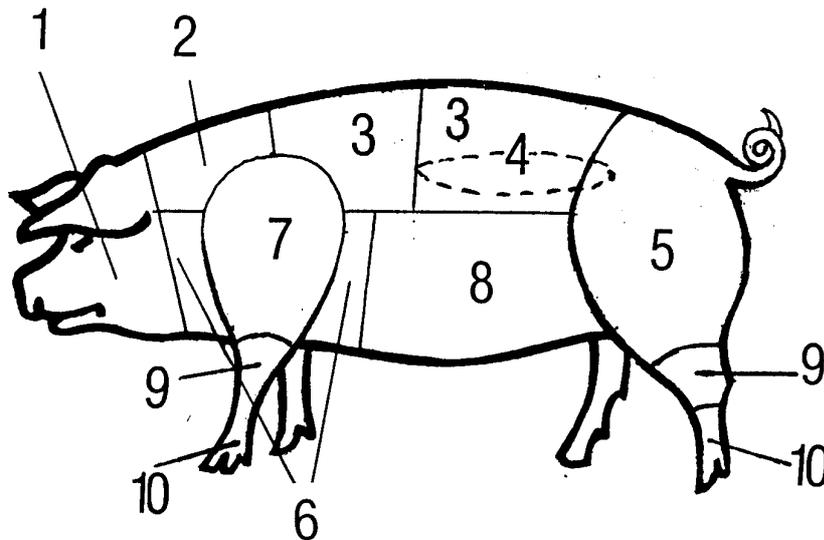


## Grafiken und Übersichten:

### Die Bezeichnungen des Fleisches der Haustiere und deren traditionelle Teilung; Fische und Pilze

#### 1. Teilung des Schweines



#### Angaben der Kochbücher:

Nr.	A Österreich	B Deutschland	C Bayern	D International
1	Kopf	Kopf	Kopf (mit Backe)	*
2	Schopfbraten	Kamm, Nacken	Halsgrat	Kamm (Nacken)
3	Karree	Rücken	Karree	Kotelettstrang
4	Lungenbraten, Filet	Filet	Filet	Filet
5	Schlegel	Schinken	Schlegel	Hüfte
6	Schweinsbrust	*	Brust(spitz)	dicke Rippe
7	Schulter	Bug	Bug	Schulter
8	Bauch(fleisch)	Bauch	Wamme	Bauch
9	(vordere/hintere) Stelze	Eisbein	Haxe, Schweinshachse	Eisbein
10	Fuß, Haxl	Spitzbein	Fuß	Spitzbein, Pfote

