



Foto: Verena Menauer

WILD IM SOMMER

Wenn's pressiert – Wildbrethygiene im Sommer

Das schnelle, saubere Versorgen des erlegten Wildes ist immer wichtig. Besonders zügig muss es aber in der heißen Jahreszeit gehen.

Spannende Pirsch auf Sauen im Getreide in lauen Sommernächten und heiße Blattjagdtage im Juli und August gehören sicherlich zu den Glanzmomenten im Jägerleben. Das Erlebnis des springenden und sauber erlegten Bockes aber auch die Notwendigkeit der Wildschadensminimierung in der Feldflur führen zu einem Ergebnis: Feinstes, wertvolles Wildbret aus eigener Jagd!

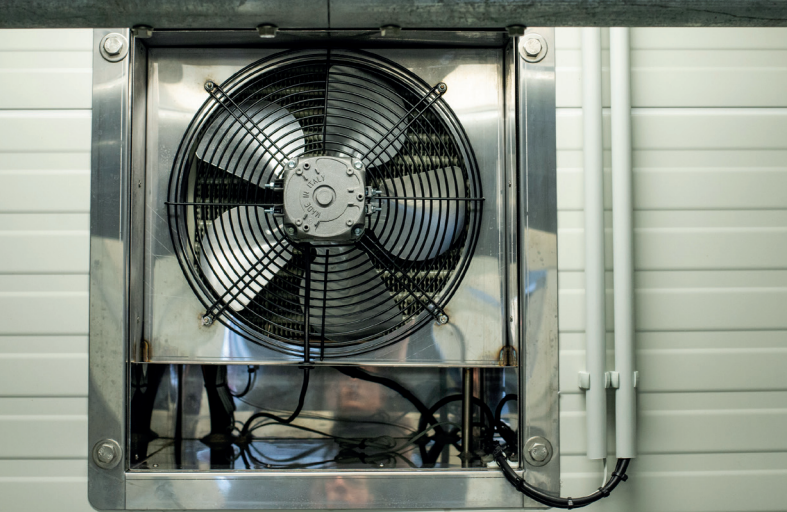
Besonders im Sommer ist Zeit im wahrsten Sinne des Wortes auch Geld. Agieren wir nicht schnell und angepasst an die Umstände, besteht die Gefahr, die naturgegebene Qualität nicht erhalten zu können. Die Jagdplanung muss deshalb besonders auch die Aspekte der Wildbretverwertung beinhalten. Was nützt es mir, wenn ich eine zweite Rotte anhe, in dieser Zeit aber das bereits er-

legte Stück verhitzt? Nicht jeder hat den Luxus, die Wildkammer im Revier zu haben. All dies muss bei der Planung berücksichtigt werden.

Wir wissen, dass sich ungefähr 40 Minuten nach Eintritt des Todes die natürliche Darmbarriere öffnet. Das bedeutet bildlich gesprochen, dass ab diesem Zeitpunkt die mikrobiologische Stabilität des Verdauungstraktes zerfällt und Darmbakterien beginnen, sich im Wildkörper zu verteilen. Das hört sich nicht nur wenig appetitlich an, sondern ist aus lebensmittelhygienischer Sicht auch sehr kritisch zu sehen. Hier hilft nur schnelles Aufbrechen und Ausspülen. Der Faktor Zeit ist sicher ausschlaggebend. Die Temperatur und der Treffersitz sind zwei weitere Punkte, die uns zur Eile zwingen.

Fliegen finden das Wild meist vor uns. Besonders an Ein- und Ausschuss aber auch am Äserbereich werden gerne Eier abgelegt. Unter für die Entwicklung der Eier optimalen Temperaturbereichen von 25-30 °C schlüpfen die Fliegenlarven bereits nach 8 bis 12 Stunden. Hier hilft nur schnelles Bergen, Aufbrechen, Ausspülen und schleuniges Herunterkühlen des Wildkörpers.

Was große Auswirkungen auf die Qualität des Wildbrets hat, ist der Treffersitz. Besonders bei wärmeren Temperaturen sind Stücke mit Weichschüssen so schnell wie möglich zu versorgen. Dass die verschmutzten Stellen um Ein- und Ausschuss großflächig abgeschärft werden sollen, versteht sich von selbst. Bei einem eher unglücklichen Schuss, etwas hinten abgekommen, werden durch die enor-



Fotos: Stephanie Chandler

*Vor allem im Sommer muss eine ausreichende Kühlkapazität gewährleistet sein.
Durch eine Fleischreifung im Vakuumbbeutel werden eine hygienische Verarbeitung und ein rasches Herunterkühlen gewährleistet.*

men Kräfte des Geschosses Inhalt von Darm und/oder Pansen bzw. Magen im Körper verteilt. Bei einer Totflucht kann das durch den noch aktiven Kreislauf des getroffenen Stückes bis in alle Regionen des Wildkörpers geschehen. In einem solchen Fall sollte nicht nur schnell aufgebrochen und abgezogen/abgeschwartet werden, sondern idealerweise so schnell wie möglich zerwirkt werden. Dadurch werden ein noch schnelleres Herunterkühlen und durch das Reifen des Wildbrets im Vakuumbbeutel hygienischere Umstände ermöglicht.

Abschwarten, Aufbrechen, Kühlen

Nicht nur im Sommer kann es sinnvoll sein, stärkere Sauen umgehend abzuschwarten. Das geht nicht nur deutlich schneller und sauberer als bei der bereits kalten Sau, durch die nicht mehr vorhandene Schwarte kühlen die Stücke auch deutlich besser und schneller herunter. Ein weiterer positiver Aspekt: Des Hausmachers weiße Gold, der Feist, besonders am Rücken bleibt am Wildkörper und wird nicht mit der Schwarte entsorgt. Wird noch vor dem Aufbrechen abgeschwartet, minimiert man die Keimbelastung nochmal deutlich.



Abschwarten ohne Trichinenuntersuchung?



Foto: Ann-Kathrin Göbert

Das Abschwarten von Schwarzwild ohne vorliegendes negatives Ergebnis der Trichinenuntersuchung ist unter Umständen möglich. Das bedarf in aller Regel der Abstimmung zwischen den Jägerinnen und Jägern und der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde. Bitte nehmen Sie diesbezüglich zwingend Kontakt zu Ihrer Veterinärbehörde auf.

Der beste Treffersitz und das sauberste Aufbrechen nützen nichts, wenn die vorhandene Kühlmöglichkeit an die Grenzen kommt. Vor allem in den wärmeren Monaten aber auch in Zeiten, in denen potentiell mehr Wild auf einmal anfallen kann, sollten die Kühlschränke und Kühlkammern eine ausreichende Kühlkapazität aufweisen. Besonders wichtig ist, dass die kalte Luft gut zirkulieren kann. Hierzu sind gute Wildkühlschränke mit einer Umluftfunktion ausgestattet. Bitte stets bedenken: Schalenwild muss auf unter 7 °C, Hasenartige und Federwild auf unter 4 °C im Kern herabgekühlt werden. Das erfordert eine eingestellte Temperatur von ca. 1°C bis 4 °C.

Fazit:

Schneller und kälter ist immer besser! Nach dem Schuss gilt es, so schnell wie möglich in die Wildkammer zu gelangen. Ist es sehr warm oder es besteht die Chance, dass der Treffersitz ein besonders zügiges Versorgen bedarf, hat dies immer oberste Priorität – auch wenn das Brauchtum in dieser Situation nachgeordnet ist, aber keinesfalls entfallen muss.

Samuel Golter (LJV)