

Fotos: OGK

Versorgen von Wild bei Drück- und Treibjagden

Gute Organisation – gutes Wildbret

Gesellschaftsjagden sind dazu da, Strecke zu liefern. Mit Vorplanung und Jagdhelfern ist das einwandfreie Versorgen gesichert.

Es soll sie noch immer geben: Reviere, in denen bei Gesellschaftsjagden über hundert Stück Schalenwild erlegt werden und diese bis zum Strecklegen am späten Nachmittag unaufgebrochen bleiben. Begründet wird solche Verhaltensweise entweder mit „Tradition“ oder auch damit, daß man seinen Gästen das Versorgen der Stücke nicht zumuten könne. In Kauf genommen wird dabei, daß einige Stücke dann verhitzt, zudem stark verkeimt und damit nicht mehr verzehrfähig sind.

Solche Stücke, die in den Wildhandel und die Gastrono-

mie gelangt sind, haben mit dazu geführt, daß sich Verbraucher und Gaststättenbesucher nach deren Verzehr einen Ekel vor Wildbret geholt haben und künftig hierauf verzichten oder ausschließlich ausländisches gefarmltes und unter fleischhygienischen Kriterien gewonnenes Wildfleisch kaufen.

Vorbildlich und nachahmenswert ist die Organisation der Gesellschaftsjagden auf Schalenwild z. B. im Wildschutzgebiet Reinhardswald der Hessischen Staatsforstverwaltung. Die dortigen Forstamtsleiter, Dr. Norbert Teuwsen (Forstamt Reinhardshagen)

und Dr. Wilfried Dietze (Forstamt Gahrenberg) wissen, was sie den Käufern ihres Wildes schuldig sind. Nur optimal versorgtes und schmackhaftes Wild erzielt einen passablen Preis.

Bereits bei der Begrüßung werden die Jagdgäste auf die Beachtung der Wildbrethygiene und darauf hingewiesen, daß sie beim Aufbrechen festgestellte bedenkliche Merkmale dem sie anstellenden Beamten zu melden haben, der dann alles weitere (Sicherstellung der für die amtliche Fleischuntersuchung wichtigen inneren Organe) veranlaßt. →

Ein solcher Anblick erfreut den Niederwildjäger: Sauber und luftig hängen die Hasen. Und doch stellt sich die Frage, ob sie nicht besser schon ausgeweidet wären

Wissenswert

Fleischreifung bei Hasen

Auf der Treibjagd erlegte Hasen werden meist nach einer längeren Flucht erlegt. Während dieser wird im Wildkörper muskeleigene Energie verbraucht. So verbleibt nur noch wenig Glykogen in der Muskulatur. Dieses Reservekohlenhydrat ist jedoch wichtig für die Fleischreifung.

Die Folge: Ungenügende Fleischreifung, also zähes Wildbret – auch bei jungen Hasen. Verbleiben sauber ausgeweidete Hasen bis zu acht Tagen in der Kühlung, dann reift das Wildbret soweit nach, daß es nach einem verlängerten Schmorprozeß zart und saftig wird. OGK



Magen-Darm-Barriere

Hierunter versteht man einen natürlichen, auch beim Menschen gegebenen Schutz. Dieser verhindert, daß sich die im Magen und Darm befindlichen Bakterien über diesen Bereich hinaus weiter verbreiten und infektiös wirken. Eine Schwächung des körpereigenen Abwehrsystems vermag die Magen-Darm-Barriere für die Erreger durchlässig zu machen. Verendet ein Stück Wild, dann bricht nach etwa 45 Minuten die Magen-Darm-Barriere zusammen.

Die Folge: Millionen von Magen-Darm-Bakterien dringen in das umliegende Wildbret ein, vermehren und verbreiten sich dort rasant. Bei den im Wildbret herrschenden Temperaturen kommt es bei verschiedenen Erregertypen jeweils innerhalb von nur 20 Minuten zu deren Verdopplung. Die Bakterien scheiden Stoffwechselprodukte aus, die u. a. den Geschmack des Wildbrets negativ beeinflussen (leberartiger Nachgeschmack). Einige dieser Erreger scheiden zudem Gifte (Toxine) aus, die man weder schmecken noch riechen kann, die aber für den Menschen gefährlich werden können. Dies ist einer der Gründe, warum Vieh, das nicht innerhalb einer Stunde nach der Schlachtung ausgeweidet ist, verworfen wird.

