



# Die „10 Gebote“ der Wildbrethygiene

## Teil 1: Vom Ansprechen bis zum Aufbrechen

Mit dem Aufstellen von zehn wesentlichen kritischen Punkten, aus denen Gebote für die Wildbrethygiene ableitbar sind, soll eine Hilfestellung und Gedächtnisstütze für die fachgerechte Gewinnung von Wildbret gegeben werden, wobei darüber hinausgehende rechtliche Bestimmungen zur Wildfleischhygiene natürlich zusätzlich zu berücksichtigen sind.

Autor: OVR Univ.-Doz. Dr. Armin Deutz

### Blick für das „Normale“

Der Jäger sollte sich stets bemühen, sowohl beim Ansprechen als auch beim Aufbrechen und bei der Organbeurteilung seinen Blick für das „Normale“ bzw. das „Gesunde“ zu schärfen. Nur so können Verhaltensauffälligkeiten, Abweichungen und krankhafte Veränderungen auch erkannt werden. Zu berücksichtigen ist dabei auch, dass sich unsere Schalenwildarten sehr unterschiedlich verhalten und dass auch ihre Organe Unterschiede aufweisen. Wichtig ist es, zumindest zu erkennen, ob ein/mehrere Tier/e nicht gesund ist/sind oder ob Auffälligkeiten an Organen gegeben sind. Die weitere Diagnostik erfolgt durch einen Tierarzt im Zuge der amtlichen Fleischuntersuchung oder durch eine Sektion.

### 1. Ansprechen

Die Verantwortung des Jägers als „Lebensmittelunternehmer“ beginnt bereits beim Ansprechen. Einige krankhafte Veränderungen wie Husten, Lahmheiten oder zentralnervale Störungen können nur am noch lebenden Stück wahrgenommen werden. Der Jäger muss sich vergegenwärtigen, dass er beim Ansprechen die „Lebenduntersuchung“ im Sinne lebensmittelhygienischer Vorgaben durchführt. Eine Hauptursache für Kümmern oder Abmagerung sind Parasitosen. Seltener als Parasitosen sind Infektionskrankheiten sowie Zahnanoma-



lien oder hochgradiger Zahnabstuf bzw. -verlust bei alten Tieren, die zu Problemen bei der Äsungsaufnahme führen. Krankheiten des Bewegungsapparates wie Knochenbrüche oder Auswachsen der Schalen behindern erkrankte Tiere bei der Äsungsaufnahme sowie bei der Behauptung an Fütterungen bzw. im Rudel und führen daher zu Abmagerung. Tumorerkrankungen und Einzelbefunde wie Verletzungen oder Gelenksentzündungen stellen weitere Abmagerungsursachen dar. Eine deutliche Abmagerung ist unabhängig von der Ursache immer ein Untauglichkeitsgrund für den menschlichen Verzehr. Ungeachtet dessen ist einem Seuchenverdacht (z. B. Tbc) natürlich nachzugehen. Bei der Beurteilung mehrerer Stücke oder eines Rudels Scha-

## Die „10 Gebote“ der Wildbrethygiene

(Kontrollpunkte; DEUTZ, 1997)

