

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Wagner: Ueber Fleschnahrung

[urn:nbn:de:bsz:31-221220](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-221220)

Ueber Fleischnahrung

Von Dr. Wagner, Direktor des Schlacht- und Viehhofamtes Karlsruhe

Im eigentlichen Sinne des Wortes bezeichnet man als Fleisch nur die Muskeln der Schlachttiere. Die Bestandteile des Fleisches sind daher gleichbedeutend mit den Bestandteilen des Muskelgewebes. Vom praktischen Standpunkt aus rechnet man aber auch die eßbaren Organe Leber, Milz, Nieren, Gehirn, Herz, Lunge usw. mit zum Fleisch. Da die Muskulatur der Säugetiere etwa die Hälfte des Körpergewichtes beträgt, kann man auch bei dem Schlachttiere etwa die Hälfte des Lebendgewichts als Fleisch rechnen. Durch Mästen läßt sich aber ein bedeutend höherer Prozentsatz erreichen, bei den Schweinen sogar durchschnittlich 80 %. Die Zusammensetzung des Fleisches ist je nach Art und Ernährungszustand des Tieres verschieden. Die hauptsächlichsten Bestandteile des Fleisches sind außer Wasser Eiweiß und andere stickstoffhaltige Stoffe, Fett, Glykogen, Fleischmilchsäure und andere stickstofffreie Stoffe, ferner bestimmte Salze. Hinzu kommen die Vitamine und bestimmte Geschmacksstoffe. Das Fleisch der Schlachttiere besteht zu etwa 15—20% aus Eiweiß bei schwankendem Fett- und Wassergehalt. Das Eiweiß des Fleisches ist sehr leicht verdaulich; unter allen Nahrungsmitteln ist das Fleisch neben dem Käse dasjenige, das bei der Zusammenstellung einer vollkommenen Nahrung am geeignetsten ist, den Eiweißbedarf zu decken. Fettreiches Fleisch ist schwerer verdaulich als mageres, daher sättigt es schneller in geringer Menge. Leicht verdaulich und besonders wohlschmeckend ist das Fleisch junger, gut genährter Tiere. Das Fleisch hat einen hohen Sättigungswert; es verbleibt von allen Nahrungsmitteln am längsten, etwa 3—4 Stunden, im Magen und regt diesen zur Abgabe von Verdauungssäften an. Fleischnahrung verhindert ein schnelles Hungrigwerden und ermöglicht lange Arbeitszeiten zwischen den Mahlzeiten. Steigende Leistungen in Form intensiverer Arbeit haben steigenden Fleischkonsum zur Folge. Angestrengte Arbeit bei mangelnder Bewegung verlangt reichlich Fleisch in gemischter Kost, daher der Mehrbedarf der Bevölkerung der Städte und Industriebezirke an Fleisch gegenüber der landwirtschaftlich tätigen Bevölkerung. Die veränderten Erwerbsverhältnisse haben immer weitere Kreise gezwungen, ihre Hauptmahlzeiten außerhalb ihres Heimes zu sich zu nehmen, und deshalb hat der Fleischverbrauch immer mehr zugenommen, da das Fleisch ein ebenso vielseitig zu verwendendes wie einfach zuzubereitendes Nahrungsmittel ist. Das Fleisch hat einen hohen Küchenwert, weil es in der mannigfaltigsten Weise zubereitet werden kann. Die abwechselnde küchenmäßige Zubereitung erhöht die Schmackhaftigkeit und Leichtverdaulichkeit des Fleisches.

Der Fleischverbrauch, auf den Kopf der Bevölkerung berechnet, betrug im Jahre 1928 in Deutschland rund 53 kg, er hat also den Friedenskopfverbrauch des Jahres 1913 erreicht, es muß jedoch berücksichtigt werden, daß gerade bei uns in Deutschland die Umschichtung der Bevölkerung in weitaus höherem Maße erfolgt ist als in anderen Ländern. Die Steigerung des Mehrverbrauches an Fleisch erfährt deshalb unter dem Gesichtspunkt der Bevölkerungsgliederung eine andere Beurteilung. Die Zahl der im jugendlichen Alter stehenden Bevölkerung ist verhältnismäßig geringer, der Anteil der erwachsenen und erwerbstätigen Personen an der

Best empfohlene Hotels · Gasthöfe Kaffees- und Speise-Restaurants

Grüner Hof

Kriegsstr. 5 am alten
Bahnhof Linie 5 und 6

Alkoholfreier Gasthof. Billiger Mittagstisch von 1.— \mathcal{M} an. Schöne Räume für Vereine. Spezialität: Familienkaffee. Fremdenzimmer von 2 40 \mathcal{M} an. Zimmer für Dauermieter, Zentralheizung.
Bes. Evang. Stadtmission. Verw. G. Frasch (Württbg)

Hotel-Restaurant-Pension Hohenzollern

Telefon 433 · Ecke Kronen- und Zähringerstr. 60a / Schöne geräumige Fremdenzimmer · bürgerl. Küche gepf. Weine u. Biere · Mittag- u. Abendstisch von 1.— an · Zimmer mit Frühstück 3 50. Neuer Inh. Karl Späth.

Restaurant Elefant

Kaiserstraße 42

nächst d. Marktplatz

**Neu renoviert, la. Küche, Moninger Biere
Gutgepflegte Weine - Eigene Schlächtereie**

GASTHAUS ZUM ALBTAL

KARLSRUHE i. B

Gute bürgerl. Küche · Reine Weine · ff. Biere der Brauerei Schrempff-Printz Ettlingerstr. 43, Telefon 3044
Fremdenzimmer · Zentralheizung · Bad im Hause · Mäßige Preise
Aufmerksame Bedienung. Besitzer: Frau Pauline Krämer (3 Minuten vom Hauptbahnhof)

Gesamtbevölkerung größer geworden. Als „Vollfleischverbraucher“ kommen aber nur die Erwachsenen und Erwerbstätigen in Frage. Berücksichtigt man, daß deren Anteil an der Gesamtbevölkerung gegenüber der Vorkriegszeit erheblich gestiegen ist, so muß daraus der Schluß gezogen werden, daß der Fleischverbrauch der erwachsenen Bevölkerung im Jahre 1928 immer noch hinter dem Vorkriegsverbrauch zurückbleibt. Der deutsche Fleischverbrauch auf den Kopf der Bevölkerung ist immer noch wesentlich niedriger als derjenige anderer Länder, wie England mit 70 kg, Nordamerika mit 75 kg und Argentinien mit 150 kg.

Kein Nahrungsmittel wird auf dem Weg vom Erzeuger bis zum Verbraucher gesetzlich so überwacht wie das Fleisch. Die moderne Fleischhygiene sichert die Versorgung der Verbraucher mit nur einwandfreiem Fleisch und gewährt auch denselben Schutz gegen Übervorteilung im Verkauf von Fleisch minderwertiger Beschaffenheit.

assage-Restaurant

Zum Löwenrachen

Ausschank der beliebten Moninger Biere · Bekannt für gute Küche und Keller · Großer Saal
Vereins- und Konferenzzimmer · Gartenwirtschaft im Betrieb. Inhaber: Willy Schnauffer.