

Wildbrethygiene

Kategorie: Wissen/ Reproduktion (60 Fragen)

Welche Auffälligkeiten am lebenden Wild sind zu beachten?

verändertes Verhalten/ auffällige Lautäußerungen/ Ausfluss aus Körperöffnungen/ Körperhaltung/ Veränderungen im Bewegungsablauf

Was sind auffällige Lautäußerungen?

Husten z.B. bei Lungenwurmerkrankungen und Lungenentzündung
Niesen und Schütteln des Hauptes als Hinweis auf Befall mit Rachenbremsen
Klagen als Ausdruck von Schmerzen

Wie schnell muss aufgebrochen werden?

Das Wild muss möglichst rasch aufgebrochen werden, zumindest innerhalb von 3 Stunden

Welche Lagertemperaturen gelten für Wild?

Lagertemperatur für ungehäutete Wildhuftiere: -1°C bis $+7^{\circ}\text{C}$, höchstens 7 Tage
Lagertemperatur für Kleinwild: -1°C bis $+4^{\circ}\text{C}$, höchstens 7 Tage

Was ist hinsichtlich der Organe von erlegten Tieren zu beachten?

Sobald wie möglich nach dem Erlegen sind die Brustorgane sowie Leber, Milz und Niere von einem Fleischuntersuchungsorgan (kundige Person) zu untersuchen.

Was sind anzeigepflichtige Wildkrankheiten?

Als anzeigepflichtige Tierseuchen können in Mitteleuropa bei Wild aus freier Wildbahn Tollwut, Maul- und Klauenseuche, Schweinepest, Tuberkulose, Milzbrand, Geflügelcholera, Salmonellose auftreten

Was ist die Aufgabe einer kundigen Person?

Eine kundige Person gem. §27 Abs.3 LMSVG muss den Wildkörper und alle ausgenommenen Eingeweide (außer Magen und Darm) auf Merkmale hin untersuchen, die darauf schließen lassen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte.

Wie nennt man Krankheiten, die von Tieren auf den Menschen übertragen werden können?

Zoonosen

In welche Klassen wird nach der EU-Wildbrethygieneverordnung (Nr 853/2004) freilebendes Wild eingeteilt?

Groß- und Kleinwild

Welche Messwerte spielen bei der Totenstarre bzw. der Fleischreife eine Rolle?

pH-Wert, Glykogenspiegel, Milchsäurespiegel

Kann erlegtes Schalenwild auch bei Temperaturen unter dem Gefrierpunkt verhitzen?

Ja

Was versteht man unter „Verhitzen“?

Unter dem Verhitzen versteht man die stickige Reifung (das Verderben) von Wild durch Hitzestau im Kadaver. Stücke verhitzen vor allem dann, wenn sie nicht rechtzeitig aufgebrochen werden

Wo liegen beim Schalenwild die besonders blutreichen Brandadern?

An den Innenseiten der Keulen

Was versteht man unter „Wildbrethygiene“?

Alle Maßnahmen des Jägers, die auf die Qualität des Lebensmittels Wildbret Einfluss haben

Welche Maßnahmen trifft der Jäger, um hygienisch einwandfreies Wildbret zu gewinnen?

Sorgfältiges Ansprechen (Krankheitszeichen), guter Schuss, schnelles Aufbrechen, sauberes Aufbrechen, rasche Kühlung, hygienische Verarbeitung

Nennen Sie Symptome des lebenden Wildes, die auf „bedenkliches“ Wildbret hindeuten!

Ausflüsse, untypisches Verhalten, Lautäußerungen (Röcheln, Nießen), Decke (spätes Verfärben, stumpfes zerzaustes Haar), allgemeine Verfassung (Abmagerung, Verletzungen, ...)

Wie kann die Jagdmethode die Fleischqualität beeinflussen?

Wenn Wild in Stresssituationen kommt (Hetze, lange Nachsuche) wird Glykogen verbraucht (ist aber die Grundlage für die Fleischreifung)

Nennen Sie Faktoren, die eine Keimbelastung beeinflussen!

Treffersitz (Weichschüsse verursachen starke Keimbelastung), Ausreichende Kühlung verlangsamt die Vermehrung von Bakterien, Abhängen in der Decke (Decke ist ein Schutz gegen Keimkontamination)

Unter welchen Umständen darf ein Jäger Wildbret an andere Personen verkaufen?

Grundsätzlich (wenn die Kühlung eingehalten wird) ist eine Weitergabe „in der Decke“ erlaubt. Grob zerlegt ist unter Umständen auch möglich (Direktvermarktung). Verarbeitete Produkte (z.B. Wurst) ist „gewerblich“ und daher nicht zulässig.

Welche Methoden des Aufbrechens kennen Sie?

Ringeln: Schnittführung rund um das Weidloch. Es dürfen keine Reste des Enddarms verbleiben.

Schlüsseln: Aufschneiden oder Aufsägen des Schlosses (Beckenknochen), einfache Entfernung des Enddarmes und der Blase, Schlöglfleisch kann bei schlechter Ausführung eintrocknen.

Nennen Sie Vor- und Nachteile des Aufbrechens im Revier!

Schnell möglich, aber Gefahr der Verschmutzung durch unhygienisches Umfeld

Nennen Sie vor- und Nachteile des Aufbrechens zu Hause!

Wenig Gefahr durch Verschmutzung, „unaufgebrochener“ Transport nötig. (bis eine h nach Erlegung empfehlenswert).

