

## Wann setzt die Fleischreifung ein?

Der pH-Wert als Zeichen der Säuerung von Fleisch und damit des Beginns der Fleischreifung und ihr Verlauf hängt nach wissenschaftlicher Erkenntnis bei Wild von vier Faktoren ab:

- 1 dem Gesundheitszustand des Wildes,
- 2 dem Alter,
- 3 der Fleischtemperatur und
- 4 der Stresssituation vor Eintritt des Todes (gehetzt, Waidwund etc.).

Für Rotwild detailliert dargestellt hat dies Dr. Jens Bülthuis in seiner Doktorarbeit „Untersuchungen zur Wildprethygiene bei Rotwild aus der Lüneburger Heide“ (1995). Demnach weisen Rotwildkälber, nicht gestresst vor dem Erlegen, noch zwei Stunden nach Eintritt des Todes noch einen über 6,0 liegenden pH-Wert auf. Bei stark beunruhigten Rotwildkälbern liegt er noch eine Stunde nach dem Erlegen bei 6,0 und knapp darüber.

Älteres Rotwild säuert dagegen im Fleisch schneller, wobei bereits eine Stunde nach

dem Erlegen (bei gestresstem Wild sogar früher) der Wert von 6,0 pH unterschritten wird. Für die jagdliche Praxis bedeutet dies, dass die Säuerung des Fleisches begleitende Totenstarre bei Rotwildkälbern später einsetzt als bei Alttieren.

Nach Untersuchungen von Prof. Dr. Christian Ring (Abteilung Lebensmittelhygiene und -mikrobiologie der Tierärztlichen Hochschule Hannover) im Rahmen einer 1995 abgeschlossenen Forschungsarbeit für das Bundesministerium für Gesundheit fällt im Normalfall der pH-Wert bei erlegtem Schwarzwild erst nach zwei Stunden unter 6,0.

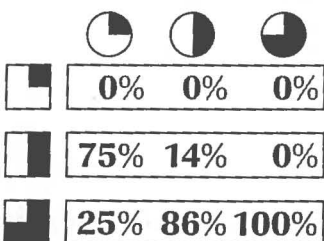
Beim Rehwild geschieht dies bereits innerhalb der ersten Stunde nach dem Erlegen. Praxiserfahrungen belegen, dass eine nicht auflösbare Muskelverkrampfung bei schwachem Rehwild immer dann eintrat, wenn die Stücke bereits 30 Minuten nach dem Erlegen versorgt in der Kühlkammer hingen. *IDK*

## Die Keimbelastung

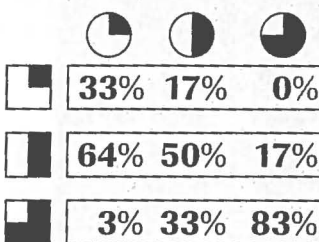
Quelle: Dedek/Steineck – Wildhygiene, 1994

Warum man ein Stück möglichst „sauber“ erlegen und schnell aufbrechen soll, zeigen Untersuchungen über die Keimbelastung von Wildpret (Vorderlauf- und Keulermuskulatur) bei Rehwild in Abhängigkeit von Trefferlage und Zeitpunkt des Ausweidens nach Eintritt des Todes (bezogen auf jeweils 100 Stück Rehwild, Prozentanteil gerundet):

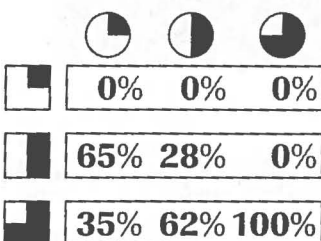
### Waidwundschuss



### Haupt-, Träger- oder Kammerschuss



### Verunfallt mit Verletzung der Bauchorgane



Keimbelastung: keimfrei gering keimhaltig stark keimhaltig

ausgeweidet: jeweils 20 min jew. 30 min. bis 2h nach dem Erlegen jew. mehr als 2h

# Umluft

Wie bereits betont, wird die unerwünschte Keimvermehrung bei der Kühlung erlegten Wildes durch Umluft effektiver gemindert als durch stille Kühlung. Hier einige markt-gängige Wildkühlgeräte.