**1. ANSPRECHEN VOR DEM SCHUSS**  
= „LEBENDUNTERSUCHUNG“  
Verhalten, Konstitution

**2. JAGDMETHODE**  
Hetzen, Treiben – Qualitätsverlust

**3. SCHUSS**  
Kaliber, Entfernung, Sichtverhältnisse, Sitz des Schusses

**4. ÄUSSERLICH FESTSTELLBARE VERÄNDERUNGEN**  
z. B. Räude, alte Verletzungen, Abszesse

**5. AUFBRECHEN**  
unverzüglich, sorgsam, sauber

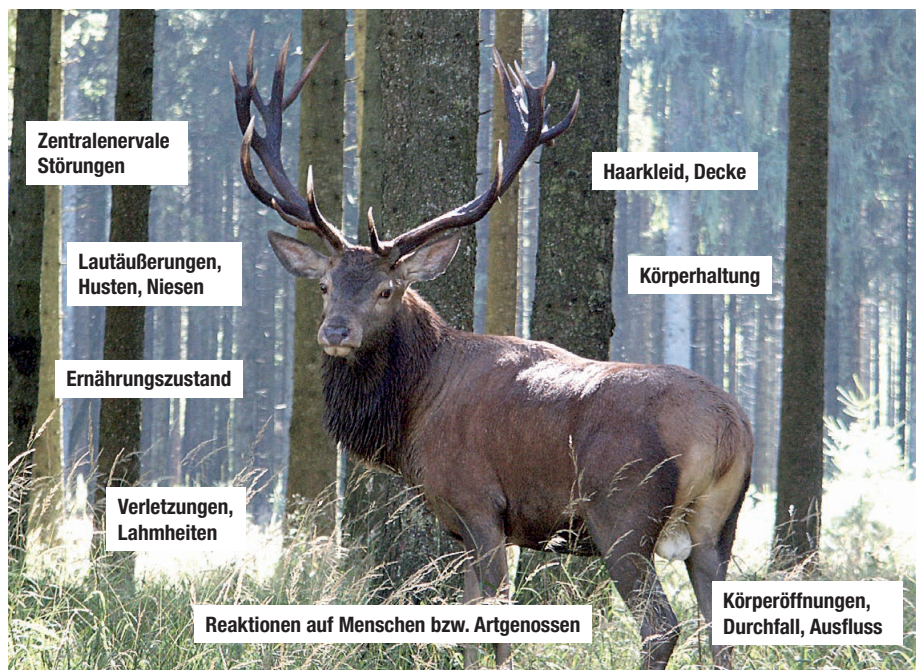
**6. INNERLICH FESTSTELLBARE VERÄNDERUNGEN**  
Organe, Körperhöhlen, Muskulatur

**7. AUSSCHWEISSEN, REINIGEN**  
nur Wasser von Trinkwasserqualität verwenden

**8. AUSKÜHLEN**  
vor Insekten geschützt

**9. TRANSPORT**  
Gefahr der stickigen Reifung

**10. LAGERUNG, KÜHLUNG, VERARBEITUNG**  
Wildkammer, Kühlraum, Arbeitshygiene



Beim Ansprechen muss den übrigen Punkten zumindest die gleiche Aufmerksamkeit geschenkt werden wie der Trophäe.

lenwild wird auf die Zusammensetzung des Rudels, den Zeitraum des Haarwechsels, einzelne Kümmerer, Bewegungsstörungen, erhöhte Aggressivität, (Haut-)Verletzungen, Durchfall oder auf Stücke, die beim Ziehen oder Flüchten eines Rudels zurückbleiben, geachtet.

## 2. Jagdmethode

Die Jagdart hat einen wesentlichen Einfluss auf die spätere Wildbretqualität. So liegt der Oberflächenkeimgehalt von auf Bewegungsjagden (Treib-, Stöberjagden) erlegten Rehen anfänglich bei zehn Mio. Keimen/cm<sup>2</sup>, von auf Einzeljagd (Ansitz-, Pirschjagd) erlegten Rehen dagegen nur bei 100.000 Keimen/cm<sup>2</sup>. Dafür verantwortlich sind neben dem bei Bewegungsjagden häufig schlechteren Sitz des Schusses ein schlechterer Ausblutungsgrad, das meist verzögerte Aufbrechen bei Gesellschaftsjagden sowie ein verspätetes Kühlen (Streckenlegung!).

Bei vor dem Erlegen gehetztem oder krankem Wild sind die Glykogenreserven weitgehend abgebaut, was eine unvollständige Fleischreifung und damit zäheres und rascher verderbliches Wildbret bewirkt. Im Schockzustand (z. B. angeschossenes Wild) werden außerdem Blutgefäße der Darmwand für Bakterien durchlässig. Bei angeschossenem Wild können so über verletzte Venen Keime angesaugt und über den Blutkreislauf im Wildbret verteilt werden.