Worauf ist beim Aufbrechen des Wildes besonders zu achten?

Zeitraum zwischen dem Erlegen und Aufbrechen soll nicht mehr als 3 Stunden sein. Wenn binnen 1 Stunde ein hygienischer Ort erreicht wird, ist es besser dort aufzubrechen, sonst im Revier.

Geringer Anfangskeimgehalt: Durch einen guten Schuss, Weidsack nicht anstechen, rasches und hygienisches Aufbrechen, mit sauberem Wasser auswaschen, niemals mit Tüchern, Gras etc. auswischen
Verhinderung einer nachträglichen Keimung (beim Bergen)

Rasches Einkühlen, weil sonst das Wild verhitzt.

Wie ist Wild zu transportieren?

Grundsätzlich luftig hängend, Niederwild am Wildwagen (hängend), um eine stickige Reifung verhindern zu können. Niemals aufeinander.

Kurze Strecken in einer sauberen Wildwanne, keine Plastikbeutel oder -folien verwenden

Wodurch wird das „Verhitzen“ gefördert?

Durch zu langsames oder nicht ausreichendes Kühlen des Körperkerns

Welche typischen Symptome weist verhitzenes Muskelfleisch auf?

Kupferrote Farbe, stark saurer Geruch, Fleisch wird weich, klebrig oder schmierig

Wodurch wird die Fäulnis von Wildbret verursacht?

Durch Bakterien und zu warmer Lagerung des Wildkörpers

Warum wird erlegtes Kleinwild bereits während der Jagd aufgehängt und nicht liegend transportiert?

Damit es auskühlen kann und nicht verhitzt

Welche Substanzen werden beim Verhitzen gebildet?

Schwefelsäure und Buttersäure

Welchen Sinn hat das „Abhängen“ für mehrere Tage?

Durch die Fleischreife (dauert mehrere Tage) wird das Fleisch weich, saftig und aromatisch

Welche Umstände können eine stickige Reifung fördern?

Dicke Feistschicht, verspätetes Ausweiden, hohe Außentemperatur, hohe Luftfeuchtigkeit, Transport in Plastik

Was muss eine kundige Person machen?

Können vom Erleger keine Auffälligkeiten vorgefunden werden, hat so bald wie möglich (innerhalb von 36 Stunden) eine weitere Untersuchung durch eine „kundige Person“ zu erfolgen. Die kundige Person bestätigt im Protokollbuch unter „Untersuchung“ mit der Ausweisnummer und der Unterschrift die Untersuchung des Wildkörpers und aller Eingeweide außer Magen und Darm.

Ist es auch im Winter notwendig, Schalenwild sofort aufzubrechen?

Ja, in jedem Fall!

Welche wildbrethygienische Maßnahme sollte gleich nach dem Erlegen eines Hasen durchgeführt werden?

Ausdrücken der Blase

Warum wird Federwild heute ausgeweidet und nicht wie früher ausgehakelt?

Weil beim Aushakeln der Darm verletzt wird und Keime aus dem Gescheide das Wildbret verunreinigen, zersetzen und faulig werden lassen

Welche Organe liegen beim Schalenwild innerhalb der Kammer?

Lunge und Herz

Welches Organ sollte beim Aufbrechen eines Schwarzwildes möglichst nicht verletzt werden?

Die Gallenblase

Warum muss bei Federwild der Kropf möglichst bald entfernt werden?

Weil dort Gärprozesse stattfinden, die zum Verderben führen können

Wo findet man die Gallenblase?

Bei der Leber

Wann wird Schalenwild optimalerweise aus der Decke geschlagen bzw. abgeschwartet?

Nach der Fleischreife

Worauf ist beim Aufbrechen des Schlosses zu achten?

Dass die Blase nicht verletzt wird

Bei welchen Tierarten muss eine Trichinenbeschau durchgeführt werden?

Schwarzwild, Dachs, theoretisch alle Fleisch- und Aasfresser

Welches lebenswichtige Organ liegt in der Bauchhöhle?

Leber

Bei welchen Wildarten findet man eine Gallenblase, die zu entfernen ist?

Schwarz-, Gams-, Muffelwild

Darf man Haar- oder Federwild in der Decke bzw. Federkleid vorübergehend einfrieren, um es zu einer anderen Zeit ordnungsgemäß auszuweiden und zu säubern?

Nein!

Bei welchen Wildarten weisen die männlichen Stücke einen Brunftgeruch auf? Dieser ist aber nicht als „bedenklich“ im Sinne der Lebensmittelhygiene einzustufen

Schwarzwild, Rotwild, Damwild

Was ist mit einem Stück Schwarzwild zu tun, solange die Trichinenbeschau im Gang ist?

Kühl und luftig aufbewahren nach wildbrethygienischen Vorschriften. Das Zerwirken erfolgt erst nach dem Erhalt des Befundes

Wie wird beim Aufbrechen das Gescheide untersucht?

Kontrolle der Oberflächen auf Veränderungen und Blutungen. Besonders genau müssen die Lymphknoten des Darmes inspiziert werden (Vergrößerung, Blutungen). Gekröse und Netz sind auf Bandwurmfinnen zu untersuchen

Woraus besteht der Aufbruch?

Zum Aufbruch werden das Geräusch (Herz, Lunge, Leber, Milz und Nieren) und das Gescheide (Organe der Bauchhöhle) gezählt

Ist bei einem Befall mit Magen- und Darmwürmern das Wildbret genusstauglich?

