

Wildkammer,
Zerwirkraum
und Wildkühlung

Cool bleiben

Wie oft mangelt es uns an geeigneten Kühlkammern und Zerwirkräumen, die den gesetzlichen Vorgaben entsprechen? Und wie viele Jäger spielen seit Jahren mit dem Gedanken, sich auch in dieser Hinsicht hinlänglich auszurüsten? Oft fehlt trotz vorhandener Räumlichkeiten einfach nur der letzte Kick. Und mit ihm die Möglichkeit, fertig zerwirktes und tiefgefrorenes Wildbret selbst in geringen Mengen an Freunde und Nachbarn verkaufen zu dürfen. Der folgende Beitrag soll helfen, den Schritt endlich zu tun.

Andreas David

Es ist Brunft, etwa 24 °C im Schatten, und im Rehwildbestand des Reviers herrscht Hochbetrieb. Doch stehen in den nächsten Tagen wieder einmal dringende dienstliche Termine an. Also bleibt im Zweifel erneut keine Zeit zum rechtzeitigen und kühltruhengerechten Zerwirken und Verpacken der möglichen Jagdbeute. Und nicht überall ist eine entsprechende Möglichkeit in Form einer geräumigen Wildkammer beziehungsweise Kühlzelle in der Nachbarschaft vorhanden, um den erlegten Bock zunächst sachgerecht runterzukühlen und einen oder mehrere Tage hängen lassen zu können. Um Komplikationen und Druck zu vermeiden, geht man trotz bester Voraussetzungen erst gar nicht raus, wird unzufrieden und unleidlich.

Nun soll im Folgenden nicht von professionellen Wildhändlern und riesigen Wildkammern, durch die alljährlich mehrere hundert oder tausend Stücken Wild gehen, die Rede sein. Das Gegenteil ist der Fall. Denn es gibt mittlerweile relativ kostengünstige und kleine Lösungen zur Wildkühlung von zahlreichen Anbietern, und Platz ist bekanntlich in der kleinsten Hütte. Darüber hinaus ist die weitere Ausrüstung einer Wildkammer weit weniger

Neben den notwendigen Messern runden ein Fleischerbeil, eine Knochensäge sowie eine Zerwirkzange die Palette der Schneidwerkzeuge ab. Ein Wetzstahl und Reinigungsgeräte in ausreichender Zahl gehören ohnehin zum Standard

kostenintensiv und aufwändig als gemeinhin angenommen wird.

Mit den alten Hasen unter den Zerwirkern erübrigt sich hinsichtlich der Messerausstattung eigentlich jede Diskussion – mit Recht: Nur scharf müssen sie sein! Darüber hinaus ist es tatsächlich mehr oder minder eine Frage des persönlichen Geschmacks und vor allem der individuellen praktischen Fähigkeiten, welche Messerformen griffbereit liegen beziehungsweise an der Magnetleiste hängen sollten. Dennoch zeigt die Erfahrung, dass sich die eine Messerform allgemein bestens bewährt, die andere Klinge dagegen schlicht und ergreifend überflüssig oder unpraktisch ist.

WILD UND HUND befragte deshalb drei Profis zum Thema Zerwirk-Messer. Das Ergebnis der Kurzumfrage ist eindeutig: Fleischermeister und Jäger Philip Hartz (Eyendorf) empfiehlt ein Hair- beziehungsweise Häutemesser sowie ein Ausbeinmesser mit flexibler Klinge – sonst nichts: „Damit ist man für jedes Stück Schalenwild – egal wie groß – bestens gerüstet. Vom Aus-der-Decke-Schlagen und Abschwarten bis zum Portionieren. Für alles weitere kleinere Haar- oder Federwild tut es auch ein kleinerer Nicker.“ Carsten Bothe aus Braunschweig, Messerprofi und Buchautor (u. a. „Das Messerbuch“), schlägt in die gleiche Kerbe: „Oftmals sieht man Messersets mit sechs oder acht verschiedenen Messerformen. Viele davon sind für den Jäger unbrauchbar. Die beiden genannten Messer sind absolut ausreichend. Und noch ein Tipp: Mehrere Messer derselben Form vorhalten. Wenn ein Messer stumpf ist, weglegen und ein neues nehmen. Zum Schluss alle stumpfen

