

# Nierderwild richtig versorgen

Ansonsten meist auf dem Stand der Zeit, zeigen sich Jäger bei der Behandlung des Wildes nach dem Erlegen, insbesondere beim Niederwild, zum Teil überaus rückständig. Einmal erlernt und über Jahrzehnte eingeübt, wird auf den herbstlichen Niederwildjagden vielfach noch so verfahren, wie es schon „anno Tobak“ geschah: Hasen und Kanin werden nach Ende der Treiben lediglich ausgedrückt, Federwild nach alter Väter Sitte ausgehakelt und der Treiberhase unausgeweidet am Ende des Jagdtages dem Helfer als Dank für geleistete Arbeit in die Hand gedrückt. „Das war schon immer! Das machen wir weiter so!“ heißt es allgemein.

Vorsicht! Wer wie zuvor beschrieben handelt, der verstößt in eklatanter Weise einmal gegen die seit 1987 für Haarwild geltende Fleischhygieneverordnung, zum anderen gegen das allgemeine Lebensmittelrecht. Zur Erinnerung: Mit der Aufnahme des Haarwildes in das seinerzeitige Fleischbeschauungsgesetz und heutige Fleischhygienegesetz wurde jeder Jagdscheininhaber in den Status eines amtlichen Fleischkontrolleurs für Wild erhoben. Er ist somit fachlich

## Alte Verfahrensweisen entsprechen nicht den gesetzlichen Anforderungen

und rechtlich zur Einhaltung der das Wild betreffenden Passagen in der Fleischhygieneverordnung verpflichtet.

### Nach dem Erlegen ausweiden!

Zur Sache: In der Fleischhygieneverordnung, Anlage 2, Kapitel VI, wird gefordert,

daß Haarwild, zu dem ja auch Hase und Kanin zählen, unmittelbar nach dem Erlegen auszuweiden ist. Bei Hase und Kanin darf dies – sofern ein Verderben des Lebensmittels Wild nicht zu befürchten ist – auch erst bei der Anlieferung im be- oder verarbeitenden Betrieb (Gastronomie oder Wildhandel) erfolgen.



Das Ausdrücken der Blase erfolgt bei Hase und Kanin durch Aufnehmen des Wildes an den Vorderläufen, Anlegen des Rückens an den Oberschenkel und eine in Richtung Keulen geführte druckvolle Handbewegung entlang dem Bauch.

## HASE



Oberhalb des Schlosses schärft man Balg und Bauchhaut in Richtung Brustkorb auf.



Die Vorderläufe werden festgehalten, während die andere Hand in den Bauchraum greift und das Gescheide herausholt.



Wie beim Schalenwild wird das Schloß geöffnet und Blase sowie Weiddarm sauber herausgeschärft. Ebenfalls entfernt werden die beiden an der Schwanzwurzel sitzenden Drüsen.



Nach Durchschärfen des Zwerchfells werden Herz und Lunge aus dem Wildkörper geholt.

Wer jedoch so lange das Wild unausgeweidet hängen läßt, darf sich sicher sein, daß er die Anmeldung der verkauften Jagdstrecke zur amtlichen Fleischuntersuchung provoziert. Häufigster Anlaß hierzu: Gasbildung im Magen-Darm-Kanal mit Verfärbung der Bauchlappen. Ein für die Genußtauglichkeit des Wildprets bedenkliches Merkmal! Der immer wieder zu hörende Einwand, früher habe man . . . , hat in diesem Falle den gleichen Stellenwert wie der Hinweis auf die Tatsache, daß früher das Korn mit der Sense und nicht mit dem Mähdrescher gemäht wurde.

Auf der sicheren Seite und damit auf dem Stand heutiger Erkenntnis ist jedenfalls derjenige Revierinhaber bzw. Jagdleiter, der Hase und Kanin nach den einzelnen Treiben durch sachkundige Helfer (als solche gelten nur Jagdscheininhaber) wie Schalenwild ausweiden läßt. Mit dieser Tätigkeit betraute Personen sind verpflichtet, die inneren Organe, das Gescheide sowie den Körper jedes Stückes auf krankhafte und sonstige Veränderungen zu untersuchen. Im Verdachtsfall ist das entsprechende Stück Wild auszusondern und mitsamt Aufbruch



Ein sauber versorgter Hase, dessen Innereien anschließend auf für den Verzehr bedenkliche Merkmale überprüft werden.

## FLUGWILD



Bei Taube, Fasan und Rebhuhn gehört zum ordnungsgemäßen Versorgen nach dem Schuß die Entfernung des Kropfes. Sein Sitz wird mit den Fingern ertastet, die darüberliegende Haut aufgeschärft und der Kropf bzw. sein Inhalt entfernt.



