

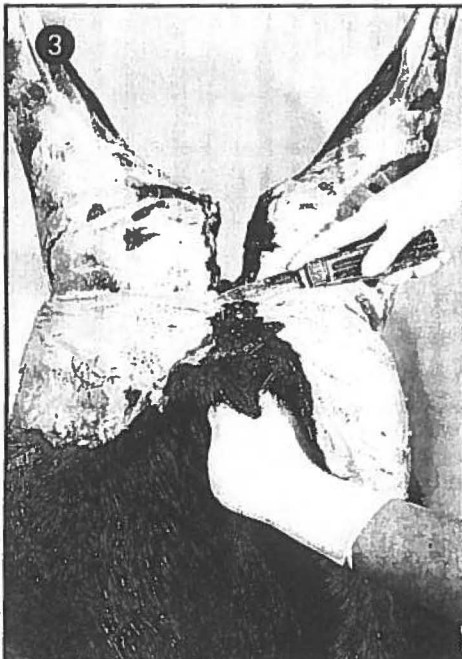
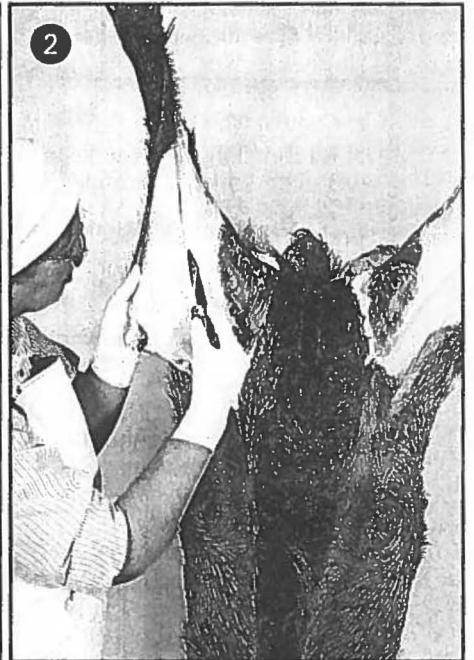
wildschwein abschwarten...

Foto DW

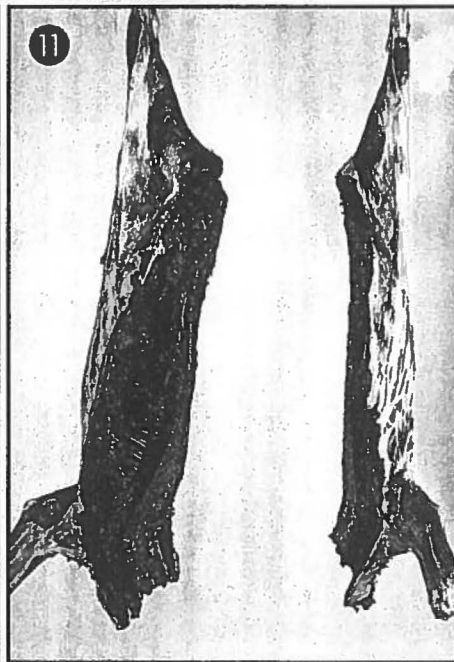
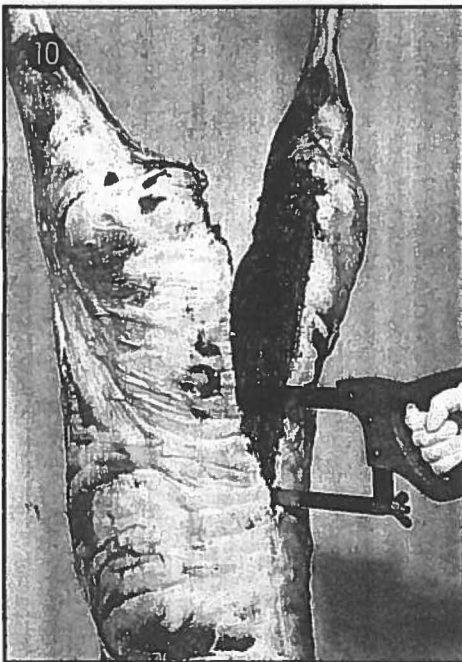
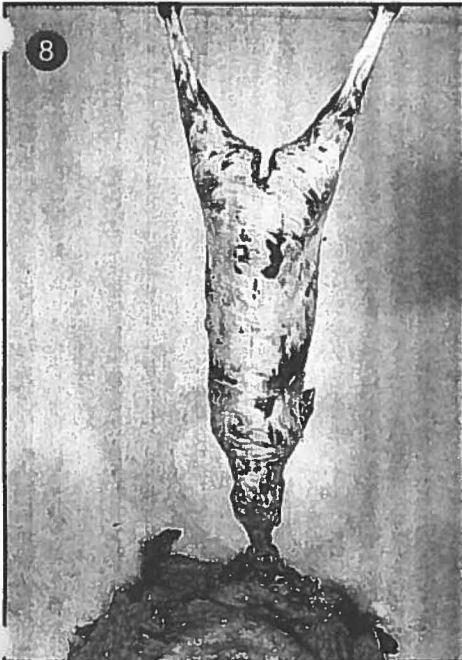
Ob Frischling, Überläufer oder älteres Stück Schwarzwild – für das Abschwarten sollte man sich ausreichend Zeit nehmen. Im Gegensatz zum anderen Schalenwild ist die Schwarte beim Wildschwein mit dem Unterhaut- und Fettgewebe fest verbunden, so daß sie sich selbst in einzelnen Partien nicht einfach abziehen läßt.

