

Schwein auf dem Teller



Projektarbeit

Volksschule Lenk 2019/2020

Selina Zeller

Inhalt

Die Geschichte des Schweins	4
Rassen	4
Vorurteile	5
Die Schlachtung	5
Die Verarbeitung.....	8
Schweinefleisch garen bei Niedergartemperatur	10
Rezepte	11
Schweinsfiletmedaillons mit schwarzem Pfeffer und Cognacsauce	11
Rosmarin-Schweinsfilet mit Marsala Jus.....	12
Schweinskotelett mit Gin-Rahmsauce	13
Schweinsbraten mit Tomaten-Rum-Sauce.....	14
Schweinsnierstück mit Bistrosauce	15
Umfrage.....	17
Fazit.....	21
Arbeitsjournal.....	22
Literaturverzeichnis	22

Vorwort

In meiner Projektarbeit geht es hauptsächlich um das Schwein. Ich habe dieses Thema ausgewählt, weil es viel mit meinem Beruf Fleischfachfrau zu tun hat. Ich habe mir einige Ziele gesetzt, wie zum Beispiel bei einer Schlachtung dabei zu sein und bei der Verarbeitung zuzuschauen. Dies wurde auch möglich dank meinem Lehrbetrieb, der Bergmetzgerei Schläppi. Die Schlachtung war für mich das Highlight meines Projektes. Unter anderem findet Ihr in meinem Projektjournal auch einige Rezepte zum Thema Niedergaren von vielen verschiedenen Fleischstücken des Schweins. Auch über die Geschichte des Schweines habe ich etwas geschrieben und viel Interessantes herausgefunden. Einige Rassen habe ich aufgezählt und über die Vorurteile des Schweines Einiges geschrieben. Auch eine Umfrage über den Fleischkonsum habe ich erstellt und dabei habe ich viele verschiedene und interessante Ansichten kennengelernt.

Dank

Nun möchte ich noch allen danken, die mich bei diesem Projekt unterstützt haben, so meinem Klassenlehrer Herr Müller für die Unterstützung und die vielen kreativen Inspirationen. Meinem Lehrbetrieb danke ich für die vielen interessanten Informationen und dafür, dass ich bei einer Schlachtung dabei sein durfte und natürlich auch meinen Eltern für die hilfreiche Unterstützung.

Die Geschichte des Schweins

Das Hausschwein ist ein Nachkomme des Wildschweins. Das Schwein gehört zur Gattung der Paarhufer. Schweine sind Allesfresser und fressen daher Pflanzen und tierische Produkte. Das Hausschwein wird seit ca. 9000 Jahren zur Fleischerzeugung gehalten. In Europa und Ostasien ist Schweinefleisch die am meisten gegessene Fleischsorte.

Jungtiere nennt man Ferkel oder Frischlinge. Das Weibchen heisst Sau. Das Männliche Schwein wird Eber genannt. Bis zum Gewicht von 25 kg ist das Schwein ein Ferkel und zwischen 25-50 kg sind es Läufer. Kastrierte Männchen werden Borg genannt. Bei einer Sau beträgt die Trächtigkeitsdauer etwa 112 - 114 Tage. Wenn die Tiere etwa 6 Monate alt sind und zwischen 95 – 100 kg wiegen, sind sie schlachtreif. Schweine können ca. 10 Jahre alt werden. Schweine können nicht schwitzen und viele Schweinerassen sind stressanfällig und können Herz- und Kreislaufkrankheiten entwickeln. Deshalb werden sie als Labor- und Versuchstiere gehalten.

Rassen

Einige der bekannteren Rassen sind:

- Amerikanisches Yorkshire-Schwein
- Angler Sattelschwein
- Bentheimer Landschwein
- Cornwallschwein
- Dänische Landrasse
- Deutsches Edelschwein
- Deutsche Landrasse
- Deutsches Sattelschwein
- Durocschwein
- Hängebauchschwein
- Hampshire-schwein
- Iberisches Schwein
- Lettisches Weisseschwein
- Wollschwein
- Meissner-Schwein
- Rotbuntes Husumer Schwein
- Schwäbische-Hällisches Landschwein
- Turopolje-Schwein



