



# Revierkurier

Herausgeber: Bayerischer Jagdverband



Liebe Jägerinnen und Jäger,  
verehrte Freunde der Jagd,

beim Jagen sind Entscheidungen meist in Sekundenschnelle zu treffen. Leider ist das Entscheidungstempo beim dringend nötigen Überarbeiten der Organisationsstruktur der Jäger in Deutschland Lichtjahre davon entfernt: Sattte drei Jahre nach der Föderalismusreform und zwei Jahre nach den ersten Reformvorschlägen an den Deutschen Jagdschutz-Verband (DJV) in Bonn ist unsere Dachorganisation noch immer nicht an die neuen politischen Vorgaben angepasst worden.

Den ersten Vorschlägen des Bayerischen Jagdverbandes (BJV) hatten sich sechs weitere Landesjagdverbände angeschlossen. Doch vergeblich: nach vielerlei Sitzungen, Arbeitsgruppen und Verzögerungen ist bis heute alles beim Alten geblieben.

Der BJV wird deshalb seine Geschichte selbst in die Hand nehmen und zum 1. Januar 2010 aus dem DJV austreten. Die hierbei frei werdenden Verbandsmittel werden wir schwerpunktmäßig für unsere Kreisgruppen und Jägervereine gezielt einsetzen.

Mit Waidmannsheil

Prof. Dr. Jürgen Vocke, Präsident  
des Bayerischen Jagdverbandes

## Heimisches Wildbret

# Das Gute liegt so nah

Immer mehr Konsumenten hinterfragen die Bedingungen, unter denen Lebensmittel produziert werden und welche Transportstrecken sie zurücklegen. Eine der Antworten darauf – neben den Top-Produkten unserer Landwirtschaft – heißt: heimisches Wildbret aus freier Wildbahn. Prof. Dr. Rudolf Winkelmayr, Amtstierarzt und Lebensmittelwissenschaftler, untermauert das mit guten Argumenten.

Wildtiere werden – sofern sie nicht eines natürlichen Todes sterben – bei waidgerechter Jagd zur Strecke gebracht. Dabei nehmen sie im Idealfall nicht einmal den sofort tötenden Schuss wahr. So gewonnenes Wildbret ist daher tierschutzgerecht gewonnenes Fleisch.

Wildfleisch ist genau wie anderes Fleisch ein leicht verderbliches Lebensmittel. Der Umgang mit Wildfleisch erfordert gerade wegen der spezifischen Bedingungen bei der Gewinnung besondere Sachkenntnis und hohes Verantwortungsbewusstsein – auf allen Stufen der Produktion. Heimisches Wildbret, das in den Handel kommt, wird durch dafür speziell ausgebildete Jäger, die so genannten „kundigen Personen“, einer genau definierten Untersuchung unterzogen, so dass die erforderliche Lebensmittelsicherheit bestmöglich erzielt wird. Dies gilt für den Bereich der Direktvermarktung an den Endverbraucher beziehungsweise an den Einzelhändler. Bei Wildfleisch, das für den innergemeinschaftlichen Handel oder Export verkehrsfähig gemacht wird, erfolgt eine zusätzliche Untersuchungsstufe durch dem amtlichen Tierarzt. Dieser wird auch dann konsultiert, wenn „Abweichungen

beziehungsweise Auffälligkeiten“ bei der Voruntersuchung durch den Jäger festgestellt werden.

### Wildbret ist fettarm und eiweißreich

Wildbret gehört wegen seines relativ geringen Fettanteiles – neben der Muskulatur der Fische – zu den eiweißreichsten Fleischarten. Es übertrifft den Proteingehalt des Fleisches unserer landwirtschaftlichen Nutztiere. Dieses Eiweiß ist darüber hinaus auch von überdurchschnittlicher biologischer Wertigkeit, das heißt, es hat einen hohen Verwertungsgrad für den Aufbau unseres körpereigenen Eiweißes. Das Fleisch des Wildes ist besonders zart, da es sehr feine Muskelfasern hat, was übrigens die Spitzengastronomie längst erkannt hat. Es ist zudem sehr cholesterinarm, und eignet sich daher auch hervorragend für die moderne Diätküche.

