

# Kühlung von Wild:

## Ein Muß im Jagdbetrieb

**D**ie 1983 in Kraft getretene Fleischhygieneverordnung (FIHV) konfrontierte Revierinhaber und Forstämter mit einer bis dahin nicht gegebenen gesetzlichen Forderung: Kühlung des Wildes nach dem Erlegen.

Warum soll erlegtes Haarwild und inzwischen auch erlegtes Federwild (nach den Bestimmungen der FIHV Anlage 2 Kapitel VI und der Geflügelfleischhygieneverordnung Anlage 2 Kapitel VII) „unmittelbar nach dem Aufbrechen und Ausweiden so aufbewahrt werden, daß es gründlich auskühlen und in den Körperhöhlen abtrocknen kann“? Warum soll es „alsbald nach dem Erlegen auf eine Innentemperatur von höchstens +7° C (Schalenwild) und von höchstens +4° C (Hase, Kanin und Federwild) abgekühlt sein“? Fragen, die unter Verweis darauf, daß man bisher auch ohne diese gesetzliche Vorschrift leben konnte, damals wie heute immer noch gestellt werden. Ein neues Lehr- und Lernfeld war eröffnet, das Jagdscheinanwärter, Ausbilder und im Jagdbetrieb alterfahrene Jagdscheininhaber zwang, sich mit einem Bereich zu befassen, der ihnen bis dahin weitestgehend fremd war: Mikrobiologie und Fleischhygiene.

### Bakterielle Belastung

Gesundes Wild ist in seinem Wildpret frei von das Fleisch verderbenden beziehungsweise die Gesundheit des Menschen bei dessen Verzehr gefährdenden Bakterien (Erregern). Es sind die in der Jagd im Gegensatz zum Schlachtbetrieb weni-

Der Gesetzgeber schreibt die Kühlung erlegten Wildes vor. Um die Qualität des Wildprets nicht zu mindern, müssen gewisse Verfahrensweisen beachtet werden. Ein kleiner „Kühl-Leitfaden“ vom Experten Olgierd Graf Kujawski.



Foto S. Völkel

ger hygienischen Gegebenheiten bei Erlegung, Versorgung und Transport des Wildes, die es den sowohl im Magen-Darm-Bereich als auch im äußeren Umfeld zahlreich vorhandenen Bakterien ermöglichen, sich am und im Wildbret anzusiedeln. Geradezu in dieses hineingeschwemmt werden sie bei einem Waidwundschuß, bei verunfalltem und nicht sofort versorgtem Wild und bei Wild, das verendet über längere Zeit unausgeweidet liegen bleibt – selbst bei Kammer- oder Trägerschuß. Fakten, die durch mehrere wissenschaftliche Untersuchungen bestätigt sind.

Das Fatale in diesen Fällen: Bei den im Wildkörper gegebenen Temperaturen (37° C - 40° C) vermehren sich wenige tausend Bakterien innerhalb relativ kur-

zer Zeit auf ein Millionenheer. In ihrer Vermehrung, die einhergeht mit dem Ausscheiden von zum Teil giftigen Stoffwechselprodukten, können sie nur in Temperaturbereichen von +7° C und darunter gestoppt werden. Je schneller Wild eine Kerntemperatur (gemessen in der Keule) von +7° C und darunter erreicht, desto geringer ist die Vermehrung der Erreger und die Belastung des Wildprets mit ihnen.

### Erst Totenstarre, dann Kühlung

Die Erfüllung der gesetzlichen Forderung nach einem schnellen Herunterkühlen, sei es bei entsprechenden Umgebungstemperaturen im Herbst und

Winter außerhalb einer stationären Kühlung oder in der übrigen Zeit der Jahres in einer solchen, ist eine Sache. Eine andere ist die Gewinnung eines qualitativ hochwertigen Wildprets.