Turopolje-Schwein

<https://de.wikipedia.org/wiki/Hausschwein>

Vorurteile

Schweine werden oft als dumm und dreckig bezeichnet. Verschiedene Untersuchungen beweisen jedoch das Gegenteil. Ihr Suhlen im Schlamm ist eine angeborene Verhaltensweise, die der Reinigung dient. Bei hohen Temperaturen senkt dies ihre Körpertemperatur und schützt sie vor Sonnenbrand. Schweine haben keine Schweißdrüsen. Auch das Vorurteil geringer Intelligenz stimmt nicht, denn Untersuchungen haben ergeben, dass Schweine mit einem Joystick im Maul an einem Monitor Erkennungsaufgaben sehr gut lösen können. <https://de.wikipedia.org/wiki/Hausschwein>

Die Schlachtung

Ich musste morgens um 4.20 Uhr aufstehen und um 5.15 Uhr kam mein Vater mich abholen, denn er war der Lieferant der Schweine. Er ging sie bereits auf Zweisimmen bei unserem Pachtbetrieb holen und dann brachten wir sie zum Schlachthof hier an der Lenk. Ich konnte dortbleiben und dem ganzen Geschehen zusehen. Zuerst wird die Lebendviehschau durchgeführt. Das wird vom Tierarzt gemacht. Dann wurden die Tiere mit einer Zange getötet, die dem Schwein an Nacken und Hals gehalten wird und dann floss Strom durch. Die Tiere zappeln danach noch ein wenig. Dies dauerte aber nicht lange. Als die Schweine kopfüber hingen, hörte man nichts mehr von ihnen und sah auch keine Bewegungen mehr. Dann wurde ihnen die Hauptschlagader aufgestochen und das Blut floss hinaus. Sie hielten einen Eimer darunter, denn mit dem Blut kann man nämlich Blutwurst herstellen. Jedes der sechs Schweine wurde in die Brühmaschine getan. In dieser Brühmaschine wurden die Schweine bei 60° Wasser gebrüht. Dann nahmen die Metzger das Schwein hinaus und es wurden die Borsten entfernt. Dies wurde mit einem Messer gemacht. Dann wuschen sie das Schwein mit Wasser ab und gingen noch mit einem Flammenwerfer darüber. Dann schabten sie noch einmal mit dem Messer darüber und spülten es ab und der Kopf wurde noch abgeschnitten. Danach wurde das Schwein aufgehängt und die Innereien herausgenommen. Nun halbierten die Metzger das Schwein noch ganz mit einer Säge. Danach wurden die Tiere gewägt und in den Kühlraum gehängt. Am Schluss kam noch der Tierarzt und machte die Fleischschau.

Schweinekopf



Brühmaschine



Schweinehälften

Die Verarbeitung

Zuerst wurde das Schwänzchen des Schweines abgeschnitten und dann die Schulter abgetrennt. Aus der Schulter kann man viele Dinge verwerten, z.B. der Nackenspeck, woraus Grümpelwurst gemacht wird. Aus der dicken Schulter wird Braten und Ragout gemacht. Auch die Haxen kann man verwenden. Diese werden aber meist vom Stotzenteil genommen. Der Unterschenkel des vorderen Teils wird für Bratwurst verwendet. Aus der Schulter werden auch Rollschinkli gemacht. Aus dem Karree wird vieles gemacht wie Filet. Aus dem Hals wird Braten oder Plätzli gemacht. Auch die Koteletten werden von dem Karree genommen. Aus dem Nierstück werden Steak gemacht und aus der Huft Braten. Aus dem Rückenspeck wird gespickter Braten gemacht oder es wird für das Würsten verwendet.

Vom Stotzen gibt es Bauernhamme und Rohschinken. Geschnetzeltes wird vom Stotzen aus dem Deckel genommen und auch das Plätzli wird von dort genommen. Aus der Nuss werden auch Plätzli gemacht. Wenn die Nussschale weg ist, kann man auch Geschnetzeltes daraus machen. Aus dem Rosenstück des Stotzens wird Geschnetzeltes gemacht. Aus den Unterspelten werden Plätzli und auch Geschnetzeltes gemacht. Von der Haxe kann man gut Gehacktes und Wädli machen. Aus dem Rundmöckli macht man Plätzli und Fondue Chinoise.

