



Verhitzen

Gefahr im Sommer wie im Winter

Gerade in den Sommermonaten ist das Verhitzen des Wildbrets ein Schreckgespenst für den Jäger. Doch wann und wie schnell verhitzt ein Stück? Welche Konsequenzen ergeben sich für die Praxis?

Unter Jägern wird immer wieder die Frage diskutiert, wie schnell und unter welchen Bedingungen eine Verhitzung (stickige Reifung) des Wildbrets zu befürchten ist. Hierauf eine eindeutige, stets zutreffende Antwort zu geben, ist praktisch nicht möglich. Der Grund: Es sind gleich mehrere Faktoren, die zum Verhitzen von Wild führen – noch dazu in unterschiedlichen Kombinationen:

► Körpertemperatur und Verfassung

Ein ungestreßtes, gesundes Stück Schalenwild weist eine

Körpertemperatur von 37° bis 38° Celsius auf. In einer Streßsituation, und diese ist bei einem angeschweißten, aber auch bei einem vor dem Hunde flüchtenden Stück immer gegeben, steigt sie in kürzester Zeit auf 40° Celsius und mehr an.

Ein Stück, das sich im guten Allgemeinzustand befindet, weist außerdem unter der Decke oder Schwarte eine isolierende Fettschicht auf, die ein Abkühlen des Wildbrets verzögert, insbesondere dann, wenn es unausgeweidet über Stunden liegen bleibt. Grundsätzlich ist davon auszugehen, daß vom Gewicht her schwerere

► Außentemperatur

Die Umgebungstemperatur spielt, und dies mag viele Jäger erstaunen, eine wesentlich geringere Rolle, als allgemein an



Die Gefahr des Verhitzens ist unter dem wärmestauenden „Baldachin“ der Maisblätter besonders groß

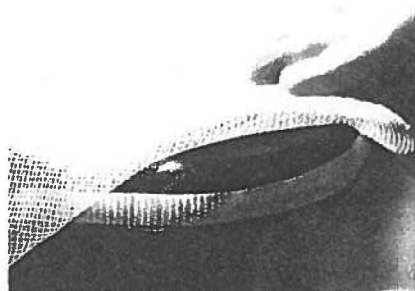
MIT NETZ...

Anti-Fliegen-Wildwanne

Sobald das Stück liegt, beginnt das Rennen – Jäger gegen Fliegen; denn die Plagegeister werden vom Geruch magisch angezogen und legen blitzschnell ihre Eier ab. Kommt das Stück dann in die Wildwanne, ist es den Fliegen schutzlos ausgesetzt.

Aber nicht bei uns: Wir haben nämlich eine herkömmliche Betonmischwanne mit einem Fliegengitter für Fenster und Türen kombiniert. Dazu klebt man den Klettstreifen des Gitters einfach um den Rand der Wanne. Das Netz wird passend zugeschnitten, und jetzt kann man die Wildwanne fliegen-, aber eben nicht luftdicht verschließen.

E. Tillack/R. Pape



Das Fliegengitter wird auf den Klettstreifen gepreßt



Stücke schneller verhitzen als schwächeres Wild. Dies gilt auch für feistere Stücke.

► Lage und Größe des Ausschusses

Beides spielt eine Rolle: Der Ausschuss ermöglicht, wenn das Stück nicht auf ihm liegt, der Luft Zutritt in das Körperinnere. Dadurch wird – je nach Größe des Ausschusses – ein Abkühlereffekt hervorgerufen. Dieser kann den Eintritt des Verhitzens zeitlich hinauszögern, allerdings nicht über mehrere Stunden.

genommen wird. Der Grund: Das Verhitzen des Wildbrets wird in erster Linie von der in den Muskeln ohnehin vorhandenen Wärme hervorgerufen.

Ein Beweis dafür ist das zu Winterzeit erlegte, unmittelbar nach dem Erlegen aufgebrochene und nachfolgend im Kofferraum des noch für zwei, drei Stunden abgestellten Pkw verstaute Stück Rehwild. Der im Wildkörper gegebene Wärmestau führt zur stickigen Reifung, bei der statt der Milchsäure Buttersäure, Schwefelwasserstoff und als Abbauprodukt des Blaufarbstoffes Porphyrine entstehen. Das Wildbret nimmt ein bräunlich bis kupferrotes Farb

an, schillert an der Oberfläche, riecht unangenehm scharf und stickig und seine Struktur wird brüchig.

