

Hochwertig und gesund



Wildbret aus unseren heimischen Revieren ist ein nachhaltig erzeugtes Lebensmittel mit hervorragender Ökobilanz und liegt heute voll im Trend einer gesunden Ernährung. Wildfleisch ist beim Verbraucher sehr beliebt, weil es extensiv erzeugt und über kurze Wege frisch auf den Tisch gelangt.

Wildfleisch ist ein exzellent schmeckendes, qualitativ hochwertiges und äußerst gesundes Nahrungsmittel. Es enthält wertvolle Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente sowie bis zu 23 Prozent hochwertiges Eiweiß. Mit maximal 6 Prozent Fett ist es vergleichsweise fettarm und leicht verdaulich. Außerdem ist der Cholesteringehalt niedriger als bei Fleisch von Nutztieren.

Wildtiere können sich den ganzen Tag frei bewegen und sich aus einem reichhaltigen Nahrungsspektrum das Schmackhafteste aussuchen. Das Wild wird in seiner natürlichen Umgebung erlegt, Transport- und Schlachtstress bleiben den Tieren somit erspart.

Damit Wildbret in optimaler Frische und Qualität angeboten werden kann, müssen die gesetzlichen Bestimmungen zur Wildbrethygiene strikt befolgt werden. So lässt sich die Erzeugung eines hochwertigen, sicheren und wohlschmeckenden Nahrungsmittels sicherstellen.

Kontakt



Wildbret professionell vermarkten –

Der Bayerische Jagdverband informiert



Bayerischer Jagdverband e.V. – Landesjagdverband Bayern

Haus der bayerischen Jäger

Hohenlindnerstr. 12
85622 Feldkirchen
Tel: 089 / 99 02 34-0
Fax: 089 / 99 02 34-35
E-mail: info@jagd-bayern.de
Internet: www.jagd-bayern.de

Organisationen des BJV im Haus der bayerischen Jäger

- Wildland-Stiftung Bayern
- BJV-Landesjagdschule
- BJV-Akademie Jagd und Natur
- Verein zur Förderung der freilebenden Tierwelt e.V.
- BJV-Service GmbH

Redaktion:
BJV-Fachausschuss
für Wildkrankheiten,
Wildernährung u. Tierschutz

Fotonachweis:
Piclease, BJV, Corbis, H. Arjes



Wildbret-Schätze aus der Region



Über 48.000 Waidmänner und -frauen üben in Bayern die Jagd aus und sorgen dafür, dass der Tisch das ganze Jahr reich mit Wildbret von Rot- und Damhirsch, Reh und Gams, Wildschwein und Feldhase oder Flugwild gedeckt ist. Doch bevor daraus kulinarische Besonderheiten zubereitet werden können, gilt es Einiges zu beachten.

Wild wird üblicherweise direkt vom Jäger komplett oder portioniert abgegeben. Oftmals kann der Jäger das Zerlegen des Wildes auch vermitteln.

Bezugsmöglichkeiten ganzer Tiere oder Teile finden Sie unter: www.bjv-service.de/Wildbret



Bayerischer Jagdverband e.V. – Landesjagdverband Bayern





Das neue Lebensmittelhygienerecht der EU brachte auch einige Änderungen für die Jäger mit sich: Die Vorschriften umfassen alle Stufen der Lebensmittelherstellung und -vermarktung. Dies ist Voraussetzung für ein hohes Niveau der Lebensmittelsicherheit im Sinn des Verbraucherschutzes.

Unter Wildbrethygiene werden alle Maßnahmen verstanden, die notwendig sind, um die Genussstauglichkeit des Wildbrets von Haar- und Federwild für den Menschen zu gewährleisten.

Jeder Jäger, der Wildbret in den Verkehr bringt, ist ein Lebensmittelunternehmer und für die Qualität und gesundheitliche Unbedenklichkeit des „Produktes“ verantwortlich.

Für Eigenverbrauch, Direktvermarktung oder Wildhandel gelten unterschiedliche Vorgaben.

Personen, die Kleinwild (Federwild, Feldhase oder Wildkaninchen) und Großwild (z.B. die Schalenwildarten) erlegen, versorgen und behandeln, um das Wildbret für den menschlichen Verzehr zu gewinnen, müssen entsprechend den Erfordernissen einer EU-einheitlichen Regelung ausreichend geschult sein.