Brust/Speckseiten: Aus der 1.-4. Rippe werden Brustspitze, Spareribs und Brägu (Kochragout) gemacht. Zum grossen Teil wird Kochspeck, Trockenspeck und auch Frühstückspeck wird aus diesem Teil gemacht. Beim Frühstückspeck müssen die Knorpel gut entfernt werden.

Hinterbitz/Griff: Daraus wird Leberwurst, Grümpelwurst und Speck gemacht. Beim Verarbeiten werden die Knorpel und Knochen hinausgeschnitten und das Fett wird entfernt, bessere und schönere Teile für Plätzli, Geschnetzeltes usw. werden noch durch die Hütilmaschine gelassen, damit auch alles überschüssige Fett entfernt wird.



Hinterbein

Schweinefleisch garen bei Niedrigtemperatur

Streifen: Schweinsfilet in fingerdicke Streifen schneiden. Anbraten: je nach Dicke insgesamt 2 ½ - 3 Minuten. Nachgaren: 20-30 Minuten.

Röllchen: Schweinsfilet in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, dünn klopfen, füllen und aufrollen. Anbraten: je nach Dicke rundum 2 ½ - 3 Minuten.

Medaillons: Anbraten je nach Dicke insgesamt 2-3 Minuten, auch am Rand. Nachgaren: etwa 45 Minuten. Fertiggaren: 5 Minuten in aufsteigender Hitze.

Steak: Anbraten: je nach Dicke auf jeder Seite 1 ½ - 2 Minuten. Nachgaren: 30-45 Minuten.

Kotelette: Anbraten: etwa 5 Minuten. Nachgaren: etwa 45-60 Minuten. Fertiggaren: 6-7 Minuten in aufsteigender Hitze.

Filet: Anbraten rundum insgesamt 4 Minuten. Nachgaren: 1 ½ – 1 ¾ Stunden. Fertiggaren: 5-6 Minuten in aufsteigender Hitze.

Doppelt geschnittenes Steak (Entrecote double): Nierstück von 600- 700 g halbieren und wenn nötig Fettdeckel wegschneiden. Anbraten: je nach Dicke rundum insgesamt 2 ½ - 3 Minuten. Nachgaren: 1 ½ - 1 ¾ Stunden. Fertiggaren: 5-6 Minuten in aufsteigender Hitze.

Nierstück: Anbraten in der Pfanne: je nach Dicke 7-8 Minuten, auch an den Rändern. Anbraten im Ofen: bei 230 Grad in der Ofenmitte 8 Minuten, dann Temperatur auf 80 Grad reduzieren, Ofentüre etwa 8 Minuten offen lassen, damit die Temperatur rasch absinkt. Nachgaren: 1 ½ - 1 ¾ Stunden. Fertiggaren: 6-7 Minuten in aufsteigender Hitze.

(Wildeisen, 2015)

Rezepte

Schweinsfiletmedaillons mit schwarzem Pfeffer und Cognacsauce

Für 4 Personen

- 1 ½ - 2 Esslöffel schwarze Pfefferkörner
- 8 Schweinsfiletmedaillons, je gut 3 cm dick geschnitten
- 1 gehäufte Esstasse Bratbutter
- Salz
- 8 kleine Zweige Rosmarin
- 50 ml Cognac
- 100 ml Weisswein
- 200 ml Rahm
- Pfeffer aus der Mühle

1. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mit wärmen.
2. Die Pfefferkörner im Mörser grob zerstossen und in einen tiefen Teller geben. Die Schweinsfiletmedaillons darin beidseitig wenden, den Pfeffer gut andrücken.
3. In einer Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen. Die Schweinsfiletmedaillons salzen und je nach Dicke insgesamt 2 -3- Minuten anbraten. Herausnehmen, auf die vorgewärmte Platte geben, mit je 1 Rosmarinzweig belegen und im 80 Grad heissen Ofen etwa 45 Minuten nachgaren lassen.
4. Den Bratensatz mit Cognac und Weisswein ablöschen und diese gut zur Hälfte einkochen lassen. Dann den Rahm beifügen und alles noch so lange kochen lassen, bis die Sauce leicht cremig bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Unmittelbar vor dem Servieren die Ofentemperatur auf 230 Grad erhöhen und die Schweinsfiletmedaillons 4 – 5 Minuten in aufsteigender Hitze Temperatur annehmen lassen.
6. Gleichzeitig die Sauce nochmals erhitzen. Zum Servieren die Schweinsfiletmedaillons auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Sauce umgiessen.