Ein Vorgang, der genauso

In Schweden z. B. werden Elche, die abends beschossen und erst am nächsten Morgen verendet aufgefunden werden, grundsätzlich verworfen.



FOTO: BURKHARD WINSMANN-STEINS

unterschätzt wird, wie schnell es auch im Winter zur stickigen Reifung kommen kann. Feist und Winterhaar verlangsamen ein Auskühlen

schnell abläuft wie bei einem unausgeweideten Stück Wild und der nicht rückgängig zu machen ist.

► Zeitfaktor

In ungünstigen Fällen (schweres Wild, kein Ausschuss, durch Streß verursachte höhere Körpertemperatur, starke Sonneneinstrahlung auf den Wildkörper mit zusätzlichem Aufheizeffekt o.ä.) kann ein Verhitzen des Wildbrets bereits nach 90 Minuten erfolgt sein. Je mehr Zeit nach dem Verenden vergeht, desto größer ist die Wahrscheinlichkeit, daß das Wildbret durch stickige Reifung ungenießbar wird.

► Jahreszeit

Wenn schon die Umgebungstemperatur eine relativ geringe Rolle spielt, so gilt dies auch für die Jahreszeit. Viele Jäger glauben noch heute, daß ein in kühler Herbst- oder kalter Winterzeit angeschweißtes und Stunden später auf der Nachsuche verendet aufgefundenes Stück Wild weniger der Gefahr des Verhitzens ausgesetzt ist, als ein zur warmen Sommerzeit unter gleichen Voraussetzungen aufgefundenes Stück Wild. Daß diese Aussage nur in ganz bestimmten Einzelfällen (großer, oben liegender Ausschuss mit Eröffnung der Brust- und Bauchhöhle und tiefe Frosttem-

peraturen) zutrifft, wissen neben Gastronomen und Wildhändlern auch all jene Jagdpraktiker, die solches Wild selbst zerwirkt haben. In der Wildkammer werden die zuvor im Revier nicht wahrgenommenen, auf ein teilweises oder totales Verhitzen des Wildbrets hinweisenden Veränderungen sichtbar.

Die Aussage eines erfahrenen Tiroler Berufsjägers, „die Wintergams verhitzt schneller als die Sommergams“, gilt auch für anderes Schalenwild.

Warum? Das Winterhaar isoliert viel stärker als das Sommerhaar. Außerdem ist zur Herbst- und Winterzeit die ebenfalls isolierende Feistschicht unter Decke und Schwarte wesentlich dicker. Der von innen nach außen verlaufende Temperaturexaustausch ist trotz kalter Umgebungstemperatur wesentlich geringer als bei einem Stück im Sommerhaar und geringerer Feistschicht.

Einen Hinweis darauf, wie langsam sich ein Temperaturexaustausch zwischen der Temperatur im Wildbret und der Umgebungstemperatur vollzieht, lieferte in den 80er Jahren eine Untersuchung von Prof. Dr. R. M. Hadlok an Rehwild. Bei den in eine stille Kühlung (Kühlschrank ohne Umluft) gehängten, ausgeweideten Stücken

hatte das Keuleninnere erst nach 24 Stunden (!) die Außentemperatur von +7° Celsius erreicht.

Folgerungen für die Jagdpraxis

Unter wildbrethygienischen Gesichtspunkten muß jedes vom Anschuß in die Deckung flüchtende Stück Wild spätestens 45 Minuten nach dem Schuß mit einem brauchbaren Hund nachgesucht werden. (Ausnahme: Beim Laufschiß, der nicht zum Verenden führt, muß man dem Wild die nötige Zeit zum Krankwerden lassen. Die Gefahr des Verendens besteht ja ohnehin nicht.)

