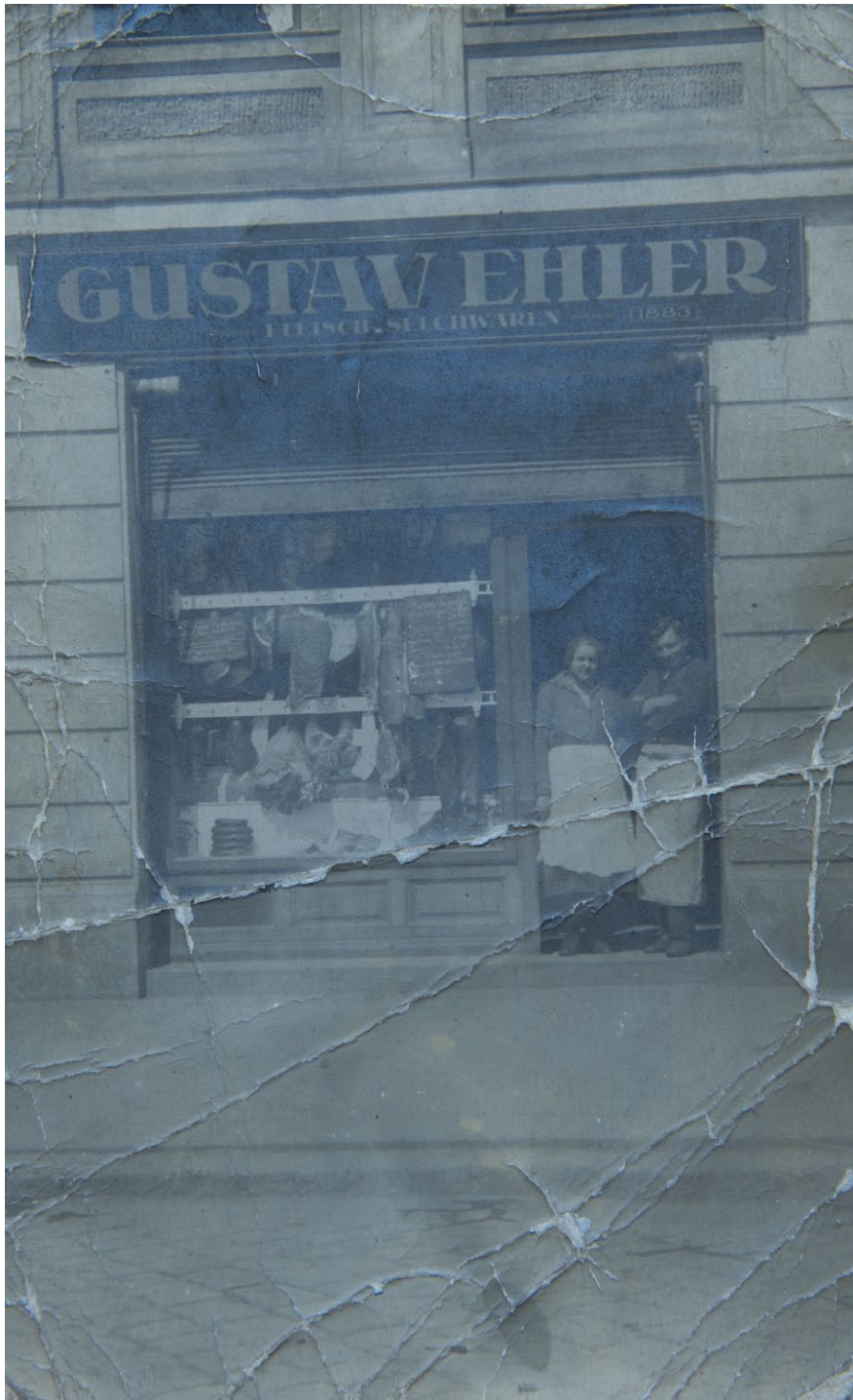




aus alten NEMETZ-ARCHIVEN:
 - Gustav Ehler: Großvater des heutigen
 Geschäftsführers, Johann Nemetz
 - Betrieb in Wien ca. 1930



aus alten NEMETZ-ARCHIVEN,
 in 3032 Eichgraben



SCHWEINEKUNDE

Teil 1 - Geschichte & Entwicklung



DAS SCHWEIN - SCHON IN DER ANTIKE EIN WERTVOLLES HAUS- UND NUTZTIER

Die Geschichte unseres Hausschweins geht weit in die Antike zurück - die ältesten Funde sind 9.000 Jahre alt

DAS SCHWEIN IN DER ANTIKE

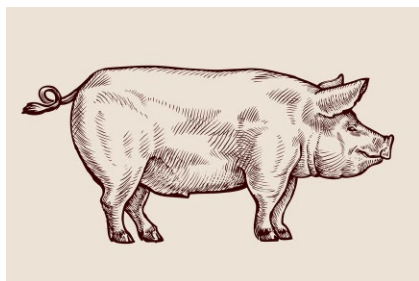
Schon im Jahr 850 vor Christus war Fleischessen eine **religiöse Zeremonie**. Damals war das Schwein ein Opfertier. Für Glück – so der Glaube – opferte man Knochen und Fett. Später – etwa 300 v. Chr. – stellte man das Opfer in den Vordergrund, nahm diese Zeremonie aber immer noch als Anlass für ein ausgiebiges **Festmahl**. Unser heutiger Sonntagsbraten geht auf diese Opfergabe zurück.