Zum Entfernen des Gescheides wird unmittelbar über der Kloake ein kleiner Längsschnitt in Richtung Brustbein gemacht.



Jetzt greift man mit zwei Fingern in die Bauchhöhle und holt das Gescheide samt Innereien heraus.



Mit einer unterhalb des Kopfes angebrachten Schlinge wird der Fasan an einer Schnur zum Auskühlen aufgehängt.

zur amtlichen Fleischuntersuchung anzumelden bzw. unschädlich (z. B. 50 cm tief vergraben) zu beseitigen. Ein Ausbringen an Kirrung oder Luderplatz verstößt gegen das Tierkörperbeseitigungsgesetz und kann im Falle einer Anzeige durch einen Wald- oder Feldbesucher teuer werden.

### Versorgung von Flugwild

Hinsichtlich der Versorgung von Flugwild ist gleicherma-

ßen wie bei Hase und Kanin zu verfahren. Ein Aushakeln verschmutzt die Bauchhöhle zwangsläufig durch Darmabriß und führt zu hygienisch und gesundheitlich bedenklicher Belastung des Wildprets mit Bakterien. Ein kurzer Messerschnitt über der Kloake, der Griff mit zwei, drei Fingern in die Bauchhöhle und das Herausziehen des Gescheides samt Innereien ist hier ebenso richtig wie die Kontrolle der Organe und des Gescheides auf Krankheits-

symptome. Ebenfalls zu entfernen ist der Kropf bei Wildgeflügel. Wo dies unterbleibt, säuert das Wildpret.

### Revierinhaber verantwortlich

Die Abgabe nichtausgeweideten Niederwildes an Personen ohne Jagdschein (Treiber, Jagdgenossen, Freunde und Bekannte) ist nach heutiger Gesetzeslage verboten. Der Revierinhaber hat als Verfügungsberechtigter da-

# „Gleich klingelt's!“



tiptel 1000 - das ist modernste Telefon-Computer-Technologie. Mit Speicher für 1000 Rufnummern plus Zusatzinfos. Mit automatischer Anwahl und Wahlwiederholung. Mit großem LC-Bildschirm, Terminspeicher, Gebührentimer, Lauthöreinrichtung, Codeschloß und vielem mehr. Selbsterklärend und enorm bedienungsfreundlich. Dazu ein außergewöhnliches Preis-/Leistungsverhältnis und Qualität made in Germany.

Mehr bei führenden Fachhändlern oder von Tiptel Electronic GmbH, Halskestraße 14, 4030 Ratingen 1, Telefon 0 21 02/4 50 10.

Ⓐ 02 22/8 94 27 74

Ⓑ 02/7 25 31 40

ⒸH 01/7 32 15 11

ⓃL 0 30/ 48 43 00



# tiptel

Der TelefonComputer

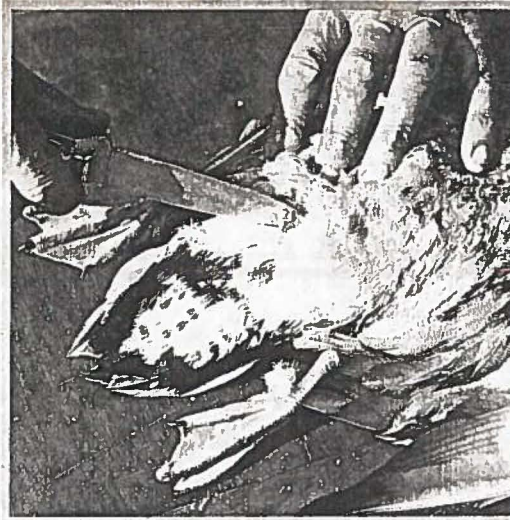


für einzustehen, daß er ein gesundes und damit verzehrfähiges Wild abgibt. Dies jedoch bedingt die Überprüfung der inneren Organe und des Wildkörpers auf für den Verzehr bedenkliche Merkmale.

**Was man wissen sollte:**

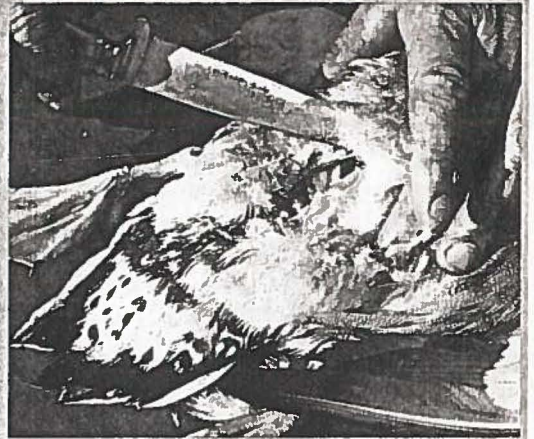
Auch bei Hase, Kanin und Wildgeflügel bricht 30–40 Minuten nach Eintritt des Todes die Magen-Darm-Barriere zusammen. In Magen und Darm enthaltene Bakterien durchdringen die Wände und siedeln sich bis ins Innerste des Wildprets an. Dabei verdoppelt sich ein Teil der Bakterien bei Temperaturen von + 20 °C und mehr – im Wildkörper über mehrere Stunden auch bei kalten Außentemperaturen gegeben – alle 20 Minuten.

