

Willkommen - Welcome - Bienvenue

Übersicht über die Fleischteile (Rind) und Nennung in den einzelnen Regionen / Ländern

In dieser Übersicht finden Sie die jeweiligen Fleischstücke und die Nennungen in den einzelnen Regionen und Ländern. Das Schaubild zeigt Ihnen genau wo Sie welches Stück des Tieres finden. Gerade der sprachliche Unterschied macht ein Kommunizieren teilweise schwierig.

Nr. Norddeutschland	Süddeutschland	Schweiz	Österreich
1 Hals	Hals	Hals	Hals / Tristal
2 Wamme	Stich	abgedecktes Federstück	Zwerchried
3 Brust	Brustspitze	Brustkern / Brustspitze	Brustkern / Zapfen
4 Kamm / Zungenstück	Halsgrat / Siegelstück	abgedeckter Hohrücken	hinteres Ausgelöstes
5 Hochrippe	Schorrippe	Hohrücken	Rostbraten
6 Querrippe / Leiter	dünne & dicke Zwerchrippe	Federstück	Beinflfleisch
7 Brustkern	Brustkern	Brustkern	dickes Kügerl
7 Schulter / Blatt mit dickem	Bug mit dickem Bug	Laffe mit Laffenfilet	Schulter mit Kruspelspitz
8 Blattstück, Mittelstück, falsches Filet	Bugnaht, Bugspitz	Laffendeckel, Laffenspitz	Mittelspitz, Schulterschwanzel
9 Vorderbein, Hesse	Haxe, Wadschenkel, Beinflfleisch	Stotzen	Wadschinken
10 Roastbeef	Lende, Roastbeef	Nierstück	Beiried
11 Filet, Lende	Filet	Filet	Lungenbraten
12 Spannrippe, Dünnung	Lappen	Lempen	dünnes Kügerl
13 Hüfte	Rosenspitz	Huft, Culotte	Tafelspitz und Beinscherzel
14 Hüftdeckel	Hüftdeckel	--	--
15 Schwanzrolle	äußere Rose	Zipfel	weißws Scherzel
16 Oberschale (innen)	Oberschale	Mittelstück	schwarzes Scherzel
17 Unterschale, Kluft	Unterschale	Eckstück	Scherzel
18 Kugel, Nuß	Sternrose	Vorschlag, Nuß	Zapfen

24.11.2009

Koch Netzwerk - Übersicht über die Fl...

19 Hinterbein, Hesse

Haxe, Wadschenkel,
Beinflfleisch

Stotzen

Wadschinken

20 Ochsenschwanz

Ochsenschwanz

Ochsenschwanz

Ochsenschlepp

