



Wie auch immer verfahren wird, wichtig sind zwei Dinge: Die Zeit zwischen dem Erlegen und dem Versorgen des Wildes sollte so kurz wie möglich sein, und wer aufbricht, sollte sein Handwerk auch wirklich verstehen.

Doch das ist leider längst nicht immer der Fall. Wie schade z. B., wenn Wildbret von Schalenwild, das mit Kammer-schuß erlegt wurde, durch Anschärfen von Gescheide beim Eröffnen der Bauchhöhle so stark verschmutzt wird, daß es hinterher nicht mehr veräußerbar ist!

### Niederwild – wildbret-hygienisches Stiefkind

Es ist nach wie vor üblich, bei Treibjagden erlegten Hasen und Kanin beim Aufnehmen lediglich die Blase auszudrücken und sie anschließend an den Wildwagen zu hängen. Federwild wird mancherorts gar noch entgegen den gesetzlichen Vorgaben nach alter Väter Sitte ausgehakelt.

Zwar gestattet die Fleischhygieneverordnung (Anlage 2 Kapitel VI Ziffer 1.1), daß Hasen, Kanin und Federwild unausgeweidet an einen (Wildverarbei-

### Wissenswert

#### Transport von Wild

Die Fleischhygieneverordnung (FIHV) regelt auch den Transport von Fleisch und Tierkörpern, die nach dem Schlachten zu kühlen sind. Dies gilt sinngemäß auch für erlegtes Haar- und Federwild. So darf frisches Fleisch nur bei den vorgegebenen Kühltemperaturen (Schalenwild bei +7° C, Hase, Kanin und Federwild bei +4° C) transportiert werden.

Dies gilt jedoch nicht für erlegtes Haarwild, das vom Jäger unmittelbar an den Verbraucher (Freunde, Verwandte und Bekannte) abgegeben wird.

Im gleichen Gesetz wird darauf hingewiesen, daß Beförderungsmittel, die für den Transport lebender Tiere benutzt werden, nicht zur Beförderung von Fleisch verwendet werden dürfen. Dies gilt auch für Beförderungsmittel, die für den Transport unverpackter geschlachteter oder erlegter Tiere im Fell oder in Federn benutzt werden. Unter Fleisch werden hier vom Gesetzgeber enthäutete Tierkörper und Teile von diesen verstanden.

In der Praxis heißt das, daß der Pkw, in dem der Jagdhund, aber auch erlegtes Wild transportiert wird, nicht zur Beförderung von enthäutetem, zerlegtem Fleisch (Wildbret) benutzt werden darf. Es sei denn, daß dieses Fleisch (Keule, Rücken, Blatt etc.) gut verpackt ist oder sich in einem geschlossenen Behältnis befindet.

Um den auch auf Haar- und Federwild sinngemäß anzuwenden den Bestimmungen der Fleischhygieneverordnung zu entsprechen, ist in der Jagdpraxis folgendes zu beachten:

Erlegtes Wild sollte so transportiert werden, daß es auch während des Transportes noch weiter auskühlen kann. Dies ist beim Transport im Rucksack nicht gegeben und führt relativ schnell zum Verhitzen des Wildbrets. Als Transportbehältnisse kommen in Frage: Wildwanne im Kofferraum (nach jedem Transport gesäubert), Wildwagen (für Hase, Kanin, Federwild – auch wenn sie bereits ausgeweidet sind), Anhänger mit Abdeckplane (sofern Staubbeeinflussung zu befürchten ist). Wird Wild auf einem am Fahrzeug befestigten Gestell transportiert, dann sollte man dafür sorgen, daß die offene Leibeshöhle mit einer Plane locker abgedeckt wird, um das Eindringen von Staub zu vermeiden. Keinesfalls darf Wild übereinandergestapelt transportiert werden. Einzeln nebeneinander liegend oder hängend sind die Alternativen. Wann immer es geht, sollte die Bauchhöhle gespreizt sein.

OKG

### ZUSATZ IM KANISTER

#### Immer sauberes Wasser

Viele Jäger haben einen Wasserkanister im Auto, um gleich nach dem Aufbrechen für „klare Verhältnisse“ sorgen zu können. Doch wenn das kostbare Naß längere Zeit bei hohen Temperaturen im Kanister ist, wird es brackig, Algen bilden sich, und die Keimzahlen erreichen astronomische Höhen.

Dies kann man leicht und dauerhaft verhindern, wenn man einige Wasserentkeimungstabletten in den Kanister gibt. Man sollte darauf achten, daß es sich um ein Präparat auf Silberbasis handelt (z. B. Micropur). Bei Chlortabletten hält die Wirkung nämlich nicht so lange an, und zudem schmeckt das Wasser danach abscheulich. Mit den Silbertabletten aber, die man in jeder Apotheke bekommt, bleibt das Wasser monatelang frisch.

Jürgen Hoff



tungs-) Betrieb geliefert werden können. Daran sind allerdings bestimmte Voraussetzungen geknüpft:

Das Wild muß möglichst bald, spätestens innerhalb von zwölf Stunden nach dem Erlegen dem Wildverarbeitungsbetrieb zugeführt werden, wo es nach dem Ausweiden durch einen amtlichen Tierarzt auf bedenkliche Merkmale und die Genußtauglichkeit untersucht wird.

Da die Einhaltung dieser Sonderregelung in der normalen jagdlichen Praxis kaum möglich ist, kann man wie folgt verfahren: Nach jedem Treiben wird das gestreckte Niederwild von Jagdhelfern (unter Aufsicht einer in Wildbretthygiene sachkundigen Person) oder den Jagdgästen selbst wie Schalenwild durch Eröffnung der Bauchhöhle ausgeweidet. Dabei sind die inneren Organe auf bedenkliche Merkmale zu überprüfen.

Dem Verfasser ist durchaus bewußt, daß dies viele aus zweierlei Gründen ablehnen: Einmal verschmutzt man sich die Hände (was nicht zu sein braucht, wenn dünne Aufbruchhandschuhe getragen werden), zum anderen empfinden es viele Revierinhaber als unästhetisch, wenn die Bauchwolle der Hasen und Kanin nach dem Ausweiden mit

Schweiß benetzt ist oder das Lederkleid der Fasane im Kropf reich (wegen des Entfernens des Kropfes) und im Bauchbereich (wegen des Ausweidens) lädiert ist.

#### Es geht auch anders

Eine nachahmenswerte Verfahrensweise, die allen wildbretthygienischen Erfordernissen gerecht wurde, praktizierte man bereits Ende der 60er Jahre in einem bekannten, mit Hasen und Fasanen gesegneten, süddeutschen Revier (Tagesstrecke etw. 700 Stück):

Das nach jedem Treiben gesammelte Wild wurde von zwei unter der Aufsicht eines Berufsjägers stehenden Jagdrevierhelfern ausgeweidet, Hasenleber (nach Entfernung der Gallenblase) und Herzen als von der Gastronomie nachgefragte Spezialitäten in separaten Behältnissen gesammelt. Das Gescheid kam für den Luderplatz in einen Bottich, außerdem gab es genügend Wasserkanister und 1000 Stück Handtücher, damit man sich zwischendurch immer wieder die Hände waschen konnte. Das ausgeweidete Wild wurde auf dem Wildwagen an Stangen befestigt und zu einem kühlen Raum transportiert, die Stangen dann in entsprechende Halterungen gehängt wurden.

Am Nachmittag wurde led