Bis ins 18. Jh schlachteten die Bauern für gewöhnlich 1 Schwein im Jahr – sämtliche Vorräte mussten eingeteilt werden und auch verschiedene **Haltbar-machungstechniken** (allen voran Räuchern, Trocknen und Einlegen) gehen auf diese Zeit zurück. Der Begriff des **Schlachtfestes** geht ebenfalls auf diese Zeit zurück, denn verschiedene Fleishteile und Innereien mussten aus Haltbarkeitsgründen (es gab noch keine Tiefkühlhäuser) frisch verarbeitet werden. Der **Sautanz** der aus dieser Zeit stammt ist in manchen Gegenden auch heute noch erhalten.

Obwohl das Schwein nützlich war und verhältnismäßig einfach zu halten, dauerte es lange bis es Einzug fand in die **traditionell bürgerliche Küche** – erst im 18. Jh wurde es als Alltagspeise in Kochbüchern erwähnt. Alle Teile des Schweines wurden genussbringend verwertet.

Bis ins 17. Jh wurden Schweine frei geweidet erst durch den Erdäpfel- und Maisanbau entwickelte sich die traditionelle Schweinemast.

(aus: Schmankerl rund ums Schwein, EZG Gut Streitdorf, 3130 Herzogenburg & Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH)



... Fachwissen auf Englisch

Schwein	...	pig
Schweinefleisch	...	pork
„Schwein haben“	...	to be lucky
„Ich glaube, mein Schwein pfeift!“	...	Blow me down!
Schweinebraten	...	roast pork
Festmahl	...	feast
Haltbarkeit	...	storage life



wilde Verwandte unseres heutigen Hausschweines

DIE ENTWICKLUNG DES SCHWEINES

Frühe Funde belegen, dass die Entwicklung des Schweines in verschiedenen Teilen der Welt **parallel verlaufen** ist. So gibt es Funde aus dem Nahen Osten von bereits domestizierten Schweinen die nach Europa eingeführt wurden und Funde von europäischen Wildschweinen die im Laufe der Zeit zu Hausschweinen domestiziert wurden.

Die ältesten Funde sind **9.000 Jahre alt** – hier kann bereits von einer **Haustierwerdung** gesprochen werden. Die Funde zeigen, dass das Schwein in vielen Ländern der Welt als Haus- und Nutztier gehalten wurde. Es gibt klare Belege aus dem Alten Ägypten, dem Mesopotamischen Reich, der Griechen und Römer und des Mittelalters.

Der Verzehr des Schweines war ganz unterschiedlich – für jede Kultur hatte Schweinefleisch eine unterschiedliche Bedeutung.

Nach wie vor gibt es Kulturen, für die der Verzehr von Schweinefleisch als unrein gilt. Etwa einem Viertel der heutigen Weltbevölkerung ist der Genuss von Schweinefleisch aus religiösen Gründen untersagt. Früher ging man davon aus, dass dieses Verbot auf den Parasit *Trichinella spiralis* (einem Vertreter der Fadenwürmer aus der Gruppe der Trichinen) zurückzuführen war, doch heute gilt diese Theorie als überholt.

Dennoch gilt Schweinefleisch als eines der **beliebtesten Fleischsorten** – vor allem der Österreicher – hier ist Schweinefleisch eindeutig der Spitzenreiter – es ist einfach zuzubereiten, vielfältig in Anwendung und Geschmack – und liefert einen wertvollen Beitrag zur gesunden Ernährung.

mehr zum Thema SCHWEIN erfahren Sie im nächsten Newsletter:

Teil 2 vom Schwein: Unser Hausschwein & Fleisch vom Schwein im 19. Jh, sowie Handelsklassenverordnung vom Schwein

Teil 3 vom Schwein: verschiedene Schweinerassen & Besondere Schweinerassen - Kennenlernen und Portrait

weitere Themen vom Schwein: Ein Schweineleben, Futtermittel bei Hausschweinen, Fakten zur Schweinezucht, Schweinefleisch & Ernährung, Teilstückkunde vom Schwein, Schweinefleisch in der Küche, Informatives zum Schweinefleisch

Unsere Fleischer-Tradition reicht bis ins Jahr 1876 zurück!

MEHR INFOS

www.nemetz-fleisch.at