



**Geflüßte Räume,
weiße Kleidung,
Wasserhähne
ohne Handgriffe –
nein, wir
sprechen nicht
vom OP,
sondern von einer
Wildkammer
nach Vorschrift.**



Olgjerd Graf Kujawski

Nach dem Reaktorunfall in Tschernobyl, der u. a. den Wildbretmarkt zusammenbrechen ließ, versuchten Revierinhaber verstärkt das anfallende Wildbret privat zu vermarkten. Auch in den folgenden Jahren verstärkte sich diese Tendenz: Der Wildgroßhandel zahlte aus Sicht der Jäger unbefriedigende Preise für Rot- und Schwarzwild in der Decke/Schwarte. Wildeinzelhandel und die Gastronomie, die über den Wildgroßhandel oder Handelsketten preiswertes Wildbret vom Rothirsch aus Neuseeland und vom Wildschwein aus Australien angeboten bekamen, schränkten den Ankauf ganzer Stücke aus heimischen Revieren ein. So gingen immer mehr Jäger dazu über, das erbeutete Schalenwild selbst zu zerwirken und in Teilstücken an Privatpersonen zu veräußern.

Was in vielen Fällen dabei auf der Strecke blieb und noch bleibt, ist die Beachtung der gesetzlichen Vorschriften für den privaten Verkauf von Teilstücken von Wild.

Unkenntnis oder Ignoranz?

In Verkehr gebracht werden darf Wildbret nur, wenn es zum Verzehr durch den Menschen tauglich ist. Dies bedeutet, es dürfen vor und nach dem Erlegen keine der in der Fleischhygieneverordnung (FIHV) Anl. 2 Kap. VI aufgelisteten und für den Verzehr des Wildbrets bedenkliche Merkmale vorliegen (siehe Kasten „Bedenkliche Merkmale“). Festzustellen hat dies der Erleger und der Aneignungsberechtigte. Sie stehen damit in der gleichen Verantwortung wie der amtliche Fleischkontrolleur bei Schlachtvieh. →

häubchen



Bedenkliche Merkmale

1. Abnorme Verhaltensweisen und Störungen des Allgemeinbefindens (Tollwut, Schweinepest, Vergiftungen usw.).
2. Fehlen von Anzeichen äußerer Gewaltwirkung als Todesursache (Fallwild); Fallwild jeglicher Art sollte als „nicht geeignet für menschlichen Verzehr“ angesehen werden.
3. Geschwülste oder Abszesse, wenn sie zahlreich oder verteilt in inneren Organen oder in der Muskulatur vorkommen (z. B. bei der Staphylokokkose der Hasen).
4. Schwellungen der Gelenke oder Hoden, Hodenvereiterung, Leber- oder Milzschwellung, Darm- oder Nabelentzündung (Kaninchen mit Myxomatose, Hasenbrucellose).
5. Fremder Inhalt in den Körperhöhlen, insbesondere Magen- und Darminhalt oder Harn, wenn Brust oder Bauchfell verfärbt sind (zumeist von Kraftfahrzeugen angefahrenes Wild, nach Waidwundschuß oder längerer Nachsuche).
6. Erhebliche Gasbildung in Magen- oder Darmkanal mit Verfärbung der inneren Organe (bei Wild, das nicht sofort aufgebroschen wird, z. B. nach längerer Nachsuche oder nach Auffinden erst am nächsten Tag; bei Wild, das nicht auskühlen konnte, da es aufeinander lag).
7. Erhebliche Abweichungen der Muskulatur oder der Organe in Farbe, Konsistenz oder Geruch (Wässrigkeit der Muskulatur bei abgemagertem Wild, bei Entzündung von Organen).
8. Erhebliche Abmagerung oder Schwund einzelner Muskelpartien (bei Wild infolge starken Befalls mit Magen- und Darmparasiten, durch längere Erkrankung oder eines vorangegangenen Laufschusses).
9. Frische Verklebungen oder Verwachsungen mit Brust- oder Bauchfell (bei Wild mit Lungenentzündung und mit Bauchfellentzündung).
10. Sonstige erhebliche sinnfällige Veränderungen außer Schußverletzungen, wie z. B. stickige Reifung (tritt bei Wild auf, das nicht rechtzeitig versorgt wurde und nicht auskühlen konnte).