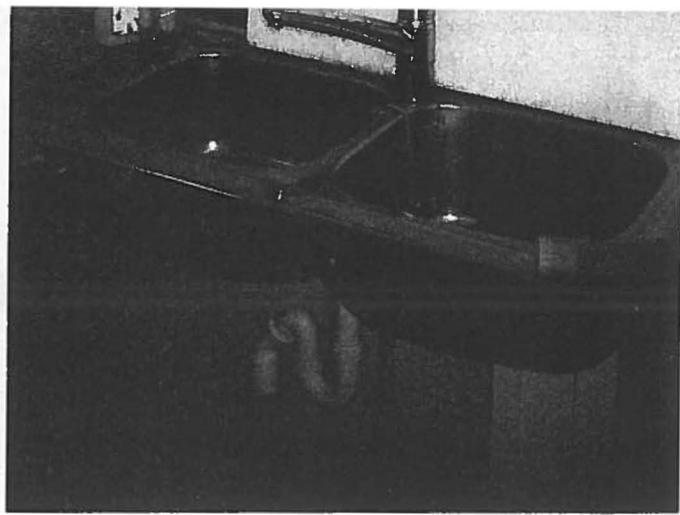
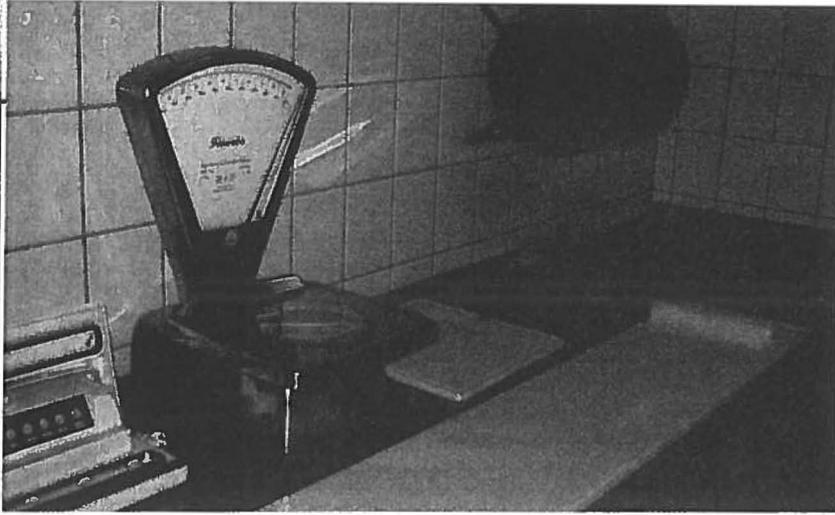
Messer auf einmal nachschleifen.“ Revieroberjäger Peter Markett (Hamm), der selbst alljährlich größere Mengen Schalenwild zerwirkt und vermarktet, ergänzt: „Vieles, was im Handel empfohlen und angeboten wird, ist Schnick-Schnack. Ein flexibles Ausbeinmesser, ein gleiches langes mit fester Klinge und ein längeres Messer zum Portionieren sind das Maß der Dinge und völlig ausreichend – alle natürlich mit Kunststoffgriff. Weiterhin sollten eine Knochensäge, eine Aufbrech- oder vergleichbare Zange sowie ein Fleischerbeil griffbereit liegen.“ Um sein schneidendes Handwerkszeug stets in optimalem Zustand zu halten, sollten weiterhin ein Messerschleifer und natürlich ein Wetzstahl vorhanden sein. Um vor allem beim Enthäuten Stich- und Schnittverletzungen zu vermeiden, ist ein Kettenhandschuh für die jeweils nicht schneidende Hand eine praktische Ergän-

zung. Für Berufsgruppen, die nach einem Schnitt in die Hand nicht arbeiten können beziehungsweise dürfen (z. B. Ärzte, Zahnärzte, andere Selbständige), ist er ein Muss. Grundsätzlich erhöht ein solcher Handschuh die Arbeitsgeschwindigkeit.