Ja, wenn sonst keine bedenklichen Merkmale oder Symptome vorliegen

Welchen Einfluss hat ein starker Zeckenbefall bei einem Rehwild auf die Qualität des Fleisches?

keinen

Welche Erkrankung kann durch den Verzehr von finnenhaltigem Wildbret ausgelöst werden?

Trichinose

Welche Personen können die Trichinenbeschau durchführen?

Ausschließlich der Amtstierarzt bzw. das davon beauftragte Labor (AGES)

Welche Teile des Wildkörpers müssen bei der amtlichen Fleischuntersuchung vorgelegt werden?

Den gesamten nicht zerwirkten Körper sowie den gesamten Aufbruch außer dem Gescheide

Was bedeutet der Begriff „Zerwirken“?

Das aus der Decke schlagen bzw. Abschwarten (Haut abziehen) und zerlegen von Schalenwild

In welche Teile wird ein Reh zerwirkt?

Keulen, Rücken, Filets, Wände (Bauchlappen und Rippen), Blätter, Träger

Beim Zerwirken eines Rehs werden die Hinterläufe abgetrennt. An welchem Gelenk?

Am Sprunggelenk

In welchem Organ findet man Bandwürmer?

Im Darm

Ist Wildbret bei Befall mit großen Leberegeln genusstauglich?

Ja, wenn sonst keine bedenklichen Merkmale vorliegen.

Muss ein Dachs für die Gewinnung von Dachsfett zur Trichinenuntersuchung?

Nein, das Fett wird nicht als Lebensmittel verwendet

Wildbrethygiene

Kategorie: Anwenden/ Transfer (30 Fragen)

Wildbret, das der menschlichen Ernährung dient, muss einwandfrei sein! Beschreiben Sie mindestens 5 Beanstandungsgründe, die den Qualitätsstandards nicht entsprechen!

- Fehlen von Anzeichen äußerer Gewalteinwirkung als Todesursache (Fallwild)
- Geschwülste und Abszesse, wenn sie zahlreich und verteilt in den inneren Organen oder in der Muskulatur vorkommen
- Fremdinhalt in den Körperhöhlen, insbesondere Magen- und Darminhalt, wenn Brust und Bauchfell verfärbt sind
- Schwellungen der Gelenke und Hoden, Leber- oder Milzschwellungen, Darm- und Nabelentzündung
- erhebliche Gasbildung im Magen- und Darmkanal mit Verfärbung der inneren Organe (ein für die Jagdpraxis kritisches Merkmal, wenn bei der Nachsuche verendetes Wild zu spät aufgefunden wurde)
- erhebliche Abweichungen der Muskulatur oder von Organen in Farbe, Form, Größe, Blutgehalt, Konsistenz oder Geruch vom Normalzustand
- offene Knochenbrüche, soweit diese nicht unmittelbar mit der Jagd in Zusammenhang stehen
- deutliche Abmagerung oder Wässrigkeit des Fleisches
- frische Verklebungen oder Verwachsungen von Organen mit Brust- oder Bauchfell
- sonstige erhebliche und auffällige Veränderungen (z.B. Fäulnis)

Erläutern Sie die Grundsätze des hygienisch einwandfreien Aufbrechens!

- unverzügliches Aufbrechen, soweit es unter den jagdlichen Umständen möglich ist
- beim Aufbrechen darauf achten, dass wenig offene Oberflächen und Schnittflächen in der Muskulatur entstehen
- mit dem Messer nicht in das Wildbret stechen, Messer nicht direkt auf den Boden legen
- sichtbar verschmutzte Oberflächen (Magen-Darminhalt, Harn, Erde) großzügig abschärfen
- Ausspülen der Körperhälften mit Wasser von Trinkwasserqualität, kein Auswischen mit Gras, Zweigen, Laub oder Tüchern
- Tierkörper hängend lagern, damit Wasser ablaufen kann, die Oberflächen rasch trocknen und die Wärme nach allen Richtungen abgegeben werden kann
- Schnellstmöglich in eine Kühlvorrichtung bringen

Welche Kühltemperaturen und -zeiten sollten für die unterschiedlichen Wildarten eingehalten werden, um die beste Fleischqualität zu erzielen?

Haarwild je nach Größe mindesten 3 Tage bei 7°C. Umso größer das Stück desto länger kann gekühlt werden.

Federwild und kleines Haarwild sollte für mindestens 2 Tage auf 4°C gekühlt werden

Welche Anzeichen eines Wildes können bereits vor dem Schuss als bedingt geeignet für den Verzehr als Wildbret gewertet werden?

unnatürliche Verhaltensweisen (z.B. keine Scheu vor dem Menschen), Störungen des Stoffwechsels (z.B. starker Durchfall, Haarkleidabweichungen), Geschwülste und Abszesse, Schwellungen und Entzündungen, farbliche Abweichungen und Größenveränderungen an Muskulatur und Organen; offene Hautstellen und Knochenbrüche, die nicht durch das Erlegen verursacht wurden, erhebliche Abmagerung.

Wann muss Wild spätestens aufgebrochen werden!

Erlegtes Schalenwild sollte möglichst schnell aufgebrochen und die inneren Organe entnommen werden.

Bei Gesellschaftsjagden ist das Aufbrechen ebenfalls wichtig! Bei niedrigen Außentemperaturen soll es spätestens nach etwa 2 Stunden, bei warmem Wetter spätestens nach 1,5 Stunden durchgeführt werden.