(Fleischhygiene-Verordnung, Anlage 2, Kapitel VI)

Stücke, bei denen auch nur ein bedenkliches Merkmal vorliegt, müssen der amtlichen Fleischuntersuchung zugeführt werden und dürfen erst nach der Freigabe durch den amtlichen Tierarzt verwertet werden, entweder als ganzes Stück oder in seine Einzelteile zerlegt.

Wird kein bedenkliches Merkmal festgestellt und ist Schwarzwild amtlicherseits auf Trichinen untersucht, darf Wild im Haarkeid vom Aneignungsberechtigten ohne amtliche Fleischuntersuchung an nahegelegene Gaststätten, Wildeinzelhändler, an Jagdscheininhaber und an Privatpersonen zur Verwertung in deren Haushalt abgegeben werden (FIHG § 1 Abs. 1 und FIHV § 10 Abs. 7. 1). Bei Abgabe an Gaststätten und Wildeinzelhandel kann die Verpflichtung zur amtlichen Trichinenuntersuchung auf diese übertragen werden.

Auch verschenken ist vermarkten

Darüber hinaus gestattet es der Gesetzgeber jedem Jagdscheininhaber, auch „kleine Mengen an frischem Fleisch von erlegtem Haarwild an einzelne natürliche Personen zum eigenen Verbrauch“ abzugeben und es damit in den Verkehr zu bringen (FIHV § 10 Abs. 7.1 Ziffer 2 in Verbindung mit § 4 Abs. 2). Erwartet wird, daß die Gewinnung des Wildbrets mit der erforderlichen Sorgfalt erfolgt und es „weder unmittelbar noch mittelbar nachteilig beeinflußt wird – insbesondere durch Mikroorganismen, tierische Schädlinge, menschliche oder tierische Ausscheidungen, Witterungseinflüsse, Staub, Schmutz, Gerüche, Desinfektions-, Schädlingsbekämpfungsmittel, Pflanzenschutz- und Lösungsmittel“ (FIHV Anl. 2 Kap. II. 6).

Soweit, so gut – könnte man meinen, gäbe es da nicht einen, den meisten Jägern entweder nicht bekannten oder von ihnen kaum beachteten „Pferdefuß“. Dieser verbirgt sich im Nachsatz in § 10 Abs. 7. 2:

„Die entsprechenden Anforderungen der Anl. 2 Kap. I, II und VI sind einzuhalten“. Im Klartext: Werden die in den vorgenannten Kapiteln enthaltenen Anforderungen – wenigstens sinngemäß – nicht befolgt, darf der Jäger kein Stück Wildbret gewinnen – weder zum Eigenverbrauch noch zum Verkauf oder Verschenken an Privatpersonen. Letzteres deswegen nicht, weil der Gesetzgeber keinen Unterschied zwischen Verkauf und Verschenken macht, sondern generell vom „Abgeben“ spricht.

Kann inzwischen davon ausgegangen werden, daß den meisten Jägern die Anfor-

Sonstige allgemeine Hygienevorschriften

Auszugsweise werden weitere Vorschriften für Personal, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte in Räumen, in denen Fleisch gewonnen, zubereitet oder behandelt wird wiedergegeben:

- Beim Behandeln von Tierkörpern und Fleisch ... hat das Personal (hier der Jäger) eine leicht waschbare, helle und saubere Arbeitskleidung und eine helle, saubere Kopfbedeckung sowie erforderlichenfalls einen Nackenschutz zu tragen.
- Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen ständig sauber und in einwandfreiem Zustand gehalten werden. Sie sind vor ihrer Wiederverwendung, bei Verunreinigungen und soweit sonst erforderlich sowie am Ende jedes Arbeitstages sorgfältig zu reinigen und soweit erforderlich zu desinfizieren. Sie dürfen nur für das Gewinnen, Zubereiten und Behandeln von Fleisch verwendet werden.

