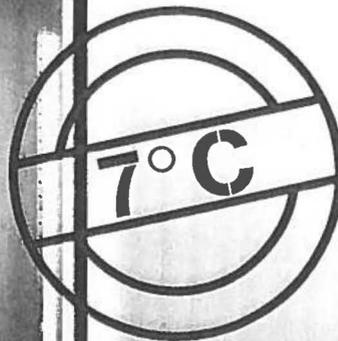
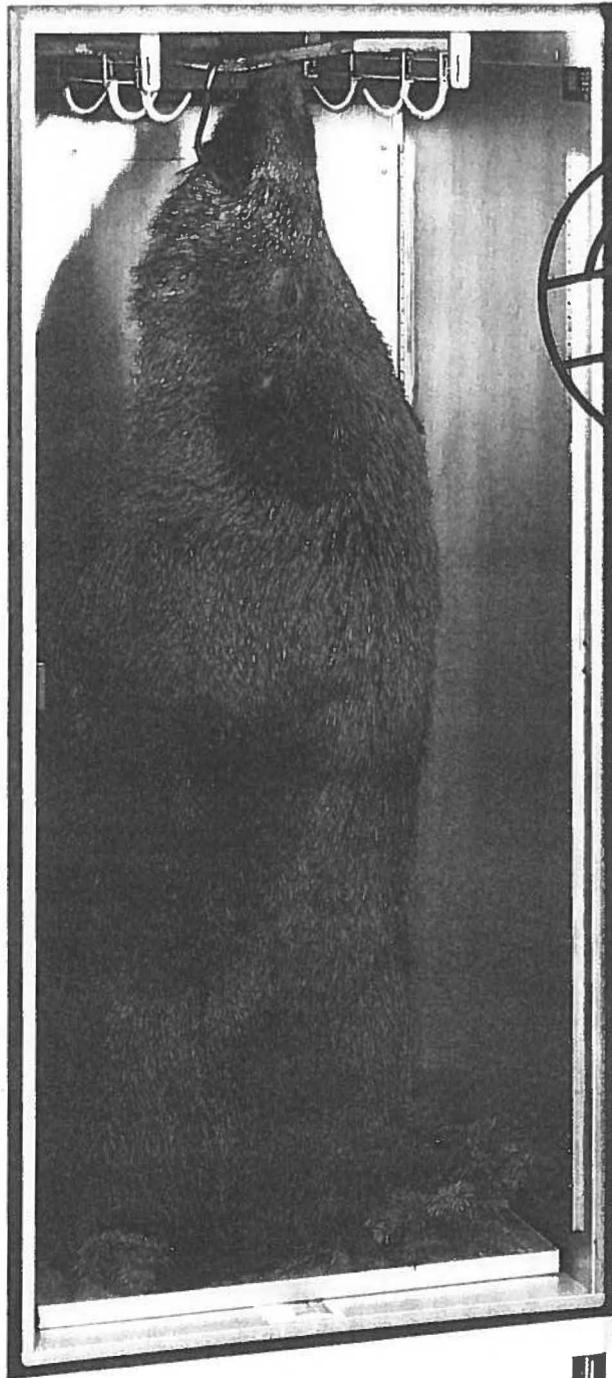
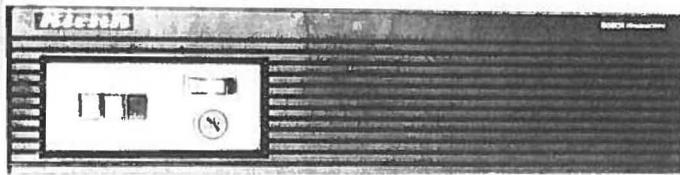




Kühlzellen und Kühlkammern fürs Revier

Die Kaltmacher

Heißer Sommer, heißes Wild, schlechtes Wildbret. Von wegen. Mit einer richtigen Kühleinrichtung bleibt alles ganz cool.



