



## Wildbrethygiene

Der Jäger trägt bei der Jagdausübung und der damit verbundenen Gewinnung von Wildbret welches dem menschlichen Verzehr zugeführt werden soll eine sehr große Verantwortung. Die gesetzlichen Auflagen und Rahmenbedingungen sind im Zeitalter sich mehrender Lebensmittelskandale entsprechend hoch und es gilt die fleischhygienischen Grundsätze bei der Gewinnung des Qualitätsproduktes Wildbret strikt umzusetzen und einzuhalten.

### **Nur die fachlich korrekte Jagdausübung bürgt für einwandfreie Wildbretqualität!**

Bereits vor der eigentlichen Jagdausübung sind alle Vorkehrungen für die spätere Versorgung des Wildes zu treffen und die dafür benötigte Ausrüstung (Einmalhandschuhe, Jagdmesser, Knochensäge, Kanister mit Trinkwasser, Wildhaken und evtl. ein mobiler Aufbrechbock und eine Stirnlampe) bereitzustellen. Auch die Verwendung einer wildbretschonenden Laborierung und beim Schrotschuss eine der Niederwildart angepasste Schrotstärke wirken sich positiv auf die Wildbretqualität aus. Man sollte sich immer vor Augen führen dass nur ein sauberer Kammertreffer (also im Herz- Lungenbereich) mit entsprechend kurzer Todesflucht für höchste Qualität des Produktes Wildbret bürgt! Leider sieht es insbesondere bei Inaugenscheinnahme so mancher Drückjagdstrecke in der Praxis manchmal etwas anders aus. Weidwund- und Keulenschüsse, Mehrfachtreffer und durch Hunde gebeuteltes Wild ziehen oftmals das Verwerfen manch wertvollen Stück Wildes nach sich. Auch Schüsse auf den Träger oder das Haupt sind nicht nur kritisch im Sinne der Waidgerechtigkeit (erhöhtes Risiko eines Krankschusses) zu werten, sondern stellen in aller Regel auch nicht das erforderliche Ausschweißen des Stückes sicher. Manch brunftiger Rot- und Damhirsch oder rauschiger Keiler kann auf Grund seines intensiven Geruches qualitativ als minderwertig eingestuft oder gar verworfen werden. Bei einer anfallenden Nachsuche wird nur bei Vorliegen eines Lungentreffers nach kurzer Wartezeit nachgesucht. Liegt ein unklarer Treffer oder gar eine Schussverletzung vor, welche nicht das unmittelbare Verenden des Stückes nach sich zieht wird erst nach einer angemessenen Wartezeit (bei schwindendem Tageslicht erst am Folgetag) nachgesucht. Dies birgt zwar die Gefahr des Verhitzens in sich, jedoch hat in dieser Situation der Tierschutz absoluten Vorrang! Insofern bei einem Unfall getötetes Wild dem menschlichen Verzehr zugeführt werden soll ist es in Ermangelung der Lebendbeschau des kundigen Jägers generell der amtlichen Fleischuntersuchung zuzuführen.

Aufgefundenes Fallwild ist dagegen prinzipiell nicht zum menschlichen Verzehr geeignet und ist zu entsorgen!

### **Aufbrechen und Versorgen des erlegten Wildes**

Das Aufbrechen und Versorgen des erlegten Wildes hat in fachlich korrekter Form zu geschehen und ist schnellstmöglich nach der Erlegung durchzuführen. Befindet sich die Wildkammer in direkter Reviernähe und ist auf kurzem Wege zu erreichen, bietet es sich an das Wild dorthin zum Aufbrechen zu verbringen. Diese Vorgehensweise ermöglicht die Wildversorgung unter optimalen Hygiene- und Lichtverhältnissen. Wird das Wild im Revier liegend aufgebroschen ist dies auf einer sauberen Unterlage (z.B. einer Plane), besser noch

auf einem Aufbrechbock durchzuführen da ein direkter Kontakt mit dem Erdreich vermieden werden muss. Auch das Jagdmesser oder sonstige Aufbrechwerkzeuge dürfen während des Aufbrechens nicht einfach auf dem Erdboden abgelegt werden. Bei der Untersuchung auf Krankheitszeichen und dem Aufbrechen sollten zum Eigenschutz immer Einmalhandschuhe getragen werden.