Nach der ordnungsgemäßen Versorgung des Wildes wird dieses möglichst bald auf +7°C abgekühlt und kann nach einer Phase von 1-2 Tagen weiterverwertet oder eingefroren werden.

Erörtern Sie grobe lebensmitteltechnische Fehler beim Transport eines erlegten Stückes!

Unhygienischer Transport: beim Transportieren des Stückes aus dem Revier ist eine hygienische Unterlage zu verwenden. Die Stücke offen ungeschützt hängend am KFZ oder auf der Ladefläche zu transportieren ist unzulässig

Übereinanderlagern von Stücken: Es ist wichtig das Wild luftig, aber geschützt vor Staub, ... zu transportieren. Das Übereinanderlagern führt zur Verhitzung

Plastikfolien: Plastik verhindert den Luftaustausch. Als Folge bildet sich Kondenswasser und eine Oberflächenfäulnis

Unter welchen Umständen kann Wildfleisch direkt vermarktet werden?

Können vom Erleger keine Auffälligkeiten vorgefunden werden, hat so bald wie möglich (innerhalb von 36 Stunden) eine weitere Untersuchung durch eine „kundige Person“ zu erfolgen. Die kundige Person bestätigt im Protokollbuch unter „Untersuchung“ mit der Mitgliedsnummer und der Unterschrift die Untersuchung des Wildkörpers und aller Eingeweide außer Magen und Darm.

Bestehen keine Bedenken gegen das Fleisch kann eine Direktvermarktung an Konsumenten, Gastgewerbe und Letztverkäufer (Tierkörper im Ganzen, nicht gehäutet, frisch, nicht tiefgefroren) innerhalb von sieben Tagen nach dem Erlegen erfolgen.

Erklären Sie was zu tun ist, wenn die kundige Person Bedenken äußert!

Hat die kundige Person bei der Untersuchung Bedenken gegen das Fleisch, hat eine komplette Fleischuntersuchung durch einen amtlichen Tierarzt zu erfolgen. Wird das Fleisch an einen Wildbret-Großhändler vermarktet, hat ebenfalls eine Kontrolle durch einen amtl. Tierarzt zu erfolgen. Stellt dieser durch Stempel die Tauglichkeit fest, ist eine Vermarktung über alle Handelswege möglich.

Was gilt als Jäger-Eigenbedarf? Was bedeutet dies für den Erleger? Erklären Sie die rechtliche Situation!

Jäger Eigenbedarf: Fleisch vom Jäger erlegter Tiere oder daraus hergestellte Erzeugnisse für den privaten häuslichen Gebrauch unterliegt nicht dem Hygienerecht. Er kann daher selbst entscheiden, ob er das Fleisch ausschließlich für sich selbst verwendet oder nicht.

Worauf hat der Jäger vor dem Erlegen zu achten, wenn das Fleisch in Umlauf gebracht werden soll?

Der Jäger hat vor dem Erlegen und beim Aufbrechen auf etwaige Auffälligkeiten am Tier zu achten, die auf anzeigepflichtige Tierseuchen oder sonstige, die Tauglichkeit des Fleisches beeinträchtigende Krankheiten oder Umweltkontaminationen schließen lassen.

Beim Aufbrechen ist auf Auffälligkeiten auf der Körperoberfläche, den Körperöffnungen, auf Verletzungen, Flüssigkeiten in Brust- und Bauchhöhle, Lymphknoten, Organen und Muskeln zu achten. Das Aufbrechen hat „sobald als möglich“ (Richtwert: spätestens drei Stunden nach dem Erlegen) zu erfolgen.

Beschreiben Sie den Zusammenhang zwischen Stress, Glykogen und Fleischreife!

Stress im Zusammenhang mit der Erlegung (Hetzen, Weidwundschüsse, ...) führt zum Aufbrauchen der Energiereserven (Glykogenspeicher). Glykogen ist die Grundlage zur Bildung von Milchsäure in der Muskulatur. Fehlt Glykogen wird zu wenig Milchsäure gebildet. Der pH-Wert bleibt zu hoch. Daraus folgt eine zu schnelle Totenstarre (Fleisch wird trocken und fest) und wegen dem zu hohen pH-Wert zum Wachstum unerwünschter Bakterien (Fäulniserreger).

Beschreiben Sie sichtbare äußerliche Auffälligkeiten, die am lebenden Stück bedenklich für die Verwertung als Lebensmittel sind!

Ernährungszustand: abgekommen, stark abgemagerte Stücke (Federn, Rückgrat stark sichtbar)

Verletzungen und größere Wundinfektionen, eventuell mit Eiterspuren

Struppiges, stumpfes Haar, eventuell schütterere oder haarlose Stellen

Kotverschmierungen, deutlicher Durchfall (am Weidloch und an den Hinterläufen)

Schwellungen an Hoden, Gelenken

Ausflüsse

Was ist beim Aufbrechen zu beachten, um ein hygienisch reines Lebensmittel zu garantieren?

Allgemeine Hygiene beachten!

Die messerführende Hand muss sauber sein!

Sobald als möglich aufbrechen!

Unnötige Schnitte vermeiden!

Ausschließlich reines (Trink)wasser verwenden!

Wenn möglich hängend arbeiten, damit Wasser ablaufen kann

Wildbret rasch abkühlen

Beschreiben Sie Symptome, die beim Aufbrechen für ein „bedenkliches“ Wildbret sprechen!

