Schwein

sus scrofa domesticus

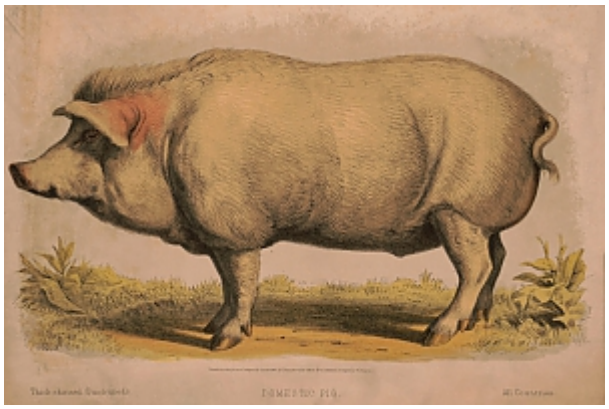
pig (eng.), porc (franz.), maiale (ital.), cerdo (span.), domuz (türk.)

Kategorie

Fleisch, Schweinefleisch

Beschreibung

Das Hausschwein (lateinisch Sus scrofa domesticus) ist die domestizierte Form des Wildschweins und bildet mit ihm eine einzige Art. Es gehört damit zur Familie der Echten Schweine aus der Ordnung der Paarhufer. In einigen Teilen der Welt gibt es freilebende Schweinepopulationen, die aus verwilderten Hausschweinen hervorgingen. Schweine sind Allesfresser; sie fressen sowohl tierische als auch pflanzliche Nahrung.Das Hausschwein ist eines der am frühesten domestizierten Haustiere in der menschlichen Zivilisationsgeschichte und wird seit vermutlich 9000 Jahren zur Fleischerzeugung gehalten. In Europa und Ostasien ist Schweinefleisch die am häufigsten gegessene Fleischsorte. Die Domestizierung erfolgte in unterschiedlichen Weltregionen unabhängig voneinander.



sus scrofa domesticus



Hausschwein



Wildschwein (sus scrofa scrofa)

SCHWEINERASSEN IM ÜBERBLICK

Deutsches Landschwein

Großwüchsig, langgestreckter Körper, leicht eingedellte Nasenlinie, Schlappohren, Weiße Borsten auf weißer Haut, frohwüchsig. Ende des 19. Jahrhunderts entstand durch Kreuzung von Marschschweinen und Yorkshires der Vorläufer der heutigen Landrasse mit einem hohen Fettanteil. Das sogenannte Fettschwein alten Typs wurde durch weitere Einkreuzung von dänischen Schweinerassen, die über die Niederlande eingeführt worden waren, zum veredeltem Deutschen Landschwein oder auch Fleischschwein, das die Wünsche der Verbraucher nach weniger Fett befriedigen konnte. Anfang 1969 als offizielle Rasse anerkannt.

Deutsches Landschwein B

Kurz, breit, gedrungener Körperbau, weiße Borsten auf weißer Haut, kleine Schlappohren, hohe Stressanfälligkeit, hohe Fleisch- und Mastleistung. Diese Rasse entstand in Belgien durch die Kreuzung des Deutschen Landschweins mit der Rasse Pietrain, um eine hohe Fleischleistung herauszuzüchten. In den 1960er Jahren übernahm die

© 2026 coquina.de

Bundesrepublik Deutschland die Reinzucht dieser Rasse.

Pietrain

Mittelrahmig, kurz, breit, tiefrumpfig, Haufarbe schwarzscheckig; reinweiß oder Grundfarbe weiß bzw. hellgrau mit unregelmäßig verteilten schwarzen oder dunkelbraunen Flecken, kurze Stehohren, sehr fruchtbar mit zehn und mehr Ferkeln pro Wurf. Rasse entstand aus der Kreuzung französischer Schweine (Bayeux), die aus England importiert worden waren, mit einer Kreuzung aus Berkshire-Sauen mit wildlebenden Keilern sowie einheimischen belgischen Rassen mit Yorkshires, Berkshires oder iberischen Rassen. Die Pietrain wurden und werden vorwiegend zur Zucht und Veredelung in fast jedem europäischen Land verwendet. Durch ihre besondere Fleischfülle, vor allem an den Vorder- und Hinterschinken und dem vom Verbraucher gewünschten geringen Fettansatz wird es auch als das »Schwein mit vier Schinken« bezeichnet. Dieses »Hochleistungsschwein« ist in der Reinzucht überaus stressanfällig. Der Namen steht für das Ursprungsgebiet, die Gemeinde Pietrain in der Provinz Brabant in Belgien.