Um dem geforderten Hygiene-Standard zu entsprechen, müssen die Räumlichkeiten zum Aus-der-Decke-Schlagen oder Abschwarten und zur weiteren Verarbeitung getrennt sein. Für den normalen Jäger heißt das: Unter dem Schauer oder einer Abdachung wird das Stück enthäutet, und in einem entsprechend hergerichteten Zerwirk-Raum weiter verarbeitet. So ist gewährleistet, dass Wildhaare und Ektoparasiten stets „außen vor“ bleiben. Ein tragfähiger und rostfreier Wildhänger (Zerwirkhilfe) aus feuerverzinktem Stahl in einer Breite von etwa 70 bis 80 Zentimetern tut drinnen wie draußen stets gute Dienste. Ist der Wildhänger über die beiden an den äußeren Enden liegenden Ösen hinaus im Mittelteil mit den entsprechenden Bohrungen zum Einfädeln der Fleischerbeziehungsweise Wildhaken versehen, ist man – vom Hasen bis zum Rotwild – für alle Fälle bestens gerüstet. Derartige Wildhänger sind bei den bekannten Jagdaus-



Ein Kettenhandschuh schützt vor Stich- und Schnittverletzungen



Vakuuiergerät, Waage, Polyethylenplatten als Schneidunterlagen, Papiertücher von der Rolle und aufgekantete Tischplatten. Ein solches Equipment macht die Arbeit im Zerwirkraum zur wahren Freude. Bei den Wasseranschlüssen darf es im Zweifel ruhig einer mehr sein

rüstern für etwa 25 Euro erhältlich, darüber hinaus aber auch problemlos selbst zu fertigen.

Bietet der zur Verfügung stehende Raum oder die Überdachung die entsprechenden Möglichkeiten, kann die Vorrichtung mit einem Flaschenzug oder einer fest oder besser auf einer Laufschiene montierten kleinen Elektrowinde höhenmäßig den jeweiligen Erfordernissen entsprechend eingestellt werden. Wer sich mit etwas Geduld umschaut, findet eine solche Elektrowinde mit einer Hubkraft von 125 oder 150 Kilogramm im Baumarkt bereits ab etwa 100 bis 125 Euro. Führt die Laufschiene mit der Winde in den Zerwirk-Raum und/oder die Kühlung, sind bereits professionelle „Sphären“ erreicht. Dabei ist zu beachten, dass Haarwild in der Decke und ungerupftes Federwild bereits enthäutetes Fleisch nicht berühren dürfen. In der Kühlung darf enthäutetes Wildbret grundsätzlich nicht mit lediglich aufgebrochenem Haar- oder Federwild aufbewahrt werden.

Im Zerwirk-Raum selbst sind einige Standards gemäß der Fleischhygiene-Verordnung zwingend einzuhalten. Zunächst muss der Fußboden aus wasserundurchlässigem, festen, nicht verrottenden, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen. Eine Forderung, die zum Beispiel unsere Kellerräume in aller Regel ohnehin erfüllen. Die Wände müssen glatt und mit einem hellen Belag oder Anstrich versehen sein, der bis zu einer Höhe von zwei Metern abwaschfest ist, die Decken hell und glatt. Die Türen und Fensterrahmen müssen aus Kunststoff oder Metall, glatt, hell, korrosionsbeständig oder -geschützt oder aus Holz, glatt und mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sein. Dies sind Forderungen der Fleischhygiene-Verordnung, die zunächst kompliziert klingen, bei zweimaligem Lesen aber –

sofern noch nicht gegeben – leicht zu erfüllen sind. So muss der Raum nicht immer gefliest sein. Bei geputzten Wänden tut es auch ein abwaschbarer Anstrich.