Gasbildung im Verdauungstrakt, einhergehend mit deutlicher Geruchsbildung

Rötungen, punktförmige Blutungen, Verklebungen

Flüssigkeitsansammlungen, Verfärbungen, flüssigkeitsgefüllte Blasen

Abnormale Organgrößen, -farben oder -formen

Abszesse und Geschwüre

Erläutern Sie die Unterschiede in der Behandlung von kleinem Haar- und Federwild!

Kleines Haarwild wird ausgeworfen. Das sollte sobald als möglich stattfinden. Der Innenraum ist dabei gut zu säubern

Flugwild wird ausgenommen. Aushakeln ist nicht mehr zeitgemäß. Das Ausnehmen sollte ebenfalls sobald als möglich passieren. Eine hygienische Reinigung des Innenraumes ist wichtig!

Ziel einer hygienischen Behandlung von Wildbret ist das Vermeiden der Bakterienvermehrung. Wie kann dies erreicht werden?

Bakterien vermehren sich unter idealen Bedingungen exponentiell und können daher schlecht behandeltes Fleisch in kurzer Zeit unbrauchbar machen.

Die Vermehrung der Bakterien ist von zwei wesentlichen Faktoren abhängig: Temperatur und Feuchtigkeit

Damit sich grundsätzlich so wenig Bakterien wie möglich am Fleisch befinden, ist es wichtig das Wild mit reinem, kaltem und keimfreiem Wasser zu säubern.

Der Innenraum soll nicht ausgewischt (schon gar nicht mit Gras, ...) werden.

Das Wild soll aufgehängt werden, damit Wasser abtropfen kann und keine Feuchtigkeitsstellen bleiben.

Eine rasche Kühlung hemmt den Stoffwechsel der Bakterien und damit die Vermehrung

Beschreiben Sie eine „stickige Reifung“! Wie kann sie vermieden werden?

Bei der stickigen Reifung dagegen kommt es durch einen Wärmestau im Wildkörper zur Bildung von Butter- und Schwefelwasserstoffsäure (anstatt Milchsäure). Das Fleisch weist dann einen unangenehmen Geruch auf und verfärbt sich kupferrot bis braun. Verhitztes Fleisch ist schneller von Fäulnis betroffen und in der Regel nicht mehr genusstauglich.

Zur stickigen Reifung kommt es, wenn Wild nicht rechtzeitig nach dem Erlegen aufgebrochen wird oder keine ausreichende Kühlung stattfindet. Auch der Zustand des Wildes vor dem Erlegen kann ein Verhitzen begünstigen. Gestresste Stücke verhitzen leichter.

Vermeidung des Verhitzens durch rasche Kühlung, Lüften der Schulterblätter (Schnitt in der Achselhöhle), hängende Lagerung, keine Plastikgebinde zur Lagerung

Kann ein guter Schuss die Qualität des Wildbrets beeinflussen?

Wenn das Wild unter Stress steht, verbraucht es das gesamte Glykogen, dies ist aber wichtig für die Fleischreifung. Außerdem ist ein guter Schuss wichtig, um ein rasches Ausbluten und eine geringe Keimbildung des Wildbrets zu erreichen. Das heißt für den Jäger: Kammerschuss auf das breit stehende Wild, passende Kaliber und Geschosse.

Warum ist eine gesundheitliche Gefährdung des Menschen durch Kleinwild eher möglich als durch Großwild? Erläutern Sie auf fachlicher Basis!

Kleinwild ist häufiger von Seuchen durch Viren oder Bakterien betroffen (in der Regel genussuntauglich, häufig Zoonosen), Schalenwild wird häufiger von Parasiten (in der Regel genusstauglich) befallen.

Wie ist beim Aufbrechen nach einem Weichschuss vorzugehen?

Bei Weichschüssen kommt es unweigerlich zu einer hohen Keimbelastung der Oberflächen. Bei Weichschüssen oder bei Austritt von Vormagen-/Magen-/Darminhalt während des Aufbrechens in die Bauchhöhle ist nach einem Rundschnitt am Zwerchfellansatz das gesamte Bauchfell zu entfernen. Verunreinigte Teile um Ein- und besonders Ausschuss sind bei Weichschüssen großzügig abzuschärfen. Anschließend muss die Körperhöhle intensiv mit kaltem sauberem Wasser gespült werden.

Erläutern Sie die Vorschriften für die Lagerung von Wildbret!

Schalenwild: Lagerung bei -1 bis +7 Grad C maximal 7 Tage

Niederwild: Bei -1 bis +4 Grad C max. 7 Tage. Auswerfen spätestens am nächsten Tag.

Es ist wichtig, Wildkörper „luftig“ aufzuhängen, um eine stickige Reifung zu verhindern. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Noch warmes Wild darf nicht luftdicht eingeschlossen werden.

Erläutern Sie die Aufgaben einer „kundigen Person“!

Die Kundige Person ist ein Laienbeschauer (Kurs beim LJV). Oft ist das der Jagdleiter, beim Vorzeigen wird das Stück und das Geräusch beurteilt.

- Untersuchung binnen 36 h
- Bei der Weitergabe von Wildbret Pflicht
- Lebendbeschau durch den Schützen
- Bedenklichkeiten werden vermerkt
- Daten werden auch in einer Liste aufgeschrieben

Erklären Sie die Begriffe“ Wildbretanhänger“ und “Schussbuch“ (Protokollbuch)!

