

Qualitäts

Wir Jäger fühlen uns – und sind – verpflichtet, dem Endverbraucher das hochwertige Wildpret in bestem Zustand zur Verfügung zu stellen. Dazu gehört nicht nur in den wärmeren Jahreszeiten die richtige und vorschriftsmäßige Kühlung.

Erlegtes Haarwild ist unmittelbar nach dem Aufbrechen und Ausweiden so aufzubewahren, dass es gründlich auskühlen und in den Körperhöhlen abtrocknen kann. Das Haarwild muss alsbald nach dem Erlegen auf eine Innentemperatur von höchstens +7°C, Hasen und Wildkaninchen von höchstens +4°C abgekühlt sein; erforderlichenfalls ist es dazu in eine geeignete Kühleinrichtung zu verbringen.“, bestimmt die Anlage 2 Kapitel VI Absatz 1.2 der Fleischhygieneverordnung. Sie ist für alle Revierinhaber als Aneignungsberechtigten erlegten Wildes verpflichtend. In der Praxis bedeutet dies, dass zumindest für jedes Revier die Möglichkeit gegeben sein muss, erlegtes Wild einer ordnungsgemäßen Kühlung zuzuführen. Ausnahme: Das Wild wird kurzfristig nach dem Erlegen an einen Wildhändler oder Gastronomen geliefert (siehe Kasten).

Umluftkühlung besser als stille Kühlung

Dass am Anfang jeder Wildpretvermarktung als technische Einrichtung ein Kühlraum, eine Kühlkammer oder ein zur Aufnahme von Wild geeigneter Kühlschrank stehen muss, ergibt sich aus der Sache: Erlegtes Wild, das vor dem Schuss nicht gehetzt wurde und nachfolgend nicht waidwund davonzog, weist eine Körpertemperatur um

37°C auf. Nach dem Erlegen steigt sie innerhalb der ersten zwei Stunden im Wildkörper bis auf 40°C, bei gehetzten Tieren bis 44°C an, ehe sie dann abfällt.

Bis das Wildpret – ohne besondere Kühlung – im Kern (Keulenmitte) auf die herrschende Umgebungstemperatur absinkt, kann dies 24 bis 36 Stunden dauern. Abhängig ist dies von der Umgebungstemperatur selbst (je niedriger, desto länger die Zeit), wie auch von der Masse des Wildkörpers und der durch das Haarkleid und darunter liegende Fettschichten gegebenen Isolierung des Wildprets.

Liegt eine Verunreinigung des Wildprets durch aus dem Magen-/Darmbereich stammende oder von außen in das

Fleisch eingedrungene Erreger vor (z.B. während und nach dem Aufbrechen), dann vermehren diese sich bei Temperaturen von über +20°C zum Teil explosionsartig (je nach Erregerart Verdoppelung in 20 bis 30 Minuten). Bereits nach sechs bis acht Stunden können durch diese Vermehrung Erregerbelastungen von sechs Millionen und mehr pro Gramm Fleisch erreicht werden. Sechs Millionen Keime pro Gramm Fleisch gelten im Fleischhygienebereich heute als oberste Grenze für dessen Verzehrfähigkeit. Wird sie deutlich überschritten, dann ist auf Grund der Keimbelastung Verderbnis und Nichtverzehrfähigkeit gegeben. Anfangs ist dies dem Wildpret nicht anzusehen und geruchsmäßig

nur mit feiner Nase feststellbar.

Je schneller nach dem Erlegen Haar- und Federwild ausgeweidet werden, desto besser, da ein massenweises Überwechseln der sich im Magen- und Darmbereich befindenden Erreger in das Wildpret vermieden wird. Kommt das Stück dann recht bald in eine Kühleinrichtung, wird bei Erreichen von Fleischtemperaturen von +12°C und darunter die Verdoppelung der Keime auf der Fleischoberfläche und in der Tiefe gebremst und ab +7°C für die Mehrheit der Erreger zum Stillstand gebracht. Bei einigen wenigen, seltenen Keimen erfolgt dies erst bei einer Temperatur von +2°C.

