

Tierisch gut!

Der Einstieg in die Bio-Fleischverarbeitung

Weiterführende Literatur

© BLE 2004

Jakob, Hermann
Wurstherstellung ohne Zusätze
Matthaes-Verlag, Stuttgart, 1995
(Erprobte Rezepte und allgemeine Hinweise)

Jakob, Hermann
Ökologische Wurstrezepturen
Deutscher Fachverlag GmbH, Frankfurt/M.
(Kochstreichwürste: Pasteten, Leberwürste – Blutwürste – Sülzwürste – Brühwürste – Rohwürste – Pasteten, Rouladen, Gelatinen – Konserven – Gegarte Fleischwaren – Rohschinken. Mit Leitsätzen, Hinweisen zur Materialauswahl und zur Vermeidung von Fehlprodukten, jeweils mit ausführlichem Herstellungsablauf)

Schweisfurth, Karl-Ludwig / Baumgartner Walter
Ökologische Qualität im Fleischerhandwerk
Der neue Weg zwischen traditioneller und moderner Technologie
Herausgegeben von Dialogpartner Agrar-Kultur
Deutscher Fachverlag, 1. Auflage, Frankfurt /M., 1996
ISBN 3-87150-530-7

Schweisfurth, Karl-Ludwig
Das Buch vom guten Fleisch
Zabert Sandmann, München, 2004 (ab Oktober erhältlich)
Mischung aus Erfahrungsbericht, Warenkunde und Rezeptsammlung