Fleischhygiene-Verordnung, Anlage 2, Kapitel II.

derungen des Kapitels VI in der Anlage 2 der Fleischhygieneverordnung (FIHV) bekannt sind („Bedenkliche Merkmale, die eine amtliche Fleischuntersuchung bedingen“ – s. Kasten links), dürfte dies bei den Kapiteln I und II seltener der Fall sein. In ihnen wird vorgeschrieben, wie ein Raum beschaffen und ausgestattet sein muß, in dem Fleisch und somit auch Wildbret gewonnen wird, und welche Gerätschaften hierfür verwendet werden dürfen (siehe hierzu auch Kasten II und III).

Vom Jagdscheininhaber, der Wildbret in Teilstücken direkt an den Endverbraucher abgeben will, wird die entsprechende räumliche und technische Ausstattung erwartet, wie sie für eine Metzgerei, eine Wild verarbeitende Gaststätte oder den Wildeinzel- bzw. -großhandel vorgeschrieben ist.

Da hilft auch kein Tricksen

Wer glaubt, diese Vorschrift dadurch umgehen zu können, indem er zuerst das ganze Stück Wild in der Decke, Schwarte oder im Balg veräußert, es dann aber für den Käufer aus der Decke schlägt und zerwirkt, der irrt. Sowohl beim Verkauf des ganzen Stückes als auch beim Ausder-Decke-schlagen und Zerwirken sind die jeweiligen gesetzlichen Vorgaben einzuhalten. →

Wie muß der Zerwirkraum aussehen?

Insgesamt werden hier in 23 Positionen Ausstattungsmerkmale aufgeführt, von denen die wichtigsten nachfolgend wiedergegeben werden:

- Der Raum, in dem Wild zur Direktvermarktung zerlegt wird, muß
 - einen Boden aus wasserundurchlässigem, festem, nicht verrottem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material aufweisen, auf dem das Wasser leicht ablaufen kann und dabei in einen abgedeckten, geruchssicheren Abfluß geleitet wird.
 - mit einer glatten, hellen Decke versehen sein und Wände haben, die einen glatten, hellen Belag oder Anstrich besitzen, der bis zu einer Höhe von mindestens 2 m abwaschbar ist.
 - über Türen und Fensterrahmen verfügen, deren Oberfläche abwaschbar und korrosionsbeständig ist (Kunststoff, Metall, entsprechend bearbeitetes Holz).
 - aufweisen: eine ausreichende Beleuchtung, eine ausreichende Be- und Entlüftung, eine ausreichende Einrichtung zur Reinigung und Desinfektion der Hände mit handwarmem, fließendem Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie mit hygienischen Mitteln zum Händetrocknen, wobei die Wasserhähne nicht von Hand zu betätigen sein dürfen. Außerdem muß im Raum eine Möglichkeit gegeben sein, die Arbeitsgeräte mit Wasser von mindestens + 82° C (z. B. durch Abkochen) oder mit einem anderen geeigneten Desinfektionsverfahren zu reinigen und zu desinfizieren.
- Sämtliche Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen aus korrosionsbeständigem, die Qualität des Fleisches nicht beeinträchtigendem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen. Die Verwendung von Holz ist – außer in Räucher- und Reiferäumen, bei Hackklötzen oder zum Transport verpackten Fleisches – nicht zulässig.
- Der Raum muß ungeziefersicher sein. Außerdem müssen unter anderem vorhanden sein: Behältnisse, die verhindern, daß das Fleisch unmittelbar mit Boden oder Wänden in Berührung kommt, Kühleinrichtungen, eine in ausreichender Menge heißes Wasser liefernde Anlage, Wasser unter Druck und in ausreichender Menge zum Reinigen und anderes mehr. Toilettenanlagen mit Handwaschgelegenheiten, in denen die Hähne nicht von Hand zu betätigen sein dürfen u.a.m.