Wildbretanhänger: Wird von der Kundigen Person ausgefüllt. Dieser Zettel wird am Wildkörper befestigt. Er enthält: Erlegedatum, Wildart, Erleger, Ausweisnummer der kundigen Person und Unterschrift. Der Beschaublock muss fortlaufend geführt werden!

Die gleichen Daten werden auch in einem Protokollbuch (Schussbuch), meist in der Wildkammer oder beim Jagdleiter eingetragen. Mit Grundlage dieser Daten wird das Wild bei der Behörde gemeldet.

Dient auch zur Nachvollziehbarkeit.

Was hat Milchsäure mit der Fleischqualität zu tun? Erklären Sie den Zusammenhang!

Milchsäure entsteht beim Abbau des Glykogens im Muskel. Sie bewirkt einen Abfall des pH-Wertes auf ca. 5,5. Die Säuerung bewirkt die Lockerung und Erweichung des Bindegewebes (Säurequellung/ wesentlich für die Zartheit des Fleisches). Zusätzlich hemmt die Säure das Bakterienwachstum – bakterielle Fäulnis wird verhindert

Sie entdecken beim Aufbrechen eines starken Rehs bei den Bauchhöhlenorganen vereinzelte flüssigkeitsgefüllte Blasen. Was unternehmen Sie?

Sie veranlassen unbedingt eine Fleischuntersuchung wegen möglichem Bandwurmbefall (eventuell Finnenblasen)

Sie erlegen einen Überläufer, den Sie über das Wochenende aufbewahren müssen. Was ist bis Montagabend abzusichern?

Das Stück ist nach dem Aufbrechen auf 7°C in der Schwarte zu kühlen. Nach der Entnahme einer Muskelprobe (Stücke aus dem Zwerchfellpfeiler, dem Vorderhammer oder dem Zungengrund) muss diese zur Trichinenuntersuchung gebracht werden. Erst nach negativem Befund darf das Stück weiterverarbeitet werden

Sie haben ein Stück Schalenwild in schwierigem Gelände erlegt. Was machen Sie vor dem Rücktransport? Begründen Sie Ihre Antwort!

Das Stück muss sobald als möglich aufgebrochen werden. Es wird aber weder der Brustkern noch das Schloss geöffnet. Beim Transportieren (Ziehen) des Wildes besteht im steilen Gelände die Möglichkeit, dass es zu einer Verschmutzung des Innenraumes kommt. Darum wird dieser nur so minimal wie nötig geöffnet.

Sie erlegen ein Reh mit einem Weichschuss. Panseninhalt ist in die Bauchhöhle eingedrungen. Muss das Reh zur amtlichen Fleischuntersuchung? Wie gehen Sie vor?

Nein, wenn das Versorgen so bald als möglich nach dem Erlegen erfolgt und die Bauchhöhle mit sauberem Trinkwasser ausgespült wurde. Liegen aber bereits Verfärbungen des Bauchfells vor, also bedenkliche Merkmale, muss die amtliche Fleischuntersuchung eingeleitet werden.

Erklären Sie warum bei manchen Wildarten der Schlund extra behandelt wird?

Bei allen Wildwiederkäuern ist es notwendig den Schlund auszulösen und zu verknoten, bevor er entfernt wird. Dabei wird verhindert, dass Panseninhalt austritt und zu Verunreinigungen und Keimbelastungen führt.

Beschreiben Sie die Untersuchung einer Leber!

Untersuchung der Oberfläche auf Verfärbungen, Schwellungen, Einschlüsse

Durchtasten des Organs auf auffällige Knoten, verdickte Gallengänge

Organ einschneiden, um die Gallengänge auf Leberegel zu untersuchen

Was ist zu tun, wenn Sie mehrere eitrig-Entzündungsherde am Wildkörper feststellen? Beschreiben Sie Ihr Vorgehen!

Die eitrig-entzündlichen Stellen werden dokumentiert und der kundigen Person gezeigt. Diese wird das Wildbret als bedenklich einstufen und es dem Amtstierarzt zur Untersuchung vorlegen. Dieser entscheidet letztlich über die Genussauglichkeit

Wildbrethygiene

Kategorie: Bewerten/ Reflexion (10 Fragen)

Wildbret ist ein äußerst wertvolles und gesundes Lebensmittel. Damit es in der Küche aber tatsächlich allen Anforderungen entspricht und zart und saftig wird, sind von der Erlegung bis zum richtigen Abhängen zahlreiche wesentliche Schritte zu beachten.

Argumentieren Sie, warum Wildbret als Lebensmittel besonders gesund und wertvoll ist!

Wildbret ist gesund: Die Qualitäten liegen in seinen vitamin- und nährstoffreichen, sowie cholesterin- und fettarmen Eigenschaften. Es ist zudem reich an essenziellen Omega-3-Fettsäuren. Das sind Stoffe, die der Körper selbst nicht herstellen kann, aber für den Stoffwechsel braucht. Zudem enthält es Vitamine A (wichtig für Augen, Knochen, Haut, Zähne und Fortpflanzung) und E (schützt die Zellen) sowie Spurenelemente Kalzium, Natrium, Phosphor, Kalium, Eisen (für Knochen, Nerven, Blutbildung, ...). Wild aus heimischen Wäldern verbraucht keine Energieressourcen (Stalltechnik) und ist frei von Antibiotika, Impfstoffen (oder Futterzusätzen). Ebenso entfällt der Transport- und Schlachtstress. Es weist daher einen sehr niedrigen ökologischen Fußabdruck auf.