## Anmerkungen:

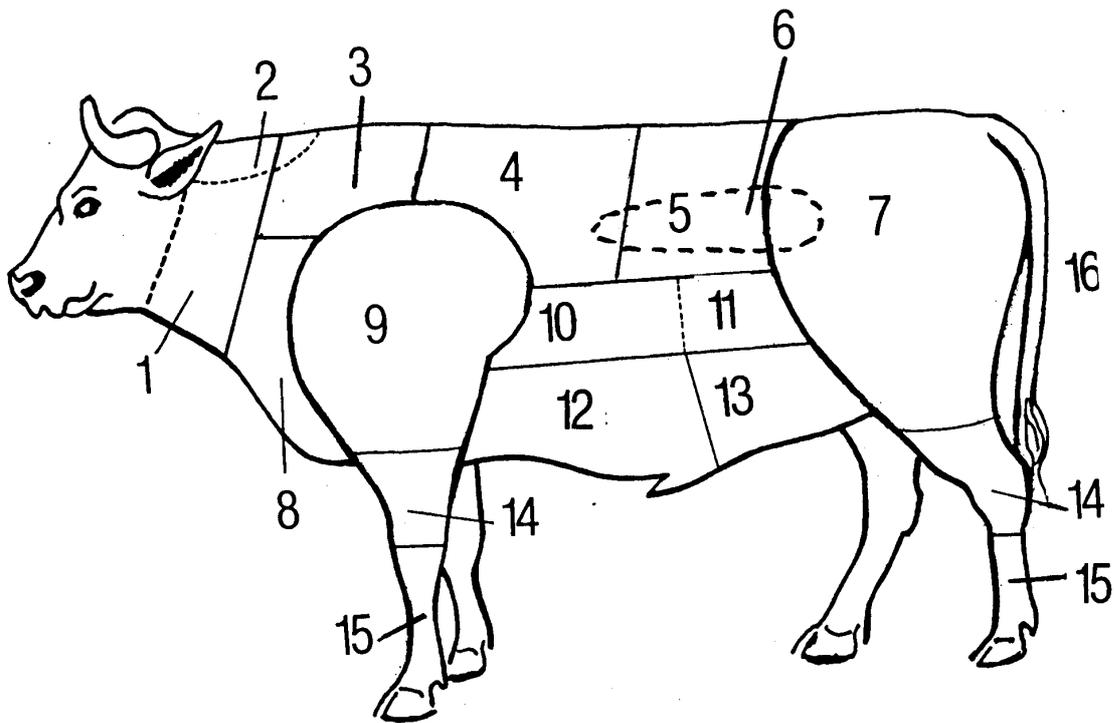
- 1 A** Auch *Schweinskopf*, mit „Göderl“, „Schweinsrüssel, -zunge, -ohren und -hirn“.
- 2 A** Mit „Speck“ (fette Randschicht). – **D** darüber „Rückenspeck“.
- 3 A** (Links) *langes*, (rechts) *kurzes Karree* (portioniert *lange* (vorne) / *kurze* (hinten) *Koteletts*, ungeteilt: *Rücken*), auch „(lange/kurze) *Karbonaden*. – **B** darunter *Kotelett(stücke)*; vorderer Teil *Rippenstück*, hinterer Teil *Lendenstück* oder *-kotelett*, auch *Mörbraten*. – **C** mit *Koteletten-* (links) und *Filetgrat* (rechts).
- 4 A** Auch *Schweinslungen-* bzw. *Jungfernbraten*; die Bezeichnung *Lungenbraten* beruht auf einer späteren Umformung eines alten mhd. *lumbe* ‘Lende, Weiche’, *lumbel* ‘Lendenfleisch’; die Wiener Spezialität *Lungenstrudel* hieß daher früher auch *Lumplstrudel*.
- 5 A** Auch *Schweinsschlegel*; in einzelnen Teilen geräuchert: *Teilsames*; *Schlegel*. – **B** mit *Schinkenspeck* (oberer Teil), *Schinkenstück* (unterer Teil; darunter: *Oberschale*), (links) *Nuss*. – **D** mit *Ober-* und *Unterschale* sowie (links) *Nuss*.
- 6 A** Die geräucherte Schweinsbrust heißt *Kaiserfleisch*; für *Schweinsbrust* auch *Brust* oder *Ripplertes*. – **C** *Brustspitz* vorderer (linker) Teil.
- 7 A** In einzelnen Teilen geräuchert: *Teilsames*.
- 8 A** Auch *Wammerl*, Diminutiv zu *Wamme* ‘Hautfalte, (ma.) Bauch’ – **B** = *Bauchspeck* oder *magerer Speck* mit *Flomen* (mask.) ‘Nierenfett’ (zwischen **3** und **8**).
- 9 B** Vorne *Eisbein*, hinten *Schweinshachse* (auch *Schinkenhachse*). – *Eisbein* ursprünglich ‘Hüftbein + nahe liegende Knochen’ (mhd., ahd. *īsbēn*), Zusammensetzung aus lat. *ischia* ‘Hüftgelenk’ (zu griech. *ischion* ‘Hüftbein’) und *Bein* (auch engl. ma. *ice-bone*), vgl. Kluge 236, Karte bei Eichhoff 4-35.
- 10 A** Auch *Schweinsfüße*.

## 2. Teilung des Rindes

### 2.1. Allgemeines

2/3 Vorderviertel

4/5/7 Hinterviertel



#### Angaben der Kochbücher

(in eckigen Klammern Verweise auf die detailliertere Darstellung in 2.2 und 2.3):

Nr.	A Österreich	B Deutschland	C Bayern	D International
1	Hals, Tristel [34]	Hals	Stich, Hals	Kamm, Hals
2	Kamm [33], Hals	Kamm	Kamm	Kamm, Nacken
3	hinteres Ausgelöstes [32], dicker Spitz (auch: Federl [32])	Fehltrippe, Kammstück	Grat	* (Hohrücken, CH)
4	Rostbraten, Ried	Hochrippe, (rechts:) hohes Roastbeef	Schorrippe	hohe Rippe
5	Beiried [6]	Roastbeef	Roastbeef, Lende	Lende, Roastbeef
6	Lungenbraten [31]	Filet (Lende)	Filet	Filet, Lende