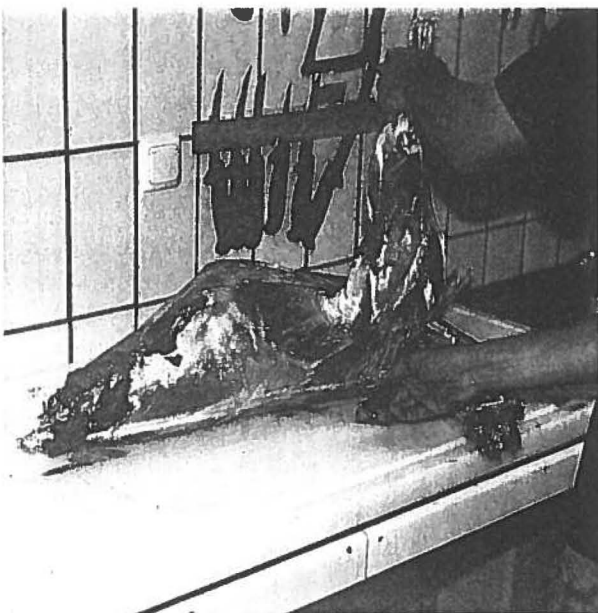
Fleischhygiene-Verordnung, Anlage 2, Kapitel I.

Oben:

Vorschrift für Zerwirkraum: Handwaschgelegenheit, bei der der Wasserzufluß entweder über Sensoren oder über ein in den Boden eingelassenes, mit dem Fuß zu betätigendes Druckventil gesteuert wird. Das für die Reinigung des Raumes und der Gerätschaften benötigte 80° C heiße Wasser liefert der Boiler mit darunterliegendem Zapfhahn und Schlauchanschluß

Unten:

Ein leicht zu reinigender Zerwirthaus aus Edelstahl mit Schneidplatte aus Kunststoff fordert der Gesetzgeber von allen, die Wild zur Direktvermarktung zerwirken wollen





An Gastronomie und Einzelhandel darf vom Jäger Wild nur in der Decke, Schwarte oder im Balg, nicht aber in seine Einzelteile zerlegt abgegeben werden.

Versuche, diese Vorschriften zu umgehen, gibt es immer wieder: Der Gastronom oder Einzelhändler kauft ein Stück Haarwild in der Decke. Da er nicht über einen eigenen, den gesetzlichen Bestimmungen entsprechenden Zerwirkraum und zumeist auch nicht über entsprechende Kenntnisse verfügt, fordert er den das Stück anbietenden Jäger auf, ihm das Wild küchenfertig zugerichtet zu liefern.

Da die gelieferten Teilstücke vom Gastronomen weiterverarbeitet (als Speise für Gäste) bzw. vom Einzelhändler weiterveräußert werden (an Verbraucher zur Verwertung im eigenen Haushalt), gerät der das Wild verkaufende und zerwirkende Jagdscheininhaber in die Position eines Wildgewinnungsbetriebes (Wildgroßhandel). Dies wiederum bedingt, daß er jedes Stück Haarwild, das er in der Decke an ei-

nen Gastronomen oder Einzelhändler veräußert, es diesem dann jedoch küchen- oder verkaufsfertig zugerichtet liefert, zuvor einer amtlichen Fleischuntersuchung zuführen muss.

Für das Zerwirken selbst müssen ein den gesetzlichen Bestimmungen entsprechender Zerwirkraum, Einrichtung und Arbeitsgeräte verfügbar sein. Ist dies nicht der Fall und wird das Stück Haarwild unter hygienisch ungenügenden Bedingungen küchen- oder verkaufsfertig gemacht, ist zumindest eine mit Bußgeld bis 20 000 Mark bewehrte Ordnungswidrigkeit gegeben.

Sehr empfindliche Bestrafungen

Wird aufgrund der unhygienischen Bedingungen bei der Wildbretgewinnung die Gesundheit der das Wildbret verzehrenden Menschen gefährdet, ist sogar ein Straftatbestand nach dem Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-gesetz gegeben (§§ 8 und 17 LMBG). Derartige Verstöße sind mit hohen Geld- und Freiheitsstrafen bedroht.

Es soll immer wieder vorkommen, daß dies in verschiedenen staatlichen wie privaten Revieren durchaus nicht so eng gesehen wird. Auf diese Weise und ohne amtliche Fleischuntersuchung würden so ganze Stücke in der Decke, Schwarte oder im Balg veräußert und nachfolgend durch den Revierinhaber, Revierleiter, Jagdaufseher oder Berufsjäger für Gastronomie wie Privatpersonen zerwirkt. Dies geschieht vereinzelt unter Bedingungen, die nicht im entferntesten den gesetzlichen Vorschriften genügen.