Aus Bewegungsjagden resultieren häufig Weichschüsse.

Untersuchungen zur Trefferlage in Abhängigkeit von der Jagdart zeigen, dass der Prozentsatz guter Schüsse (Kammer- und ev. Trägerschüsse) von Ansitz über Pirsch, Ansitzdrückjagd bis zur Drückjagd deutlich abnimmt. In eigenen Untersuchungen lag der Prozentsatz von Weichschüssen (Treffer hinter dem Zwerchfell) bei Bewegungsjagden regelmäßig bei ca. 30 Prozent.

## 3. Schuss

Sowohl das verwendete Kaliber und Geschoss, die Schussentfernung, die Sicht, als auch der davon beeinflusste Sitz (Auftrittspunkt) des Schusses haben große Bedeutung für die spätere Wildbretqualität. Be-



sonders Reh- und Gamswild gilt aufgrund seines lockeren Bindegewebes als „schussweich“, d. h. für Rehwild zu starke oder rasante Kaliber verursachen nicht nur umfangreiche Hämatome (Blutergüsse), sondern bei Weichschüssen auch einen Eintrag von Bakterien tief zwischen die Muskelschichten und -häute. Eine starke Bakterienvermehrung ist dann die Folge.

Die Lage der Innenorgane bei Wildtieren wird häufig falsch eingeschätzt. Direkt an das Zwerchfell schließen die Leber, die dem Pansen (Weidsack) kuppelförmig aufsitzt, und darunter der Netzmagen an. Das Zwerchfell spannt sich von oben in ca. mittlerer Rückenengegend nach unten vorne fast in den Ellbogenbereich. Je tiefer der Schuss sitzt, desto leichter kann es also zu Weichschüssen kommen. Die alten Grundsätze „einige Finger hinterm Blatt“ oder noch nachteiliger „mitten drauf“ provozieren einen Weichschuss, nicht nur mit Nachsuche-, sondern auch mit Hygieneproblemen.

Trägerschüsse sind zwar wegen des niedrigeren Anfangskeimgehaltes wildbrethygienisch günstig, jedoch wegen der Gefahr eines Drosselschusses und des Ausblutungsgrades nicht unumstritten. Unabhängig von anderen Argumenten (z. B. Gefahr des Drosselschusses) kann auch ein Stück mit Trägerschuss relativ gut ausschweifen, wenn durch den Schuss eine oder beide Halsschlagadern eröffnet werden. Demgegenüber sind auch viele weich geschossene Stücke, aber auch Stücke mit Kammerschuss, bei dem keine großen Gefäße eröffnet werden, oft schlecht ausgeblutet (ausgeschweifst). Der Ausblutungsgrad ist übrigens wenig qualitätsbestimmend.



Ein Weichschuss verursacht hohe Keimgehalte auf den Fleischoberflächen.



Schlogelschuss mit massiver Zerstörung der Muskulatur und Kontamination mit Keimen

Die Anzahl und Lage der Schusswunden sowie die verwendeten Kaliber und Geschosse haben ebenfalls einen Einfluss auf den Keimgehalt des Wildbrets und somit auf die Haltbarkeit. Während bei gutem Schuss, fachgerechtem Aufbrechen und damit niedrigem Ausgangskeimgehalt Wildbret bei 5 °C ca. 18 Tage lagerungsfähig wäre, ist es bei hohem Ausgangskeimgehalt (z. B. Weichschuss) bei derselben Temperatur lediglich rund drei Tage lagerungsfähig.