(Wildeisen, 2015)

Rosmarin-Schweinsfilet mit Marsala Jus

- 600 g Schweinsfilet
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 8-10 Zweige Rosmarin, je nach Grösse
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Salz
- 200 ml Marsala
- 100 ml Weisswein
- 2 mittlere Zucchini
- 75 g dünne Schinkenscheiben
- 80 g Butter
- 4 kleinen Rosmarinzwige zum Garnieren (Nach Belieben)

1. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
2. Das Schweinsfilet rundum mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Dann die Rosmarinzwige um das Schweinsfilet legen, dabei das dünne Ende des Filets einklappen, damit es nicht zu schnell durchbrät. Alles mit Küchenschnur binden.
3. In einer Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Das Fleisch mit Salz würzen und bei mittlerer Hitze, damit der Rosmarin nicht verbrennt, rundum insgesamt etwa 5 min. anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 1 ½ - 1 ¾ Stunden nachgaren lassen.
4. Den Bratensatz mit dem Marsala ablöschen, einmal aufkochen lassen, dann durch ein Sieb in einen kleinen Topf umgiessen. Den Weisswein dazugeben und alles auf knapp 100 ml einkochen lassen.
5. Die Zucchini klein würfeln. Die Schinkenscheiben in kleine Vierecke schneiden.
6. Unmittelbar vor dem Servieren die Ofentemperatur auf 230 Grad erhöhen und das Schweinsfilet 5-6 Minuten in aufsteigender Hitze Temperatur annehme lassen.
7. Gleichzeitig in einer beschichteten Bratpfanne in 1 gehäuften Esslöffel Butter die Zucchetiwürfelchen 3-4 Minuten leicht braun braten. Zuletzt den Schinken beifügen und kurz mitbraten.
8. Den Jus nochmals aufkochen. Die restliche Butter in Stücken beifügen und in die Sauce einziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

9. Zum Servieren die Rosmarinzwige entfernen und das Filet in Scheiben schneiden. Auf vorgewärmten Tellern auf der Zucchetti-Schinken-Mischung anrichten und alles mit Marsalajus umgiessen. Nach Belieben mit Rosmarinzwiegen garnieren.

Schweinskotelett mit Gin-Rahmsauce

Für 4 Personen

- 4 Schweinskoteletts
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Esslöffel Bratbutter
- 50 ml Gin
- 1 Teelöffel Wachholderbeeren
- 100 ml Kalbsfond oder leichte Hühnerbouillon
- 200 ml Rahm
- Einige Tropfen Sojasauce oder Worcestershiresauce

1. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
2. Die Schweinskoteletts mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne in der heissen Bratbutter zuerst ½ Minuten kräftig, dann bei mittlerer Hitze insgesamt 5 Minuten anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und bei 80 Grad heissen Ofen 45-60 Minuten nachgaren lassen.
3. Den Bratensatz mit dem Gin auflösen und durch ein feines Sieb in einen Topf giessen. Die Wachholderbeeren gut zerdrücken und zum Gin geben. Dann Kalbsfond oder Bouillon beifügen und alles bei grosser Hitze auf 50 ml einkochen lassen. Zuletzt den Rahm beifügen und alles noch so lange einkochen lassen, bis die Sauce cremig bindet. Mit Salz, Pfeffer und Soja abschmecken.
4. Unmittelbar vor dem Servieren die Ofentemperatur auf 230 Grad erhöhen und die Schweinskoteletts 6-7 Minuten in aufsteigender Hitze Temperatur annehmen lassen.
5. Die Koteletts auf vorgewärmten Teller anrichten und mit Sauce um- und übergiessen.