Kraftprobe: Selbst einen solchen „Brocken“ kann man in einem Wildkühlschrank unterbringen

Mensch, also eigentlich brauchtest Du eine Kühlkammer. Karl ist völlig entsetzt: „Die ganzen Jahre sind wir ohne so ein Ding ausgekommen, und jetzt auf einmal?“ Seine Entrüstung ist eigentlich verständlich; denn zusätzlich zur Jagdpacht und den anderen Kosten fürs Revier soll er jetzt dafür auch noch mehrere tausend Mark ausgeben.

Auf die Frage, was denn in seinem Revier so an Haarwild an einem jagdlich guten Wochenende oder gar nach einer Treib- oder Drückjagd anfällt, drückt er herum: „Na ja, so drei Stück Rehwild, dazu vielleicht eine oder zwei Sauen, und wenn wir dann noch eine Streife auf Hasen und Karnickel machen, dann von auch noch ein Dutzend.“

Bis dato landete das erledigte Wild in der Scheune eines Jagdgenossen, und dort blieb das eine oder andere Stück schon mal zwei Nächte hängen, bis es veräußert oder für die eigene Küche verwertet wurde. Natürlich war auch schon mal ein Stück mit Waidwundschuß dabei, aber: „Das wurde ordentlich mit Wasser ausgewaschen und selbstverständlich für die eigene Küche ...“ – Karl stutzt bekommt einen roten Kopf und räumt mit mildem Lächeln ein: „Eigentlich hast Du recht.“

Wild wird unter anderen hygienischen Bedingungen gewonnen als das Fleisch von Schlachtvieh. Andere hygienische Bedingungen bedeuten

Nicht zu schnell kühlen

Kälteschock macht Wildbret zäh

Man sollte immer darauf achten, daß das Wild erst nach Eintritt der Totenstarre – dies kann bis zu vier Stunden dauern – in die Kühlung kommt. Das Fleisch bekommt nämlich sonst einen sogenannten Kälteschock. Das heißt, daß bei schwachem Wild (Kitz, Schmalreh, Frischling, schwacher Überläufer oder Wildkalb, natürlich auch Hase und Kanin) eine Muskelverhärtung entsteht, die sich nicht wieder löst. Dieser Kälteschock entsteht immer dann, wenn Wildbret auf plus zehn Grad und darunter abkühlt, bevor die Säuerung des Fleisches einen pH-Wert von 6,0 erreicht hat.

Die Folge dieser Muskelkontraktion: Das Wildbret bleibt zäh. Wer also glaubt, auch starkes Wild im Winter bei Temperaturen um null Grad und darunter auch über Stunden unbedenklich draußen abhängen lassen zu können, liegt falsch. Denn dadurch sinkt die Qualität des Wildbrets. Im Winter ist es also ganz wichtig, daß erlegte Stück erst einmal in einen zehn bis 14 Grad „warmen“ Raum zu bringen, bis die Totenstarre eingetreten ist.

Das gleiche Ergebnis, nämlich zähes Fleisch, stellt sich leider auch ein, wenn Wildbret vor Ablauf des Fleischreifungsprozesses tiefgefrostet wird. Dem Gesetz, das eine „alsbaldige“ Abkühlung vorschreibt, wird durchaus entsprochen, wenn das Stück erst nach Beginn der Totenstarre in die Kühlkammer kommt. O GK

auch, daß die Oberfläche des Wildbrets mit allen möglichen Keimen belastet sein kann. Diese Kleinlebewesen dringen nicht nur in die Tiefe des Fleisches vor, sondern vermehren sich so lange, bis das Stück eine Kerntemperatur von plus sieben Grad Celsius – bei Hasen und Wildkaninchen plus vier Grad Celsius – erreicht hat.