Deutsches Edelschwein

Großrahmig, mittellang, weiße Borsten auf weißer Haut, breiter Kopf mit eingedellter Nasenlinie, meist Stehohren, frohwüchsig, geringe Stressanfälligkeit, zehn bis zwölf Ferkel pro Wurf. Entstand aus der Kreuzung zwischen einheimischen primitiven schlappohrigen Schweinen, den sogenannten Marschlandschweinen, mit Yorkshires und englischen Middle Whites. Das deutsche Edelschwein hat ein geringeres Fleischbildungsvermögen als die späteren für die Fleischproduktion bedeutenderen Rassen. Als Rasse anerkannt im Jahr 1904.

Hampshire

Mittelrahmig, Kopf und Hals schwarz, Brustbereich und Vorderbeine weiß, hintere Körperhälfte schwarz, langer Kopf, kurze Beine, Stehohren, gute Fruchtbarkeit. Diese ursprünglich vom britischen Sattelschwein aus der Grafschaft Hampshire stammende Rasse kam 1825 in die USA, und zwar nach Boone Country / Kentucky. Dort wurde das »Thin Rind Hog« entwickelt und 1904 als »Hampshire« offiziell anerkannt. Es ist in Nordamerika die am häufigsten vorkommende Schweinerasse. In Deutschland wird die Rasse insbesondere in Westfalen gezüchtet.

Duroc

Großrahmig, gewölbter Rücken, rote bis ziegelrote Haut mit gelegentlich kleine schwarzen Flecken, kleine Schlappohren, zehn bis zwölf Ferkeln pro Wurf, ruhiger, gutmütiger Charakter, widerstandsfähig gegen Krankheiten, frohwüchsig, sehr schwer mit einem Sauengewicht von 320 Kilo. Als eigenständige Rasse offiziell anerkannt zwischen 1882 und 1885, das Ursprungsland ist die USA, das Duroc wurde aus roten Schweinen, die 1849 aus Guinea importiert wurden, und spanischen Schweinen, die 1837 nach Kentucky kamen, herausgezüchtet.

Leicoma

Leicoma ist der Name einer Schweinerasse, die ursprünglich in der DDR gezüchtet wurde. Der Name leitet sich aus den drei DDR-Bezirken Leipzig, Cottbus und Magdeburg ab. Die Ausgangsrassen sind Deutsche Landrasse und Niederländische Landrasse, Duroc, Estnisches Speckschwein und Deutsches Sattelschwein. Die Züchtung entstand im Rahmen des Hybridzuchtprogamms. Die Rasse wird noch in den Zuchtverbänden Brandenburgs, Mecklenburgs, Sachsen-Anhalts und Thüringens gezüchtet.

ROBUSTRASSEN

Schwäbisch-Hällisches

Hochbeinig, mit langem, schmalen Kopf, Schlappohren, weißes Band über dem Rumpf, Hals und Kopf, Hinterseite der Oberschenkel schwarz, Schwanz schwarz mit weißer Spitze, grauer »Säumungsstreifen« am Übergang von schwarz und weiß durch weiße Borsten auf pigmentierter Haut, widerstandsfähig, außergewöhnlich fruchtbar mit bis zu zwölf Ferkeln pro Wurf. König Wilhelm I. von Württemberg importierte 1821 chinesische Maskenschweine, um sie mit den einheimischen Landrassen zu kreuzen und einen höheren Fettanteil zu erlangen. Im 19. Jahrhundert folgten Kreuzungen mit verschiedenen englischen Rassen (meist Berkshire). Die aus

dieser Verpaarung entstandenen Hybriden, wurden wieder mit der ursprünglichen Landrasse zurückgekreuzt.