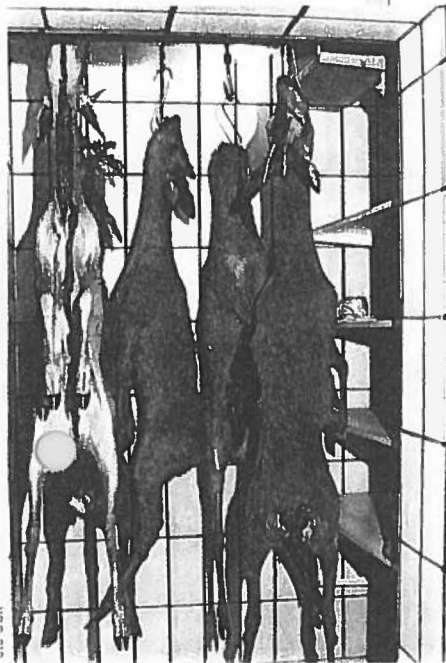
Seit Anfang der 80-er Jahre weiß man, daß ein zu schnelles Herunterkühlen zähes

Fleisch liefern kann – erstmals erkannt in Neuseeland bei der Schlachtung von Schafflämmern. Erreicht Fleisch schneller eine Kerntemperatur von +10° C als das Absinken des ph-Wertes einen Wert von 6,0 und darunter, verkrampfen sich die Muskelfasern – nicht sichtbar für das Auge und nicht wiederauflösbar. Der ph-Wert gilt als Gradmesser für die Säuerung des Fleisches und dessen durch das Wirken von Enzymen erfolgende Reifung. Äußeres, für den Jäger erkennbares Zeichen des erfolgten Absenkens des ph-Wertes auf unter 6,0 ist die Totenstarre. Etwas, das meist erst drei bis vier Stunden nach dem Erlegen eintritt. Ein in der Totenstarre steif gewordenes Wild kann danach unbedenklich Kühltemperaturen von 0° C bis +2° C ausge-

setzt werden, nicht jedoch Frosttemperaturen. Gefriert Wildpret noch vor Beendigung der Fleischreifung, die durch Auflösung der Totenstarre ersichtlich ist, wird es ebenfalls zäh. Die Annahme, nach dem Auflauen setze sich die unterbrochene Fleischreifung in vollem Umfange fort, ist irrig – auch, wenn dies hier und da noch zu lesen ist.

## Im Haarkleid tiefgefrostet

Schalenwild wurde früher vom Wildgroßhandel ohne Beeinträchtigung seiner Qualität und ohne weitergehende bakteriel-



Vorbildliche Kühlkammer: Hier kann das Wild bis zum Zerwirken (Ende der Fleischreifung bei Reh zirka 48 Stunden) problemlos aufbewahrt werden.

le Belastung in Schwarte oder Decke und hängend tiefgefroren. Dies erfolgte jedoch erst nach Beendigung der Fleischreifung. Im tiefgefrosten Zustand konnte es über längere Strecken transportiert beziehungsweise über mehrere Wochen (Schwarzwild) und Monate (Hirschwild) gelagert werden. Etwas, das zwischenzeitlich durch EG-Verordnung und nach dem Fleischhygienerecht untersagt ist, obwohl es zweckmäßig (brunftige Hirsche, Muffelwidder, Gamsen verlorren Brunftgeruch und -ge-

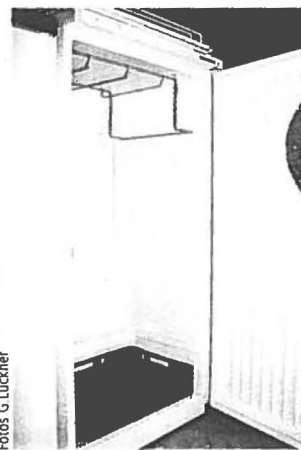
schmack) und sinnvoll war. Geschützt durch Schwarte und Decke als natürliche Umhüllung gab es keinen Frostbrand und keine Austrocknung beim Wildpret. Bei Temperaturen unter +7° C schonend aufgetaut, aus Schwarte oder Decke geschlagen und zerwirkt, konnten die Einzelteile anschließend erneut ohne nachfolgenden Qualitätsverlust in die schnelle Tiefkühlung gegeben werden. Etwas, das im eigenen Haushalt mit erstmals tiefgefrosten Teilstücken ebenfalls möglich ist. □