Dass der Zerwirk-Raum gegen Ungeziefer wie Insekten und Nagetiere geschützt sein muss, versteht sich von selbst. Zumindest im Sommer sollten deshalb die Fenster zusätzlich mit Fliegengittern versehen werden. Laut obiger Verordnung müssen sich in „größtmöglicher Nähe des Arbeitsplatzes“ Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände mit handwarmem, fließendem Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie hygienischem Mittel zum Händetrocknen befinden, wobei die Wasserhähne nicht von Hand zu betätigen sein dürfen. Bei derartigen Waschbecken werden die Ventile üblicherweise mit dem Knie über einen Druckschalter unterhalb des Beckens geöffnet. Eine deutlich kostengünstigere Alternative sind „normale“ Ventile, die über einen langen Hebel mit dem Ellenbogen geöffnet werden können. Weiterhin müssen die Arbeitsgeräte mit Wasser von mindestens 82 °C oder mit einem anderen geeigneten Verfahren zu desinfizieren sein, was an einem normalen Wasch-

becken mit Durchlauferhitzer gewährleistet ist. Ein entsprechender Papierhandtuchspender oder eine Rolle ist an der Wand schnell installiert.

Das Wasser muss leicht ablaufen können und zu abgedeckten, geruchssicheren Abflüssen geleitet werden. Eine Forderung, die wohl jede Wasserinstallation im Haus heute erfüllt. Zum Abziehen des Bodens nach der Reinigung mit klarem Wasser, sollte ein Abzieher mit Gummilippe griffbereit stehen.

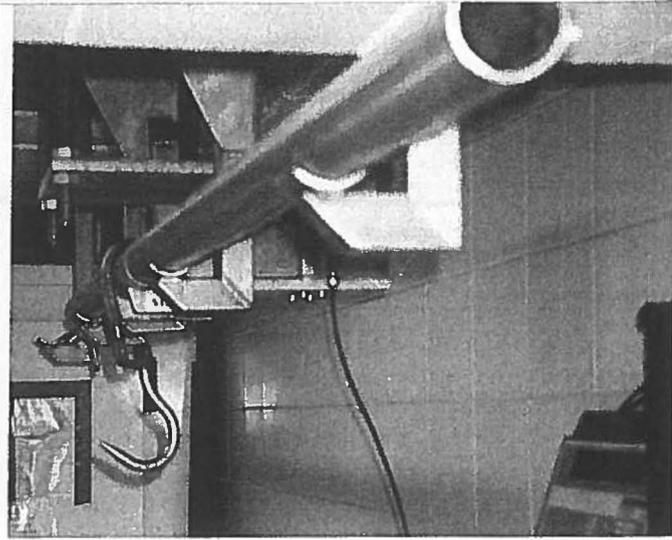
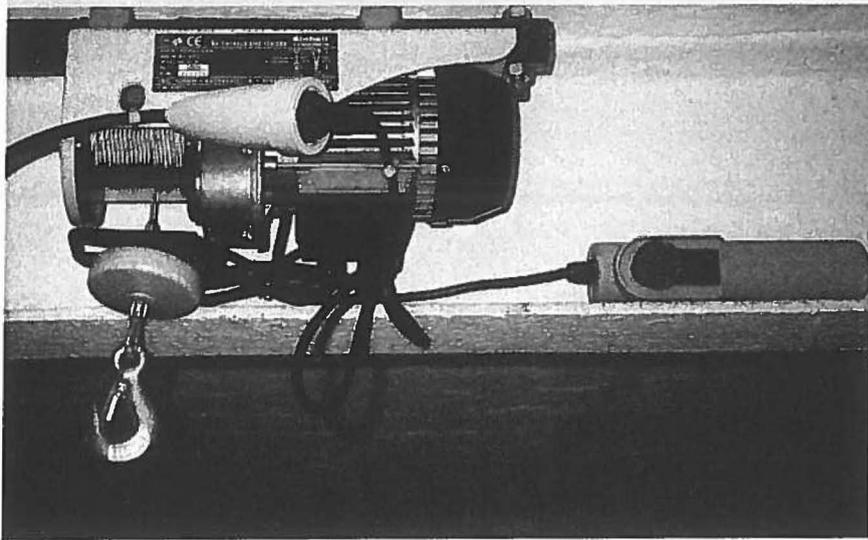
Ferner müssen Vorrichtungen vorhanden sein, die verhindern, dass das Wildbret unmittelbar mit dem Boden oder Wänden in Berührung kommt. Dies klingt wiederum kompliziert, ist aber durch Arbeitstische, die eine nach oben (zur Wand) etwa 20 Zentimeter hoch aufgekantete Aluminiumplatte als Arbeitsfläche haben, einfach zu lösen.