Ein sofortiger Zusammenbruch der Magen-Darm-Barriere ist immer dann zu befürchten, wenn das Wild nach dem Schuß noch längere Zeit schlegelt (oft gegeben bei Haupt- oder Trägerschuß, aber auch bei verunfalltem Wild). OGK

gebrochen eingesammelt. An einem zentralen Ort versorgen im Aufbrechen geübte Jagdhelfer dann die Strecke. Sie tragen auch die Verantwortung dafür, daß kein bedenkliches Merkmal, das eine amtliche Fleischuntersuchung bedingt, übersehen wird. →

Jagdpause zum Aufbrechen

Ist für das vormittägliche Drücken eine Dauer von drei und mehr Stunden angesetzt, dann wird nach eineinhalb bzw. zwei Stunden eine Pause von 30 Minuten eingelegt. In dieser Zeit ist das in Sichtweite der Schützen verendete Wild von diesen aufzubrechen, zumindest aber so zu lüften (Eröffnen der Bauchhöhle mit Entnahme von kleinem und großem Gescheide), daß ein Verhitzen und eine Verkeimung des Wildbrets ausgeschlossen sind. Wer das nicht kann, dem wird durch die anstellenden Beamten (aber auch durch benachbarte Jagdgäste) geholfen. Es ist absolut untersagt, während der Aufbrechepause auf anwechselndes Wild zu schießen.

Unmittelbar nach Beendigung des Drückens wird dann das zwischen der Aufbrechepause und dem Jagdende erlegte Wild versorgt. Zuvor gelüftete Stücke werden vollends aufgebrosen. Die anstellenden Beamten kennzeichnen das erlegte Wild, so daß in Zweifelsfällen Nachfragen möglich sind.

Alles Wild wird auf offenen Wagen nebeneinanderliegend



Nach dem Treiben sollte das erlegte Wild unverzüglich aufgebrosen werden

FOTO: B. WINSMANN-STEINS

zum Streckelegen transportiert und nach dem Überreichen der Brüche an die Erleger unverzüglich zur Wildkammer verbracht. Dort wird von Jagdhelfern, soweit erforderlich, die Bauchhöhle mit klarem Leitungswasser ausgespült und das Wild nach dem Abtropfen in die Kühlkammer gehängt.

Jagdgäste, die aus der Strecke Wild kaufen wollen, können dies am nächsten Morgen tun. Eine gute Verfahrensweise, da das erworbene Wild inzwischen heruntergekühlt ist und somit einen Transport ohne Verhitzen übersteht.

Wird Schwarzwild erworben, ist der Jagdscheininhaber

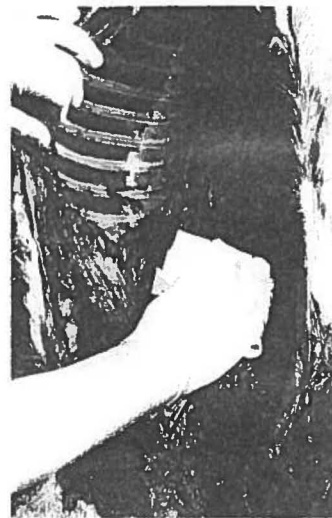


Foto: OGK

Steht kein Trinkwasser zur Verfügung, kann die Bauchhöhle mit Küchenpapier gesäubert werden

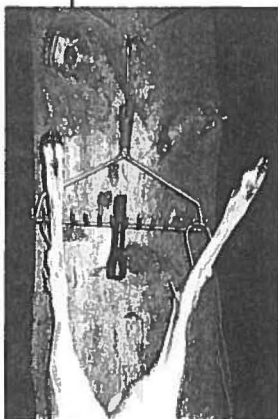
AUFBRECHEN

Am hängenden Stück

Der Schuß sitzt weich, und man weiß genau, daß beim Aufbrechen die grüne Brühe durch den Wildkörper laufen wird. Also muß das Stück hängend, mit dem Haupt nach unten, aufgebrosen werden, damit die wertvollen Teile, wie Lenden und Keulen, sauber bleiben.