Bunte Bentheimer

Mittelgroß, unregelmäßige schwarz Flecken auf weißem oder hellgrauem Untergrund »getigert«, langgestreckt, rahmig mit kurzem Becken, Schlappohren, robust, gute Gesundheit, frühreif, stressresistent, dadurch Extensivhaltung möglich. Diese Rasse entstand aus der Verbindung von alten europäischen Landschweinerassen und Angler-Sattelschweinen. In der Nachkriegszeit fast gänzlich ausgestorben - nur ein Zuchtstamm blieb erhalten.

Angler-Sattelschwein

Großrahmig, tiefrumpfig, Schlappohren, ursprünglich schwarz mit weißem Gürtel über der Vorderhand, hintere Körperhälfte schwarz, robust, frohwüchsig, hohe Fruchtbarkeit. 1926 wurden unveredelte, schwarzbunte Landschweine mit Wessex-Saddleback-Schweinen aus Großbritannien gekreuzt. 1937 wurden dann die Angler-Sattelschweine als Rasse offiziell anerkannt. Aufgrund des veränderten Verbraucherverhaltens nach wenig Fett fast ausgestorben. Glücklicherweise wurde in Ungarn und der ehemaligen DDR noch eine geringe Anzahl als Genreserve erhalten.

Bigorre Schwein (Porc Noir de Bigorre)

Das Schwarzfußschwein gehört zu den Robustrassen und wird ganzjährig extensiv gehalten. Verbreitungsgebiet ist der Südwesten Frankreichs, insbesondere die Pyrenäen. Fleisch hat einen leicht nussigen Geschmack, da die Tiere viel Eicheln, Haselnüsse und Kastanien fressen.

Iberico-Schwein

Das schwarze Iberische Schwein (Cerdo Iberico) ist eine in Südwestspanien (Andalusien, Extremadura) und Portugal (Alentejo) heimische halbwilde Schweinerasse. Die Tiere werden meist als Weideschweine freilaufend in Korkeichen und Steineichenhainen (Dehesas) gehalten und mit Eicheln gemästet. Aufgrund dieser Eichelfütterung und der hohen Marmorierung des Fleisches sind sie eine Delikatesse für Feinschmecker.

Mangalitza (Wollschwein)

Lockige Borsten mit seidigem Glanz, großrahmig, schwarze Pigmentierungen auf der Nasenscheibe und Haut der Augengegend sowie der Klauen, Ohren mittelgroß nach vorn hängend, Rücken mäßig gewölbt, Becken leicht abfallend. Zur Verbesserung der Fleisch- und Speckleistung waren die Wollschweine in Ungarn, wo sie 1965 70% des gesamten Schweinebestandes ausmachten, sehr beliebt. Die Speckleistung der Wollschweine wurde anschaulich und eindringlich in der Operette »Der Zigeunerbaron« besungen. Wollschweine weisen ein leicht fettmarmoriertes, dunkles Fleisch auf.

Berkshire

Ursprünglich waren sie groß, massig, starkknochig, rotbraun mit großen schwarzen Flecken, später dann mittelgroß, weiße Abzeichen auf Rüssel, Gliedmaßen und Schwanz, robust und mit sieben bis zehn Ferkeln pro Wurf. Diese älteste englische Edelschweinrasse hat 1856 ihren Ursprung in der englischen Grafschaft Berkshire. Durch Kreuzung von chinesischen schwarzen und schwarz-weißen Schweinen mit dunkelroten stehohrigen Siamschweinen entstand das ursprüngliche Berkshire. Das heutige Berkshire schließlich wurde aus der Verpaarung mit schwarzen Neapel- und Suffolk-Schweinen und weiter mit schwarzen Essex-Schweinen zu der englischen Schweinerasse überhaupt. Selbst die englische Königsfamilie hält eine große Berkshire-Herde auf Windsor Castle. In Japan bekannt unter Kurobuta-Schwein. Wird heute insbesondere in den USA als Gourmetfleisch geschätzt. In Deutschland findet zurzeit keine Vermarktung von reinrassigem Berkshire statt.