## Orientierungshilfe

- Mit welchem Streckenaufkommen habe ich zu rechnen?
- Wie lange dauert es, bis ich ein Stück im Ganzen weiterveräußern oder verarbeiten kann?
- Reicht die Statik des Fußbodens für das Gerätegewicht?
- Reicht die Raumhöhe für das Gerät, wobei ein aufgesetztes Aggregat oder eine Seilwinde anzurechnen ist?
- Ist das Gerät per Stecker an den 220 Volt-Stromkreislauf problemlos (von einer stärkeren Sicherung einmal abgesehen) anzuschließen?
- Ist die Kühlzelle hygienisch leicht zu reinigen?
- Ist das Aggregat für technische Laien leicht bedienbar?
- Ist das Aggregat wartungs-/reparaturfreundlich?
- Hat der überregionale Anbieter einen Servicepartner für Reparaturzwecke in meiner Region?
- Ist der Transport im Kaufpreis enthalten (frei Haus bedeutet i.d.R. bis zur ersten Treppenstufe)?
- Kostet bei größeren Geräten der Zusammenbau extra?
- Sind im Kaufpreis Wandschienen für Haken, Gehängerohre, Teleskoprohre, Edelstahlhaken, herausnehmbare Schweißwanne enthalten?
- Welche Sonderzubehöre sind weiterhin erhältlich oder nachorderbar?
- Welche Sach- und Dienstleistungen werden im Rahmen der Garantie gewährt?
- Wird eine längere als die gesetzliche Garantiezeit geboten?



**i** Knobloch-Jagd C  
Geranienstr. 1,  
81377 München  
☎ (089) 7 14 12  
Fax (089) 7 19 2  
www.knobloch-



# ist Trumpf



**Z**u den Herstellern professioneller Kühlgeräte zählt die Iserlohner Firma Mark. Der Alljagd Versand, Lippstadt, bietet unter anderem das Modell „Heidi II“. Es misst stattliche 160x120x230 Zentimeter (BxTxH) und kann daher beispielsweise sechs bis acht Rehe, vier bis sechs Sauen oder drei bis vier Stück Rotwild aufnehmen. Das im Bild gezeigte Modell „Heidi I“ misst 120x100x210 Zentimeter (2952 € Grundpreis). Die elektronisch gesteuerte Umluftkühlung

**i** Alljagd Versand GmbH,  
Postfach 11 45,  
59521 Lippstadt,  
☎ (0 29 41) 97 40 70,  
Fax (0 29 41) 97 40 99,  
www.alljagd.de

sorgt für Temperaturen von -2 bis +15°Celsius. Das kunststoffbeschichtete Gehäuse ist aus verzinktem Stahlblech gefertigt, der rutschfeste Fußboden

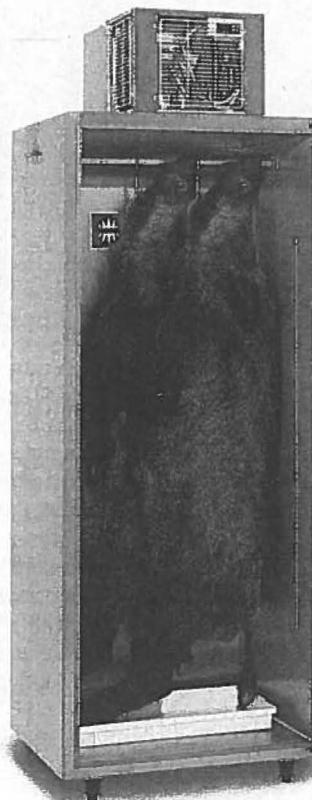
aus Edelstahl. Selbstverständlich ist der dämmende Hartschaum FCKW-frei. Beträgt der Grundpreis 3188 Euro (ohne Fracht/Montage), schlägt eine Edelstahltragebahn (300 kg belastbar) mit 146 Euro zu Buch. Als besonders empfehlenswertes Sonderzubehör für 584 Euro muss – nicht nur bei schwerem Hochwild – ein aufsetzbarer Aufzug mit 150 Kilogramm Tragkraft gelten, der natürlich kältegedämmt ist.



