

ESSEN FÜR EIN GANZES JAHR

Jahrhundertlang überlebten Bauernfamilien und arme Stadtbewohnerinnen und -bewohner den Winter nur dank ihrer Familienschweine, die sie in einem Pferch im Garten oder im Hof hielten. Vielleicht gelten Schweine auch deshalb in manchen Kulturen als tabu: weil sie früher eher von ärmeren Leuten gehalten wurden, die kein eigenes Land besaßen.

Die Schweine wurden das ganze Jahr mit Haushaltsabfällen gemästet und dann im November oder Dezember geschlachtet. Das Fleisch wurde gepökelt und geräuchert, um es für die Wintermonate haltbar zu machen. Bei den ärmsten Familien musste das Fleisch für die nächsten zwölf Monate reichen.

Die Knochen kann man rösten und das Knochenmark herausdrücken.

BERÜHMTE SCHINKENFANS

Schinken und Speck waren jedoch nicht nur etwas für arme Leute. Königin Viktoria von England ließ jede Woche sechs Smithfield-Schinken aus Amerika kommen, während sich die berühmte Schauspielerin Sarah Bernhardt im 19. Jahrhundert Virginia-Schinken nach Paris schicken ließ.

KÖSTLICH, ODER?

UND WIE!



Das Fleisch vom Rücken kann als Speck haltbar gemacht werden.

Ein ganzes Schwein, gefüllt, gegrillt und traditionell mit einem Apfel im Mund serviert, war schon im Alten Rom der Höhepunkt von Festen und Feiern. Auch heute wird zu besonderen Anlässen manchmal noch ein Spanferkel gebraten oder gegrillt.

Den Kopf kann man kochen, das Kopffleisch abzupfen und beides zu Schweinskopfsülze oder Presskopf verarbeiten.

Sogar die Ohren und den Schwanz kann man essen.

Schweineblut, Schwarte und Gewürze werden zu Blutwurst verarbeitet.

Aus Oberschenkel und Hüfte macht man Hinterschinken.

Würste sollte man an einem kühlen, trockenen Ort lagern.

Aus der Schulter werden Braten, Steaks oder Vorderschinken.

Aus dem ausgelassenen Fett des Schweins stellt man Schmalz her, das man zum Braten verwenden oder aufs Brot schmieren kann.