Um also zu verhindern, daß sich die kleinen Biester fröhlich vermehren, muß das Stück recht schnell auf diese Kerntemperatur gebracht werden. Zwar wirkt die nach dem Eintritt des Todes im Rahmen der Fleischreifung beginnende Säuerung des Wildbrets ebenfalls keimhemmend, doch kann sie sehr unterschiedlich verlaufen und das Bakterienwachstum oft nur kurz hemmen.

All das hat den Gesetzgeber dazu veranlaßt, im Rahmen der auch für Haarwild geltenden Fleischhygieneverordnung (Anlage 2 Kapitel VI Absatz 1.2) festzuschreiben, wie das Stück nach der Erlegung zu behandeln ist (siehe Seite 44). Eine der Forderungen ist, daß Haarwild alsbald nach dem Erlegen auf eine Innentemperatur von höchstens plus 7 Grad, Hasen und Wildkaninchen von höchstens plus 4 Grad abgekühlt sein müssen; erforderlichenfalls sei es dazu in eine geeignete Kühleinrichtung zu verbringen.

Diese Vorgabe verpflichtet den Revierinhaber zur Einrich-

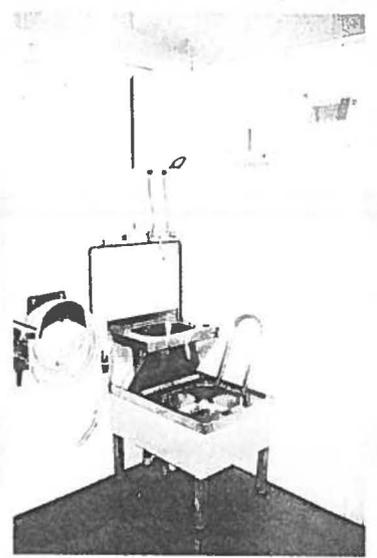
Die richtige Wildkammer

Viel Geld für viel Wild

Wer zerwirktes Wild direkt vermarkten möchte, muß nicht nur eine Kühlzelle, sondern auch einen Zerwirkraum haben, der den gesetzlichen Vorgaben entspricht.

Wie so ein Raum aussehen soll, regeln die Vorschriften der Fleischhygieneverordnung Anlage 2 Kapitel I. Folgende Forderungen sind darin aufgeführt:

- Boden mit wasserundurchlässigem und leicht zu reinigendem Belag
- Wände mit hellem Belag oder abwaschbarem Anstrich bis zu einer Höhe von mindestens zwei Metern
- helle und glatte Decke
- Türen und Fensterrahmen aus Kunststoff oder Metall, glatt, hell, korrosionsbeständig oder korrosionsgeschützt
- Holzrahmen mit glattem, abwaschbarem Belag oder Anstrich
- ausreichende Beleuchtung, die farbliche Abweichungen am Wildbret erkennen läßt
- Wasseranschluß mit Kalt- und Heißwasser, Waschbecken, Einweg-Handtücher
- Behältnisse und Werkzeuge aus korrosionsbeständigem, leicht zu



Ein hygienischer Waschplatz darf in der Wildkammer nicht fehlen

reinigendem und zu desinfizierendem Material

- hygienisch einwandfreie Zerwirkunterlage (Holztisch ist nicht erlaubt)
- Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer

Die Kosten für so einen Raum können – je nach Größe – zwischen 8000 und 20 000 Mark liegen. Es lohnt sich also nur für Reviere, in denen wirklich viel Wild anfällt. O GK



Prost Mahlzeit: Wer auf so einem Tisch sein Wild zerwirkt, darf sich nicht wundern, wenn das Fleisch danach nicht richtig sauber ist

tung einer Kühlkammer. Ausnahme: Er liefert das erlegte und ausgekühlte Wild kurzfristig an einen Wildhändler oder Gastwirt, der über entsprechende Kühleinrichtungen verfügt und der zugleich bereit ist, Stücke die der Fleischuntersuchung oder Trichinenbeschau unterliegen, anzunehmen, bis das Untersuchungsergebnis vorliegt. Doch genau das dürfte speziell in der Hauptjagdsaison problematisch sein.

