

Martin Arnold Urs Fitze Ronald Decker Andreas Butz (Fotografie)

DAS BUCH
VOM SCHWEIZER
FLEISCH

Reportagen, Wissenswertes, Rezepte

Inhalt

6	Auf ein Wort zum Fleisch
7	Der Mensch und das Fleisch: Fünf Porträts
9	«Fleisch ist alltäglich, aber kein Alltagsprodukt»
10	Bergbäuerin aus Leidenschaft
12	Metzger verströmen keinen Glamour
15	Viehhändler seit sechs Generationen
17	«Hier isst man gut, währschaft und einfach»
20	Essay: Man ist, was man isst
23	Das Schwein
24	Metzgete: Gelebte, erneuerte Tradition
30	Jeder kann lesen, woher das Produkt stammt
32	«Sie sind die wirtschaftliche Grundlage für unsere Familie»
34	Sanft und ohne Hektik
36	«Wir wollen neue Ideen entwickeln»
38	Das Schwein als Projektionsfläche
41	Rezept: Schweinsbratwurst auf buntem Linsensalat
42	Das Kalb
43	Sie fressen gut und sind trittsicher
48	«Sie sollen sich hier wohlfühlen»
49	Weisses Kalbfleisch ist Geschichte
51	Der Prozess ist viel komplexer geworden
54	Würzig, saftig, perfekt gegrillt
57	Kalb: Das Kind vom Rind
60	«Ich koche aus Leidenschaft»
60	Rezept: Gebratenes Kalbskotelett «Jacky»
62	Das Rind
63	Betunias letzter Gang
67	Sie sind aufmerksam, aber ruhig
68	Wanderung in Sonntagskleidern
71	Auf der Suche nach alten Kühen
72	Langhornige Schottinnen erobern die Tessiner Alpen
76	Rindviecher und ihre Geschichten
79	Rezept: Gulasch Tokány
80	Geflügel
81	Masthühner und Biogas
84	Vom Widerspruch in der Hühnerzucht
85	Geflügel als Delikatesse
87	Die Guggeli-Zukunft hat begonnen
89	Truthahnweide mit Seesicht
92	Unser Geflügel – alles was fleucht und krecht
95	Das Suppenhuhn gehört in die Suppe
95	Rezept: Suppenhuhn

96	Schaf und Ziege
97	Siebzig Schafe? Kein Problem!
102	Man muss die Tiere kennen und beobachten
104	Vom Geissenpeter zum Alpöhi
107	Mähen und Meckern seit über zehntausend Jahren
109	Rezept: Im Ofen gebratenes Gitzi
110	Wild, Pferd und Kaninchen
111	Viel Aufwand für ein Reh
117	Vom Verarbeiten einer Schweizer Fleischrarität
118	Kaninchenmast als Bauern-Zubrot
121	Vom Wild, vom Pferd und vom Kaninchen
124	Rezept: Rehrücken mit Gin-Sauce
126	Rezepte
127	Rind
136	Schwein
146	Kalb
153	Geflügel
159	Lamm und Gitzi
163	Wild, Pferd, Kaninchen
168	Die beliebtesten Fleischstücke
168	Stück um Stück vom Rind
172	Stück um Stück vom Kalb
176	Stück um Stück vom Schwein
178	Stück um Stück vom Lamm
179	Stück um Stück vom Pferd
180	Stück um Stück vom Geflügel
181	Stück um Stück vom Kaninchen
182	Stück um Stück vom Wild
183	Innereien von Rind, Kalb und Schwein
184	Was man über Fleisch wissen muss
185	Eine kurze Geschichte des Fleischgenusses
189	Schlachtvieh- und Fleischmarktordnung
190	Strenge Kontrollen bei der Schlachtung
191	Der Tierschutz
192	Der Tierschutz in der Schweiz
193	Labelprogramme: Der Tatbeweis für tiergerechte Haltung
194	Berufsbilder rund um Fleisch
195	Die Nährwerte von Fleisch
198	Der richtige Umgang mit Fleisch
201	Die Grundzubereitungsarten von Fleischgerichten
204	Rezeptverzeichnis
207	Die Autoren