7	Knöpfel, Hüferschwanzel	Keule	Rose	Hüfte
8	Brustkern [26], vorderes Aus- gelöstes [34]	Stichbrust, Wamme	Brustspitz	Brust (Brustspitz, CH)
9	Schulter, Rindsblatt	Bug, Schulter, Blatt, Bogen	Bug	Schulter
10	Beinflfleisch, Spitz, Rieddeckel	Rippenfleisch, Brust, Spannrippe	Zwerchrippe	Spannrippe
11	Beinflfleisch, Riedhüfel [13]	Knochendünnung, Querrippe	Weiche	Dünnung (Lempen, CH)
12	Brust, Kügerl [23- 25]	Brust	Brustkern	Brust (Nachbrust, CH)
13	Schlemmried [13]	Fleischdünnung	Bauch- schlampe	wie 11
14	Wadschunken [9]	Hesse, Beinflfleisch	Wadschenkel	Vorder-/Hinter- hese (Schenkel, CH)
15	*	Fuß	Fuß	*
16	Schlepp, dicker/ dünner Schwanz [30]	Schwanz	*	*

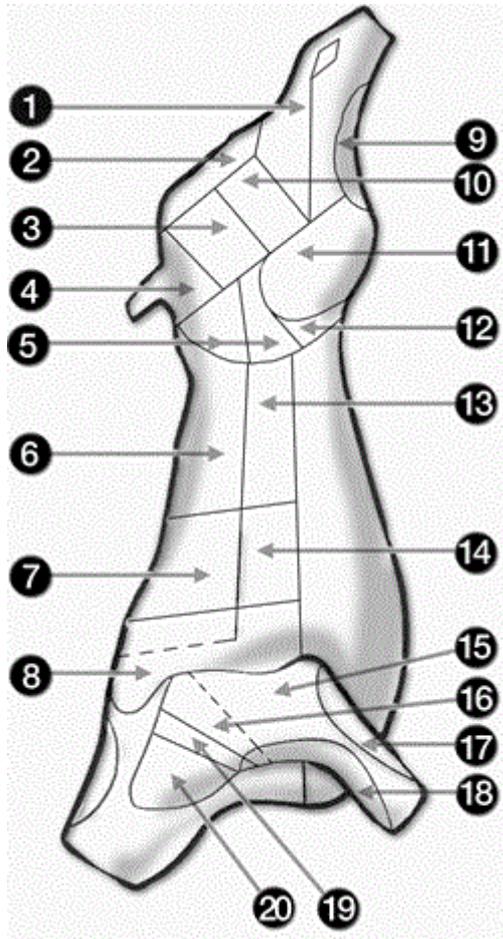
### Anmerkungen:

- 1 A** Mit fettem *Meisel* [20], unten *Stichlappen*; nach Wagner und Duch *vorderes Ausgelöstes* [34]. – Herkunft des Wortes *Tristel* unklar.
- 2 A** Zwischen Kamm und Rostbraten *Rieddeckel* [8].
- 4/5/7 A** *Hinterviertel* (auch *Diech* genannt). – **4-5 A** *Pistole* (wie ital. *pistola*). – **B** *Rücken*.
- 4 A** Auch *Englischer*, darunter [14]: *Platte / Palisade* oder *platte Palisade* (= *Zwerchried*) sowie *G'stutzte Rippe*, *Beinflfleisch* (bei Hess *Rostbratenried*); *Ried*. – **C** wohl eine 'emporrägende Rippe' (zu ahd. *scorrēn* 'emporrägen', vgl. *Schornstein*).
- 5 A** Darunter: *Schlemmried* oder *Riedhüfel* [13]. – **B** vorne hohes Roastbeef, hinten flaches Rippenstück, auch *Rinderbraten*.
- 6 A** *Lungenbraten*, auch *Filet*.