Aber wie soll man das im Revier machen? Ganz einfach – mit einem Rechen und einem Spanngurt. Den legt man in Kopfhöhe um einen Baum, hängt den Rechen – natürlich ohne Stiel – mit einem Fleischerhaken ein, zurrt den Gurt fest, und schon kann man das Stück mit zwei weiteren Fleischerhaken problemlos aufhängen. Dr. Franz-Josef M. Fuhrmann

Auch so läßt sich sauber aufbrechen



verpflichtet, die amtliche Trichinenuntersuchung durchführen zu lassen und den Nachweis hierüber dem Forstamt zuzusenden. Die Trichinenuntersuchung von Schwarzwild, das an Privatpersonen und Gaststätten abgegeben wird, wird vom Forstamt veranlaßt. Die Kosten hierfür hat der Käufer zu tragen, der eine Kopie der Bestätigung der Untersuchung erhält.

Andernorts, wo die einzelnen Jagden nicht mehr als zwei Stunden dauern, wird anders und aus wildbrethygienischer Sicht ebenfalls korrekt verfahren. Das erlegte Schalenwild (meist kaum länger als 60 bis 90 Minuten verendet) wird unauf-



Wie auch immer verfahren wird, wichtig sind zwei Dinge: Die Zeit zwischen dem Erlegen und dem Versorgen des Wildes sollte so kurz wie möglich sein, und wer aufbricht, sollte sein Handwerk auch wirklich verstehen.

Doch das ist leider längst nicht immer der Fall. Wie schade z. B., wenn Wildbret von Schalenwild, das mit Kammer-schuß erlegt wurde, durch Anschärfen von Gescheide beim Eröffnen der Bauchhöhle so stark verschmutzt wird, daß es hinterher nicht mehr veräußerbar ist!

Niederwild – wildbret-hygienisches Stiefkind

Es ist nach wie vor üblich, bei Treibjagden erlegten Hasen und Kanin beim Aufnehmen lediglich die Blase auszudrücken und sie anschließend an den Wildwagen zu hängen. Federwild wird mancherorts gar noch entgegen den gesetzlichen Vorgaben nach alter Väter Sitte ausgehakelt.

Zwar gestattet die Fleischhygieneverordnung (Anlage 2 Kapitel VI Ziffer 1.1), daß Hasen, Kanin und Federwild unausgeweidet an einen (Wildverarbei-

Wissenswert

Transport von Wild

Die Fleischhygieneverordnung (FIHV) regelt auch den Transport von Fleisch und Tierkörpern, die nach dem Schlachten zu kühlen sind. Dies gilt sinngemäß auch für erlegtes Haar- und Federwild. So darf frisches Fleisch nur bei den vorgegebenen Kühltemperaturen (Schalenwild bei +7° C, Hase, Kanin und Federwild bei +4° C) transportiert werden.

Dies gilt jedoch nicht für erlegtes Haarwild, das vom Jäger unmittelbar an den Verbraucher (Freunde, Verwandte und Bekannte) abgegeben wird.

Im gleichen Gesetz wird darauf hingewiesen, daß Beförderungsmittel, die für den Transport lebender Tiere benutzt werden, nicht zur Beförderung von Fleisch verwendet werden dürfen. Dies gilt auch für Beförderungsmittel, die für den Transport unverpackter geschlachteter oder erlegter Tiere im Fell oder in Federn benutzt werden. Unter Fleisch werden hier vom Gesetzgeber enthäutete Tierkörper und Teile von diesen verstanden.

In der Praxis heißt das, daß der Pkw, in dem der Jagdhund, aber auch erlegtes Wild transportiert wird, nicht zur Beförderung von enthäutetem, zerlegtem Fleisch (Wildbret) benutzt werden darf. Es sei denn, daß dieses Fleisch (Keule, Rücken, Blatt etc.) gut verpackt ist oder sich in einem geschlossenen Behältnis befindet.