Umluftkühlung ist hier besser als eine stille Kühlung, da das Herabkühlen des Wildprets auf +7°C Kerntemperatur zeitlich wesentlich schneller erfolgt (Rehwild von 16 kg innerhalb 12 Stunden statt 24 Stunden).

Schnelligkeit kann von Übel sein

Ein allzu schnelles Verbringen von Wild in die Kühlung kann im Einzelfall allerdings von Übel sein. Dies gilt besonders für gewichtsmäßig leichtes Wild wie Kitze, Schmalrehe, Jährlingsböcke, Frischlinge, schwache Kälber. Werden sie vor Eintritt der Totenstarre in einen zwischen +2 und +4°C Kühltemperatur gesteuerten

Abgabe an Wildhandel/ Gastronomie

Dieser von Jägern gerne genutzte Kundenstamm muss neben einem Zerwirkraum über entsprechende Kühleinrichtungen verfügen und zugleich bereit sein, der amtlichen Fleischuntersuchung zuzuführendes Haar- und Federwild beziehungsweise auf Trichinen zu untersuchendes Schwarz- und anderes Haarwild (z. B. Dachs) bis zum Vorliegen des Untersuchungsergebnisses in Verwahrung zu nehmen. Etwas, dem Gastronomen heute immer weniger zu entsprechen vermögen beziehungsweise entsprechen wollen.

Obwohl gesetzlich unzulässig, erwarten sie vom Revierinhaber, der ihnen Wild anbietet, dass er es ihnen in Teilstücke zerwirkt und gut abgehangen anliefert. Dies ist – ohne Wenn und Aber – derzeit illegal und kann den Revierinhaber nicht nur ein saftiges Bußgeld, sondern auch wegen Verstoßes gegen das Lebensmittelrecht und erwiesener Unzuverlässigkeit in der Befolgung gesetzlicher Vorschriften unter Umständen die Waffenbesitzkarte und den Jagdschein kosten!

IDK

sicherung



Außenkälte ersetzt keine Kühlkammer

Wer glaubt, er könne bei Außentemperaturen unter 0° C auf ein Verbringen erlegten Wildes in eine Kühlkammer verzichten und es in freier Luft hängen lassen, schadet der

Ein Ausspritzen des Wildkörpers sollte nur bei Verschmutzung der Bauchhöhle mit Pansen- und Mageninhalt erfolgen.

Wildpretqualität. Bereits nach drei bis vier Stunden ist das Wildpret gefroren.

Zur nicht wieder auflösbaren Muskelverkrampfung kommt, dass der Fleischreifungsprozess – so er überhaupt begonnen hat – gestoppt wird: Das Wildpret bleibt bei der Zubereitung zäh! Ein morgens erlegtes Stück bereits abends küchenfertig zugerichtet in die Tiefkühltruhe zu packen, ergibt dasselbe.

Wer als Jagdgast sein erlegtes Stück zum Eigenverzehr heim nimmt, ohne eine Kühlkammer oder Wildkühlschrank zu besitzen, kann wie folgt verfahren: Das Wild frisch aus Decke oder Schwarte schlagen, in seine Einzelteile zerlegen und diese in ein mit Essigwasser befeuchtetes Tuch einschlagen. Im häuslichen Kühlschrank über 36 Stunden reifen lassen und dann vakuumiert einfrostern. Ihm und seiner Familie ist ein exzellentes Wildpret sicher. *IDK/OGK* ▶

Kühlraum verbracht und dann noch so aufgehängt, dass das Kühlgebläse direkt in die Bauchhöhle bläst, kann es zu folgendem Effekt kommen: Das Wildpret erreicht schneller eine Fleischtemperatur von +10°C als die Fleischsäuerung

einen pH-Wert von 6,0 (ausgehend von 6,4-6,7). In diesem Fall kommt es zu einer durch Kälteschock bedingten, nicht sichtbaren Verkrampfung der Muskelzellen, die sich nachfolgend nicht mehr auflöst und zu einem zähen

Wildpret führt. Hat dagegen die Säuerung des Wildprets (erkennbar an der am Haupt beginnenden Totenstarre) begonnen, dann ist der pH-Wert auf 6,0 und darunter gefallen und der vorgenannte Effekt tritt in der Kühlung nicht ein.