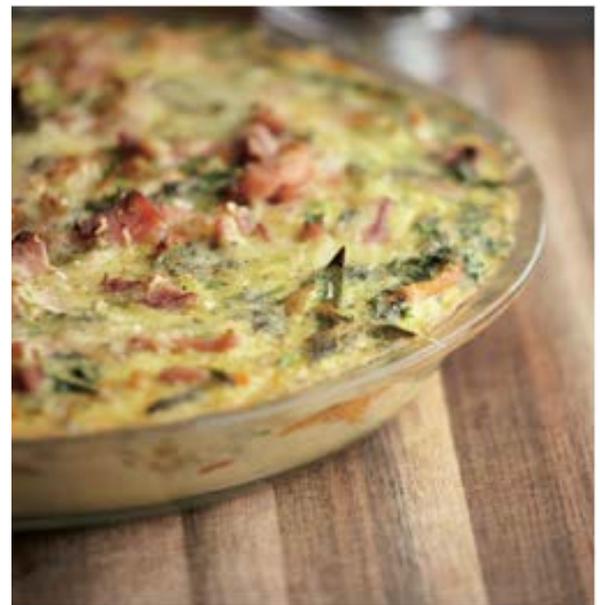


Foto: iStock