WILDSCHWEIN

Das Wildschwein (Sus scrofa), auch bekannt als gewöhnliches Wildschwein, Eurasisches Wildschwein oder einfach Wildschwein, ist ein in weiten Teilen Eurasiens und Nordafrikas beheimatetes Wildschwein und wurde in Amerika und Ozeanien eingeführt. Die Art ist heute eines der am weitesten verbreiteten Säugetiere der Welt und das am weitesten verbreitete

Suiform.
Das Wildschwein ist ein stämmiges, massig gebautes Wildschwein mit kurzen und relativ dünnen Beinen. Der Rumpf ist kurz und robust, während die Hinterhand vergleichsweise unterentwickelt ist. Der Bereich hinter den Schulterblättern erhebt sich zu einem Buckel und der Hals ist kurz und dick, sodass er nahezu unbeweglich ist. Der Kopf des Tieres ist sehr groß und nimmt bis zu einem Drittel der gesamten Körperlänge ein. Die Struktur des Kopfes eignet sich gut zum Graben. Der Kopf fungiert als Pflug, während die kräftigen Nackenmuskeln es dem Tier ermöglichen, beträchtliche Mengen Erde aufzuwühlen.
Die Art verfügt über gut entwickelte Eckzähne, die aus dem Maul erwachsener Männchen ragen. Die medialen Hufe sind größer und länglicher als die lateralen und können sich schnell bewegen. Das Tier kann mit einer Höchstgeschwindigkeit von 40 km/h laufen und in einer Höhe von 140-150 cm (55-59 Zoll) springen.

AUSGEWäHLTE STüCKE VOM SCHWEIN

Spare Ribs, Schälrippchen
Mit Rippenknochen durchzogenes Teilstück vom Schwein, seltener auch vom Rind. In den USA traditioneller Bestandteil des Barbecues, wird vor dem Grillen meistens mariniert.
Verwendung: gebraten oder gegrillt

Schweinebauch
pork belly (eng.), poitrine de porc (franz.), panceta de cerdo (span.), pancetta di maiale (ital.)
Relativ fettes Teilstück aus dem Vorderviertel des Schweins. Wird mit Knochen und Schwarte oder ausgelöst angeboten. Vom Schweinebauch abgetrennte Rippen kommen als Schälrippen oder Spare Ribs in den Verkauf.
Gepökelt und geräuchert wird der Schweinebauch als durchwachsener Speck oder Frühstücksspeck angeboten.
Verwendung: gekocht, gebraten oder gegrillt

Schweinekotelett
pork chop (eng.), côtelette (franz.), chuleta de cerdo (span.), cotoletta (ital.)
In Scheiben geschnittener Kotelettstrang, der sich links und rechts zwischen Nacken und Hinterkeule befindet. Koteletts aus dem vorderen Bereich des Schweins heißen Stielkoteletts und sind etwas fetter als die Lendenkoteletts aus dem hinteren Bereich.
Gepökelt und geräuchert werden sie als Kasseler Koteletts angeboten.
Verwendung: gebraten oder gegrillt

Schweinefilet
pork tenderloin (eng.), filet mignon de porc (franz.), solomillo de cerdo (span.), filetto di maiale (ital.)
Mageres, zartes, längliches Teilstück aus dem Hinterviertel des Schweins, das edelste und teuerste Fleischstück. Liegt unter dem Rückgrat und wird ausgelöst im Ganzen oder in Medaillons geschnitten angeboten.
Verwendung: im Ganzen oder in Scheiben gebraten, geschnetzelt, für Fondue

Schweinenuss
pork haunch nut (eng.), noix de jambon (franz.), pierna de cerdo (span.), noce di maiale (ital.)
Bestes Fleischteil aus der Hinterkeule des Schweins, wird mit oder ohne Schwarte angeboten. Feinfaseriges, mageres Fleisch, das sich gut für Braten, Gulasch oder Fondue eignet
Verwendung: gebraten oder geschmort