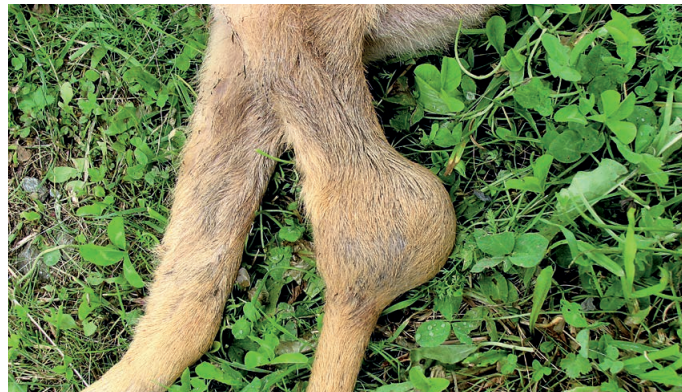
#### 4. Äußerlich feststellbare Veränderungen

Nach den äußerlich feststellbaren Veränderungen, soweit noch nicht beim Ansprechen beobachtet, wie Hautdasseln, Räude, Verletzungen, Geschwülste, Gelenkentzündungen, Abszesse, Durchfall und dem Sitz des Schusses, richten sich die weiteren Vorgangsweisen vom Aufbrechen bis zur Untersuchung und Verwertung.



Solche äußerlich erkennbaren Veränderungen (oben alter Laufschiess, unten ausgewachsene Schalen) dürfen nicht entfernt werden. Ausgewachsene Schalen zeugen von verminderter Bewegung – eine exakte Untersuchung ist notwendig

Ältere, nicht im Zusammenhang mit der aktuellen Jagd stehende Verletzungen, haben größte wildbrethygienische Bedeutung, da Eiterherde von infizierten Wunden häufig streuen und Abszesse in anderen Körperregionen hervorrufen können.



Ältere Verletzungen (hier ca. vier Wochen alter Krellschuss; Wunde nach unten eröffnet, um stecknadelkopfgroße Abszesse zu zeigen) sind immer ernst zu nehmen. In diesem Fall hatte der Krellschuss über das Streuen von Bakterien über den Blutweg eitrige Gelenksentzündungen (unten) sowie Abszesse in der Muskulatur verursacht!

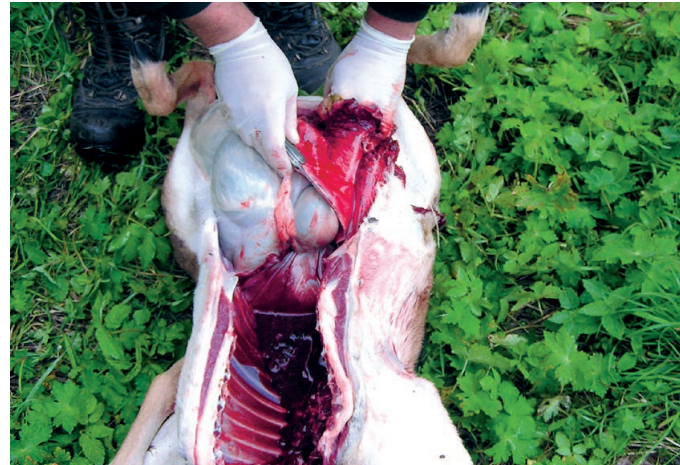
Eine struppige, stumpfe oder glanzlose Decke, verzögerter Haarwechsel oder auch Haarausfall werden durch chronische Krankheiten, Außen- und Innenparasiten oder Hautpilze verursacht. Parasiten verursachen Juckreiz und somit oft sichtbare Scheuerstellen in der Decke. Das Wildbret von an Haar- bzw. Hautveränderungen erkranktem Schalenwild ist genusstauglich, sofern keine deutliche Abmagerung und keine substantiellen Mängel des Fleisches vorliegen und die Veränderungen nicht ekelregend sind. Die Diagnose von Hautveränderungen ist nicht immer leicht zu stellen, da einerseits einige Außenparasiten den Tierkörper verlassen, sobald er abkühlt, und andererseits Haar- und Hautveränderungen auch Symptome innerer Erkrankungen sein können.

