

Das Hausschwein

Ein wichtiges und beliebtes Nutztier

„Da hab ich Schwein gehabt“ – allein die vielen Redewendungen rund um Schweine zeigen, wie bedeutend das Schwein als Haus- und Nutztier war und ist. Entgegen der landläufigen Meinung sind Schweine saubere Tiere. Der Unterrichtsbaustein stellt das Tier vor, von dem unsere Schnitzel und vieles mehr stammen.

Sachinformation: Nutztier mit Geschichte

Das Schwein wird in Europa seit ca. 2.000 Jahren als Haustier gehalten. Mitte des 18. Jahrhunderts begann man in England mit der Schweinezucht. Der Stammbaum der heute wichtigsten Schweinerassen „Deutsche Landrasse“ und „Deutsches Edelschwein“ geht auf asiatische sowie europäische Urformen des Wildschweins zurück. In manchen Regionen hat man

früher eigene Rassen gezüchtet, die auch nach Jahrzehnten noch bzw. nun wieder vermarktet werden. Ein bekanntes Beispiel ist das Schwäbisch-Hällische Schwein mit seinem dunklen Kopf. Zum Haustier eignet sich das Schwein besonders, weil es in sozialen Gruppen lebt und Rangordnungen kennt. Der Grund der Schweinehaltung war von Anfang an der gleiche: Das Schwein diente und dient hauptsächlich als Fleisch- und



Heutige Schweinerassen bilden mehr Muskelmasse und setzen weniger Fett an als früher.

Lernziele und Kompetenzen:

- Die Schülerinnen und Schüler
- ordnen und beschriften Fotos von Schweinen und ihrer Haltung.
 - beschriften den Körperbau des Nutztiers und seine vielseitige Verwendung.

Fach: Sachkunde, Klasse 3 und 4, zum Thema Nutztiere

Fettlieferant. Außer Fleisch, Schinken, Speck und Schmalz liefert es auch Leder und Borsten, z.B. für Pinsel und Bürsten, und ist Rohstofflieferant für viele Arzneimittel (Heparin).

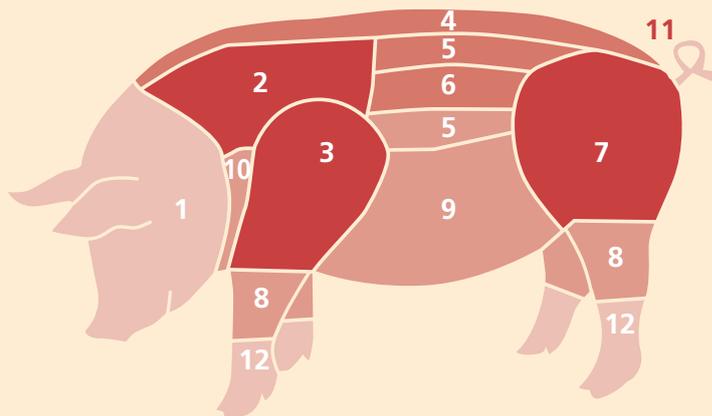
Begriffe rund ums Schwein

Schweine gehören innerhalb der Klasse der Säugetiere der Ordnung der Paarhufer an, ebenso wie Rinder und Ziegen. Schweine stehen auf zwei Zehen, den sogenannten Klauen. Typische Kennzeichen von Schweinen sind die lange, rüsselartige Schnauze mit der tastempfindlichen Nasenscheibe sowie ihr langgestreckter Rumpf.

Weibliche Schweine werden als Sau und männliche Schweine als Eber bezeichnet. Die Jungtiere nennt man Ferkel. Der Begriff „Mastschweine“ steht für weibliche oder männliche, meist kastrierte Tiere während der Mast. Die Tiere bekommen nährstoff- und kalorienreiches Futter, damit sie an Größe und Gewicht zulegen.

Die Eber sind im Alter von fünf bis sechs Monaten geschlechts- und zuchtreif. Eine Sau kann bereits in einem Alter von vier bis fünf Monaten das erste Mal gedeckt, sprich befruchtet, werden. Durchschnittlich dauert die Tragezeit etwa drei Monate, drei Wochen und drei Tage. Bis zu 14 Ferkel kann eine Zuchtsau pro

Die Teilstücke des Schweins werden wie folgt bezeichnet:



- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1 Kopf | 7 Schinken |
| 2 Nacken, Hals, Kamm | 8 Vorder- und Hintereisbein |
| 3 Schulter, Bug | 9 Bauch |
| 4 Rückenspeck, grüner Speck | 10 Dicke Rippe, Brustspitze |
| 5 Kotelett | 11 Schwanz |
| 6 Filet | 12 Füße |

Wurf gebären, sie wirft in der Regel zwei bis drei Mal im Jahr.

Schweine gehören zu den Allesfressern. Die Futtermenge variiert von zwei bis 2,5 Kilogramm pro Tag und Schwein. Meist handelt es sich dabei um hofeigenes Futtergetreide oder Nebenprodukte aus der Pflanzenölherstellung und Lebensmittelindustrie. Ein Tier säuft rund drei bis sieben Liter Wasser am Tag.