Oberschale
top side (eng.), jambon (franz.), nalga (span.), carne di prosciutto (ital.)
Mageres Fleischteilstück von Kalb, Rind oder Schwein aus der Innenseite der Keule. Das Fleisch eignet sich gut zum Braten und Schmoren. Aus der Kalbs- und Schweineoberschale schneidet man Schnitzel, die Oberschale vom Rind eignet sich für Rouladen.
Verwendung: gebraten oder geschmort

Schweineschnitzel
pork escalope (eng.), escalope de porc (franz.), filete de cerdo (span.), scaloppina di maiale (ital.)
Dünne, quer zur Faser geschnittene Fleischscheibe aus Oberschale, Unterschale oder Nuss der hinteren Schweinekeule Mageres, saftiges Fleisch
Verwendung: gebraten oder gegrillt

Eisbein, Haxe
pork knuckle, ham hock (eng.), jambonneau (franz.), codillo (span.), zampettino (ital.)
Vorder- oder Hinterbein vom Schwein, das mit Knochen und Schwarte roh oder gepökelt angeboten wird. Wird in Berlin traditionell gepökelt und mit Sauerkraut und Erbspüree gegessen, in Bayern gebraten oder gegrillt.
Verwendung: gepökelt und gekocht, geschmort, gebraten oder gegrillt

WEITERE PRODUKTE VOM SCHWEIN

Schweineschmalz
Im Gegensatz zu Rindertalg ist Schweineschmalz weich und gut streichfähig. Es stammt aus den fetten Körperbereichen des Schweins, hat eine salbenartige bis körnige Konsistenz und eine glänzende weiße Farbe. Schweineschmalz schmilzt bei 36 bis 42 °C und enthält noch etwas Wasser, weshalb man das Fett nur bedingt zum Frittieren empfehlen kann. Bestens geeignet ist es zum Braten und Schmoren, zum Backen von Schmalzgebäck und auch als Brotaufstrich. Für die kalte Verwendung sind zwei Schmalz-Spezialitäten besonders gefragt: Griebenschmalz und Flomen- oder Liesenschmalz.

Griebenschmalz
Als Grieben oder Grammeln bezeichnet man die knusprigen Rückstände ausgelassener Speckteile. Sie sind im Griebenschmalz enthalten, das aus dem Flomen oder dem Rückenspeck von Schweinen hergestellt wird. Je nach Region wird Griebenschmalz beispielsweise gern zusammen mit Apfel-, Birnen- oder Zwiebelwürfeln ausgelassen oder auch mit Kräutern wie Majoran und Thymian gewürzt. Griebenschmalz ist bei Zimmertemperatur weich und gut streichfähig und wird geschätzt als herzhafter Aufstrich für dunkles Brot.

Flomen- oder Liesenschmalz
Als Flomen oder Liesen bezeichnet man das besonders feine und helle Fettgewebe der Schweinebauchwand. Flomenschmalz schmeckt besonders gut als Aufstrich für dunkle, herzhafte Brote.

Speck
Als Speck wird vor allem bei Schweinen das Fettgewebe bezeichnet, das sich unter der Haut (Schwarte) befindet. Im Verkauf haftet jedoch meist auch Schwarte am Speck. Dabei wird hauptsächlich zwischen dem Rückenspeck (auch Fetter Speck) aus reinem Fettgewebe und dem Bauchspeck unterschieden, der die Brust- und Bauchmuskulatur sowie nicht laktierende Milchdrüsen einschließt.
Daneben gibt es noch sogenannten Schinkenspeck, der jedoch aus der Hüfte, dem am Rücken gelegenen Teil des Schinkens hergestellt wird.
Bauchspeck und Frühstücksspeck werden aus Schweinebauch hergestellt, der von Rippen und Brustknochen befreit ist, und meist noch Knorpel und Schwarte enthält. Beim knorpellosen Delikatess-Bauchspeck und Delikatess-Frühstücksspeck beträgt das sichtbare Fettgewebe maximal 50%.
Rückenspeck wird luftgetrocknet und ungeräuchert als Grüner Speck bezeichnet. Die ausgelöste, unzerteilte Speckpartie wird als Speckseite oder Speckwamme bezeichnet.
Rückenspeck wird in der Küche grün, geräuchert und gepökelt vor allem als Zutat verwendet, zum Beispiel zum Spicken und Umhüllen von magerem Fleisch oder zur Herstellung von Schmalz, aber auch gewürfelt, gewolft oder gemahlen in zahlreichen Würsten. Bauchspeck wird für Eintöpfe oder Spieße verwendet, oder gegarter und gerollter Bauchspeck ohne Knochen, Knorpel und Schwarte als Pariser Rolle zubereitet.