Für die Metall-Arbeitstische im Zerwirk-Raum sind darüber hinaus eine oder mehrere Kunststoffplatten als Schneidunterlagen aus Polyethylen oder Polyethylenverbindungen zur weiteren Verarbeitung des Wildbrets notwendig. Diese Platten sind als Arbeitsunterlagen fast unverwüstlich, leicht zu reinigen und lassen sich dem jeweiligen Platz entsprechend exakt und leicht zuschneiden. Für die Aufnahme nicht zum menschlichen Verzehr bestimmten oder untauglichen Wildbrets muss weiterhin ein wasserdichtes und korrosionsbeständiges Behältnis mit dicht schließendem Deckel bereitstehen. Entsprechende Kunststofftonnen sind in jedem Baumarkt erhältlich. Zum praktischen Zerwirken sollte weiterhin eine ausreichend große Plastikschürze vorhanden sein.

Dass der Raum, seine Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte ständig sauber und in einwandfreiem Zustand gehalten müssen, ist klar. Sie dürfen außerdem

Das Angebot an Zugwaagen ist groß. Um an „seiner“ Waage lange Freude zu haben, sollte man aber nicht allzu sehr knausern



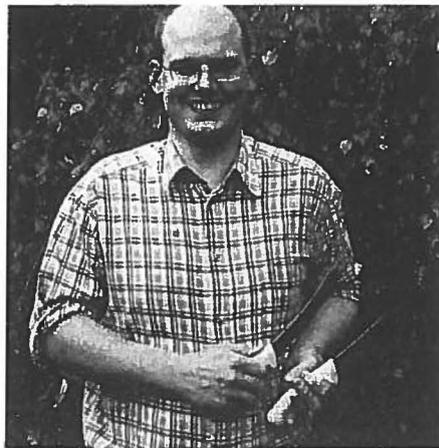


Eine solche Elektrowinde erleichtert die Arbeit und hilft, „Hexenschüsse und Bandscheibenvorfälle“ zu vermeiden. Sie ist im Baumarkt bereits ab etwa 100 Euro erhältlich. Die rechts abgebildete Laufschiene mit integrierter Digitalwaage dagegen ist schon purer Luxus

nur für das Gewinnen, Zubereiten oder Bebandeln von Wildfleisch verwendet werden. Eine geeignete Zugwaage ist für jede Wildkammer – eigentlich aber schon für jeden Jagdausübungsberechtigten – ein absolutes Muss, allein um die Abschusslisten korrekt führen zu können. Den vorkommenden Wildarten entsprechend, empfehlen sich Zugwaagen bis 25 (Rehwild), 50, 100 oder 200 Kilogramm. Das handelsübliche Angebot solcher Waagen ist überreichlich und bewegt sich je nach Messbereich und -genauigkeit zwischen etwa sechs und 200 Euro. Für das „Bruttogewicht“ (Stück komplett, Abschussliste) reicht eine Genauigkeit von 500 Gramm bekanntlich aus. Zum späteren Auswiegen der „Nettogewichte“ (Keule, Rücken usw.) empfiehlt es sich, eine entsprechende Küchen- oder eine „Verkaufswaage“ bereitzuhalten, um den jeweiligen Abgabepreis war ohne Pedanterie, aber doch möglichst nachvollziehbar, festlegen zu können.