Ob das erlegte Wild im Liegen oder mit dem Kopf nach unten hängend aufgebrochen wird ist primär eine Geschmacks- und Gewohnheitsfrage. Das Versorgen des Wildes im hängenden Zustand bietet jedoch insbesondere bei weichen Treffern deutliche Hygienevorteile da austretender Darm- oder Panseninhalt nicht die Keulenmuskulatur verunreinigen kann. Des Weiteren kann sich im Wildkörper befindender Schweiß ungehindert nach unten abfließen oder auch mit Wasser ausgespült werden.

Verunreinigungen um den Ein- und Ausschuss herum sind beim Aufbrechen großzügig herauszuschärfen. Diese Vorgehensweise wird heute abgesehen von Verunreinigungen auch bei der Verwendung bleihaltiger Munition empfohlen. Bei einem weichen Treffer gilt es großzügig das verunreinigte Wildbret zu entfernen. Das Auswischen der Körperhöhlen mit Gras oder ähnlichem ist Schnee von gestern und unbedingt wegen der Keimverschleppung oder gar Keimeinbringung zu unterlassen! Schweißanhaftungen an der Muskulatur können vor dem Antrocknen durch Überspülen mit Trinkwasser entfernt werden. In Fällen einer schwierigen Wildbergung und zur Vermeidung der Verschmutzung oder des Austrocknens der Keulenmuskulatur bietet die Technik des „Ringelns“ entsprechende Vorteile. Dabei wird mit der Spitze des Jagdmessers vorsichtig der Weiddarm aus der Decke herausgeschärft und nach hinten herausgezogen. Demgegenüber fördert das Eröffnen des Schosses wiederum ein schnelleres Auskühlen des Wildkörpers.

Das Stück ist direkt nach dem Aufbrechen zum restlichen Ausschweißen und Auskühlen aufzuhängen. Durch das Spreizen des Brustkorbes wird das Auskühlen beschleunigt und auch das Brust- und Bauchfell kann schneller abtrocknen.

Wird nach einer Jagd eine Strecke gelegt sind die Stücke unbedingt vorher aufzubrechen. Das Legen der Strecke hat auf sauberem Untergrund zu geschehen und es ist darauf zu achten dass keinerlei Verschmutzungen in die offenen Körperhöhlen eindringen können. Um das Auskühlen nicht zu behindern empfiehlt es sich die Stücke mit aufgeklappten und gespreizten Keulen auf die Strecke zu legen, was zwar nicht brauchungsgerecht ist aber einem Verhitzen vorbeugt. Bei größeren Strecken ist zu überlegen, ob man je Wildart nur symbolisch ein Stück (am besten ein spät im Treiben mit sauberem Treffer erlegtes) zur Strecke legt, während die Hauptstrecke schon in die Wildkammer zur weiteren Versorgung und Kühlung verbracht wird.

### **Der Jäger als „kundige Person“**

Nationale und europäische Vorschriften verlangen vom Wildbret vermarktenden Jäger ein entsprechend hohes Fachwissen im Bezug auf Hygiene, Wildversorgung und dem Erkennen bedenklicher Merkmale am lebenden und erlegten Stück. Jäger welche nach Februar 1987 die Jägerprüfung abgelegt haben gelten als ausreichend geschult. Wer vor diesem Datum seine Jägerprüfung abgelegt hat konnte sich durch den Besuch entsprechender Schulungen zur kundigen Person qualifizieren. Auch für die Entnahme von Trichinenproben wurden und werden Schulungen angeboten, welche den Jäger nach Berufung durch die zuständige Veterinärbehörde zur eigenständigen Probeentnahme berechtigt. Für die korrekte Probenzuordnung ist eine behördliche Wildmarke am Stück anzubringen und die auf der Marke angegebene Nummer in den Wildursprungsschein einzutragen. Es sei noch erwähnt

dass ein Inverkehrbringen nicht beprobten Wildes (welches der Trichinenuntersuchungspflicht unterliegt) eine Straftat darstellt!

