



Butter, Butterschmalz,  
Schweine- und GänseSchmalz

Produkte mit Anteilen  
von tierischen Fetten



Das Lebensministerium

## Produkte für die Ernährung

Zu den tierischen Fetten, die in deutschen Haushalten am häufigsten auf den Tisch kommen, zählen Butter und Butterschmalz sowie Schweine- und GänseSchmalz. Sie werden entweder direkt als Brotaufstrich verwendet oder zum Kochen und Braten.

## Produkte im Non-Food-Bereich

Außer Talg und Schmalz werden z.B. auch Woll-, Euter- und Knochenfett sowie Klauenöl gewonnen und bei der Herstellung einer Vielzahl von technischen und kosmetischen Produkten verwendet. So z.B. für Tenside und Seifen, Stearin (Kerzen), Kosmetika, Lederpflegemittel, Kunststoffe, Dichtungs- und Isoliermaterial, Farben, Schmierstoffe, Textilhilfsmittel, Schutzstoffe, Kitt.

## Tierische Fette in der Ernährung

Fette sind Träger von fettlöslichen Vitaminen, Aroma- und Geschmacksstoffen.

Typisch für tierische Fette:

- hoher Gehalt an gesättigten Fettsäuren
- niedriger Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren (Ausnahme: Meeresfische)
- immer von Cholesterin begleitet

Bei der deutschen Bevölkerung liegt der Fettverzehr – besonders der Anteil an tierischen Fetten – deutlich zu hoch. Das birgt ein erhöhtes Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen!

Daher empfiehlt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) eine fettarme Kost mit geringen Anteilen an tierischen Fetten (außer Fisch).

Wie ist das zu erreichen?

- vollwertig essen mit viel Obst, Gemüse und Getreideprodukten
- fettarme Milch- und Fleischprodukte bevorzugen
- mehr Pflanzenöle und Fisch verzehren

Den »Stich« Butter am Gemüse und »marmoriertes« Fleisch sollten Sie trotzdem genießen!



## Impressum

**Herausgeber:** Sächsische Landesanstalt für Landwirtschaft  
August-Böckstiegel-Straße 1, 01326 Dresden  
[WWW.LANDWIRTSCHAFT.SACHSEN.DE/LFL](http://WWW.LANDWIRTSCHAFT.SACHSEN.DE/LFL)  
Sächsische Landesanstalt für Landwirtschaft  
**Internet:**  
**Redaktion:**  
**Ansprechpartner:** Romi Wehlitz, Dr. Manfred Golze  
**Telefon:** 03 42 22/46 - 158  
**Telefax:** 03 42 22/46 - 109  
**E-Mail:** romi.wehlitz@koellitsch.lfl.smul.sachsen.de  
(Kein Zugang für elektronisch signierte sowie für verschlüsselte elektronische Dokumente)

**Redaktionsschluss:** 2. Auflage: Juni 2006  
**Fotos:** Dr. Manfred Golze, Dr. Eckhard Meyer,  
Dr. Steffen Pache, Dr. Ilka Lippmann,  
Dr. Michael Grunert, Jens Keller  
Bundesanstalt für Fleischforschung; aid-infodienst

**Auflagenhöhe:** 3.000 Exemplare  
**Gestaltung:** Heimrich & Hannot GmbH  
**Druck** (2. Auflage): Saxoprint GmbH  
**Bestelladresse:** Sächsische Landesanstalt für Landwirtschaft  
Fachbereich Markt, Kontrolle, Förderung  
Telefon: 0351 / 47 71 - 0  
Telefax: 0351 / 47 71 - 1 44  
E-Mail: poststelle.fb7@smul.sachsen.de  
(Kein Zugang für elektronisch signierte sowie für verschlüsselte elektronische Dokumente)

## Verteilerhinweis

Diese Informationsschrift wird von der Sächsischen Staatsregierung im Rahmen ihrer verfassungsmäßigen Verpflichtung zur Information der Öffentlichkeit herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch von deren Kandidaten oder Helfern im Zeitraum von sechs Monaten vor einer Wahl zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für alle Wahlen. Erlaubt ist jedoch den Parteien, diese Informationsschrift zur Unterrichtung ihrer Mitglieder zu verwenden.



## Tierische Fette

Erzeugung, Gewinnung und  
Verwendung

Freistaat  Sachsen

Sächsische Landesanstalt für Landwirtschaft



Schwarzbunte Rinder  
im Liegeboxenlaufstall

Milchkühe

## Die Prozesse:

### Gewinnung von Milchfett und Schlachtfett

Von landwirtschaftlichen Nutztieren werden Milchfette und (Schlacht-) Körperfette gewonnen.

#### Erzeugung von Milchfetten

Speziell zur Milchproduktion gezüchtete Rinderrassen geben weit mehr Milch, als für die Aufzucht ihrer Jungtiere benötigt wird. In Sachsen werden ca. 200.000 Milchkühe der Rasse Schwarzbunte Rinder (überwiegend Holstein Frisian) gehalten, die durchschnittlich etwa 8.000 kg Milch mit einem mittleren Fettgehalt von 4,2 % je Kuh und Jahr erzeugen. Dies entspricht ca. 335 kg Milchfett je Kuh und Jahr, aus dem etwa 1.675 Stück Butter hergestellt werden können. Milchkühe werden in Sachsen überwiegend in Liegeboxenlaufställen gehalten. Zum Teil ist an den Stall ein Auslauf angegliedert.