© 2026 coquina.de

Schinkenspeck dient vor allem als Aufschnitt.

Herkunft

Das europäische Hausschwein stammt von heimischen Wildschweinen ab und nicht wie bislang gedacht von gezähmten Schweinen aus dem östlichen Mittelmeerraum, fanden britische Genetiker heraus. Schweine seien weltweit mindestens siebenmal gezähmt worden, wahrscheinlich auch im Gebiet Deutschlands. Erstmals wurden Schweine vor 9000 Jahren im heutigen Osten der Türkei gezähmt.

Verwendung

Die vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten von Schweinefleisch führten international zu einer Fülle von interessanten Rezepturen. In der gehobenen Küche finden allerdings vorwiegend die edleren Stücke wie etwa das Filet oder der Schinken Verwendung.

Schweinefleisch läßt sich mit vielen Gemüsesorten, auch mit rustikalen wie Hülsenfrüchten oder Kraut, mit den verschiedensten Gewürzen und Kräutern, etwa Majoran, Thymian oder Nelken, wie sie etwa in Süddeutschland zum Spicken der Schwarte beliebt sind, hervorragend kombinieren. Und was die Brattemperaturen angeht, so sollte man, um Im Zweifelsfall das Risiko einer Trichinose auszuschließen, Schweinebraten ebenso wie auch die Kurzbratstücke, ganz gleich von welchem Teilstück sie stammen, so lange garen, bis sie eine Kerntemperatur von 60 °C erreicht haben: Erst bei dieser Temperatur werden Trichinen zuverlässig abgetötet, darum sicherheitshalber die Temperatur mit einem Fleischthermometer überprüfen.

Einkauf / Aufbewahrung

Schweinefleisch wird am besten frisch gekauft und verwendet. Ein Abhängen, wie etwa bei Rind- und Lammfleisch, Ist hier nicht sinnvoll, da es in der Regel zu unerwünschten Geschmacksveränderungen führt. Beim Kauf sollte man auf die Farbe des Fleisches achten. Schweinefleisch soll zartrosa bis rosarot und feinfaserig, am besten leicht marmoriert, der Speck dagegen fest und weiß sein, die Schnittflächen sollten trocken aussehen.

Besonders mager und hell aussehendes Schweinefleisch ist eher zu meiden. Die Gefahr, dass es die bereits beschriebenen PSE-Eigenschaften aufweist, ist groß.

Da Schweinefleisch wie alles Frischfleisch zu den leichtverderblichen Lebensmitteln gehört, sollte es gut gekühlt (unter 5 °C In der kältesten Zone des Kühlschranks) aufbewahrt werden. Das gilt vor allem für zerkleinerte Produkte aus Schweinefleisch, also Geschnetzeltes und vor allem Hackfleisch. Eine aus Energiespargründen manchmal angegebene Aufbewahrung bei / bis 8 °C Ist also sowohl aus hygienischen Gründen als auch in Bezug auf die Qualität bedenklich. Gerade in Haushaltskühlschränken sind die Temperaturen allerdings oft zu noch (bis zu 10 °C). Hackfleisch vom Schwein sollte daher am besten am Tag des Kaufs verbraucht werden, Frischfleisch-Stücke innerhalb von 3 bis 4 Tagen. Wird Schweinefleisch eingefroren, so ist aufgrund seiner Fettzusammensetzung mit einem höheren Anteil an ungesättigten Fettsäuren sowie dem etwas höheren intramuskulären Fettgehalt einiger Fleischteile (Bauch, Nacken) nicht so lange haltbar wie beispielsweise Rindfleisch: denn selbst Gefriertemperaturen von -18 °C und kälter können die enzymatischen Vorgänge, die zum Ranzigwerden des Fetts führen, nicht ganz stoppen.