Revierinhaber, bei denen im Verlauf des Jahres viel Haarwild

(auch Hase und Kanin!) erlegt wird, sind also gut beraten, für sich oder zusammen mit Reviernachbarn (z. B. in einer Hegegemeinschaft) einen eigenen Kühlraum einzurichten.

Voraussetzung dafür ist ein Ort mit einer guten Belüftung und einem 220-Volt-Elektroanschluß. Steht der Platz fest, kann man wählen, wie der Kühlraum entstehen soll:

1. Man baut ihn selbst.
2. Man kauft eine montagefertige Kühlzelle, die vor Ort entweder von Mitarbeitern des Liefere-

KÜHLSCHRANK FÜRS WILD

Von wegen Flasche



Wer die Kleinanzeigen von Tageszeitungen oder speziellen Anzeigenblättern aufmerksam liest, findet auch günstige Flaschenkühlschränke. Da man aber nicht täglich größere Trinkgelage veranstaltet, nimmt man einfach die Zwischenböden heraus, bastelt sich an der Decke eine Aufhängevorrichtung, und fertig ist der günstige Wildkühlschrank. Darin ist jetzt Platz für zwei Rehe oder aber ein Stück Dam-, Rot- oder Schwarzwild bis etwa 40 Kilogramm.

Hartmut Rathjen



JAGDAUSRÜSTUNG

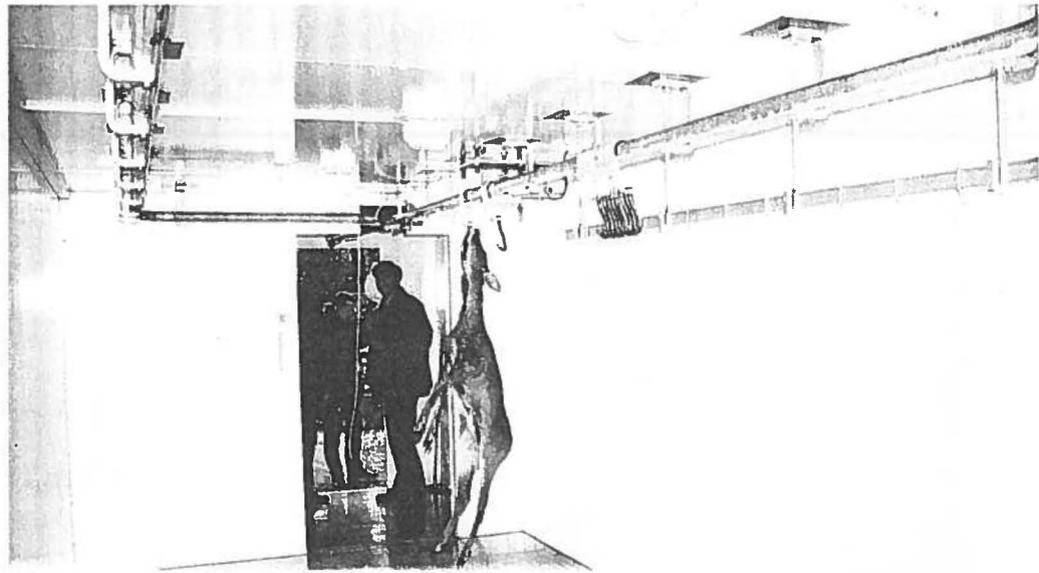
ranten oder zusammen mit Jagdfreunden aufgebaut wird.

Die erste Variante, bei der Boden, Wände und Decke durch ein Bauunternehmen oder in Eigenarbeit den Vorschriften entsprechend isoliert und hygienisch einwandfrei beschichtet werden, war noch vor einigen Jahren eine günstige Alternative. Doch heute sieht es anders aus: Die Baukosten liegen, auch wenn die Jagdfreunde mit anpacken, oft höher als beim Kauf industriell vorgefertigter Kühlzelle.