## 5. Aufbrechen

Erst durch ein rasches Aufbrechen und die damit verbundene Entfernung der Brust- und Bauchorgane wird eine Kühlung des Wildkörpers möglich. Geübtes und sauberes Aufbrechen bewirkt geringen Anfangskeimgehalt und längere Lagerfähigkeit. Die spätere Wildbretqualität hängt in hohem Maße vom Anfangskeimgehalt der Fleischoberflächen, und dieser besonders vom Sitz des Schusses, dem Zeitraum zwischen Erlegen und Aufbrechen, der Arbeitshygiene beim Aufbrechen sowie dem Zeitraum bis zur Kühlung ab. Der Zeitraum Erlegen-Aufbrechen sollte möglichst kurz gehalten werden, da bekanntlich die Darmbarriere für Bakterien bereits nach ca. 30 bis 45 Min. zusammenbricht und dadurch Keime sowie Gase (abweichender Geruch!) in die umliegende Muskulatur gelangen. Wenn man davon ausgeht, dass in einem Gramm Darminhalt/Losung neben zahlreichen anderen Bakterienarten bis über 100 Mil-

lionen. Coli-Keime und in einem Milliliter Panseninhalt rund 100 Milliarden Bakterien enthalten sind, wird verständlich, dass Verunreinigungen der Fleischoberflächen unbedingt vermieden werden müssen. Bei Weichschüssen kommt es unweigerlich zu einer hohen Keimbelastung der Oberflächen.

Oft passieren sogenannte Weichschüsse erst beim Aufbrechen! Das Aufbrechen sollte unter Aufsicht eines Geübten erlernt werden. Grundvoraussetzung sind Mindestkenntnisse über die Lage der Organe, ein scharfes Messer sowie gutes Licht (erforderlichenfalls eine Stirnlampe!).



Ein Öffnen des Wildkörpers bis über den Kinnwinkel schafft Übersicht und ermöglicht ein rasches Auskühlen; Brust- und Bauchorgane werden in einem entnommen, dabei ist auf Veränderungen zu achten.



Die Frage nach der besseren Aufbrechmethode zwischen „Ringeln“ oder Öffnen des Schlosses („Schlösseln“) kann nicht eindeutig beantwortet werden, da beide Methoden gewisse Vorzüge, aber auch Nachteile haben. Grundsätzlich ist jene Methode die geeignetere, die man besser beherrscht. Beim Ringeln wird die innere Schlögel-muskulatur nicht durch unsachgemäßes Arbeiten (Abkommen von der Mittellinie, Verschmutzung) gefährdet, und trocknet auch nicht oberflächlich aus bzw. verfärbt sich nicht. Dafür besteht jedoch bei ungeübtem Vorgehen die Gefahr der Verunreinigung der Beckenhöhle durch Anschneiden des Weiddarmes bzw. der Harnblase. Häufig verbleiben auch Reste des Weiddarmes im Becken. Das Öffnen des Schlosses gewährleistet ein übersichtliches Arbeiten und rasches Auskühlen, birgt jedoch die oben angeführten Nachteile. Aus Sicht des Autors ist bei einer Abwägung dieser beiden Methoden das Öffnen des Schlosses (Beckennaht) günstiger. Das durchgehende Öffnen des Wildkörpers vom Becken bis zum Kinnwinkel einschließlich des Brustkorbes sowie das Herauslösen der Zunge gewährleistet eine gute Übersicht beim Aufbrechen und fördert auch das rasche Auskühlen. Derartig aufgebrochene Stücke sind natürlich besonders sorgsam zu transportieren, um nicht die großflächig geöffneten Körperhöhlen zu verschmutzen. Bei Stücken mit Durchfall verbietet sich logischerweise das Ringeln, da dadurch das Messer hochgradig verschmutzt werden würde. Ob das Aufbrechen am liegenden oder hängenden Stück („Schlachtermethode“) praktiziert wird, ist hauptsächlich eine Frage der Übung und der Sauberkeit des Untergrundes. Wenn ein Raum (mit Wasseranschluss) innerhalb rund einer Stunde nach dem Erlegen erreichbar ist, spricht überhaupt nichts dagegen, diesen für das Aufbrechen zu nutzen.