- 7 A** Tafelstück [3] und -spitz [4], links Hüfer-/Hieferschwanzel (Rose) [12] und Hüfer-/Hieferscherzel [5], rechts schwarzes Scherzel [10] (G'stutztes) und weißes Scherzel [2], darunter Ortsschwanzel oder Schale [28] mit Beinscherzel [29], unten Zapfen (Kugel) [11] bzw. vorderes Blattl; unter dem Hüferschwanzel [12] der Zapfen [11], rechts gschnattes Schwanzel, ganz rechts Ortsschwanzel [28]. – **B** oben Hüfte (regional Huft) oder Blume, rechts oben Eck- und Mittelschwanzstück, Mitte Oberschale und Kugel, unten (Unter-) Schwanzstück. – **C** oberer Teil Rosenspitz, rechter Teil äußere Rose, Hauptteil Sternrose. – **D** unten links Kugel, Hauptteil Unterschale, darunter Oberschale (Kluft); CH: oben Huft, Mitte Stotzen, unten untere Spälte.
- 8 A** Oberer Teil *Schulterschwanzel*, auch *Wammerl*.
- 9 A** Oberer Teil (neben dem Brustkern) *Meisel* [19-20] (s.o. **1**), unten anschließend *Schulterscherzel* und *Kavaliersspitz* [16] sowie *dicke Schulter* [15], dazu auch das *Gratfleisch*.
- 10 A** Spitz genauer Kruspel-Spitz, dicker und dünner Spitz, Gnackspitz und Zwerchspitz [27a-d] (daneben der Kavaliersspitz [16]), dazwischen Rieddeckel [8]. – **D** auch flache Rippe oder Querrippe.
- 11/13 A** *Platte* (einschließlich der angrenzenden Teile von **10/12**).
- 11 A** Links vom *Riedhüfel* [13] am Übergang zu *Rieddeckel* bzw. *Zwerchspitz* liegt das *Zwerchried* [14].
- 12 C** Zwischen *Brustkern* und *Bauchschlampe* liegt der *dicke* und *dünne Nabel*.
- 12/13 A** *Frack*.
- 13 A** Mit *Bauchlapperl* [21] und *-fleisch* [22]. – **B** auch *Dünnung*, mit *Nachbrust* und *unterer Weiche*.
- 14 A** (Vorne) mit *Bugschnitzel* (links) [18] und *vorderem Pratzel* (rechts) [17], (hinten) mit *hinterem Pratzel* und *gschnatter Anschnitt*. Das direkt am Knochen anliegende Fleisch heißt *Ludel* (Wagner 143, Hess 2001, 42f.). – Bei Hess (2001, 42f.) statt *Wadschunken* (auch bei Wagner 229 als Haupteintrag) *Wadschinken*. – **14 B** *Hesse* landschaftliche Variante zu *Hachse*.

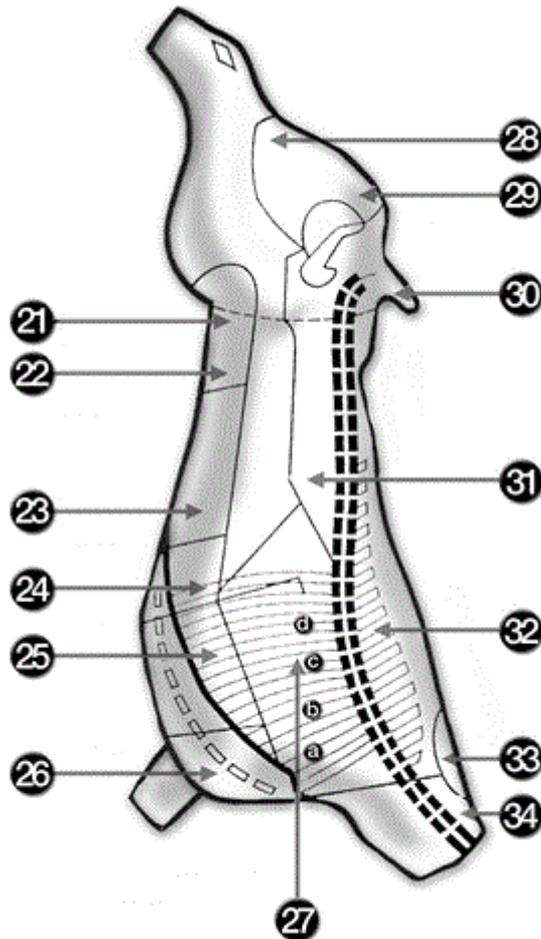
Eine farbige Darstellung der Rindfleischsorten finden Sie bei Hess 42ff. u. Pohl 2004b, 192f., Farbtafel vor S. 113; eine historische Darstellung aus dem Jahre 1913 bei Wagner-Sedlaczek 1995, 189ff.