Wird das Wild nach etwa 150 Metern (diese Totfluchtstrecke wird bei Kammer- und Lebertreffern in der Regel nicht überschritten) nicht verendet aufgefunden, ist die Nachsuche abzubrechen und einem erfahrenen Nachsuchenspann zu überlassen.

In Revieren, in denen relativ gut geschossen und so verfahren wird, werden acht von zehn nach dem Schuß flüchtende Stücke rechtzeitig aufgefunden und ihr Wildbret vor dem Verhitzen bewahrt.

Verfährt man nach dieser Vorgabe, kann es allerdings – insbesondere nachts – zum Konflikt zwischen Wildbrethy-

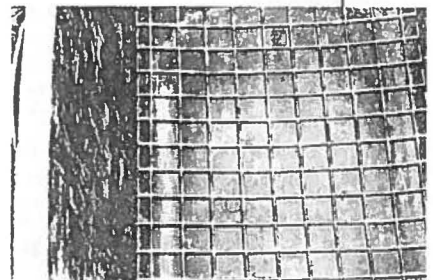
... UND DOPPELTEM BODEN

Trockenes Umluft-Gitter

Schon immer habe ich mich darüber geärgert, daß das Stück in der Wildwanne im eigenen Schweiß liegt. Auch kommt von unten kein Lüftchen an Decke oder Schwarte, was gerade im Sommer bei längerer Fahrt vom Revier zum Kühlraum alles andere als gut ist.

Also habe ich ein Metallgitter so zurechtgeschnitten, daß es einige Zentimeter über dem Boden der Wanne eingeklemmt werden kann. So liegt das Stück sauber und luftig.

Gerhard Schneider



Mit wenig Arbeit ist so ein Metallgitter eingepaßt



giene sowie Jagdpraxis und Tierschutz kommen. Der Jäger muß abwägen und im schlimmsten Fall bei entsprechenden Schußzeichen am Anschuß ein Verhitzen in Kauf nehmen.

Beim Auffinden von Wild, das nicht länger als zwei Stunden nach dem Verenden gelegen hat, kann man davon ausgehen, daß sein Wildbret noch nicht verhitzt ist. Die zur stickigen Reifung führenden biochemischen Prozesse haben gerade begonnen und noch nicht den gesamten Wildkörper, insbesondere die Rücken- und Keulenmuskulatur, erfaßt. Solche Stücke müssen an einem luftigen Ort hängend schnell auskühlen, um verzehrfähiges Wildbret zu erhalten.

Bei allen Stücken, die später als zwei Stunden nach dem Verenden – erkenntlich an starker Gasbildung im Magen-/Darmbereich, an der Verfärbung der Bauchorgane und der Bauchinnenhaut – aufgefunden werden, muß man ein beginnendes oder bereits erfolgtes Verhitzen des Wildbrets unterstellen. Dabei gilt: Je schwerer das Stück (höheres Wärmepotential), desto weiter fortgeschritten ist die stickige Reifung.

Doch auch nach dem Versorgen eines ohne Nachsuche zur Strecke gekommenen Stückes Wild kann das Wildbret durch Wärmestau verhitzen. So erlebte es ein Revierpächter, der einen von einem Jagdgast mit Hauptschuß erlegten 28 Kilogramm schweren Frischling eine Stunde später in den Keller seiner Jagdhütte gehängt hatte und ihn am nächsten Tage wegen Verhitzens als stinkenden Kadaver entsorgen mußte. Die 12° Celsius Kellertemperatur hatten nicht ausgereicht, das

Wildbret rechtzeitig herunterzukühlen. Mit einer der Ursachen für das Verhitzen könnte auch das minutenlange Schlegeln des Stückes nach dem Schuß gewesen sein. Dabei hat sich der Wildkörper über die normale Körpertemperatur hinaus erhitzt.

Schwarzwild in Mais und Suhle

Wer schon einmal in Vollmondnacht ein am Maisfeld beschossenes Stück Schwarzwild im Mais nachgesucht hat, der wird festgestellt haben, daß im Feld



Kupferrote Verfärbung und Schwefelgeruch: Das kennzeichnet die stickige Reifung

höhere Temperaturen herrschen als draußen. Der Grund: Die Blätter der Maispflanzen wirken wie eine Markise, so daß der am Tage durch Sonneneinstrahlung aufgeheizte Acker sich in der Nacht wesentlich langsamer abkühlt als das freie Feld.