Erfahrungsgemäß erwarten zumindest die regelmäßigen Abnehmer keine exakt abgewogenen Preise auf 50 oder 100 Gramm genau. In dem Wissen, bei „ihrem Jäger“ ohnehin günstiger Wildbret beziehen zu können als anderswo, geht es ihnen in erster Linie um Qualität und Frische. Bei kleinerem Haarwild (Hase, Kaninchen) und Federwild sollten – bis auf entsprechend schwache Stücken – Festpreise gelten. Es empfiehlt sich eine ständige Liste zu führen, was in der Truhe verfügbar ist. Sie sollte folgende Angaben enthalten: Datum, Wildart, Körperteil, Gewicht, Preis. Gleiches gilt für die Aufkleber auf jeder Portion. Bevor das Wildbret in der Kühltruhe gelagert wird, sollte es in Folien vakuumiert und eingeschweißt werden. Bei der Auswahl eines geeigneten Vakuumiergerätes entscheidet selbstverständlich der individuelle Bedarf. Die Preisunterschiede liegen

letztlich in der Pumpleistung, in der möglichen Schweißnahtlänge und -breite, in der Schweißnahtregulierung und im Gehäuse (Kunststoff, Edelstahl) begründet. Die Preisliste beginnt bei etwa 150 Euro und reicht bis in den vierstelligen Bereich hinein. Beim Vakuumieren von Teilen mit spitzen Enden (Rippen, Rücken) sollte ein Knochenfluss aus dem Metzgereibedarf die Folie schützen.



Jäger und Fleischermeister Philip Hartz sagt: Zwei Messer, mehr muss nicht sein

Und jetzt vom Ende zum Anfang dieses Beitrages zurück – zu den so oft benötigten und doch so selten vorhandenen Kühlungsmöglichkeiten. Auch hier entscheidet letztlich der tatsächliche Bedarf. Es liegt auf der Hand, dass eine vier mal vier Meter große Kühlkammer mit sechs oder acht Rehen und einigen Sauen pro Jagdjahr nicht ausgelastet werden kann und sich in absehbarer Zeit auch nicht amortisieren wird.

Zunächst sind Wildkühlschränke, Kühlzellen und/oder Kühlkammern oder Kühlräume zu unterscheiden. Ein Wildkühlschrank mit einem Fassungsvermögen von zwei bis drei Rehen wird bereits ab etwa 690 Euro Neupreis angeboten. Dabei handelt es

sich um Wildkühlschränke mit einer natürlichen Luftumwälzung im Innenraum ohne Ventilator. Für die Aufnahme von Schwarzwild empfehlen die Hersteller Wildkühlschränke mit Umluftkühlung über einen Ventilator, der die Luft automatisch umwälzt und so die Abkühlzeit verkürzt. Die Preise für die Wildkühlschränke mit Umluftkühlung beginnen bei etwa 1 150 Euro. Die Kühlschränke werden komplett montiert – eben wie ein Kühlschrank – geliefert.

Kühlzellen werden erst vor Ort aus unterschiedlich vielen Einzelteilen zusammengesetzt, sind größer und bieten die Möglichkeit, den Innenraum zu begehen beziehungsweise zu betreten. Solche Kühlzellen sind ab etwa 1 850 Euro im Handel erhältlich. Sie haben den großen Vorteil, dass ihr Innenraum ausreichend viel Platz für (mindestens) ein Regal, Staufächer und/oder zusätzliche Hängeschiene an den Wänden beherbergen. Sämtliche Geräte genügen mit einem Temperaturbereich von +1 °C bis +12 °C oder -2 °C bis +12 °C und -2 °C bis +15 °C selbstverständlich der Fleischhygiene-Verordnung.

Räumliche und preisliche Grenzen kennt der Markt darüber hinaus nicht. Gleiches gilt für die Ausstattung. Mit oder ohne Elektrowinde, mit oder ohne Laufschiene, zusätzliche Hakenleisten? All dies ist jedoch nur in einem persönlichen Gespräch mit den Anbietern zu klären.

Zum Abschluss sei noch erwähnt, dass ein leicht umgebauter Getränke- oder ein anderer Gewerbekühlschrank ebenfalls gute Dienste leisten. Und selbstverständlich kann man sich – sofern handwerklich geschickt – auch eine Kühlzelle (bis auf das Kühlaggregat) selbst zusammenbauen. Weiterhin sollten Interessenten den WuH-Anzeigenmarkt sowie die Angebote im Internet im Auge behalten.