Nach Untersuchungen von Professor Dr. R. M. Hadlok (Uni Gießen) enthält ein Gramm Magen- und Darminhalt des Hasen zwischen ein-tausend und einer Milliarde Keime. Ein Gramm Hasenwolle weist bis zu einer Million und ein Gramm Muskelfleisch, in das mit Wolle ummanteltes Schrot eingedrungen ist, zwischen 10 000 und 10 Millionen Bakterien auf. Haarwild soll nach Gesetz unmittelbar nach dem Ausweiden auf eine Kerntemperatur von + 7 °C heruntergekühlt werden. Wer jedoch vor dem Einsetzen der Totenstarre Wild in den Kühlraum bringt, der riskiert, daß das Wildpret bei seiner späteren Zubereitung in der Küche zäh bleibt. Der Grund: Durch den Kälteschock – dieser ist bereits bei einer Temperatur

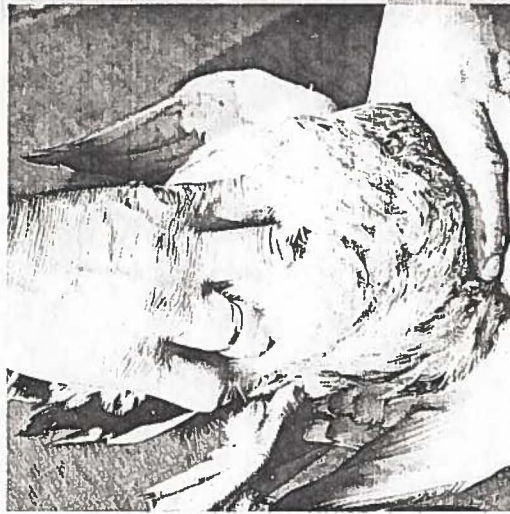


Zum Eröffnen der Bauchhöhle wird das Messer oberhalb der Kloake angesetzt.

**ENTE**



Durch Federkleid und Bauchhaut wird ein ca. 70 mm langer Längsschnitt durchgeführt.



Anschließend greift man mit zwei Fingern tief in die Bauchhöhle und zieht das Gescheide heraus.



Das herausgelöste Gescheide und die inneren Organe werden auf für den Verzehr des Fleisches bedenkliche Merkmale überprüft.

von + 10 °C und darunter gegeben – sinkt der für die Fleischreifung wichtige pH-Wert nicht ab, und die Fleischreifung findet nicht statt. Durchlaufen ist diese, wenn sich die Totenstarre wieder auflöst. Ein über Gebühr langes Abhängen von

Wild in Decke, Balg und Federkleid – Hase, Kanin und Flugwild im Normalfall 2–3 Tage, Schalenwild zwischen 72 und 96 Stunden – fördert den Fäulnisprozeß und keineswegs den Wohlgeschmack des Wildprets. Wichtige, auf dem neuesten

Stand der Gesetzgebung stehende Informationen zur korrekten Versorgung von Wild bietet das im BLV-Verlag erschienene „Pirsch“-Buch „Wildbrethygiene – Fleischuntersuchung“. Erhältlich ist es in jeder Buchhandlung. *Olgierd Graf Kujawski*

Das Ereignis des Jahres für den Waffensammler

Mit dem umfangreichen Angebot an Antik- und Sammlerwaffen, Orden, Militaria und Zubehör, Fach- und Sammlerliteratur. Ein besonderes Ereignis für jeden Sammler: Die attraktiven Sonder-schauen mit der Präsentation ausge-

21. Deutsche **Waffen-Börse**



7.–10. **NOV. 1991**

Messezentrum Westfalenhallen Dortmund

Westfalenhallen Dortmund

Westfalenhalle 4 täglich 10–18 Uhr

suchter Waffen von musealer Qualität. Gleichzeitig findet die Herbst-West-Antique, 27. Westdeutsche Antiquitäten-ausstellung in der benachbarten Westfalenhalle 5 statt.

Stark verbilligte Sonderrückfahr-karten an allen Bahnhöfen der DB. Mindestentfernung 51 km außer-halb VRR plus Eintrittsermäßigung.