Damit ist die Gefahr des Verhitzens des Wildkörpers besonders hoch. Hinzu kommt, daß bei einem Stück Schwarzwild, das sich vor dem Schuß das

große Gescheide voll Mais geschlagen hat, nach dem Verenden relativ rasch die Gärung des Mageninhaltes beginnt.

Gärung, ein durch Mikroorganismen verursachter biochemischer Prozeß, führt zur Gasbildung mit einem gleichzeitigen Anstieg der Temperatur in der Gärmasse (Mageninhalt). Relativ schnell bläht sich der Wildkörper bei zusätzlicher innerer Erwärmung auf. Ein Absinken der Körpertemperatur wird hinausgezögert.

Werden solche Sauen erst Stunden nach dem Verenden gefunden, weisen sie alle Merkmale des Verhitzens und eine hohe Belastung des Wildbrets mit Erregern auf. Wird der Körper solcher Stücke bei der amtlichen Fleischuntersuchung gespalten, sind im Bereich des Rückenmarks die Zeichen eindeutig: schmierige grünliche Verfärbungen und scharfer, unangenehmer Geruch.

Das muß man auch bei angeschweißtem Schwarzwild (aber auch Rotwild) erwarten, das sich in den Sommermonaten in eine Suhle oder in einen Schilfgürtel einschleibt und dort verendet. Der gegenüber der Umgebungstemperatur wärmere Schlamm wirkt wie ein Isoliermantel, verzögert das Absinken der Körpertemperatur und beschleunigt das Verhitzen.

Hinzu kommt, wenn das Stück noch einige Zeit gelebt hat, eine Infektion. Über die Schußwunde dringen Bodenbakterien in den Körper, die über die Blutbahn im ganzen Körper umverteilt werden. Nach dieser Infektion erhöht sich die Körpertemperatur auf

40° C und mehr. Eine amtliche Fleischuntersuchung (nicht zu verwechseln mit der amtlichen Untersuchung auf Trichinen!) mit bakteriologischer Untersuchung ist zwingend.

Ansonsten: entsorgen des Wildkörpers in einem Tierkörperbeseitigungsunternehmen.

Große Gefahr bei stärkerem Schalenwild

Bei Rot- oder Damwild verhitzen die nicht rechtzeitig nach dem Schuß (maximal zwei Stunden) aufgefundenen, aufgebrochenen und in eine Kühlung verbrachten Stücke relativ schnell. Als Wiederkäuer besitzt Hirschwild im großen und kleinen Gescheide Bakterien, die Zellulose vergären. Diese zersetzen den Woidsackinhalt unter Bildung von Gas bei gleichzeitigem Anstieg der Temperatur.

Auf der Nachsuche zur Strecke gebrachtes Hirschwild ist ebenfalls erhöhter Verhitzengefahr ausgesetzt, da es – bedingt durch den Streß bei der Flucht und durch eine beginnende Infektion – eine höhere Körpertemperatur als im gesunden Zustand aufweist. Was auch während der Brunft speziell bei männlichen Stücken (in der Morgenkühle „dampfender“ Hirsch) feststellbar ist.

Reh-, Muffel- und Gamswild

Dies sind Wildarten, die wegen ihrer Größe und ihres Gewichtes im Vergleich zu Hirsch- und Schwarzwild der Gefahr des Verhitzens weniger ausgesetzt sind. Doch sollte man sich deswegen nicht in Sicherheit wiegen. Bleibt z. B. verendetes Rehwild über mehrere Stunden unversorgt liegen, ist auch hier das Verhitzen des Wildbrets und dessen Entsorgung nach dem Tierkörperbeseitigungsgesetz unumgänglich.

Bei Muffel- und Gamswild steigt die Verhitzengefahr bei Winterhaar und je stärker die Feistschicht unter der Decke ist (Spätherbst und Winter!). **OGK**