## 2.2. Rind: Außenseite



- 1 gschnatter Anschnitt, Wadelstutzen
- 2 weißes Scherzel
- 3 Tafelstück mit
- 4 Tafelspitz
- 5 Hüfer-, Hieferschmelz (Rose)
- 6 Beiried
- 7 Rostbraten(stück)
- 8 Rieddeckel
- 9 hinterer Wadenschinken (hinteres Pratzel)
- 10 schwarzes Scherzel
- 11 Nuss, Zapfen (Kugel)
- 12 Hüfer-, Hieferschmelz

## 2.3. Rind: Innenseite



- 13 Schlemmried, Riedhüfel
- 14 platte Palisade (Zwerchried, gestutzte Rippe, Beinflisch)
- 15 dicke Schulter mit
- 16 Schulterschmelz und Kavalierspitz (17-18: vorderer Wadenschinken)
- 17 vorderes Pratzel
- 18 Bugschmelz, -schmelz
- 19 mageres Meisel
- 20 fettes Meisel

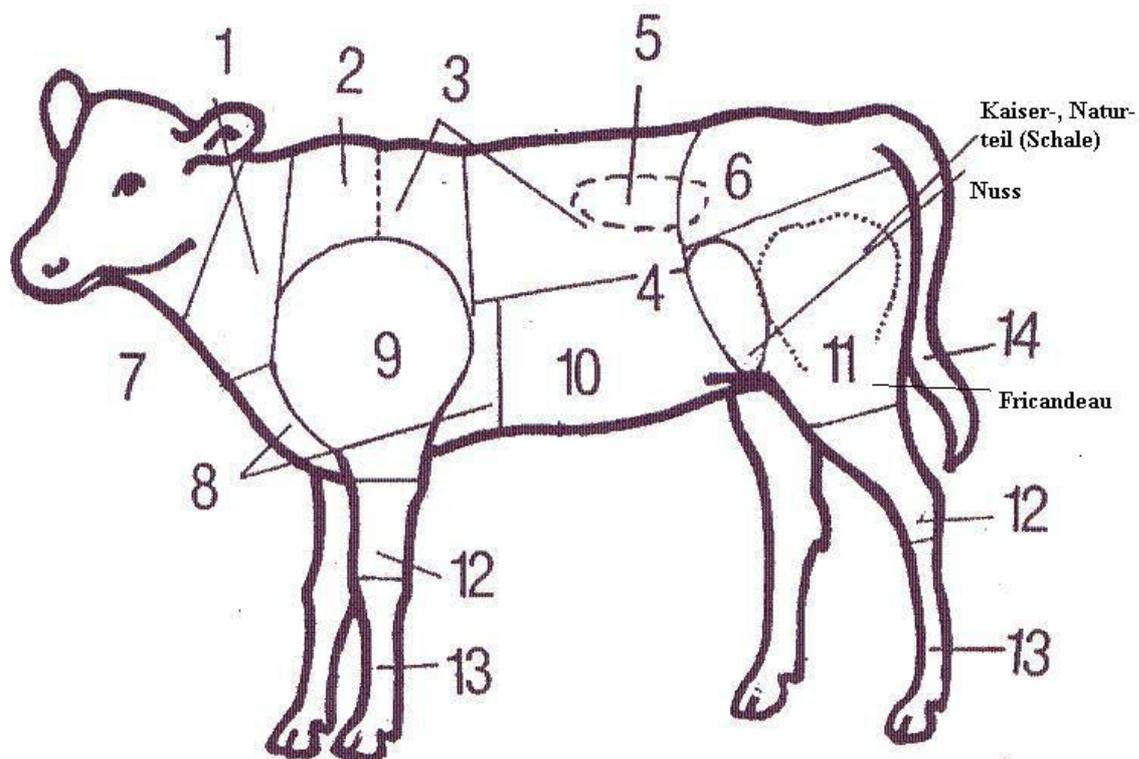
(bearbeitet nach Duch 18. Auflage 447 und 19. Auflage 495f.)