Nach der Devise „Wo kein Kläger, da kein Richter“ lebt es sich allerdings nur solange gut, bis plötzlich irgendetwas passiert oder der zuständige amtliche Tierarzt eine Kontrolle durchführt.

Tip: Wer sich einen Zerwirkraum eingerichtet hat und diesen auch zum Zerwirken von Schalenwild, dessen Teile er anschließend privat veräußern will, nutzt, der sollte sich vom zuständigen Veterinäramt bestätigen lassen, daß alles in Ordnung ist.

WAS GEHT UND WAS GEHT NICHT?

Aus der Praxis

1. Beispiel

Ein Stück Haarwild ist erlegt und weist beim Versorgen keine für den Verzehr seines Fleisches erkennbare bedenkliche Merkmale auf. Es soll unmittelbar nach dem Erlegen ausgeweidet und ausgekühlt in der Decke abgegeben werden an **den Wildgroßhändler**

Das Stück unterliegt der amtlichen Fleischuntersuchung (kein Ausnahmetatbestand nach FIHG § 1). Die Organe sind mitzuliefern, auch wenn sie keine bedenklichen Merkmale aufweisen. Die Anmeldung zur amtlichen Fleischuntersuchung erfolgt durch den Wildgroßhändler.

einen Wildeinzelhändler, eine Gaststätte oder einen Jagdscheininhaber

Da keine für den Verzehr des Fleisches erkennbaren bedenklichen Merkmale vorliegen, ist eine Anmeldung zur amtlichen Fleischuntersuchung nicht erforderlich (Ausnahmetatbestand nach FIHG § 1 Abs. 1 und nach FIHV § 4 Abs. 2).

Werden jedoch beim Zerwirken des Stückes bedenkliche Merkmale entdeckt, ist das Stück zur amtlichen Fleischuntersuchung anzumelden.

an eine Privatperson ohne Jagdschein
Keine Anmeldung zur amtlichen Fleischuntersuchung, da zum Zeitpunkt der Abgabe keine für den Verzehr des Fleisches erkennbare bedenkliche Merkmale vorliegen (FIHV § 10 Abs. 7. 1 a).

2. Beispiel

Bei einem erlegten Stück Haarwild werden für den Verzehr bedenkliche Merkmale festgestellt. Das Stück soll abgegeben werden an

be- und verarbeitende Betriebe (Wildgroß- und -einzelhandel, Gastronomie)

Der Empfänger des Wildes muß auf die bedenklichen Merkmale hingewiesen werden (FIHV § 4 Abs. 3). Mit dem Stück sind ihm die zur amtlichen Fleischschau benötigten Organe mitzuliefern. Der Betrieb hat das Stück zur amtlichen Fleischuntersuchung anzumelden.

in den eigenen Haushalt oder an Personen ohne Jagdschein.

Vor dem Zerwirken ist es zur amtlichen Fleischuntersuchung bei gleichzeitiger

Vorlage der hierfür benötigten Organe anzumelden.

3. Beispiel

Ein Jäger möchte Wildbret von Haarwild (Keulen, Rücken, Blätter, Träger, Ragout) abgeben an

einen Wiederverkäufer (z. B. den Lebensmittelhändler um die Ecke) oder eine Gaststätte

Gesetzlich nur zulässig, wenn das betreffende Stück zuvor einer amtlichen Fleischuntersuchung unterzogen (kein Ausnahmetatbestand nach FIHG und FIHV) und unter den gleichen Bedingungen zerwirkt wurde, wie sie für be- und verarbeitende Betriebe gesetzlich vorgegeben sind (FIHV Anl. 2 Kap. I und II).

an eine Privatperson zur Verwertung im eigenen Haushalt

Gesetzlich nur zulässig, wenn das betreffende Stück keine für den Verzehr seines Fleisches bedenkliche Merkmale aufgewiesen hat und sein Fleisch unter den ähnlichen Bedingungen gewonnen wurde, wie sie für Fleischgewinnungsbetriebe gesetzlich vorgegeben sind (FIHV § 10 Abs. 7.2).