Schweinsbraten mit Tomaten-Rum-Sauce

Für 6-7 Personen

- 1,2 kg Schweinsnierstück (Rücken) oder ein anderes zartes Schweinsbratenstück
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 Esslöffel Bratbutter
- 300 g San-Marzano- oder Fleischtomaten
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 rote Chilischote
- 2 Knoblauchzehen
- 1 grosse mehlig kochende Kartoffel
- 1 gehäufter Esslöffel Butter
- ½ Teelöffel gemahlener Piment
- 100 ml brauner Rum
- 150 ml Kalbsfond oder leichte Hühnerbouillon
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Bund glattblättrige Petersilie
- 150 ml Rahm

1. Den Backofen auf 230 Grad vorheizen.
2. Das Bratenstück mit Salz und Pfeffer würzen und in einen Topf die Bratbutter rauchheiss erhitzen, sofort über das Bratenstück träufeln und dieses bei 230 Grad in der Ofenmitte 8 Minuten anbraten. Dann die Temperatur auf 80 Grad reduzieren und die Ofentür etwa 8 Minuten offen lassen, damit die Temperatur rasch sinkt. Den Braten bei 80 Grad je nach Art und Dicke des Stücks 1 ¾ -2 Stunden nachgaren lassen.
3. Inzwischen in einem kleinen Topf reichlich Wasser aufkochen. Den Stielansatz der Tomate herausschneiden. Die Tomaten etwa 30 Sekunden ins kochende Wasser legen, dann sofort kalt abschrecken, häuten, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
4. Die Frühlingszwiebeln mitsamt schönem Grün hacken. Die Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen und fein hacken. Die Knoblauchzehen schälen und ebenfalls hacken. Die Kartoffel schälen und möglichst klein würfeln.

5. In einem mittleren Topf die Butter erhitzen. Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Chilischote darin andünsten. Den Piment darüberstäuben und kurz mitrösten. Dann Tomaten und Kartoffel beifügen und alles mit Rum und Kalbsfond oder Bouillon ablöschen. Die Lorbeerblätter dem Rand entlang mit einer Schere einschneiden, damit die ätherischen Öle austreten können, und beifügen. Die Sauce ungedeckt 10 Minuten lebhaft kochen lassen.
6. Petersilie fein hacken.
7. Nach 10 Minuten Kochzeit den Rahm sowie die Hälfte der Petersilie zur Sauce geben und diese noch so lange kochen lassen, bis sie leicht bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Herd nehmen und direkt auf die Oberfläche der Sauce ein Stück Klarsichtfolie legen. Damit sich beim Abkühlen keine Haut bildet.
8. Am Ende Nachgarzeit des Fleisches die Ofentemperatur wieder auf 230 Grad erhöhen und den Braten 7-8 Minuten in aufsteigender Hitze Temperatur annehmen lassen.
9. Gleichzeitig die Sauce nochmals aufkochen.
10. Den Braten in Scheiben aufschneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit etwas Sauce begiessen.

Schweinsnierstück mit Bistrosauce

Für 6-8 Personen

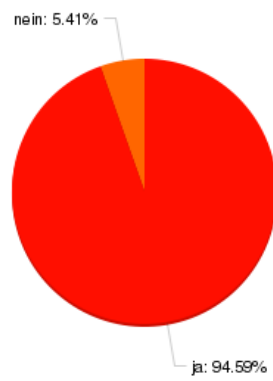
- 2 Schalotten
- 1-1,2 kg Schweinsnierstück
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Esslöffel Bratbutter
- 150 ml Madeira
- 150 ml Weisswein
- 1 Esslöffel Weisswein- oder Estragon Essig
- 1 Teelöffel grob zerdrückte schwarze Pfefferkörner
- 20 g Butter
- 1 gehäufter Teelöffel Mehl
- 200 ml Kalbsfond oder leichte Hühnerbouillon
- 150 ml Rahm
- 1 Bund Estragon oder Petersilie
- 60 g Butter zum Binden der Sauce