Bei Weichschüssen oder bei Austritt von Vormagen-/Magen-/Darminhalt während des Aufbrechens in die Bauchhöhle ist nach einem Rundschnitt am Zwerchfellansatz das Bauchfell mit zu entfernen. Verunreinigte Teile um Ein- und besonders Ausschuss sind bei Weichschüssen großzügig abzuschärfen. Ein hoher Anfangskeimgehalt sowie eine geruchliche Beeinträchtigung bleiben nach einem Weichschuss zurück, deshalb sind derartige Stücke ungeeignet für den Handel und innerhalb von spätestens drei Tagen aufzuarbeiten.

Bei Weichschüssen oder bei Austritt von Vormagen-/Magen-/Darminhalt während des Aufbrechens in die Bauchhöhle ist nach einem Rundschnitt am Zwerchfellansatz das Bauchfell mit zu entfernen. Verunreinigte Teile um Ein- und besonders Ausschuss sind bei Weichschüssen großzügig abzuschärfen. Ein hoher Anfangskeimgehalt sowie eine geruchliche Beeinträchtigung bleiben nach einem Weichschuss zurück, deshalb sind derartige Stücke ungeeignet für den Handel und innerhalb von spätestens drei Tagen aufzuarbeiten.



In solchen Fällen kann nur mehr versucht werden, bei der Entfernung der Brustorgane einen Rundschnitt am Zwerchfellansatz zu machen und die Bauchorgane dann mit dem Bauchfell zu entfernen sowie Ein- und Ausschuss großflächig zu entfernen.

Ein Öffnen der „Brandadern“ (Beckenvenen) ist nicht nötig, da dies zu keinem besseren Ausblutungsgrad der Muskulatur führt (da kein Herzschlag mehr!), sondern lediglich den gestauten Schweiß aus den großen Beckengefäßen abfließen lässt. Beim Anstechen der Brandadern können aber – besonders bei ungeübtem Vorgehen – Keime in die umliegende Muskulatur verschleppt werden. |

**Jakele Jagd & Natur**



Besuchen Sie auch unseren Onlineshop unter [www.jakele.de](http://www.jakele.de)



**Große Auswahl an Zubehör und Munition!  
Nutzen Sie auch unsere Waffen- u. Optikangebote!**

**Blaser - Sauer - Mauser - Swarovski - Zeiss u.v.m.**

**Jakele Jagd & Natur GmbH&Co.KG**  
Am Werkhaus 8 - D-87480 Weitnau-Hofen  
Tel. +49(0)8375 973 20 - Fax +49 (0)8375 973 21  
[info@jakele.de](mailto:info@jakele.de) - [www.jakele.de](http://www.jakele.de)



# Die „10 Gebote“ der Wildbrethygiene

## Teil 2: von innerlich feststellbaren Veränderungen bis zur Lagerung

Beschäftigte sich der 1. Teil der „10 Gebote“ über die Wildbrethygiene mit den Teilbereichen vom Ansprechen bis zum Aufbrechen, so wird in diesem Beitrag auf die weiteren 5 Gebote von der Beachtung innerlich feststellbarer Veränderungen bis zur Lagerung des erlegten Wildes eingegangen.

Autor: OVR Univ.-Doz. Dr. Armin Deutz

### 6. Innerlich feststellbare Veränderungen

Bei Auffälligkeiten im Zuge des Aufbrechens (Organe, Körperhöhlen, Muskulatur) ist das Stück einer tierärztlichen Fleischuntersuchung zu unterziehen (ausgenommen Eigenverzehr) sofern das Stück nicht vom Verfügungsberechtigten unschädlich entsorgt wird. Hier wird nochmals auf die Verantwortung des Erlegers und der kundigen Person sowie auf ihre Haftung bei fahrlässigem Handeln hingewiesen. Innerlich feststellbare Veränderungen sind beispielsweise: Geschwülste oder Abszesse, Abweichungen der Organe in Größe, Farbe oder Konsistenz, Verklebungen von Organen mit Brust- oder Bauchfell sowie Fremdinhalt in den Körperhöhlen. Obwohl es nicht stimmt, dass wir nur „altes und krankes“ Wild erlegen, müssen wir uns im Klaren sein, dass zumindest die meisten „Hegeabschüsse“ aufgrund von Veränderungen nicht als Lebensmittel in Verkehr gebracht werden dürf(t)en.