### Fleischreifung ist wichtig

Der Schlüssel zu wohlschmeckendem, zarten Fleisch ist die richtige Fleischreifung. Ihr kann gar nicht genug Aufmerksamkeit und Bedeutung

## Zusammensetzung von Wildfleisch: Gesamtenergie/Hauptnährstoffe

Wild (100g)	Wasser g	Eiweiß g	Fett g	Energie Kcal
Rehrücken	72,2	22,4	3,5	128
Rehkeule	75,7	21,4	1,3	103
Hirsch	74,7	20,6	3,3	112
Wildschwein	75	22	2,4	110
Hase	73,3	21,6	3	113
Kaninchen	69,9	20,8	7,6	160
Fasan	74	23,9	2	105
Wildente	73	23	3	124
Rinderfilet	75,1	19,2	4,4	116
Schweinefilet	71	18,6	-11,9	182

(Quellen: Souci, Fachmann, Kraut 06, GU Nährwerttabelle 06)

beigemessen werden. Generell weist nämlich frisches Fleisch einen faden, wenig typischen Geschmack auf. Die Muskulatur erscheint von gummiartiger Konsistenz, hell, glasig-durchsichtig. Der Höhepunkt der angestrebten, optimalen Fleischreifung – Abbau von Glykogen zu Milchsäure, enzymatische Umbauvorgänge – ist bei Kühlraumtemperatur abzuwarten und tritt je nach Tierart beziehungsweise Alter des Tieres nach unterschiedlicher Zeitdauer ein. Als Richtwerte können folgende Fleischreifungszeiten gelten:

Geflügel: mindestens 36 Stunden

Schwein: über 60 Stunden

Kalb: 7 Tage

Rind: mindestens 14 Tage

Junges Schalenwild (Rehkitze, Frischlinge usw.): mindestens 3 Tage

Ausgewachsenes (adultes) Schalenwild: mindestens 5 Tage

Flugwild (Ente, Fasan, Rebhuhn): mindestens 36 Stunden

Feldhasen: 3 Tage

### „Hautgout“ ist passé

In früheren Zeiten wurde mangels ausreichender Kühlmöglichkeiten für Fleisch im Allgemeinen und Wildbret im Besonderen aus der Not eine Tugend gemacht, indem man den Geruch und Geschmack von überlagertem Wildbret als typischen „Hautgout“ bezeichnete. Aus heutiger Sicht ist das schlichtweg als mehr oder minder beginnende Fäulnis zu bezeichnen. Dieser „Hautgout“ wurde durch diverse Beizen und überhöhte Garzeiten zu neutralisieren versucht.

Heutzutage ist Beizen nicht mehr notwendig. Denn einerseits sind die Jäger in der Lage, erstklassiges und hygienisch einwandfreies, frisches Wildbret zu liefern. Und andererseits

trachtet die moderne Küche, den jeweils charakteristischen und feinen Eigengeschmack des Wildfleisches so weit wie möglich durch schonendes Zubereiten zu erhalten.

### Kühlkette nicht unterbrechen

Durch Kühlung werden die physikalischen, mikrobiologischen und chemischen Vorgänge, die zum

Verderb führen, ganz wesentlich verzögert. Kühlung ist weltweit die wichtigste Konservierungsmaßnahme von Lebensmitteln und hat natürlich auch bei Wildbret seine Wichtigkeit. Für Lagerfristen können nur grobe Orientierungswerte angegeben werden, die unter anderem sehr vom Ausgangsgehalt des Wildbrets und der Sorgfalt der Behandlung abhängen.

Lagerfristen für Frischfleisch bei einer Lagertemperatur zwischen  $-1^{\circ}\text{C}$  und  $0^{\circ}\text{C}$ , relative Luftfeuchtigkeit circa 85%:

Schalenwild: 3 Wochen

Kaninchen: 1 Woche

Geflügel: 4 Tage

Rindfleisch: 2 Wochen

Schweinefleisch: 1 Woche

Diese Werte können im Einzelfall stark variieren. Vakuumverpackung kann die Lagerfähigkeit beträchtlich erhöhen, da viele für die Fleischfäulnis verantwortliche Bakterien sich unter Sauerstoffabschluss kaum mehr vermehren können.

Temperaturschwankungen, die die Kerntemperatur des Fleisches deutlich über  $7^{\circ}\text{C}$  ansteigen lassen, sind die häufigste Ursache für vorzeitigen Qualitätsverlust und Einschränkung der



Nicht nur zu Weihnachten, sondern das ganze Jahr über hat Wildbret Saison. Es ist über den örtlichen Jäger frisch und unkompliziert zu beziehen und leicht zuzubereiten.

Foto: F. R. Hoff

Haltbarkeit. Es ist daher wichtig, bei allen Bearbeitungs-, Lagerungs- und Transportvorgängen die Temperatur des Wildbrets so niedrig wie möglich zu halten, das heißt, die Kühlkette darf niemals unterbrochen werden.