- 2 Eigelbe
- 1 Teelöffel Senf
- 1 Esslöffel Ketchup
- 1 Esslöffel Cognac

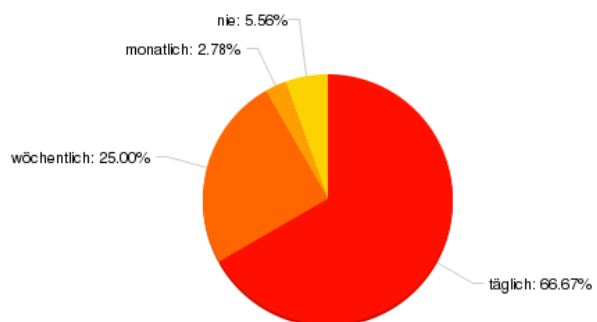
1. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen. Eine Platte mitwärmen.
2. Die Schalotten schälen und fein hacken.
3. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne in der heissen Bratbutter von allen Seiten - auch an den Enden - je nach Dicke des Fleischstücks insgesamt 5-6 Minuten anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 1 ½ 2 Stunden nachgaren lassen.
4. Im Bratensatz die Schalotten andünsten. Mit Madeira, Weisswein und Essig ablöschen. Die Pfefferkörner beifügen und alles auf knapp 100 ml einkochen lassen. Absieben und beiseitestellen.
5. Die erste Portion Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Das Mehl darin andünsten. Kalbsfond oder Boullion sowie den eingekochten Jus dazu giessen und unter Rühren aufkochen. 100 ml Rahm beifügen und die Sauce unter gelegentlichen Rühren 10 Minuten leise kochen lassen. Beiseitestellen.
6. Den restlichen Rahm (50ml) steif schlagen und kühl stellen. Estragon oder Petersilie fein hacken.
7. Unmittelbar vor dem Servieren die Ofentemperatur auf 230 Grad erhöhen und das Schweinsnierstück in der aufsteigenden Hitze 6-7 Minuten Temperatur annehmen lassen.
8. Gleichzeitig den Estragon oder die Petersilie zur Sauce geben und diese nochmals aufkochen. Die zweite Portion Butter in Stücken beifügen und einziehen lassen. Die Sauce vom Herd nehmen und ein Eigelb nach dem andern darunterschlagen. Alles mit Senf, Ketchup, Cognac, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce unter Rühren nochmals kurz erhitzen, dann den geschlagenen Rahm darunterziehen und sofort vom Herd nehmen.
9. Das Fleisch in dünne Scheiben aufschneiden, anrichten und mit etwas Sauce umgiesen. Den Rest der Sauce separat dazu servieren.

Umfrage

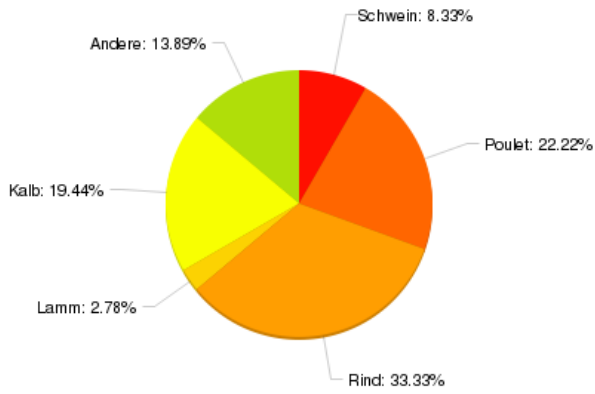
Essen Sie Fleisch?



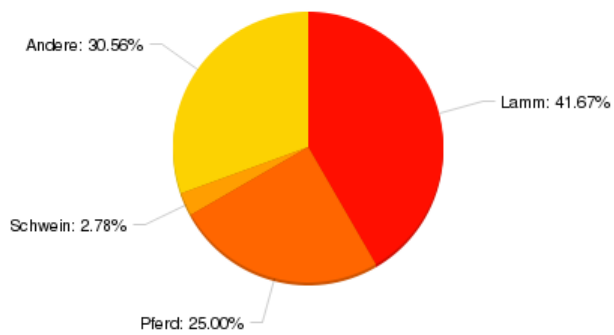
Wie oft essen Sie Fleisch



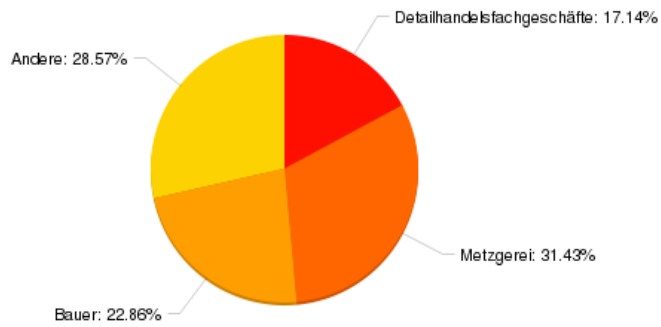
Welches Fleisch essen Sie am liebsten?