- (21-27: Rindsbrust)
- 21 Bauchlapperl
  - 22 Bauchfleisch
  - 25 Kügerl
  - 26 dickes Kügerl
  - 27 Brustkern(spitz)
  - 28 (a) Gnackspitz
  - (b) dicker Spitz
  - (c) Kruspelspitz
  - (d) dünner Spitz und Zwerchspitz

- (28-29: Schale, Ortsschwanzel)
- 29 schwarzes Scherzel

- 23 dünnes Kügerl
- 24 mittleres
- 30 Beinscherzel (darunter:  
Fledermaus)
- 31 Schlepp (Schwanz)
- 32 Lungenbraten (Lende)
- 33 hinteres Ausgelöstes (Federl)
- 34 Kamm
- 35 Hals, Tristel, vorderes Ausgelöstes  
(bearbeitet nach Duch 18. Auflage 447  
und 19. Auflage 495f.)

### 3. Teilung des Kalbes



**Angaben der Kochbücher:**

Nr.	<b>A Österreich</b>	<b>B Deutschland</b>	<b>C Bayern</b>	<b>D International</b>
<b>1</b>	(Kalbs-) Hals, Halsl	Kamm, Hals	Halsgrat	Nacken (Hals)
<b>2</b>	Karree	Kammstück, Kotelettstück	Schultergrat	Kotelett
<b>3</b>	Kalbsrücken, Nierenbraten	Kotelett(enstück), Rippenstück	Kotelettengrat	wie 2 bzw. 4
<b>4</b>	Nierenbraten, (unterer Teil: Brust, Bauch)	Nierenbraten, Sattelstück, (unterer Teil: Dünnung)	Nierenstück	Lende
<b>5</b>	Kalbslungenbraten	Filet	Filet	Filet
<b>6</b>	Kalbsschlegel, Schlussbraten	Keule	Schloss	Hüfte
<b>7</b>	wie 1	wie 1	Hals	Hals
<b>8</b>	Kalbsbrust	Brust	Brustspitz	Brust
<b>9</b>	(Kalbs-) Schulter	Bug, Blatt, Schulter, Schaufel	Bug	Schulter
<b>10</b>	Bauch, (Dünne) Brust	Brust, Dünnung	Brust	Brust
<b>11</b>	Kalbsschlegel	Keule (Stotzen)	Schlegel	Unter-/Ober- schale (mit Kugel)
<b>12</b>	Stelze	Vorder-/Hinter- hachse	Haxe	Vorder-/Hinter- haxe
<b>13</b>	Kalbsfuß, Haxen	Füße	Fuß	Füße
<b>14</b>	Kalbsschweif	*	*	*

**Anmerkungen:**

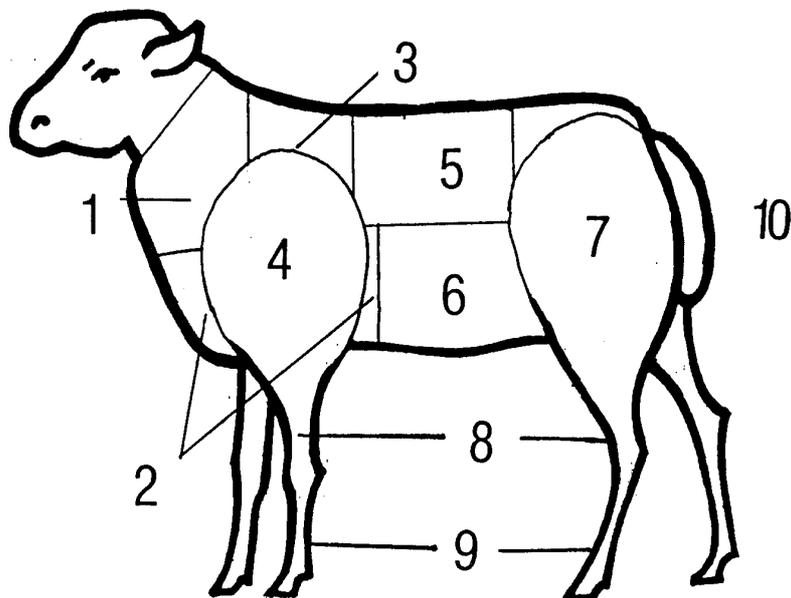
**1 A** Auch Halsfleisch.

**2 A** Halbiert *Kalbsnierenbraten*, aufgeschnitten *Kalbskoteletts*.

**4 A** *Wammerl* für den unteren Teil. – **B** ganz oben *Rücken*, mittlerer und unterer Teil *Bauch*. – **D** unterer Teil *Dünnung*.