Wildbret ist ein äußerst wertvolles und gesundes Lebensmittel. Damit es in der Küche aber tatsächlich allen Anforderungen entspricht und zart und saftig wird, sind von der Erlegung bis zum richtigen Abhängen zahlreiche wesentliche Schritte zu beachten.

Diskutieren Sie das richtige Behandeln des Wildes vom Schuss bis zum Abhängen in der Kühlkammer!

Vor dem Schuss: Wildbrethygiene fängt schon vor dem Schuss an. Das Stück Wild sollte ruhig und breit stehen. Schussentfernung, Kaliber und Geschossart sollte dem Wild angepasst sein. Das Anbringen eines sofort tödlichen Schusses hat oberste Priorität. Dabei sollte hinter das Blatt, oder auch - um etwaige Fluchtstrecken zu vermeiden - auf das Blatt, gezielt werden.

Aufbrechen und Versorgen: Erstversorgung und Aufbrechen findet bereits im Wald statt. Dabei hygienisch vorgehen (kein kontaminiertes Messer verwenden, nicht auswischen, Darminhalt in Körperhöhle vermeiden)

Weitere Versorgung hängend an den Hinterläufen (im Verarbeitungsraum).

Nach dem Ausspülen mit Leitungswasser sollten keine Körperflüssigkeiten mehr im Körper verblieben sein.

Fleischreifung: Biologisch gesehen ist die Fleischreifung ein chemischer Prozess, bei dem Glykogen in Milchsäure umgewandelt wird. Die Milchsäure wirkt gegen Bakterien und macht das Wildbret länger haltbar. Außerdem wird durch die Säuerung die Entwicklung von Enzymen verstärkt, die die Mikrofibrillen in den Muskeln und das Kollagen des Bindegewebes zerstören. Der pH-Wert sinkt bis ca. 5,5. Das Fleisch wird zart und saftig.

Das Wild unbedingt in der Decke/Schwarte abhängen lassen. Dadurch bleibt das Fleisch zart und trocknet nicht aus.

Eine konstante Temperatur ermöglicht eine gute Konservierung. Temperaturschwankungen führen zu einer Verkürzung der Lagerungszeit.

Das Wild nicht sofort nach dem Schuss kühlen (cold shortening effect), sondern wenn möglich bis Eintritt der Totenstarre warten. Damit wird sichergestellt, dass alle Fleischreifungsvorgänge optimal ablaufen können.

Für ein sauberes und kulinarisch einwandfreies Wildbret sind einige Grundregeln zu beachten! Was sollten Sie als Jäger:in bereits vor dem Schuss beachten, um ein optimales Wildbret zu garantieren? Begründen Sie Ihre Antwort!

Wildbrethygiene beginnt bereits vor dem Schuss:

Das Stück Wild sollte ruhig und breit stehen, die gewünschte Einschlagstelle je nach Kalibertyp auf oder knapp hinter dem Blatt sein.

Die Schussentfernung soll auf das Stück Wild abgestimmt sein.

Auch das Kaliber sollte gut gewählt werden - schwere langsame Kaliber sind meist wildbretschonender als leichte schnelle! Deformationsgeschosse hinterlassen meist weniger Zerstörung als (Teil)zerleger

Für ein sauberes und kulinarisch einwandfreies Wildbret sind einige Grundregeln zu beachten! Was sollten Sie als Jäger:in bereits nach dem Schuss beachten, um ein optimales Wildbret zu garantieren? Begründen Sie Ihre Antwort!

Das Wild sollte grundsätzlich so schnell wie möglich versorgt werden.

Das Stück wird hängend an den Hinterläufen vorsichtig aufgeschärft. Dabei führen zwei Finger die Schneide, um einen Schnitt in den Pansen zu vermeiden.

Nun das gesamte Gescheide nach unten entfernen. Dadurch wird vermieden, dass die besten Teile (Schlängel, ...) verunreinigt werden.

Folgend wird das Schloss aufgebrochen, damit die Organe sowie das Zwerchfell Richtung Haupt entnommen.

Es folgt das Ausspülen mit reinem kaltem Wasser. Danach sollten keine Körperflüssigkeiten mehr im Körper verbleiben.

Warum ist es von großer Bedeutung das Fleisch reifen zu lassen? Warum ist das Fleisch bei schlechten Schüssen weniger zart? Argumentieren Sie auf biologischer Basis!

Biologisch gesehen ist die Fleischreife ein biochemischer Prozess. Glykogen, ein Kohlenhydrat-Speicherstoff, wird in Milchsäure umgewandelt. Die Milchsäure schützt das Fleisch gegen Bakterien und macht es länger haltbar. Der pH-Wert sinkt auf 5,5.

Die Milchsäure unterstützt auch die Aktivierung von Enzymen, welche die Mikrofibrillen im Muskel und das Kollagen im Bindegewebe zerstören. Das Fleisch wird dadurch weich.

Wird ein Stück mit einem schlechten Schuss erlegt, und hat es dadurch noch eine intensive Stressphase, wird mehr Glykogen verbraucht, das bei der Bildung von Milchsäure fehlt. Der pH-Wert bleibt höher und die Fleischreife funktioniert nur unzureichend. Das Fleisch ist trockener und weniger weich.

Erklären Sie einer Wildbret-Kundin, warum Sie das Fleisch nicht frisch, sondern erst nach tagelangem „Abhängen“ bekommt und was bei diesem Vorgang zu beachten ist!