### 7. Ausschweißen, Reinigen

Anhaftender Schweiß (Blut) an der Wildbretoberfläche „konserviert“ nicht das Fleisch, wie früher immer wieder behauptet wurde, sondern ist einer der besten Nährböden für ein Bakterienwachstum. Deshalb sind aufgebrochene Stücke am besten noch körperwarm gründlich zu reinigen. Dabei sind sichtbare Verschmutzungen, Verunreinigungen bzw. anhaftendes Blut (Schweiß) zu entfernen, was bei noch warmen Tierkörpern mit Wasser von Trinkwasserqualität (nichtabrinnesendes Wasser verdampft; der Tierkörper muss jedoch unbedingt hängen, um eine Pfützenbildung in den Körperhöhlen zu vermeiden) erfolgen soll, beziehungsweise bei bereits abgekühlten Tierkörpern durch Abtragen mit dem Messer zu geschehen hat. Größere Verunreinigungen (z. B. nach Weichschüssen) sind großzügig mit dem Messer auszuschneiden oder abzutragen. Ein Abwischen von Fleisch mit diversen Materialien ist zu vermeiden, da die



Erforderlich für das Erkennen von Auffälligkeiten sind Kenntnisse über den „Normalzustand“ von Organen (links), sonst wird z. B. eine eitrige Nierenentzündung (rechts) leicht übersehen.



Keime lediglich auf der Oberfläche verteilt werden und Wischtücher selbst schon extrem hohe Keimgehalte aufweisen können, die dann die Oberfläche zusätzlich verunreinigen. Die Verwendung von Gras, Laub, Reisig und ähnlichen Materialien zur Reinigung der Körperhöhlen ist aus hygienischer Sicht absolut abzulehnen und gehört der Vergangenheit an.



Die Reinigung mit Trinkwasser darf nur bei noch körperwarmen Stücken erfolgen, die danach aufgehängt werden.



Zum Schutz vor Fliegen hat sich das Auskühlen unter einem Schutznetz bewährt.



Falsche – aber häufig beobachtete – Lagerung eines aufgebrochenen Stückes, Körperhöhlen und Keulenninnenseiten werden verschmutzt

### 8. Auskühlen

Durch ein unverzügliches Aufbrechen wird erst eine Kühlung des Wildkörpers möglich. Das Auskühlen des Wildkörpers sowie das Abtrocknen der Körperhöhlenoberflächen muß, vor Insekten geschützt, im Hängen stattfinden. Als Fliegenschutz eignen sich Netze, wobei Fliegen aber durch kleinste freie Öffnungen eindringen können. Die Lagerung des Wildes darf keinesfalls liegend erfolgen, da es ansonsten zu Pfützenbildung mit starker Keimvermehrung in den Leibeshöhlen und zu Absticken von Fleisch (meist die den Boden berührende Keulen- und Schultermuskulatur) kommen kann. Ein Drosselschnitt (Entfernung von Drossel und Schlund mit Lecker) ermöglicht das Aufsteigen der warmen Luft aus der Bauch- und Brusthöhle (Kamineffekt) und damit ein rascheres Auskühlen. Beim Auskühlen im Winter ist ein Gefrieren des Wildbrets zu vermeiden, da gefrorenes und wieder aufgetautes Wildbret rasch verdirbt (Fäulnis).

