



Umgang mit Wild- „VOR“ dem Schuss bis zum Verkauf





UMGANG MIT WILD

Wildbrethygiene fängt bei der Pachtung eines Jagdrevieres an!

- Man muss sich vor der Pachtung eines Jagdrevieres Gedanken über die Infrastruktur im Revier machen
- Wo und wie kann ich mein erlegtes Wild versorgen bzw. aufbrechen



UMGANG MIT WILD

- Wo habe ich die Möglichkeit, geschossenes Wild abzuhängen
- Wo habe ich die Möglichkeit der Kühlung
- Wo habe ich die Möglichkeit, mein erlegtes Wild zu zerwirken/ zu verarbeiten
- Über diese Punkte sollte ich mir vor der Revier-Pachtung Gedanken machen





UMGANG MIT WILD

Wir unterscheiden Wild von der

- **Ansitzjagd**
- **Drückjagd**





UMGANG MIT WILD

Ansitzjagd:

- Hochsitz, Ruhe, Zeit
- Wild tritt ruhig aus
- Wild ansprechen
- Guten Schuss anbringen
- Wild bergen
- Aufbrechen bzw. versorgen





UMGANG MIT WILD

Drückjagd:

- Stand oder Drückjagdbock
- Hektik – Stress
- Wild kommt flüchtig, gehetzt
- Schnelles Ansprechen und Handeln
- Schießen
- Drückjagdende abwarten





UMGANG MIT WILD

- Das Wild bergen
- An den Aufbrechplatz bringen
- Zentrales Aufbrechen bzw. Versorgen vom Wild
- Zeit vergeht bis das letzte Stück Wild nach der Jagd versorgt ist





UMGANG MIT WILD

Ein schlechter Schuss kann jedem mal passieren!

WICHTIG:

Die richtigen Maßnahmen danach zu ergreifen

- Aufbrechen – Ausnehmen im Hängen mit dem Kopf nach unten
- Ringelmethode (siehe in der Broschüre Seite 15 – 17)





UMGANG MIT WILD

Vorteil

- Die Inhalte im Körper laufen nach unten über die Rippenbögen aus dem Körper
- Dabei bleiben die wichtigsten Edelteile wie Keule und Rücken sauber
- Nach dem Ausnehmen den Wildkörper innen und außen mit möglichst wenig Wasser reinigen





UMGANG MIT WILD

WICHTIG:

- Kontaminierte Stellen an Rippen und Decke/Schwarte mit dem Messer oder der Schere abschärfen bzw. abtrennen
- Besser etwas mehr abschneiden als zu wenig
- Schusskanal großzügig rausschneiden
- ggfls. noch mal abspülen





UMGANG MIT WILD

WICHTIG:

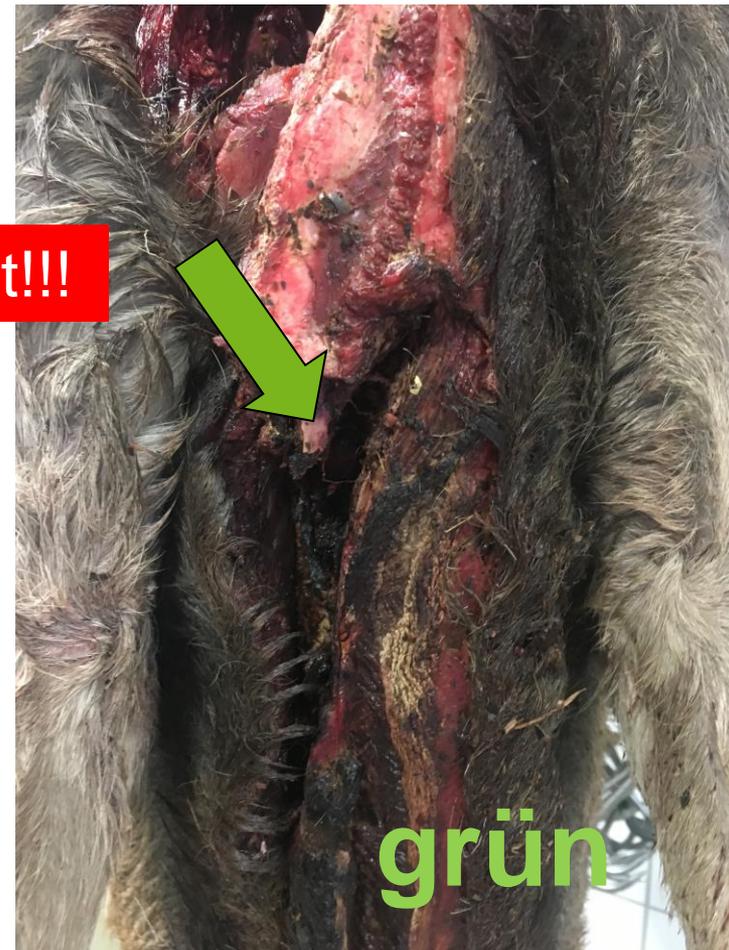
- Kein nasses Wild in die Kühlung hängen, es folgt sehr schnell Schimmel- und Pilzbefall
- Im Vorraum luftig 4 – 8 Stunden bei normaler Temperatur abhängen lassen
- Danach in die Kühlung bei 2 – 5 Grad bis zur Abholung oder Verarbeitung hängen