### Direktvermarktung – kurze Wege

Die Direktvermarktung von Wildbret gewinnt immer mehr an Bedeutung, da hierbei Wildbret frisch und preisgünstig und unter Vermeidung langer Handelswege zum Konsumenten gelangt. Ideal für die Konsumenten ist es, frisches, hochwertiges, geschmackvolles und bereits zerlegtes beziehungsweise küchenfertig hergerichtete Fleisch zu erhalten. Gleichzeitig ergibt sich hier aber auch für den Jäger eine höhere Wertschöpfung im Vergleich zur Abgabe der ganzen, entweideten, ungehäuteten Tierkörper an den Großhandel, dem so genannten Wildfleisch-Bearbeitungsbetrieb.

Damit der Jäger in der Lage ist, die Lebensmittelsicherheit und Qualität von Wildfleisch auf allen Produktionsstufen im Sinne des „Forest to Fork“-Prinzips – vom Wald bis zur Gabel – sicherzustellen, hat er sich ausreichend weiterzubilden. Dazu bietet der Bayerische Jagdverband (BJV) über seine Landesjagdschule ein breites Kursprogramm an, zum Beispiel „Kundige Person“.

Für die Ver- und Bearbeitung von Wild beziehungsweise Wildbret sind entsprechende Standards einzuhalten. Wer regelmäßig Wild abhäutet – also aus der Decke schlägt, abschwartet oder abbalgt – und zerwirkt, muss dafür zumindest einen geeigneten Raum zur Verfügung haben, den er – zeitlich verschoben – nach Zwischenreinigung für andere Tätigkeiten verwenden kann. Für solche Räume, zum Beispiel nicht ständige Betriebsstätten, gelten erleichterte Bedingungen, die bei gutem Willen und einem guten Hygieneverständnis prinzipiell relativ leicht zu erfüllen sind.

### Freiwillige Eigenkontrolle

Eigenkontrollsysteme sind eine wesentliche Säule der Lebensmittelsicherheit – spätestens seit der Einführung des „Lebensmittelhygienepakets“ der EU im Jahr 2006. So legt etwa die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 im Erwägungsgrund 30 unter anderem folgendes fest: „Der Lebensmittelunternehmer ist am besten in der Lage, ein sicheres System der Lebensmittellieferung zu entwickeln und dafür zu



**Jäger bilden sich in Sachen Wildbrethygiene ständig weiter. Entsprechende Kurse bietet der Bayerische Jagdverband über seine Landesjagdschule an.**

sorgen, dass die von ihm gelieferten Lebensmittel sicher sind.“

Auch wenn für Wild aus freier Wildbahn weitgehende Ausnahmen und Erleichterungen im EU-Hygienepaket festgeschrieben sind, kann im Sinne der Lebensmittelsicherheit nicht auf die Eigenkontrolle verzichtet werden. Prinzipiell ist jedoch festzustellen, dass immer streng nach den allgemeinen Hygieneregeln vorzugehen ist und auch bei geringer Stückzahl die Sorgfalt bei der Untersuchung und beim Umgang mit dem erlegten Wild keinesfalls vernachlässigt werden darf.

Jedes Eigenkontrollsystem gilt der kontrollierenden Behörde gegenüber nur dann als installiert und durchge-

führt, wenn es auch entsprechend dokumentiert ist (zum Beispiel Kühltemperatur notieren, Streckenliste führen).

### Wild ist leicht zuzubereiten

Heimisches Wildbret gehört zu den hochwertigsten Lebensmitteln, die wir zur Verfügung haben. Wenn es der Konsument direkt vom Jäger bezieht, bekommt er dieses Top-Produkt noch dazu recht preisgünstig. Wild ist entgegen landläufiger Meinung leicht zuzubereiten. Man kann fast alle gängigen Rezepte anwenden. Nutzen wir unseren Wildreichtum und gönnen wir uns öfter diese Delikatesse, denn „Wildbret hat immer Saison“.



Der Bayerische Jagdverband (BJV) unterstützt seine Mitglieder bei der Direktvermarktung von Wildbret. Seine Service GmbH hat hierzu umfangreiches Werbematerial erstellen lassen. Darüber hinaus bietet sie für BJV-Mitglieder eine Wildbretbörse im Internet an. Registrierung und weitere Informationen zum Thema Wildbretvermarktung unter [www.bjv-service.de](http://www.bjv-service.de)