### 9. Schonender, luftiger Transport

Zum Transport gehören zwei wesentliche Bereiche. Einerseits die Bringung vom Ort des Verendens und Aufbrechens zum Transportfahrzeug und andererseits der Transport zu einer geeigneten Kühleinrichtung. Bei der Bringung im Revier können besonders bereits aufgebrochene Stücke erheblich verunreinigt werden. Aus diesem Grund ist es günstig, erlegte Stücke erst dort aufzubrechen, von wo aus ein hygienischer Abtransport gewährleistet ist, falls dies innerhalb von max. einer Stunde möglich ist. Dies ist aber beispielsweise in weitläufigen Almgebieten nicht immer möglich. Erlegtes Wild ist ehebaldigst nach dem Erlegen in eine Sammelstelle oder in einen Wildverarbeitungsbetrieb zu bringen, sofern keine reviereigene Kühlmöglichkeit (zwischen -1 °C und +7 °C) vorhanden ist. Körperwarmes Wild darf nach dem Erlegen nicht in wasserdampf- und durchlässigen Folien oder Säcken, in Schweißeinlagen und auch nicht übereinander geschichtet transportiert werden – stickige Reifung wäre die Folge! Ebenso zu vermeiden sind Verunreinigungen mit z. B. Staub, wie sie beim Transport mit Wildträgern am Heck des Autos passieren können.



Bei einem solchen Transport sticken auch kurzfristig unten liegende Stücke ab („stickige Reifung“).



Der Wildbretanhänger ist vollständig auszufüllen, Stücke ohne Anhänger sind untauglich.



In kleinen Kühlzellen soll zu bereits gekühlten Stücken kein körperwarmes nachgehängt werden.

## 10. Kühlung, Lagerung, Verarbeitung

Wildkörper müssen nach dem Erlegen innerhalb einer angemessenen Zeitspanne auf nicht mehr als  $+7\text{ }^{\circ}\text{C}$  abgekühlt werden (Eingeweide auf max.  $+3\text{ }^{\circ}\text{C}$ ). Soweit es die klimatischen Verhältnisse erlauben, ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich. Die Vermarktung muss binnen sieben Tagen nach dem Erlegen erfolgen.

Eine Kühlung verhindert bzw. verzögert eine Oberflächen- oder Tiefenfäulnis der Muskulatur, die bei verunreinigten Wildkörpern und Temperaturen von über  $10\text{ }^{\circ}\text{C}$  innerhalb eines Tages ablaufen können. Zu beachten ist jedoch, dass sich einige Bakterienarten bis um den Gefrierpunkt (Listerien ab  $-0,4\text{ }^{\circ}\text{C}$ , Yersinien ab  $-1,3\text{ }^{\circ}\text{C}$ ) und Hefen sowie (Schimmel)Pilze noch zwischen  $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$  und  $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$  vermehren können, ihre Vermehrungsrate aber erst bei höheren Temperaturen stark zunimmt. Deshalb ist für eine entsprechende Haltbarkeit sowohl ein niedriger Ausgangskeimgehalt als auch eine rasche Kühlung notwendig.

In kleineren Kühlzellen ist zu beachten, dass, wenn bereits gekühlte Stücke darin gelagert werden und ein noch körperwarmes Stück dazukommt, dieses dann hohe Mengen Feuchtigkeit in Form von Wasserdampf abgibt, die die Fleischoberfläche von bereits gekühlten Stücken wieder beschlägt; damit wird die Oberflächenfäulnis beschleunigt. Trockene Fleischoberflächen sind weniger anfällig für einen bakteriellen Verderb. Die fachgerechte Versorgung des erlegten Wildes und insbesondere ein niedriger Anfangskeimgehalt sowie die rasche Kühlung sind Voraussetzungen, um eine hohe Qualität und Haltbarkeit des Fleisches zu gewährleisten. Wenn auch die Freude über den guten Bock oder Hirsch noch so groß ist, denken wir doch auch an das Lebensmittel Wildbret und bringen etwaige Fototermine rasch über die Bühne. Für ein gemütliches Zusammensitzen reicht das abgeschärft Haupt. Der erlegte Rehbock sollte zu diesem Zeitpunkt bereits längst im Kühlraum hängen und nicht im Kofferraum warten.



Deutlich zu lang gelagerter Gams (Schimmelbildung an den Fleischoberflächen)

Unter Berücksichtigung oben angeführter Maßnahmen sollte es uns gelingen, das Image und die Qualität des wertvollen und schmackhaften Wildbrets zu gewährleisten und noch zu verbessern. |