Schweinefleisch sollte deshalb, je nach Fettgehalt, höchstens 3 bis 6 Monate eingefroren bleiben.

Gesundheit

Schweinefleisch gehört zu den guten Lieferanten für Vitamine aus der B-Gruppe, besonders auch für Vitamin B12. Ein Mangel daran kann müde, lustlos und sogar depressiv machen.

Weil Schweinefleisch auch relativ hohe Mengen an Eisen, Zink und Selen enthält, fördert es u.a. die Blutbildung und stärkt das Immunsystem. Je nach Fettgehalt und Teilstück können in Schweinefleisch bis zu ca. 170 mg Purine. Für Gicht-Patienten ist das nicht gerade günstig, besonders dann nicht, wenn Schweinefleisch täglich auf den Tisch kommt.

Da Schweinefleisch mit durchschnittlich 36 mg (pro 100 g) relativ viel Arachidonsäure enthält, sollten Rheuma-Patienten es nur selten essen. Denn diese ungesättigte Fettsäure ermöglicht die Bildung von Botenstoffen, die Entzündungen im Körper fördern.

Geschichte

Molekularbiologische Untersuchungen an Haus- und Wildschweinen zeigten, dass sich während

der Jungsteinzeit die Domestikation in vielen Gebieten der Erde unabhängig voneinander vollzog. Die Daten machen deutlich, dass frühe Farmer im Laufe der Zeit sich immer weiter nach Norden und Westen nach Europa ausbreiteten und dabei auch ihre bereits domestizierten Schweine aus dem Nahen Osten mitbrachten. Der Vergleich von Genomsequenzen aus archäologischen Schweinefunden mit dem Erbgut heutiger Haus- und Wildschweine erbrachte den Nachweis, dass der charakteristische genetische Fingerabdruck der Schweine aus dem Nahen Osten nach und nach verschwand und die in Europa eingeführten Hausschweine immer stärker mit europäischen Wildschweinpopulationen vermischt wurden, so dass genetische Linien aus dem Nahen Osten später nur noch einen Genanteil von rund vier Prozent oder weniger haben. Bei den heutigen Hausschweinen ist vom Genom der ersten domestizierten Schweine aus dem Nahen Osten kaum noch etwas zu finden.

Mythologie

Sowohl im jüdischen als auch im islamischen Speisegesetz gilt Schweinefleisch als unrein und darf nicht verzehrt werden. Als Ursprung dieser Speisegesetze gilt die in Mesopotamien und im Alten Ägypten entstandene Einordnung des Schweines als unreines Tier, die etwa im 8. Jahrhundert im 3. und 5. Buch Mose kodifiziert wurde und darüber auch die Speisegesetze des Islams prägte. Die Theorie, dass die Trichinellose der ausschlaggebende Grund für das Verbot des Schweinefleischverzehrs war, gilt heute einhellig als überholt. Sie kam nach 1859 auf, als Wissenschaftler den Zusammenhang zwischen Trichinella spiralis und rohem oder nicht durchgekochtem Schweinefleisch bewiesen. Es ist nicht gesichert, dass dieser Parasit im antiken Palästina überhaupt existierte, und wegen der langen Dauer zwischen dem Verzehr von infiziertem Schweinefleisch und einer Erkrankung gilt es als weitgehend ausgeschlossen, dass dieser Schluss gezogen wurde und zu dem Verbot führte.

Bereits für die germanischen Völker war insbesondere der Eber ein heiliges Tier. Der Wagen des Gottes Freyr wird vom Eber Gullinborsti gezogen. Das Schwein ist ein Zeichen für Wohlstand und Reichtum, da es als Symbol der Fruchtbarkeit und Stärke gilt. Als Glücksbringer hat es sich in Deutschland bis heute gehalten. »Schwein haben« ist eine Redensart und bedeutet »Glück haben«.

In der chinesischen Astrologie ist das Schwein ein Erdzweigsymbol. Ihm zu Ehren wurde unter anderem das Saha Chat-Denkmal in Bangkok, Thailand, errichtet.

© 2026 coquina.de