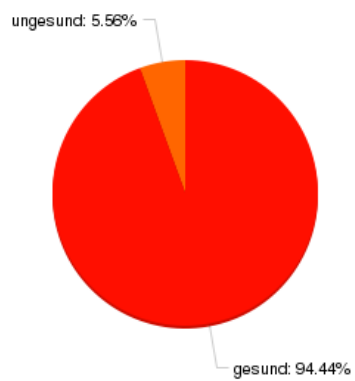
Welches Fleisch essen Sie nicht



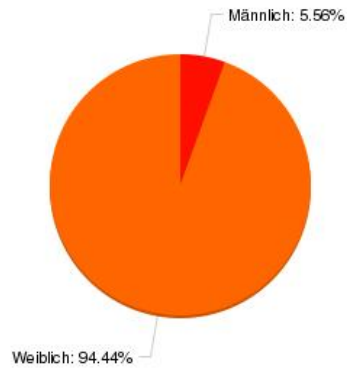
Wo kaufen Sie ihr Fleisch



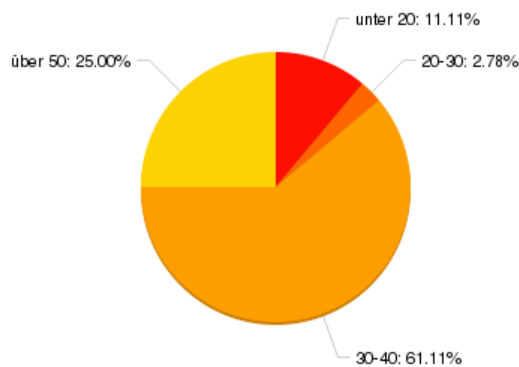
Halten Sie Fleisch für gesund oder ungesund



Sind Sie männlich oder weiblich



Wie alt sind Sie?



Mich haben die Umfrageergebnisse nicht sehr überrascht, denn es gab viele verschiedene Meinungen. Besonders zu der Frage, was die Leute von Vegetariern halten, gab es viele interessante Antworten. Die meisten fanden es okay, dass es Vegetarier gibt, einige waren der Meinung, dass den Vegetariern etwas fehlt wie Eisen usw. Es waren auch einige dabei, die selbst Vegetarier sind.

Fazit

Ich fand die Arbeit sehr interessant und sinnvoll und ich konnte sehr viel lernen. Für die spätere Lehre, denke ich, ist diese Projektarbeit auch sehr hilfreich, weil wir dort auch solche Arbeiten ausüben müssen. Beim nächsten Mal würde ich etwas intensiver daran arbeiten und die Zeit etwas besser einteilen. Ansonsten hat mir die Arbeit sehr viel Spass gemacht.

Arbeitsjournal

Datum	Dauer	Ausgeführte Arbeiten Bearbeitete Themen Wichtige Ereignisse	Wichtig für die Weiterarbeit Einsichten Nächste Schritte
18.11.19	3 Std.	Im Schlachthof bei einer Schlachtung dabei gewesen und Notizen gemacht, Teil des Textes verfasst zu Schlachtung, Verarbeitung.	Es lief alles sehr gut mir wurde nicht schwindlig und auch nicht übel, ich ertrug den Geschmack und alles sehr gut. Alles in die Dokumentation einschreiben.
09.12.19	90min.	Text fertig geschrieben (Die Verarbeitung)	
16.12.19	45min.	Recherchieren	
6.01.20	90min.	schreiben	
13.01.20	70min.	Umfrage Fragen überlegen	
27.01.20	90min.	Rezepte von Fleischgaren aufschreiben.	
29.01.20	45min.	Rezepte aufschreiben	
03.02.20	90min.	Rezept aufschreiben	
17.02.20	90min	Rezept aufschreiben	
9.03.20	90min	Rezept aufschreiben	
weitere	?	Während Coronazeit	

Literaturverzeichnis

<https://pixabay.com/de/photos/glück-schweinchen-glücksschwein-3650060/>. (kein Datum).

Schwein. (2020). Von <https://www.zoo.ch/de/naturschutz-tiere/tierpflanzenlexikon/turopolje-schwein> abgerufen

Wildeisen, A. (2015). *Fleischgaren bei Niedertemperatur*. AT Verlag.