Diese bieten aber noch weitere Vorteile:

- schneller Aufbau,
- akzeptabler Preis (Serienfertigung),
- individuelle Raumgestaltung,
- optimale Wärmedämmung,
- auf die Kühlraumgröße abgestimmtes Kühlaggregat.

Fast alle Anbieter der fertigen Kühlzellen setzen auf die sogenannte Sandwichbauweise. Das heißt, daß sich durch Aneinanderkoppeln verschiedener Elemente unterschiedliche Zellengrößen ergeben. Eine nachträgliche Erweiterung der Kühlzelle



Kühler Saal statt stilles Kämmerlein: In einem solchen Kühlraum kann man problemlos eine komplette Drückjagdstrecke unterbringen. Solche Dimensionen bieten sich auch für manche Hegeringe an

ist ebenso möglich wie ihr späterer Abbau und Transport an einen anderen Ort. So ist das teure Stück wenigstens nicht verloren, wenn man das Revier wechselt.

Viele Unternehmen bieten mittlerweile auch raumangepaßte Kühlzellen an, bei denen die fugendicht miteinander verbundenen Elemente entlang schräger Decken und Wände verlegt werden können. Diese

Zellen lassen sich sogar außerhalb eines Gebäudes (Jagdhütte/Garage mit Stromanschluß) witterungsbeständig aufbauen.

Wer sich jetzt eine Kühlzelle anschaffen will, sollte zuvor folgende Punkte abklopfen:

● Wie viele Stücke welcher Wildart müssen maximal (Hauptjagdsaison) in der Kühlung Platz haben?

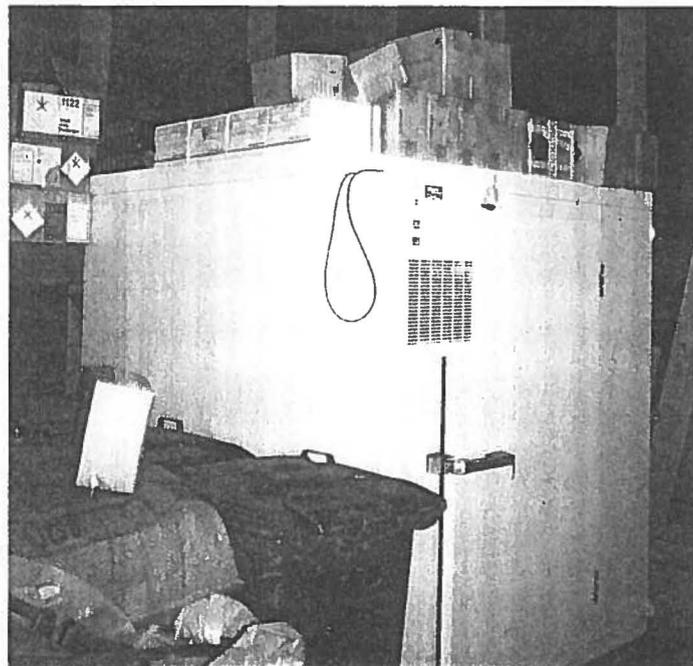
● Welche räumlichen Abmessungen stehen für den Aufbau einer Kühlkammer/Kühlzelle zur Verfügung?

● Welche Sonderausstattung wird gebraucht (Kühlaggregat mit automatischer Tauwasserverdunstung, zusätzliche Regale oder Fleischschienen)?

Sind diese Fragen abgeklärt und ein großer, vermaßter Aufriß des Raumes angefertigt, sollte man sich verschiedene Angebote mit Angabe der Lieferzeit einholen. Erster Ansprechpartner wäre der örtliche Kälte- und Klimafachhandel (zu finden im Branchentelefonbuch), dann alle anderen Unternehmen (siehe Kasten).

