

Früher wie heute.

Nachhaltige Tipps und Ideen aus der Gelebten Geschichte.



Januar 2024



Vom Schwein zur Wurst – und was wird aus dem Rest?

Der Winter ist lang. Das war er auch schon vor mehr als 200 Jahren. Bis die ersten Blumen wieder blühten und neue Pflanzen angebaut und geerntet wurden, war Fleisch für die Landbevölkerung des 19. Jahrhunderts überlebensnotwendig. Doch was passierte mit den Teilen des Tieres, die nicht gegessen wurden?

Blut verwendeten die Landleute wegen seines Nährstoffreichtums als Dünger. Aus den Borsten stellten sie Bürsten her. Die Knochen wurden für die Herstellung von Schmuck, Nadeln oder anderen Werkzeugen verwendet. Die Haut wurde zu Leder verarbeitet. Schweineleder ist besonders leicht und nicht zu warm, weshalb es vor allem für Bekleidung verwendet wurde. Talg und Fett dienten zur Herstellung von Kerzen, Öl und Seifen.

Unser Tipp: Heutzutage steht bei vielen nur das Filetstück oder die Wurst auf der Speisekarte. Viele Schlachtereien bieten allerdings auch Innereien wie Leber, Niere oder Zunge an. Probieren Sie sich doch einfach mal aus.

Mehr zur Haltung und Verarbeitung von Schweinen erfahren Sie im Freilichtmuseum am Kiekeberg bei der Veranstaltung „Vom Schwein zur Wurst“ am Sonntag, dem 28. Januar. Schauen Sie hier bei Darstellungen der „Gelebten Geschichte“ zu, wie der Alltag früher in der dunklen Jahreszeit aussah.