#### Erzeugung von Schlachtfetten

Vor allem von den Tierarten Rind, Schwein und Gans werden Körperfette als Nebenprodukt gewonnen. Die Tiere werden aber nicht für die Fettproduktion gezüchtet und gemästet.

#### ➔ Rind

Gemästet werden überwiegend die Bullen der Milch- und Fleischrindrassen.

In Sachsen werden u.a. die Fleischrindrassen Fleischnackvieh, Angus, Limousin, Charolais, Hereford, Galloway und Highland sowie Rassenkreuzungen gehalten.



Fleischrinder im Laufstall

Fleischrindkühe und ihre Kälber (Mutterkuhherden) werden in der Vegetationsperiode ausschließlich auf der Weide gehalten. Das Überwintern erfolgt in Laufställen auf Stroh oder Spaltenboden.

Rinder sind Wiederkäuer. Sie besitzen Vormägen, in denen eine Vielzahl Mikroorganismen die Futternährstoffe ab- und mikrobielle Nährstoffe aufbauen. Die Mikroben sind in der Lage, die pflanzlichen Gerüstsubstanzen zu knacken und die Nährstoffe für die Rinder zu erschließen. Wiederkäuer können also Energie aus der für andere Tierarten unverdaulichen Rohfaser im Weidefutter, im Heu sowie in der Gras- und Maissilage gewinnen. Für hohe Milch- und Wachstumsleistungen werden zusätzlich energiereiches Getreide- sowie eiweißreiches Raps- und Sojaschrot verfüttert.

Je nach Rasse und Mastintensität werden die Rinder mit einem Lebendgewicht von 400 bis 600 kg geschlachtet.

#### ➔ Schwein

In den Schweinehaltenden Betrieben Sachsens sind vor allem die Deutsche Landrasse und das Deutsche Edelschwein bzw. Large White als Mutterrasse zu finden. Diese werden häufig mit Ebern der Rassen Pietrain, Hampshire oder Duroc verpaart. Mastschweine werden in Gruppenbuchten aufgestellt. Das Verdauungssystem der Schweine ähnelt dem der Menschen. Schweine benötigen Stärke (Getreide) und hochwertiges Eiweiß mit essenziellen Aminosäuren (Soja, synthetische Aminosäuren).



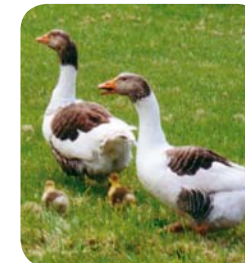
Mastschweinebucht

Sie werden mit ca. 110 kg Lebendgewicht der Schlachtung zugeführt.

#### ➔ Gans

In Sachsen verbreitete Gansrassen sind die Dithmarsche Gans, die Pommerngans, die Diepholzer Gans, die Höcker-gans und vor allem Hybridgänse. Das Geflügel kann durch sein spezielles Verdauungssystem mit Drüsenmagen, Muskelmagen und zwei paarig angelegten Blinddarmsäcken Getreide und Weidefutter optimal nutzen.

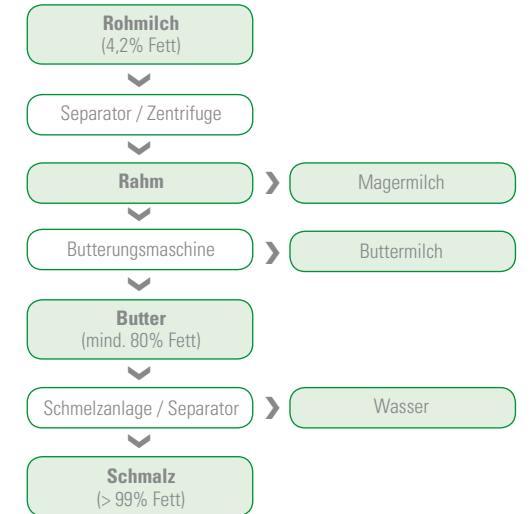
Bei der Mast von Gänsen wird zwischen einer Junggänse-mast im eingestreuten Stall mit Auslauf, die ca. 16 Wochen dauert, und der Spätmast unter Nutzung des Grünlandes unterschieden. Die Schlachtung der Spätmastgänse erfolgt mit 28 bis 32 Wochen von November bis Dezember.



Dithmarsche Gänse  
und Pommerngänse

#### Gewinnung von Milchfett

Die Kühe werden hauptsächlich in modernen Melkständen gemolken. Aus Rahm wird durch Schlagen Butter hergestellt. Butterschmalz wird aus Butter gewonnen.



#### Gewinnung von Schlachtfett

Im Schlachthof fallen als Nebenprodukt Fettgewebeteile an, aus denen industriell im sogenannten Nassschmelzverfahren das reine Fett gewonnen wird.