Wer überhaupt keine Lust hat, irgendetwas zu bauen, kann auch auf fertige Standard-Kühlzellen zurückgreifen. Ihr Nachteil war lange Zeit die auf 195 oder 196 Zentimeter begrenzte Bauhöhe. Abzüglich einer Decken- und Bodenstärke

von jeweils zehn Zentimeter und unter Berücksichtigung der abgehängten Fleischschiene ergab sich eine innere Höhe von 1,60 Metern. Groß genug für Rehe, Gams, Muffel und Sauen bis 50 Kilogramm. Des Guten zu klein aber für Rot-, Dam-, Sik und schweres Schwarzwild. Inzwischen sind aber auch standardisierte Kühlzellen mit Bauhöhen von 211 und 22 Zentimetern im Angebot, so daß sich eine lichte Innerraumhöhe von 190 oder eben 200 Zentimetern ergibt.



Kalte Oase: Auch in einer Scheune des Landwirts findet eine Kühlzelle Platz. Das ganze „Gerümpel“ außen rum macht gar nichts. Im Innern der sauberen Zelle ist das Wild nämlich hermetisch abgeriegelt



Sammelkühlung nach dem Sammelansitz: Dank der Kühlzelle muß man sich keine Sorgen um das Wildbret machen

Händleradressen

Für kühle Rechner

Gut, daß Sie vergleichen können. Wir haben für Sie eine kleine Auswahl von Kältetechnik-Anbietern zusammengestellt:

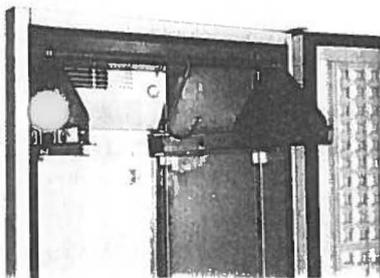
- Elektro Stüben, Frankfurter Straße 30, 65830 Kriftel, Tel. 0 61 92/4 49 50, Fax 4 55 39
- Mark Handelsgesellschaft mbH, Schälkstraße 5, 58642 Iserlohn, Tel. 0 23 74/17 97, Fax 26 75
- Soeffing GmbH, Mindener Straße 18, 40227 Düsseldorf, Tel. 02 11/7 70 90, Fax 8 80 06 88
- Händler Gerätetechnik, Bayernstraße 4, 93128 Regenstauf, Tel. 0 94 02/48 35, Fax 48 42
- Hermann Stibbe Kältetechnik, Auf der Worth 8, 31515 Wunstorf, Tel. 0 50 31/9 51 50, Fax 95 15 20
- W. Balling, Annental 4, 72393 Burladingen, Tel. 0 74 75/45 11 01, Fax 45 11 02
- Wild-Kühlschränke Kirsch, Postfach 18 40, 77608 Offenburg, Tel. 07 81/9 22 70
- Manfred Landig, Valentinstraße 31, 88348 Saulgau, Tel. 0 75 81/21 08, Fax 58 06
- Viessmann GmbH & Co., Schleizer Straße 100, 95030 Hof/Saale, Tel. 0 92 81/81 40, Fax 81 42 69
- Klaus D. Fanke, Annenheider Allee 73, 27751 Delmenhorst, Tel. 0 42 21/97 87 00
- Dipl.-Ing. J. M. Spitzl, Hubertusstraße 25a, 53125 Bonn, Tel. 02 28/25 11 18, Fax 25 25 95
- Wiemer Kälte-Klimatechnik, Hangelsiepen 9, 58265 Ennepetal, Tel. 0 23 33/97 48 00, Fax 97 48 02

Pächter von Hochwildrevieren, in denen in der Jagdsaison viel Rot- und Schwarzwild anfällt, werden wohl auch mit diesen Höhen nicht auskommen. Sie sollten sich einfach einen passenden Kühlraum, ausgestattet

mit Rohrbahnanlage und Flaschenzug, bauen lassen. Spezialisten auf diesem Gebiet, wie z. B. Wiemer oder Soeffing, führen den Aufbau in jeder gewünschten Größe sowohl in konventioneller Bauweise als auch mit vorgefertigten Elementen durch.