**i** W. Balling, Annental 4, 72393 Burladingen,  
☎ (0 74 75) 45 11 01, Fax (0 74 75) 45 11 02,  
www.kuehl-balling.de

**I**st selbst bei der Einzeljagd mit größeren Stückzahlen bei der Schalenwildstrecke zu rechnen, kommt die Anschaffung – teils begehbarer – Wildkühlzellen in Frage. Diese werden unter anderem von der Firma W. Balling angeboten. Darauf hinweisend, dass Kälteenergie siebenmal so teuer ist wie Wärmeenergie, kommt bestes Polyurethan als Dämmstoff (FCKW-frei) zwischen den mit Epoxyd-Polyester beschichteten Stahlwänden zum Einsatz. Der Boden besteht aus kunststoffbeschichteten rutsch- und wasserfesten Vielschicht-Verbundplatten. Leistungsstarke Kälteaggregate arbeiten in Temperaturbereichen von -6 bis +12°C oder 0 bis +14°C. Bei einer jeweiligen Innenhöhe von 198 Zentimetern sind Modellvarianten mit Innen-Bodenflächen von 90x120 Zentimeter (2095 Liter; 2443 €) bis maximal 240x300 Zentimeter (13970 Liter; 4713 €) lieferbar. Die Anlieferung erfolgt frei Haus. Das Aufstellen und die individuelle Ausstattung mit Rohrbahnen, Fleischschienen oder Regalen bedingt Aufpreise.

**R**ehwildjäger werden den Wildkühlschrank von Knobloch in die engere Auswahl ziehen: Bei moderaten Außenabmessungen lassen sich immerhin zwei Stück Rehwild oder auch mal ein Schwarzkittel unterbringen (Innenmaße Hx BxT: 160x50x43 cm). Ein stabiles Alugehänge mit vier Nirosta-Haken gehört ebenso zum Lieferumfang wie sechs Ablagegitter, die alternativ eingesetzt werden können und so eine anderweitige Nutzung ermöglichen. Eine an der inneren Rückwand befindliche Plane sorgt dafür, dass Schweiß direkt in die Schweißwanne läuft, ohne den Schrank zu verschmutzen. Dieser ist FCKW-frei gedämmt und wird durch einen Umluft-Kühler auf +1 bis +8 °C herabgekühlt. Zu einem Preis von 1058 Euro wird der Schrank bundesweit frei Haus geliefert.



**Q**ualitätsprodukte der Sauerländer Firma Mark liefert ebenfalls Eduard Kettner, Köln. Dort ist unter anderem ein Modell „Profi-Wildkühlschrank“ erhältlich: Das nimmt immerhin zwei starke Sauen (ca. à 80 kg) auf. Die elektronisch geregelte Umluftkühlung sorgt für -2 bis +15°C. Die Innenmaße des Edelstahl-schranks lauten 70x70x180 Zentimeter, wobei ein stabiles Edelstahlgehänge mit zwei S-Haken, ein Drehhaken, Schweißwanne und zwei verstellbare Roste zum Lieferumfang gehören. Der Preis beträgt 1732,77

**i** Eduard Kettner,  
50602 Köln,  
☎ (01 80) 58 85-4,  
www.kettner.de

Euro – Lieferung frei Haus/ebenerdig –, wobei als Zusatzausstattung für 290,33 Euro ein Edelstahlgestänge mit Teleskopauszug zum leichteren Be- und Entladen des Kühlschranks angepriesen wird.

P