

Der richtige Umgang mit Wildbret



Wild und G'sund!

Wildbret – eine Kostbarkeit aus der Natur

Jahrtausende lang gehörte das Aufspüren, Jagen und Erbeuten von Wild zur wichtigsten Beschäftigung der Menschen. Die Beute – das Wildfleisch – stillte den Hunger und sicherte das Überleben.

Heute beschäftigt uns viel eher die „gesunde, natürliche Ernährung“. Nahezu täglich kommt dieses Thema in den Medien vor. Gerade in diesem Zusammenhang hat Wildfleisch als hochwertiges Naturprodukt einen hohen Stellenwert, weil es von Tieren aus freier Wildbahn stammt. Wildfleisch gehört auch aufgrund seines spezifischen Aufbaus und seiner

Zusammensetzung zu den wertvollsten Lebensmitteln, die wir heute haben. Bei der weidgerechten Jagd erlegtes Wildbret ist besonders tierschutzgerecht gewonnenes Fleisch: Es ist damit ein Nahrungsmittel von höchster ethischer Qualität!

Dieser Leitfaden soll uns Jäger immer daran erinnern, mit unserem kostbaren Gut, dem Wildbret, fachgerecht und weidgerecht – mit „Hirn“ und „Herz“ – umzugehen. Auch daran wird uns die breite Öffentlichkeit messen!

Weidmannsheil!



ÖkR Dr. Christian Konrad
Landesjägermeister von NÖ

Dir. Johannes Trnka
Präsident des Vereins „Grünes Kreuz“

Der Weg zur Spitzenqualität von Wildbret

- ▶ gesundes, nicht gehetztes, in guter Gesamtkondition befindliches Wild aus freier Wildbahn
- ▶ mit Blatt- oder Trägerschuss und keinerlei Verletzungen in der Bauchhöhle
- ▶ längstens innerhalb 1 Stunde aufgebrochen
- ▶ wenn es – bei Umgebungstemperatur von über + 10° C – längstens innerhalb von 3 Stunden in einer Kühlkammer gelagert wurde
- ▶ wenn es keine Unterbrechung der Kühlkette in der Folge gibt
- ▶ wenn es sachgerecht und hygienisch einwandfrei versorgt und bearbeitet wurde
- ▶ wenn die optimale Fleischreifungsdauer eingehalten wurde



WICHTIG

1. Wild so rasch wie möglich aufbrechen bzw. ausweiden!
2. Falls notwendig die Brusthöhle aufspreizen!
3. Wild so rasch wie möglich in einen Kühlraum bringen!
4. Wild mindestens 3 Tage, mehrjährige Stücke besser 5 Tage im Kühlraum abhängen und reifen lassen!

Regeln im Umgang mit Wildbret

- ▶ Arbeitskleidung unbedingt sauber halten
- ▶ Uhren & Ringe unbedingt ablegen
- ▶ Hände immer gründlich waschen
- ▶ Verletzungen an den Händen versorgen
- ▶ Kranke Personen von der Verarbeitungsstelle fern halten
- ▶ Verarbeitetes Wildbret korrekt lagern



WICHTIG

1. Tragen einer Plastikschrürze und abdecken der Haare durch eine Haube!
2. Verwendung von praktischen Einweghandschuhen!
3. Desinfizieren und wasserdichtes Abdecken von Verletzungen!
4. Lagerung von ungehäutetem bzw. ungerupftem Wild nicht neben verarbeitetem Wild!

Lagerfristen für Wildbret

Die Wildbrethygiene beginnt schon mit der Wahl der Jagdmethode. Aus fleischhygienischen Gründen und tierschutzrelevanten Überlegungen sollte ein Schuss auf Wild nur dann abgegeben werden, wenn der Schütze sicher ist, absolut tödlich zu treffen. Der Zeitabstand zwischen dem erfolgreichen Schuss, dem Aufbrechen des Wildes und dem Beginn der entsprechenden Lagerung ist von großer Bedeutung!