Beim Kauf einer Kühlzelle oder einer Kühlkammer ist das Preis/Leistungsverhältnis entscheidend. Man sollte daher auf

Schiebung: Am herausziehbaren Gehänge fährt man das Stück in den Kühlschrank



Schnitzel im Sandwich: Wildkühlzellen werden aus Einzelteilen in der sogenannten Sandwichbauweise individuell zusammengesetzt. Sind sie groß genug, passen auch noch Regale und Ablagen rein

die Stärke der Wärmedämmung ebenso achten, wie auf die eingesetzten Materialien für die Innen- und Außenverkleidung. Sie reichen von verzinktem, pulverbeschichtetem Stahlblech über strukturiertes Alublech bis hin zu schlagfestem Kunststoff. Weiter ist die Leistung des eingesetzten Kühlaggregates und die Art der Kühlung von Bedeutung. Ausreichend ist ein Kühlaggregat, das den Innenraum bis auf plus zwei Grad (maximal null Grad) in relativ kurzer Zeit herabkühlt. Eine Umluftkühlung ist der stillen Kühlung (Kühlschranksystem) vorzuziehen.

OGK

Reifezeiten für Wild

Die nachfolgend angegebenen Reifezeiten in der Kühlung gelten ab dem Zeitpunkt des Erlegens.

Hasen, Kanin, Federwild : 36 Stunden
 Rehwild, Frischlinge: 36 Stunden
 Muffel- und Gamswild: 48 Stunden
 Rot-, Dam-, Sika- und Schwarzwild über 40 kg: 72-90 Stunden

Hinweis: In der Kühlung können Hasen (+4° C Kerntemperatur) und Schalenwild – jeweils in Balg bzw. Decke – problemlos bis zu acht Tagen verbleiben. Dabei gilt: Je näher die Umgebungstemperatur bei 0° Celsius liegt, desto besser für die Fleischreifung.

Modell Hersteller	Maße in cm (HxBxT)	Stärke der Isolierung	Temperaturbereich	Ausstattung	Zubehör gegen Aufpreis	Preis
Wild-Kühler Heidi I. (Mark)	216 x 120 x 100	70 mm	0 bis 15°C	Umluftkühlung, Elektr. Steuerung, autom. Abtauung u. Tauwasserverdunstung	Edelstahlrohrbahn, Aufzug, div. Regale, drehbare S-Haken, Schweißwanne	4976 DM
CSC 400 (Stüben)	185,5 x 59,5 x 64,7	35 mm	2 bis 12°C	Umluftkühlung, autom. Abtauung u. Tauwasserverdunstung	Ausziehgehänge, Edelstahlschweißwanne	2090 DM
Super-520-W (Kirsch)	196 x 77 x 76	70 mm	0 bis 20°C	Umluftkühlung, herausnehmbare Schweißwanne, autom. Abtauung u. Tauwasserverdunstung, Schweißschale mit Schienen	zusätzl. Deckentraverse, Gitterrost mit Auflegern, Auflageschienen	5200 DM
Kühlzelle (Viessmann)	195x150x90	60 mm	-2 bis +12°C	Umluftkühlung, Edelstahlboden, autom. Abtauung u. Tauwasserverdunstung	Gehängeschienen, Regale, Boden u. Rostauflagen	4144 DM
Umluft Kühlschrank (Stibbe)	155,4x70x66,7	30 mm	+2 bis +14°C	Umluftkühlung, herausnehmbare Wildgehänge, Einschubrost, autom. Abtauung u. Tauwasserverdunstung	Schweißwanne	1995 DM