Um den auch auf Haar- und Federwild sinngemäß anzuwenden den Bestimmungen der Fleischhygieneverordnung zu entsprechen, ist in der Jagdpraxis folgendes zu beachten:

Erlegtes Wild sollte so transportiert werden, daß es auch während des Transportes noch weiter auskühlen kann. Dies ist beim Transport im Rucksack nicht gegeben und führt relativ schnell zum Verhitzen des Wildbrets. Als Transportbehältnisse kommen in Frage: Wildwanne im Kofferraum (nach jedem Transport gesäubert), Wildwagen (für Hase, Kanin, Federwild – auch wenn sie bereits ausgeweidet sind), Anhänger mit Abdeckplane (sofern Staubbeeinflussung zu befürchten ist). Wird Wild auf einem am Fahrzeug befestigten Gestell transportiert, dann sollte man dafür sorgen, daß die offene Leibeshöhle mit einer Plane locker abgedeckt wird, um das Eindringen von Staub zu vermeiden. Keinesfalls darf Wild übereinandergestapelt transportiert werden. Einzeln nebeneinander liegend oder hängend sind die Alternativen. Wann immer es geht, sollte die Bauchhöhle gespreizt sein.

OKG

ZUSATZ IM KANISTER

Immer sauberes Wasser

Viele Jäger haben einen Wasserkanister im Auto, um gleich nach dem Aufbrechen für „klare Verhältnisse“ sorgen zu können. Doch wenn das kostbare Naß längere Zeit bei hohen Temperaturen im Kanister ist, wird es brackig, Algen bilden sich, und die Keimzahlen erreichen astronomische Höhen.

Dies kann man leicht und dauerhaft verhindern, wenn man einige Wasserentkeimungstabletten in den Kanister gibt. Man sollte darauf achten, daß es sich um ein Präparat auf Silberbasis handelt (z. B. Micropur). Bei Chlortabletten hält die Wirkung nämlich nicht so lange an, und zudem schmeckt das Wasser danach abscheulich. Mit den Silbertabletten aber, die man in jeder Apotheke bekommt, bleibt das Wasser monatelang frisch.

Jürgen Hoff



tungs-) Betrieb geliefert werden können. Daran sind allerdings bestimmte Voraussetzungen geknüpft:

Das Wild muß möglichst bald, spätestens innerhalb von zwölf Stunden nach dem Erlegen dem Wildverarbeitungsbetrieb zugeführt werden, wo es nach dem Ausweiden durch einen amtlichen Tierarzt auf bedenkliche Merkmale und die Genußtauglichkeit untersucht wird.

Da die Einhaltung dieser Sonderregelung in der normalen jagdlichen Praxis kaum möglich ist, kann man wie folgt verfahren: Nach jedem Treiben wird das gestreckte Niederwild von Jagdhelfern (unter Aufsicht einer in Wildbretthygiene sachkundigen Person) oder den Jagdgästen selbst wie Schalenwild durch Eröffnung der Bauchhöhle ausgeweidet. Dabei sind die inneren Organe auf bedenkliche Merkmale zu überprüfen.

Dem Verfasser ist durchaus bewußt, daß dies viele aus zweierlei Gründen ablehnen: Einmal verschmutzt man sich die Hände (was nicht zu sein braucht, wenn dünne Aufbruchhandschuhe getragen werden), zum anderen empfinden es viele Revierinhaber als unästhetisch, wenn die Bauchwolle der Hasen und Kanin nach dem Ausweiden mit

Schweiß benetzt ist oder das Lederkleid der Fasane im Kropffereich (wegen des Entfernens des Kropfes) und im Bauchbereich (wegen des Ausweidens) lädiert ist.

Es geht auch anders

Eine nachahmenswerte Verfahrensweise, die allen wildbretthygienischen Erfordernissen gerecht wurde, praktizierte man bereits Ende der 60er Jahre in einem bekannten, mit Hasen und Fasanen gesegneten, süddeutschen Revier (Tagesstrecke etw. 700 Stück):

Das nach jedem Treiben gesammelte Wild wurde von zwei unter der Aufsicht eines Berufsjägers stehenden Jagdrevierhelfern ausgeweidet, Hasenleber (nach Entfernung der Gallenblase) und Herzen als von der Gastronomie nachgefragte Leberlikasse in separaten Behältnissen gesammelt. Das Gescheid kam für den Luderplatz in einen Bottich, außerdem gab es genügend Wasserkanister und 1000 Stück Handtücher, damit man sich zwischendurch immer wieder die Hände waschen konnte. Das ausgeweidete Wild wurde auf dem Wildwagen an Stangen befestigt und zu einem kühlen Raum transportiert, die Stangen dann in entsprechende Halterungen gehängt wurden.