Das erlegte Stück Wild muss unbedingt in der Decke bzw. Schwarte abgehängt werden. Dadurch wird verhindert, dass das Fleisch austrocknet. Trocken Stellen – ähnlich einem Gefrierbrand – wären die Folge!

Eine konstante Kühltemperatur ist für eine gute Konservierung wichtig. Schwankungen der Kühltemperatur oder gar Unterbrechungen der Kühlung könnten zu Kondenswasser führen. Jedenfalls führt eine schwankende Temperatur zu einer Verkürzung der Lagerzeit.

Um alle Fleischreifungsprozesse optimal ablaufen zu lassen, sollte das Wild nicht sofort stark gekühlt werden. Am besten wartet man noch bis zum Eintritt der Totenstarre. Somit können alle Fleischreifungsprozesse optimal ablaufen.

Wie problematisch ist die Kontamination von Wild mit Bakterien? Argumentieren Sie fachlich!

Die Kontamination mit Bakterien ist stark von der Verletzung des Tieres abhängig.

Treten Verletzungen nur im Bereich der Kammer, des Trägers oder des Hauptes auf, sind nur wenige Bakterien zu erwarten. Nach einer halben Stunde sind ca. 60% gering belastet, nach mehr als 2 Stunden allerdings bereits über 80% der Stücke.

Sind Bauchorgane verletzt sind rund ¾ bereits nach einer halben Stunde belastet, nach 2 Stunden allerdings 100%.

Bakterienwachstum folgt einer exponentiellen Kurve. Eine fachgerechte Wildbrethygiene und baldige Kühlung, ist daher von erheblicher Bedeutung.

Ringeln oder Schlösseln – welche Methode ist aus Ihrer Sicht in Bezug auf die Wildbrethygiene die bessere?

Beim Ringeln wird mit einem scharfen Messer dicht neben dem Weidloch quer über den Wedel geschnitten und die Decke von den darunter liegenden Wirbeln geschoben. Ein Finger wird in die entstandene Öffnung gesteckt, der Darm umfasst und als Schlaufe herausgezogen. Zuletzt wird das Weidloch umschärft.

Beim Schlösseln wird die Schlossnaht mit dem Zeigefinger ertastet und das Messer entsprechend angesetzt. Ziel ist ein gerader glatter Schnitt! Bei älteren oder straken Stücken hilft eine Knochensäge!

Der Vorteil beim Ringeln liegt darin, dass wertvolles Wildbret der Keulen nicht durch unsachgemäßes Zerschneiden zerstört wird. Der Tierkörper wird beim Ringeln nur im Bereich des Bauchraumes eröffnet – eine Kontamination der Körperhöhle beim Bringen aus dem Revier ist daher geringer. Nachteilig ist, dass es leicht zum Anschneiden des Darmes kommen kann und dadurch stark belasteter Darminhalt austritt.

Das Öffnen des Schlosses bietet zwar mehr Übersichtlichkeit, aber auch eine größere Fläche Wildbrets, das nicht von der Decke bedeckt ist. Wenn die Methode des Schlösselns nicht gut beherrscht wird, werden u.U. die wertvollsten Keulenteile zerstört. Es ist darauf zu achten, dass die geführten Schnitte glatt und präzise sind, sodass möglichst wenig Oberfläche entsteht, die beim Lagern verfärben oder austrocknen kann.

Lüften und Brandaderneröffnung – Diskutieren Sie diese gebräuchlichen Methoden aus wildbrethygienischer Sicht!

Unter Lüften versteht man das teilweise Ablösen der Schulterblätter von der Brustwand, um den Wildkörper schneller auskühlen zu lassen. Das betrifft vor allem starke Stücke.

Durch jeden Schnitt wird die Oberfläche des Wildbrets vergrößert und damit die Kontamination mit Bakterien erhöht. Oberflächenfäulnis ist die Folge. Aus diesem Grund ist die Methode aus wildbrethygienischen Gründen abzulehnen.

Auch das Aufschärfen der Brandadern (Beckenvene) bringt keinen positiven Effekt mit sich. Das Ausbluten des Stücks wird dadurch nicht beschleunigt, kann aber durch die Schnitte zu einer weiteren Bakterienkontamination der Keulenstücke beitragen.

„Erst wenn der Bock im Kühlraum hängt, der Jäger sich ein Bier einschenkt“ – wie stehen Sie zu dieser Weisheit?

Wildbret ist ein wertvolles und gesundes Lebensmittel! Damit Wildfleisch seine maximale Qualität erreichen kann, sind vor und nach dem Schuss zahlreiche Schritte zu bedenken.

Neben der Wahl geeigneter Geschosse und richtig angetragener Schüsse ist die Behandlung des Wildes bis zur Kühlung besonders wichtig.

Aus wildbrethygienischen Gründen ist daher das Stück Wild zeitgerecht (maximal 3 Stunden nach der Erlegung) in eine Kühlung zu hängen.

Auf dem Weg vom Revier in die Kühlung sollte das Stück luftig gelagert werden. Der offene Transport auf einer Ladefläche ist damit aber nicht gemeint und lebensmitteltechnisch unzulässig.

Es ist darauf zu achten, dass frische Stücke nicht sofort zu bereits abgekühlten Stücken zu hängen ist – das entstehende Kondenswasser führt zu Oberflächenfäulnis der bereits gekühlten Stücke. Eine Vorkühlung ist auch für die Fleischreife von Bedeutung.

Sind also alle qualitätssichernden Schritte von der Erlegung bis zur Kühlung abgearbeitet kann die Beute gefeiert werden!