Schweinestall ≠ Schweinestall

2012 wurden in Deutschland in rund 30.300 landwirtschaftlichen Betrieben Schweine gehalten. Insgesamt sind hierzulande über 28 Millionen Schweine registriert. Sie sind überwiegend in Ställen untergebracht. Der durchschnittliche Bestand pro Betrieb liegt bei 929 Schweinen. Bei den Betrieben mit Schweinehaltung gibt es eine Arbeitsteilung in:

- ➔ Zuchtbetriebe, die wertvolle Vater- und Muttertiere halten.
- ➔ Ferkelerzeugerbetriebe, die Sauen zur Erzeugung von Ferkeln halten.
- ➔ Mastbetriebe, die Mastschweine bis zur Schlachtreife halten.

Gute Gene weitergeben

Die Zucht erfolgt in speziellen Zuchtbetrieben, in denen ausgewählte Mutter- und Vatterassen nach Zuchtprogrammen gekreuzt werden. Die Betriebe halten in der Regel mehr als 50 Sauen und verkaufen Jungsauen mit guten Eigenschaften (z.B. hohe Stressresistenz) an die Ferkelerzeuger. Die Arbeit mit den wertvollen Zuchtieren ist besonders aufwendig und anspruchsvoll für die Mitarbeiter.



Eine Zuchtsau gebärt pro Wurf bis zu 14 Ferkel.

Ferkelvermehrung für die Mast

Ferkelerzeugerbetriebe halten tragende und säugende Sauen sowie deren junge Ferkel. Arbeitssparende Haltungsverfahren verstärken den Trend zu größeren Sauenzahlen pro Betrieb. Ferkelerzeuger sind auf den Zukauf von guten Jungsauen und Ebern bzw. Sperma zur Besa-

mung aus Zuchtbetrieben und Eberstationen angewiesen. Der wirtschaftliche Erfolg hängt – neben den Futterkosten – besonders von der Aufzuchtleistung der Zuchtsauen ab, d.h. von der Zahl der je Sau und je Jahr aufgezogenen Ferkel, die dann an die Mäster verkauft werden.

Vom Ferkel zum schlachtreifen Schwein

Reine Mastbetriebe kaufen ihre Ferkel zu. Dazu schließen sie in der Regel Verträge mit Erzeugergemeinschaften und sichern sich so die Aufstallung von Qualitätsferkeln. In der Praxis findet man neben reinen Mastbetrieben auch solche, die ihre eigenen Ferkel mästen. Hierfür sprechen hygienische und gesundheitliche Gründe sowie die Unabhängigkeit vom freien Ferkelmarkt.

Schweinefleisch als Nahrungsmittel

Schweinefleisch ist das beliebteste Fleisch in Deutschland. 2011 verzehrte jeder Deutsche durchschnittlich etwa 39 Kilogramm, etwa ein Drittel davon als Schinken und Wurst.

Schweinefleisch stammt von jungen Mastschweinen, die nach fünf bis sieben Monaten mit einem Lebendgewicht von ungefähr 125 Kilogramm geschlachtet werden. Das Fleisch ist rosafarben, feinfaserig und zart. Aus den unterschiedlichen Teilstücken bereitet man unterschiedliche Fleischgerichte und Würste zu.

Methodisch-didaktische Anregungen:

Als Einstieg eignet sich ein kleines Quiz rund ums Schwein, um das Interesse der Kinder für das Thema zu wecken und ihnen gleichzeitig ihre Wissenslücken bewusst zu machen. Drei Fragen dürften ausreichen: Wovon ernähren sich Schweine? Aus welchem Fleisch wird die Bratwurst hergestellt? Wie heißt die Schnauze des Schweins?

Danach bearbeiten die Kinder die **Arbeitsblätter**. Diese ermöglichen mit den Fotos auch ohne Schulausflug einen Blick in einen Schweinestall. Möchten Sie mit Ihrer Klasse einen schweinehaltenden Betrieb besuchen, helfen Ihnen verschiedene Institutionen einen geeigneten Betrieb zu finden (s. Linkkasten).

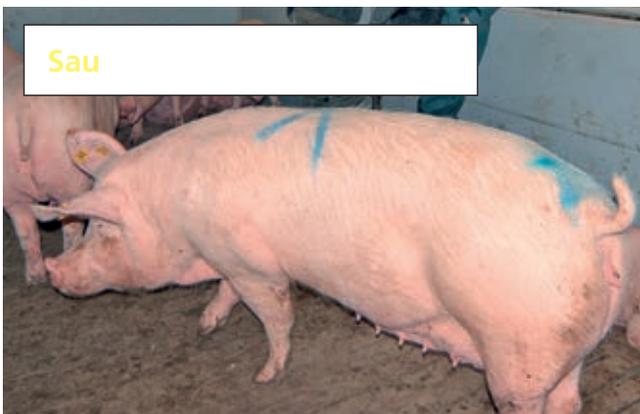
Links und Literaturempfehlungen:

- ➔ Auf www.ima-agrar.de finden Sie das **Unterrichtsposter** Schwein und das **Arbeitsheft** „Rund ums Schwein“ mit vielen weiteren Arbeitsblättern zu diesem Thema.
- Im Frühjahr 2013 erscheint zudem die neue **Broschüre** „Sachinformation Schwein“.
- ➔ www.einsichten-tierhaltung.de/besucher und www.lernenaufdembauernhof.de → Bauernhof finden

Das Schwein - Leben und Haltung eines Nutztieres

Aufgaben:

1. Schneide die Fotos aus.
2. Ordne die Fotos in folgender Weise:
 - ↳ Links sollen die Tiere in der Reihenfolge Sau, Ferkel, Mastschwein liegen.
 - ↳ Rechts sollen die zugehörigen Fotos der Ställe, in denen die Tiere leben, liegen.
3. Beschrifte die Fotos mit den richtigen Namen für die Tiere und für die Ställe. Die Ställe heißen: Maststall, Sauenstall und Ferkelstall.
4. Klebe die Fotos nun in dein Heft.
5. Schreibe eine kleine Geschichte rund um das Schwein.
Stellt euch vor, dass gerade ein Ferkel geboren wurde. Was geschieht danach?



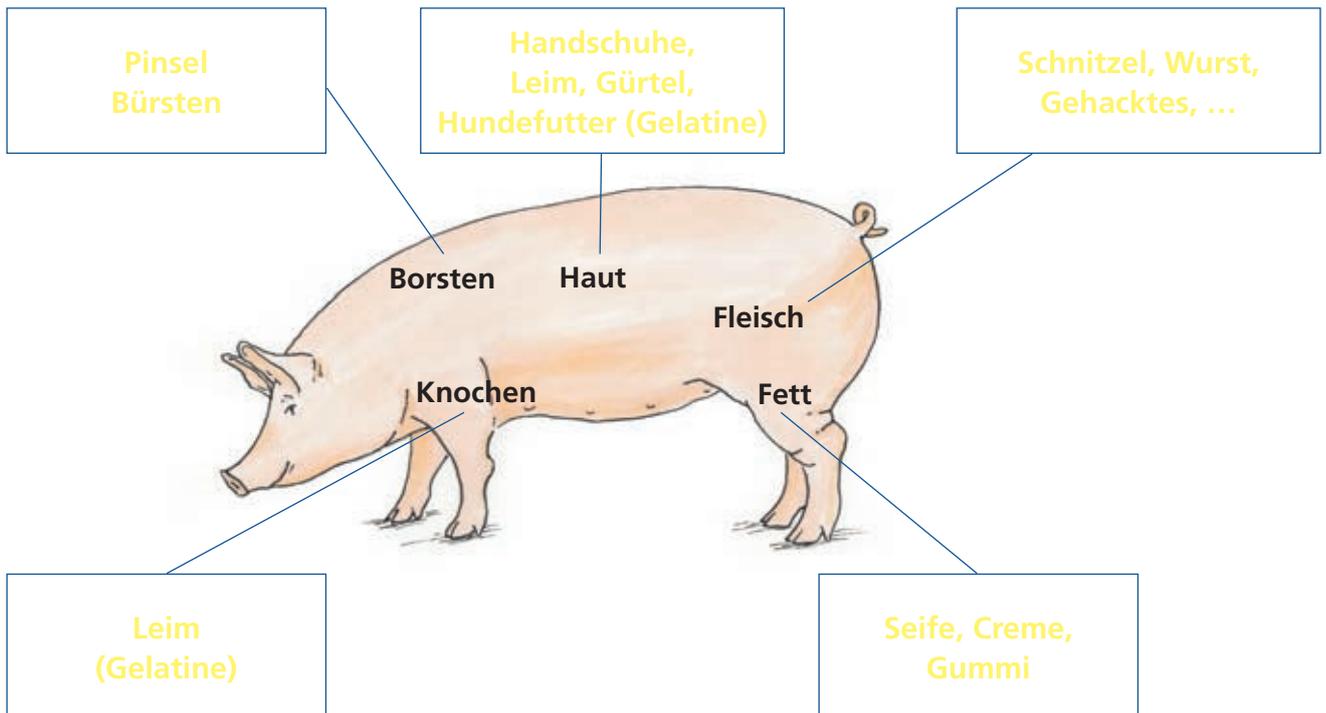
Das Schwein versorgt uns mit ...?

Wir Menschen nutzen das Schwein auf vielfältige Weise, denn wir essen nicht nur das Fleisch, sondern verwenden auch viele andere Teile von ihm.

Aufgabe 1:

Nenne Produkte, die aus den benannten Teilen des Schweins hergestellt werden.

Trage sie in die Kästchen ein. Die Wörter im Kasten rechts helfen dir dabei.



Aufgabe 2:

Ergänze den folgenden Satz.

Das Schwein versorgt uns mit _____.

Aufgabe 3:

Etwas zum Rechnen!

Ein Schlachtschwein wiegt etwa 125 kg. Hiervon sind 25 kg nicht für die Lebensmittelproduktion verwertbar. Wie viel Kilogramm können für die Lebensmittelproduktion genutzt werden?

Rechnung: _____

Antwort: _____