Am Nachmittag wurde led

Hygiene-Standardausrüstung

Das gehört in jeden Jäger-Rucksack:

1. Dünne Handschuhe aus Latex zum Aufbrechen und Versorgen des Wildes. (Gibt es im medizinischen Bedarfshandel, Lieferanschrift über Apotheke oder den Hausarzt.) Solche Handschuhe schützen den Jäger vor der Übertragung von Erregern auf die eigene Haut (z. B. bei Waidwundschuß oder Wildkrankheiten). Umgekehrt verhindern sie die Übertragung von an den eigenen Händen haftenden Erregern auf das Wildbret. (Man denke nur an die Entleerung der Blase nach stundenlangem Ansitzen...)
2. Ein zweckmäßiges Jagdmesser für das Ausweiden des Wildes, eventuell auch mit einer speziellen Aufbrechklinge (damit das Gescheide nicht angeschärft wird) und einer dünnen, flexiblen, auf Druck und Zug arbeitenden Knochensäge zum Eröffnen des Brustbeines und des Schlosses.
3. Eine funktionelle, ergonomisch gestaltete kräftige Aufbrechzange oder Knochensäge zum Eröffnen des Brustkorbes und des Schlosses bei stärkerem Wild.
4. Dünne Plastikfolie zum Ablegen



Diese nützliche Ausrüstung braucht wenig Platz

der Organe, damit diese nicht mit dem Boden in Berührung kommen und verunreinigt werden. Dies kann bei einer Fleischuntersuchung mit einer bak-

teriologischen Untersuchung der inneren Organe zu Verfälschungen im Ergebnis führen (höhere Keimbelastung!).

5. Gefrierbeutel (6l) zur Aufnahme der inneren Organe, um sie vor Verschmutzung mit Erregern während des Transportes zu schützen und insgesamt einen sauberen Transport zu gewährleisten.
6. Während der Insektenzeit ist zudem ein Gaze-Fliegennetz als „Ganz-Wildkörperschutz“ sehr zu empfehlen. Wer schon im Sommer ein Stück Wild zum Auskühlen in den Schatten gehängt hat, weiß, wie schnell die Fliegen ihre Chance zur Eiablage nutzen. OKG

lich das unausgeweidete Wild aus dem letzten Treiben zur Strecke gelegt. Der Jagdherr gab die Tagesstrecke bekannt, und dann traten wieder die Jagdhelfer in Aktion. Noch ehe die Gäste zum Schüsseltreiben zusammentrafen, waren auch die letzten Stücke Wild versorgt und vom Wildhändler in einem Kühlwagen abgeholt.

Derartig gute Niederwildstrecken gibt es heute leider nicht mehr. Umso leichter läßt sich das Ausweiden nach jedem Treiben organisieren. Verzichtet man darauf, dann kann das erlegte Wild zumindest in der Mittagspause versorgt oder in eine nahe gelegene Kühlkammer verbracht werden. Spätestens am Abend des Jagdtages

sollte es dann ausgeweidet werden, um ein geschmacklich einwandfreies und qualitativ hochwertiges Wildbret zu gewährleisten.

Übrigens: Wer sich bei unausgeweidet zur Strecke gelegten Hasen seinen Küchenhasen aussucht, der sollte nicht nach dem „Dicksten“ greifen, sondern nach dem, der eingefalle-

ne Flanken, aber einen kräftigen glatten Rücken aufweist.

Der „Dicke“ ist mit Sicherheit ein am Vormittag erlegter Hase, bei dem das Gescheide bereits aufgeast ist und dessen Wildbret zu verhitzen droht, der „Dünne“ ein am Nachmittag gestreckter Hase, dessen Bauchhaut mit Sicherheit noch nicht verfärbt ist. OKG



Streng genommen liegt diese Strecke nicht brauchtumsgerecht. Doch wenn die geöffnete Bauchhöhle nach oben zeigt, kann das Wild weiter auskühlen und das wertvolle Keulwildbret nicht verschmutzen. So wird Brauchtum sinnvoll weiterentwickelt

FOTO: B. WINSMANN-STEINS