## Empfehlungen für die Praxis

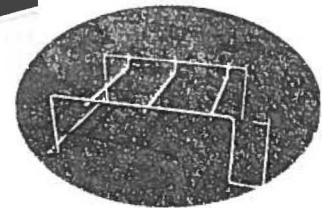
- ❖ Schnelles Ausweiden nach dem Erlegen mit Eröffnung des Brustkorbes; bei Waidwundschuß innere Bauchhaut abziehen, Ein- und Ausschuß großzügig ausschneiden. Falls erforderlich: Ausspülen der Bauchhöhle beim noch warmen Stück mit kaltem Trinkwasser.
- ❖ Verbringen und Aufhängen des ausgeweideten Stückes an einen kühlen, luftigen Ort, damit die Bauchhöhle durch die vorhandene Körperwärme abtrocknen kann. Dies erfolgt nicht bei bereits erkalteten Stücken, deren Bauchhöhle mit Wasser gereinigt wurde. Die verbleibende Oberflächenfeuchtigkeit führt innerhalb kurzer Zeit zu Stockflecken und großflächigem Schimmelpilzbefall.
- ❖ Das Belassen (Winterzeit) oder Verbringen (Kühlung) erlegter, ausgeweideter Stücke in Umgebungstemperaturen von unter +7° C und darunter erst nach Eintritt der Totenstarre vornehmen.
- ❖ Umluftkühlung ist besser als stille Kühlung, da sie schneller das Wild herunterkühlt. Erst nach Durchlaufen der Totenstarre (Ende der Fleischreifung) das Stück aus der Schwarte oder Decke schlagen und zerwirken. Durchschnittliche Reifezeit in der Kühlung: Hase, Kanin, Federwild 36 Stunden; Reh-, Gams-, Muffelwild, Schwarz- und Rotwild bis 50 Kilogramm 48 Stunden, Rotwild und Schwarzwild über 50 Kilogramm 72 bis 92 Stunden.
- ❖ Lagerdauer in der Kühlung bei Umgebungstemperaturen von +2° C ohne Qualitätseinbußen: Hase, Kanin, Federwild und Schalenwild bis zu acht Tagen, bei Temperaturen von +1° C Schalenwild bis zu zwölf Tagen.
- ❖ Steht kein Wildkühlschrank oder eine Kühlzelle zur Verfügung und ist das Wildpret zur Verwertung im eigenen Haushalt bestimmt: Warm aus der Decke schlagen und zerwirken, in mit Essigwasser angefeuchtete Tücher hüllen und im auf höchste Leistungsstufe gestellten Haushaltskühlschrank anderthalb Tage kühlen und reifen lassen.

## Kühle Idee

## Praktischer tip



Fotos G. Luckner



Mitglieder der Jägervereinigung Cham in der bayerischen Oberpfalz haben sich produktive Gedanken zur Umsetzung der Hygienevorschriften gemacht. Für einen Getränkekühlschrank (Höhe ca. 1,7 Meter) ohne Umluft (wegen Austrocknung des Wildprets) wurde ein pfiffiges Aufhängegestell entwickelt. Diese Konstruktion aus acht Millimeter starkem verzinkten Rundeseisen wird schlicht in den Schrank – ohne jede Beschädigung des Korpus – eingesetzt (wie im Bild dargestellt). Der Kühlschrank bietet ausreichend Platz für drei Stück Rehwild. Der Preis für das Gestell beträgt zirka 50 Mark. Interessenten können sich an den 1. Vorsitzenden der Jägervereinigung Cham, Gerhard Luckner, Tel. (09971) 861253 wenden.