

## Wildbrethygiene von A-Z

### Vor dem Schuss

**Für sauberes und optimales Wildbret sind - auch aus Tierschutzgründen - einige Grundregeln vor dem Schuss zu beachten**

Wildbrethygiene fängt schon vor dem Schuss an. Das Stück Wild sollte ruhig und breit stehen. Die Schussentfernung hat sich dem Stück Wild, dem Kaliber als auch der Geschossart anzupassen. Es ist unbedingt darauf zu achten, dass Kugelfang gegeben und eine Gefährdung anderer Tiere durch Querschläger und Abpraller ausgeschlossen ist. 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. Unmittelbar nach dem Schuss ist die Stelle zu merken, wo der Schuss angebracht wurde.

### Nach dem Schuss

Das Wild sollte schnellstmöglich versorgt werden.

Reife

**Das Wild ist aufgebrochen und ausreichend versorgt. Trotzdem fehlt für den perfekten Fleischgeschmack noch ein wichtiger Prozess: Die Fleischreife.**

Biologisch gesehen ist die Fleischreife 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.

Die Qualität des Fleisches hängt mit der unmittelbaren Situation des Tieres vor dem Schuss zusammen. In Stresssituationen wird in den Muskeln Glykogen verbraucht, das später zur Bildung der Milchsäure fehlt. Der pH-Wert ist höher und die Fleischreife kann nicht optimal vonstattengehen. Das Fleisch ist dunkler, ledriger und trockener.

### Was man beim Abhängen beachten sollte:

Das Wild unbedingt in der Decke/Schwarte abhängen lassen. Dadurch bleibt das Fleisch zart und trocknet nicht aus. Ggf. können die Keulen auch zusätzlich abgedeckt werden.

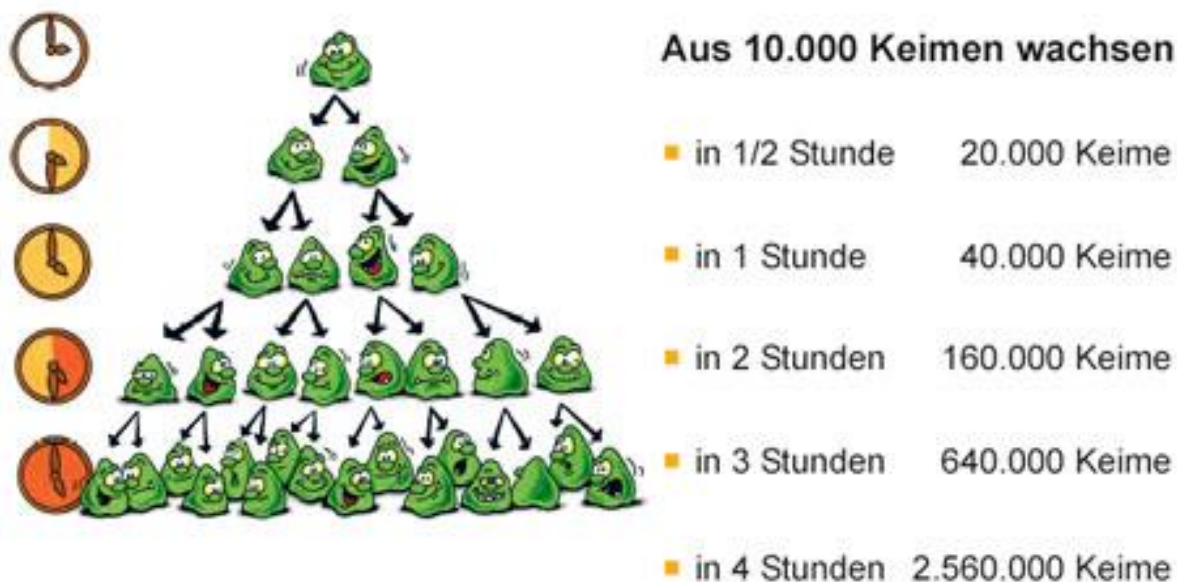
Eine konstante Temperatur ermöglicht eine gute Konservierung.

Temperaturschwankungen führen zu einer Verkürzung der Lagerungszeit.

Haarwild sollte je nach Größe mindestens 3 Tage bei 2 °C gekühlt werden. Umso größer das Stück, desto länger kann gekühlt werden. Federwild und kleines Haarwild sollten auf 4 °C gekühlt werden und mindestens 2 Tage reifen

## Aufbewahrung

Fleisch kann bei unsachgemässer Lagerung rasch verderben, denn es bietet einen optimalen Nährboden für Mikroorganismen. Fleisch muss daher immer kühl aufbewahrt werden und die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Zudem ist die Hygiene im Umgang mit Fleisch sehr wichtig. Fleisch einkaufen



Je feiner oder kleiner geschnitten das Fleisch ist, desto kürzer ist seine Lagerfähigkeit.

Je nach Fleischsorte und vorangegangener Lagerung ist die Haltbarkeit im Kühlschrank unterschiedlich.