Wildbret	Lager-temperatur	Gesetzliche Lagerfrist	Empfohlene Lagerfrist
Wildhuftiere in der Decke	-1°C bis + 7°C	7 Tage	7 Tage
Kleinwild unausgeweidet/ ungerupft/ ungehäutet	-1°C bis + 4°C	7 Tage	3 Tage



WICHTIG

Beim Kleinwild wird empfohlen, nicht die gesetzliche Lagerfrist voll auszuschöpfen, sondern ein frisch erlegtes Stück unausgeweidet maximal 3 Tage gekühlt zu lagern oder es noch am Erlegungstag auszuweiden und zu zerlegen.

Lagerfristen für zerlegtes Wildfleisch

Eine Lagertemperatur zwischen $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ und $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$ und eine relative Luftfeuchtigkeit von ca. 85 % gewährleisten folgende Lagerfristen:

Wildbret	Gesetzliche Lagerfrist	Empfohlene Lagerfrist	Verarbeitet, Vakuumiert
Rot-, Reh-, Gams-, Muffel-, Stein-, Dam- und Sikawild	7 Tage	7 Tage	bis zu 21 Tage
Schwarzwild	7 Tage	5 Tage	21 Tage
Feldhase, Wildkaninchen	7 Tage	4 Tage	21 Tage
Wildvögel	7 Tage	4 Tage	21 Tage
Kleinwild ausgeweidet	7 Tage	4 Tage	21 Tage



WICHTIG

Aus praktischen Gründen soll die Kühltemperatur maximal $+3\text{ }^{\circ}\text{C}$ betragen. Damit werden die gesetzlichen Temperaturgrenzen nie überschritten und gleichzeitig wird die Haltbarkeit verlängert!

Kennzeichnung und Etikettierung

Für alle verpackten Lebensmittel und Nahrungsergänzungsmittel, die ohne weitere Verarbeitung für den Letztverbraucher oder Einzelhändler, wie etwa Gastronomie bestimmt sind (z. B. Wildbret in einer Vakuumverpackung), gilt:

Die Kennzeichnungselemente müssen gut sichtbar und leserlich angebracht sein und umfassen

- ▶ Sachbezeichnung (handelsübliche Bezeichnung)
- ▶ Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
- ▶ Nettofüllmenge in Form des Fleischgewichts
- ▶ Lagerungstemperatur und andere Lagerungsbedingungen
- ▶ Zutaten wie Bestandteile oder Zusatzstoffe

	ÖSTERREICHISCHES WILDBRET	
	AUS FREIER WILDBAHN	
<i>Ich garantiere: Dieses Stück Wild stammt aus der freien Wildbahn unseres Reviers.</i>	Jäger <i>Franz Jäger</i> Revier/Bez. <i>Jägerdorf, Jagen</i> Erlegt am <i>16.08.2008</i>	
Wild <i>Reh</i>	Fleischart <i>Rücken</i>	
Gewicht <i>1,8</i> kg	Preis <i>14,-</i> Euro/kg	
Preis <i>25,20</i> Euro	bei +4°C mindestens haltbar bis: <i>23.08.2008</i>	
<i>Wild und G'sund!</i>		

Drucksorten

Für die Direktvermarktung:

- ▶ Wildbret-Etikette (selbstklebend; siehe vorige Seite) für zerlegtes Wild (vakuumiert oder gefroren)
- ▶ Anhänger (Karton gelocht) für Konsument und Gastronomie

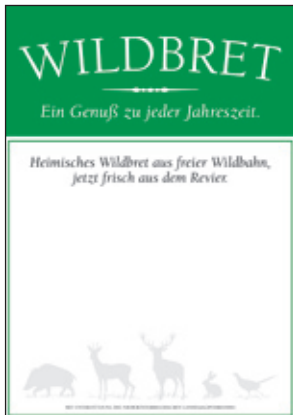


- ▶ Kleber und Metallschild (mit Montagelöchern) für Großhandel und Gastronomie



Für die Gastronomie:

- ▶ Speisekarteneinleger



Die wichtigsten „Wildbret-Grundsätze“:

1. Wildbret würdig – als wertvolles Produkt – behandeln
2. Unverzügliches Aufbrechen nach dem Schuss
3. Ehest mögliche sachgerechte Abkühlung in hygienisch einwandfreien Kühlzellen oder Wildkammern gewährleisten
4. Fleischreifung von 3 bis 5 Tagen einhalten
5. Einen Kälteschock gerade in den Sommermonaten – aber auch bei tiefen Temperaturen im Winter – vermeiden

Kochbuch:

Herausgeber ist der Österr. Jagd- und Fischerei-Verlag
Tel.: 01-405 16 36-25.



„Alles vom Wild“
DAS Wildkochbuch

EUR 59,-

Wie kann ich mich informieren?

Im Internet auf der Seite www.wildbret.at finden Sie alle wichtigen Informationen zum Thema Wildbret. Diese Plattform des NÖ Landesjagdverbandes soll Konsumenten helfen, Direktvermarkter in ihrer Nähe zu finden und alles Wissenswerte über Wildbret einfach und schnell zu erfahren.

Bücher:

Herausgeber ist die Zentralstelle Österreichischer Landesjagdverbände
Tel.: 01-405 16 36-25.



„Wildbret-Hygiene“
Das Buch zur Wildfleischverordnung

EUR 15,-



„Wildbret Direktvermarktung“
Hygiene – Zerwirken – Gesetze – Vermarktung

EUR 16,-

Wo kann ich mich informieren?

Bei Fragen und für Anhänger, Kleber,

Bücher etc. wenden Sie sich bitte an:

Niederösterreichischer Landesjagdverband

Wickenburggasse 3, 1080 Wien

Tel.: 01/ 405 16 36

Fax: 01/ 405 16 36 – 28

E-Mail: jagd@noeljv.at

Sonstige Adressen:

Institut für Fleischhygiene, Fleischtechnologie und
Lebensmittelwissenschaft der Vet.-Med. Univ. Wien

Veterinärplatz 1, 1210 Wien

Tel.: 01/ 250 77 DW 3301, Fax DW 3390

E-Mail: suzanna.avramovic@vu-wien.ac.at oder

www.vu-wien.ac.at/fleischhygiene

Forschungsinstitut für Wildtierkunde und Ökologie
der Vet.-Med. Univ. Wien

Savoyenstraße 1, 1160 Wien

Tel.: 01/ 489 09 15 - 0, Fax DW 333

E-Mail: fiwi@vu-wien.ac.at oder www.vu-wien.ac.at

Bei Fragen zur Untersuchung auf Parasitenbefall:

Institut für Parasitologie und Zoologie

der Vet.-Med. Univ. Wien

Veterinärplatz 1, 1210 Wien

Tel.: 01/ 250 77 DW 2201, Fax DW 2290

E-Mail: karl.sieber@vu-wien.ac.at oder

www.vu-wien.ac.at

Österr. Agentur für Gesundheit und

Ernährungssicherheit (AGES)

Veterinärmedizinische Untersuchungen Mödling

Robert-Koch-Gasse 17, 2340 Mödling

Tel.: 0 50/ 555 DW 381 12, Fax DW 381 08

E-Mail: vetmed.moedling@ages.at oder www.ages.at

Veterinärdienststellen:

Amt der NÖ Landesregierung – Abteilung

Veterinärangelegenheiten

Landhausplatz 1, Haus 12, 3109 St. Pölten

Tel.: 02742/ 90 05 DW 127 54, Fax DW 128 01

E-Mail: post.LF5@noel.gv.at oder www.noel.gv.at



Impressum:

Fachausschuss für Öffentlichkeitsarbeit
des NÖ Landesjagdverbandes,
Wickenburggasse 3, 1080 Wien

Wien, September 2007



NIEDERÖSTERREICHISCHER
LANDESJAGDVERBAND

