

# Schwein

From nose to tail -

Vom Rüssel bis zum Ringelschwanz

## INNEREIERN

Herz, Nieren, Hirn,  
Lunge, Milz und  
Leber

Schweineohren

Kopf

Rüssel

Gödel /  
Schweinebäckchen

Schulter

Nacken / Schopfbraten

Rückenspeck

Langes Karree

Schlussbraten

Filet / Lungenbraten

Bauchfleisch

Brust / Dicke Rippe

Stelze / Haxe

Oberschale /  
Unterschale

Kugel / Nuss

Hüfte

Ringelschwanz

## BORSTEN

für Pinsel, Polster-  
material, Isolierung



## FETT

Schweineschmalz zum  
Braten und Frittieren,  
Kosmetik, Zellophan,  
Gummi, Plastik, Wachs,  
Schmiermittel,  
Frostschutzmittel

## KNOCHEN

Gelatineproduktion,  
Basis für Saucen,  
Klebstoff, Knöpfe,  
Porzellan, Dünger



## BLUT

Blutwürste, medizinische Präpa-  
rate, Klebemittel, Lederpfle-  
gemittel, Druck- und Färbemittel

etwa **70%** des  
Gewichtes wird für  
Fleisch und Wurst-  
waren verwendet



#dieesserwisser

# Werde zum Esserwisser!

Die Esserwisser sind Bäuerinnen und Bauern, Seminarbäuerinnen und Ernährungswissenschaftlerinnen, die auf der Plattform **www.esserwissen.at** fundiertes Lebensmittelwissen aus den Bereichen der Ernährungswissenschaft und der Landwirtschaft sowie den praktischen Umgang mit Lebensmitteln vermitteln.

zur Website



#dieesserwisser



www.esserwissen.at



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Landwirtschaft, Regionen  
und Tourismus

 LE 14-20  
Erwählung der 14. Europäischen Union

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