- 6 A Auch *Keule*, oberer Teil *Schlussbraten*. – C *Schloss* ‘Hüftknochen, Schlussbein’, davon das *Schlossbrätlein*.
- 7 A Mit *Bries*. – B mit *Kalbsmilch*. – C mit (*Kalbs-*) *Bries*. – D mit *Milke(n)* (CH).
- 10 A Auch *Wammerl* (linker Teil noch zur *Kalbsbrust*). – D nach links in *Dünnung* übergehend.
- 11 A Auch *Keule*, unterer Teil links *Kalbsnuss*, weitere Teile *Natur-/Kaiserteil*, *Fricandean* (= franz. *fricandean* ‘Schnitte von gespicktem Kalbfleisch’). – B mit *Schwanzstück* oder *Unterschale* und *Oberschale*, sowie (links) mit *Nuss* oder *Kugel*.

#### 4. Teilung des Lammes



##### Angaben der Kochbücher:

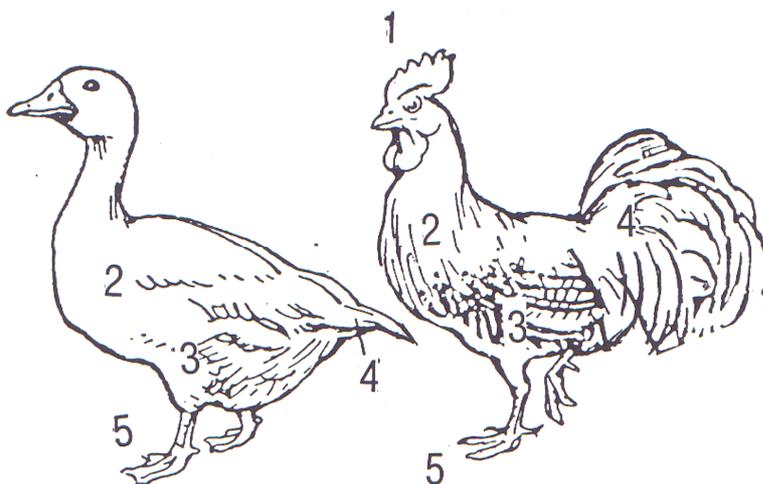
Nr.	A Österreich	B Deutschland	C Bayern
1	Hals(fleisch)	Hals	Halsgrat
2	Brust (Brüstel)	Brust	Brustspitz
3	langes Karree, Rücken	Rippenstück, Kotelettstück (Kamm)	Schultergrat
4	Schulter	Bug, Blatt, Schulter, Schaufel	Bug
5	kurzes Karree, Rücken	Nierenstück, Sattelstück (Rücken)	Koteletten

<b>6</b>	Bauch(fleisch)	Brust, Dünning	Brust (vorne), Bauchstücke
<b>7</b>	Schlegel, Keule	Keule	Schlegel
<b>8</b>	*	Hachse, Haxe	Bug bzw. Schlegel
<b>9</b>	Füße	Fuß	Fuß
<b>10</b>	*	*	*

### Anmerkungen:

- 3 A** In **5** hineinreichend (also keine scharfe Abgrenzung), mit den *Lamm-* oder *Schöpfenskoteletts*.
- 5 A** Halbiert: *Karree*, portioniert: *Koteletts*; mit *Lungenbraten* oder *Filet* (*Lammnüsschen*) und *Schlussbraten*. – **B** vorderer Teil „Kotelett“, hinterer Teil „Lende“, darunter „Filet“. – **C** oder *Karree*, mit *Filet*.
- 6 A** *Teilsames Schöpfernes* (mit Brust). – **C** vorderer Teil (in **2** übergehend).

## 5. Teilung des Huhnes und Geflügels



### Erklärungen:

1. Kamm (*des Hahnes*)
2. Brust

3. → *Biegel* (ma. [piəgl]) bzw. *Biegerl* (ma. [piəgəl]; meist für Ober- und Unterschenkel, vgl. Sedlaczek 49; im Handel heißt der Unterschenkel samt Oberschenkel neuerdings *Keule*, der Unterschenkel allein *Unterkeule*), → *Haxl*; in Deutschland (außer Bayern): *Keule*
4. → *Bischof*, *Bürzel*; in Deutschland: *Bürzel*
5. Füße