Vor dem Schuss:
Auf dem Ansitz beginnt die wildbrethygienische Verantwortung des Jägers bereits vor dem Schuss – nämlich beim Ansprechen und genauen Beobachten des lebenden Wildes. Der Jäger nimmt hier quasi eine „Lebendbeschau“ vor und beachtet gewissenhaft das Auftreten sogenannter bedenklicher Merkmale. Sollten hier bereits Abweichungen vom Normalzustand festgestellt werden, ist das Stück einer amtlichen Fleischuntersuchung zuzuführen, wenn Wildbret abgegeben werden soll.

Nach dem Schuss:
Das Wild muss schnellstmöglich aufgebrochen werden. Dabei ist unbedingt auf eine hygienisch Vorgehensweise zu achten. Die Verwendung von Einmalhandschuhen sowie von geeignetem, sauberem Aufbrechwerkzeug ist selbstverständlich. Verunreinigte Partien, seien sie mit Magen-, Darminhalt oder Geschoßresten verschmutzt, müssen umgehend gereinigt werden. Das Säubern kann je nach Verschmutzungsgrad entweder durch Abschärfen mit dem Messer oder durch Spülen mit Wasser erfolgen. Bei letzterem muss es sich um Wasser in Trinkwasserqualität handeln. Beim Aufbrechen muss auf alle Abweichungen vom Normalzustand geachtet werden. Das Vorliegen bedenklicher Merkmale führt wiederum zur amtlichen Fleischuntersuchung.

Beim Transport aufgebrochener Wildkörper ist darauf zu achten, dass keine Verunreinigungen in die Körperhöhle gelangen. Außerdem muss für eine ausreichende Lüftung der Tierkörper gesorgt sein, damit ein Verderb durch die sogenannte stickige Reifung verhindert werden kann.

Bei der Lagerung der Wildkörper ist darauf zu achten, dass sie luftig hängend und bei vorgeschriebener Temperatur (Kerntemperatur: Schalenwild max. +7°C/Kleinwild max. +4°C) gelagert werden. Außerdem ist dafür Sorge zu tragen, dass enthäutetes oder zerwirktes Fleisch nicht zusammen mit Wild in der Decke oder im Federkleid im gleichen Kühlraum gelagert wird.

Die Räumlichkeiten, in denen Enthäuten und Zerwirken stattfinden, müssen so gestaltet sein, dass hygienisch einwandfreie Bedingungen herrschen.

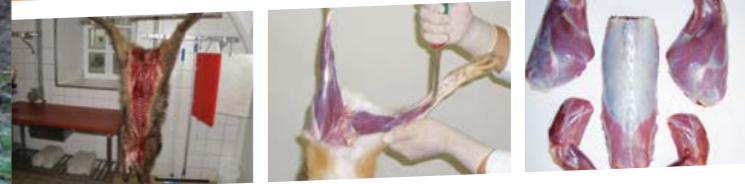
Bei Wild, das Träger von Trichinen sein kann, wie z.B. Wildschwein, Nutria, Dachs, besteht die Pflicht zur amtlichen Trichinenuntersuchung.

Es wird angeraten, Wildbret v.a. von Schwarzwild, auf Radioaktivität zu untersuchen. Wildfleisch, für das eine Grenzwertüberschreitung (Höchstwert 600 Becquerel radioaktives Cäsium-137 pro Kilogramm Wildfleisch) ermittelt wird, ist als Lebensmittel nicht verkehrsfähig.



Um die für die Lebensmittelsicherheit gesetzlich vorgeschriebene lückenlose Rückverfolgbarkeit sicherzustellen, hat der Vermarkter bei der Abgabe von Wildbret an Einzelhandelsunternehmen (z.B. Gastwirtschaften, Metzgereien) bzw. Wildhändler eine Dokumentationspflicht, wobei er einige wichtige Angaben (auf der Verpackung und als Vermerk auf der Streckenliste) zu leisten hat:

- Name und Anschrift des Vermarkters und des Empfängers
- Angabe von Wildart, Erlegungsdatum, Erlegeort, ggf. Nummer der Wildmarke
- Gewicht und Beschreibung der Art des Wildfleisches



Haltbarkeit von Wildbret:
Vakuumiert und bei -18°C eingefroren kann Wildfleisch über einen längeren Zeitraum ohne Qualitätseinbuße gelagert werden.

- Unsere Empfehlungen für die verschiedenen Wildfleischherkünfte sind:**
- Rot-, Dam-, Rehwild: bis 12 Monate
 - Gams-, Muffel- und Steinwild: 9–12 Monate
 - Schwarzwild: 6–10 Monate
 - Feldhase und Wildkaninchen: bis 9 Monate
 - Federwild (z.B. Fasan, Stockente, Wildtaube): bis 6 Monate