Der „kundige“ Jäger stellt sicher, dass keine gesundheitlich bedenklichen Merkmale am Stück vorliegen, welche es für den menschlichen Verzehr als nicht geeignet einstufen würden.

Die Begutachtung des Wildes beginnt bereits vor der Erlegung indem vor dem Schuss auf abnormales Verhalten, Störungen des Allgemeinbefindens (z.B. starke Abmagerung) und des Bewegungsablaufes geachtet wird. Nachdem das Stück erlegt wurde ist es zunächst auf äußerlich feststellbare Veränderungen wie z.B. Verletzungen, Hauterkrankungen, Geschwülste, Schwellungen der Gelenke und durchfallbedingte Kotanhaftungen zu untersuchen. Auch die Treffpunktlage (ungünstig wäre ein weicher Schuss) wird begutachtet und für die Planung der weiteren Vorgehensweise mit einbezogen. Beim eigentlichen Aufbruchvorgang werden die inneren Organe, das Brust- und Bauchfell und die Muskulatur auf Aussehen, Farbe, Konsistenz und Geruch hin untersucht. Werden dabei Abweichungen von der Norm festgestellt ist das Stück zu entsorgen oder inklusive der inneren Organe (Magen und Darmtrakt nur bei Vorliegen von Auffälligkeiten) der amtlichen Fleischuntersuchung zuzuführen, welche dann über die Genusstauglichkeit entscheidet. Wild welches in einem zugelassenen Wildverarbeitungsbetrieb weiterverarbeitet werden soll muss grundsätzlich einer Fleischuntersuchung unterzogen werden.

### **Richtiger Transport erlegten Wildes**

Um das weitere Auskühlen des Wildkörpers auch während des Transportes zu gewährleisten ist das Wild möglichst luftig zu transportieren. Bei größeren Jagdstrecken ist davon abzusehen Wild übereinander liegend im Kofferraum zu stapeln, sondern es ist nebeneinander liegend oder hängend (hängender Transport ist für Niederwildstrecken Pflicht) auf einem Anhänger zu transportieren. Eine zu dichte Lagerung der noch warmen Wildkörper begünstigt eine stickige Reifung, was bedeutet das Wildbret verhitzt. Der Transport hat auf einer sauberen Unterlage (Wildwanne, Anhänger) zu geschehen. Insbesondere wenn aufgebrochenes Wild transportiert wird ist eine Verkeimung der Körperhöhlen durch Kontakt mit anderem Wild oder einer unzureichend sauberen Transportunterlage auszuschließen.

### **Lagerung des Wildes in der Wildkammer**

Das Wild muss in der Kühlzelle oder dem Wildkühlschrank nicht zu dicht hängend schnellstmöglich auf die vorgeschriebene Kühltemperatur (Schalenwild bei maximal +7° C, Federwild, Feldhase und Kanin bei maximal +4° C und Innereien bei maximal +3° C) heruntergekühlt werden. Stücke in der Decke dürfen nicht neben aus der Decke geschlagenem oder abgeschwartetem Wild aufgehängt werden.

### **Vermarkten von Wildbret**

Grundsätzlich darf nur Wildbret als Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden, welches keine bedenklichen Merkmale aufweist oder durch eine Fleischuntersuchung zum menschlichen Verzehr freigegeben wurde. Bei Allesfressern wie Schwarzwild, Dachs und Nutria (insofern die beiden letztgenannten Arten verzehrt werden sollen) besteht zudem eine Trichinenuntersuchungspflicht. Die Vorschriften des Lebensmittelhygienerechtes sehen vor, dass der Jäger kleinere Mengen (dies entspricht der Strecke eines Jagdtages) ausgewildeten Wildes in der Decke oder im Federkleid an Privatpersonen und lokale Einzelhandelsgeschäfte (im 100km Umkreis) mit unmittelbarer Abgabe an den

Endverbraucher vermarkten darf. Ferner ist die Abgabe von aus der Decke geschlagenem oder gerupftem Wild und zerwirkttem Wildbret nach Registrierung als Lebensmittelunternehmer möglich. Diese Registrierung ist mit entsprechenden Auflagen wie der Einhaltung weiterführender Hygienevorschriften und der Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit in der Produktionskette verbunden.