



1	Nacken	Schweinenacken (auch Hals oder Kamm) wird ausgelöst oder mit Knochen als Steak bzw. Schnitzel angeboten. Das Fleisch ist durchwachsen, dadurch gut zum Braten, Schmoren oder Grillen geeignet. Gepökelt und leicht geräuchert wird es als Kasseler angeboten.
2, 3	Kotelett	Aus dem Kotelett (Karree) werden Stielkotelett und Filet-kotelett geschnitten. Ausgelöst werden aus dem Kotelettstück Steaks oder Schnitzel angeboten. Im Stück sehr gut zum Braten oder Schmoren geeignet.
4	Filet	Das überaus zarte, saftige und fettarme Fleischstück zeichnet sich durch seine Verwendungsvielfalt aus: im Ganzen, zu Medallions geschnitten, gewürfelt für Spießchen und Fondue oder zartes Geschnetzeltes.
5	Keule/ Schinken	Bestehend aus Oberschale, Unterschale, Nusschinken und Schinkenspeck eignet sie sich zum Kochen, Braten, Schmoren und Grillen. Die Unterschale ist bestens für Braten geeignet, aus der Oberschale werden saftigen Schnitzel geschnitten. Diese Teilstücke werden auch zu rohem und gekochtem Schinken weiterverarbeitet.
6, 11	Vorder- und Hintereisbein/ Haxen	Das Eisbein wird auch Schinkenbein oder Haxe genannt. Frisch oder gepökelt eignet sich das Eisbein zum Braten oder Kochen.
7, 8	Bauch	Der Schweinebauch wird mit oder ohne Rippchen sowie mit oder ohne Schwarte angeboten. Er eignet sich zum Kochen, Braten, Schmoren und Grillen.
9	Schulter	Die Schweineschulter wird sowohl ausgelöst als auch mit Knochen angeboten und eignet sich zum Braten und Schmoren sowie als Gulaschfleisch.
10	Dicke Rippe/ Brustspitze	Die dicke Rippe besteht aus festem, grobfaserigem Fleisch. Sie eignet sich zum Kochen, Braten, Schmoren und Grillen.
	Rückenspeck	Der Rückenspeck (Kernspeck oder Fetter Speck) findet vielfältige Anwendung in der Küche, wird aber auch zum Spicken von Bratenstücken und zur Umhüllung („bardieren“) von Pasteten als Schutz vor Austrocknung verwendet.