Fleisch an der kühlest Stelle des Kühlschranks aufbewahren (auf der Glasplatte über dem Gemüsefach), ideal ist bei 0 bis 2 °C, nicht über 5 °C.

Bei nicht vakuumiertem Fleisch darauf achten, dass auslaufender Fleischsaft nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommt.

## Fleisch tiefkühlen

Fleisch eignet sich sehr gut zum Tiefkühlen. Lagertemperatur ist bei mindestens minus 18 °C. Am besten werden die Fleischstücke so portioniert, wie sie später verwendet werden. Fleisch möglichst vor dem Tiefkühlen vakuumieren (Gefrierbrand wird verhindert = austrocknen der Randschichten). Notfalls mit Alufolie dicht umwickeln oder in einen Gefrierbeutel verpacken. Für langes Tiefkühlen eignet sich das vakuumierte Fleisch besser.

Bei portionierten Fleischstücken (Koteletts, Schnitzel etc.) ist es vorteilhaft eine Folie (ideal wäre die Plastikfolie) zwischen die Fleischstücke zu legen.

Paniertes vor dem Einfrieren panieren. Hacksteaks oder kleine Fleischstücke zuerst einzeln lose nebeneinander einfrieren, danach verpacken und sofort weiter gefrieren. (Form wird erhalten und Fleischstücke können einzeln aus der Verpackung entnommen werden).

Jedes Tiefkühlpacklein vor dem Tiefkühlen mit Inhalt, Gewicht und Datum beschriften. Spezialkleber, die auch bei -18 °C halten, bekommt man im Fachgeschäft. Tiefkühlbeutel können auch direkt mit einem wasserfesten Stift beschriftet werden.

Je schneller und je kälter Fleisch eingefroren wird, desto geringer ist der Flüssigkeitsverlust beim Wiederauftauen.

Für flache Pakete sorgen, sie erlauben ein schnelleres Durchgefrieren. Je weniger Fett das Fleisch enthält, desto länger lässt es sich im Tiefkühler aufbewahren.

Geräuchertes Fleisch wird in der Regel nicht tiefgefroren, da es auch so über längere Zeit haltbar ist.

Das Gefrieren von Wurstwaren ist nur in Ausnahmefällen zu empfehlen, weil die Struktur der Wurst durch den Gefrierprozess leidet und das Produkt an Konsistenz einbüsst. Gekochter Schinken ist für die Tiefkühlung ungeeignet, er wird faserig und trocken.

Fleisch auftauen

Tiefgekühltes Fleisch soll grundsätzlich im Kühlschrank aufgetaut werden. Je nach Grösse des Stücks kann dies 12 bis 24 Stunden dauern. Durch schnelles Auftauen verliert Fleisch mehr Fleischsaft und wird dadurch trocken.

Notfalls kann ein Fleischstück in der Verpackung, unter fliessend kaltem Wasser oder im kalten Wasserbad in kürzerer Zeit aufgetaut werden. Auf keinen Fall aber sollte Fleisch gefroren gebraten oder geschmort werden, auch wenn dies bei Steaks oder Schnitzel manchmal empfohlen wird.

Aufgetautes Fleisch muss rasch verbraucht und darf keinesfalls ein zweites Mal eingefroren werden.

## Neues Lebensmittelgesetz

Das neue Lebensmittelgesetz ist per 1. Januar 2017 in Kraft gesetzt worden.

Für die Verwertung von Wildbret ist die Verordnungen über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK) und die Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (VHyS) von Bedeutung. Die wichtigsten Bestimmungen sind:

- Art. 9 VSFK: Jagdwild (ohne Hasen und Federwild) müssen nach den Erlegen in einen Wildverarbeitungsbetrieb gebracht werden. Davon ausgenommen ist Wild, das keine Merkmale aufweist, die darauf hinweisen, dass das Fleisch für die menschliche Gesundheit bedenklich sein könnte, und das vom Jäger direkt an Konsumenten oder einem Einzelhandelsbetrieb (Metzger, Restaurateur) im Inland zur direkten Abgabe an Konsumenten geliefert wird.
- Art.11 VSFK: Lebendes Unfallwild darf verwertet werden, wenn eine fachkundige Person das Fleisch als gesundheitlich unbedenklich beurteilt.
- Art. 20 VSFK: Jagdwild ist eindeutig zu kennzeichnen und durch eine fachkundige Person zu untersuchen, sofern es nicht für den Eigengebrauch verwendet wird. Wird der Wildkörper nicht eindeutig als einwandfrei beurteilt, ist eine amtliche Fleischkontrolle durchzuführen. Das Untersuchungsergebnis der fachkundigen Person ist im vorgeschriebenen Formular schriftlich zu dokumentieren und dem Abnehmer auszuhändigen.
- Art.21 VSFK: Als fachkundige Person gilt, wer einen Kurs besucht hat, in dem die Kenntnisse für die Untersuchung des Wildkörpers erworben wurde (Wildbrethygienekurs).

Der Inhalt der Bescheinigung für die Abgabe von Jagdwild als Lebensmittel ist im Anhang 14 zur VHyS festgelegt.