Wichtig: Schwarzwild unterliegt ohne Ausnahme der amtlichen Untersuchung auf Trichinen. Die Proben aus Zwerchfellpfeiler und Unterarmmuskulatur dürfen nach Gesetz nur von einem amtlichen Tierarzt oder Fleischkontrolleur entnommen werden. Mit der letzten Novellierung der Fleischhygieneverordnung ist auch der zeitweise aus dem Verkehr gezogene Trichinen-Beschaustempel wieder eingeführt.

Olgierd Graf Kujawski



Fotos Olgierd Graf Kujawski



1 Das zum Abschwarten vorgesehene Stück Schwarzwild wird an den Hinterläufen aufgehängt. Entlang der Linie zwischen Rücken und Bauchseite die Schwarte beidseitig vom Schloß bis zum Sprunggelenk aufschärfen.

2 Schwarte unter Spannung halten und durch Schnitte im Unterhautgewebe von den Keulen lösen, am Gelenk abschärfen.

3 Von der Keule entlang der Bauchlappen mit kleinen Schnitten die Schwarte bis zum Rippenbogen vom Wildkörper ablösen. Auf der Rückseite die Schwarte von den Keulen bis zum Pürzelansatz ablösen. Den Pürzel am Kreuzbein abschärfen.

4 An der Innenlinie der Vorderläufe die Schwarte vom Sprunggelenk über die Achselhöhle bis zum Brustbein aufschärfen.

5 Die Schwarte mit einer Hand unter Spannung halten. Mit langen Messerschnitten die Schwarte zur Rückenmitte ablösen. Die Ablöseschnitte über das Schulterblatt fortsetzen. Die Vorderläufe rundum und die Kopfumterseite freilegen.

6 An den Vorderläufen den an der Schwarte verbleibenden Fuß durch Umschärfen und Durchtrennen des Gelenkes ablösen.

7 Die Schwarte mit durch das Unterhautgewebe geführten, der Körperumgebung folgenden Messerschnitten vom Rücken lösen.

8 Die Schnitte über den Träger und den Kopf bis zum Wurf fortsetzen und am Wurf die Schwarte vom Wildkörper abtrennen.

9 Eng am Haupt das Wildpret bis zum Hals durchtrennen. Ebenso an der Unterseite verfahren. Den Kopf im Wirbel ablösen.

10 Auf der Rückseite in Körpermitte mit dem Messer eine Sägelinie vorschneiden und das Stück mit der Knochensäge hälften.

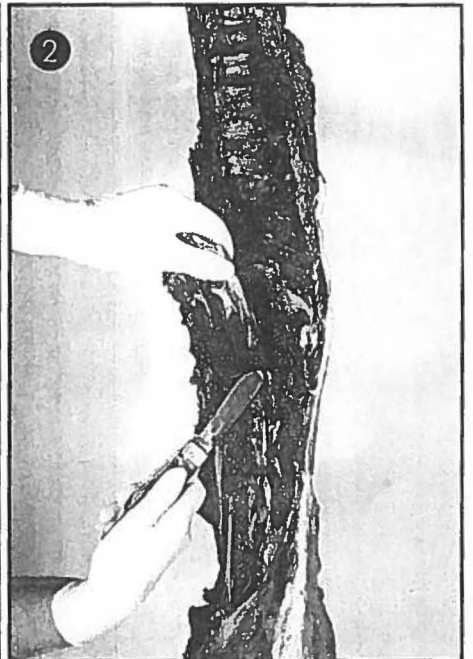
11 Das Stück Schwarzwild ist zur Begutachtung und für die Entnahme der Proben zur Trichinenuntersuchung vorbereitet.



12 Für die Trichinenuntersuchung werden einmal Teile der sich in der Körpermitte befindenden Zwerchfellpfeiler und...

13 ...Teile aus der Vorderlaufmuskulatur entnommen. Die Probenentnahme kann auch am nichtabgeschwarteten Stück erfolgen.

...und zerwirken



1 Ist das Stück zur Verwertung frei, wird es zerwirkt. Zuerst die Blätter mit Schnitt durch die Achselhöhle abtrennen. Bauchlappen von den Keulen entlang des Rückens bis auf die Rippen abschneiden. Die Rippen entlang des Rückens absägen.

2 Die unter der Lende liegenden kleinen Filets mit dem Messer von der Keule her aus dem Rückenstrang herauschälen.

3 Den Kotelettstrang unterhalb der Keule absägen. Anschließend die einzelnen Wildpretteile für die Küche zureichten.

4 Im Unterhautgewebe der Schwarte, speziell im Kopf- und Nackenbereich, finden sich immer verkapselte Abszesse, verursacht durch Dornenverletzungen. Kommen sie nur vereinzelt vor, gelten sie nicht als für den Verzehr bedenkliches Merkmal.