UMGANG MIT WILD



Rotspießer



grün

Quelle: Ralf Eckes

UMGANG MIT WILD



alles konterminiert
kein Lebensmittel!

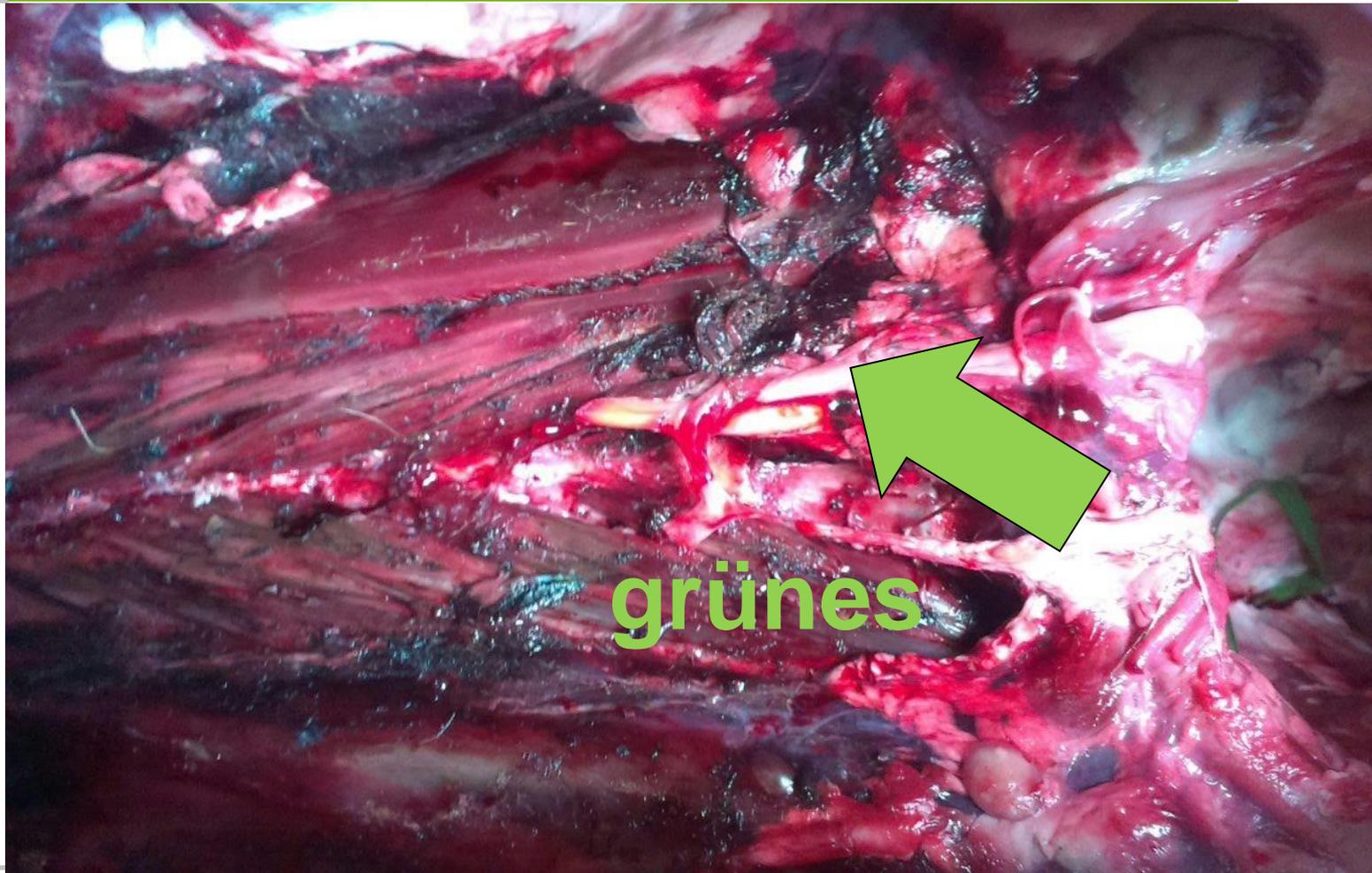


UMGANG MIT WILD



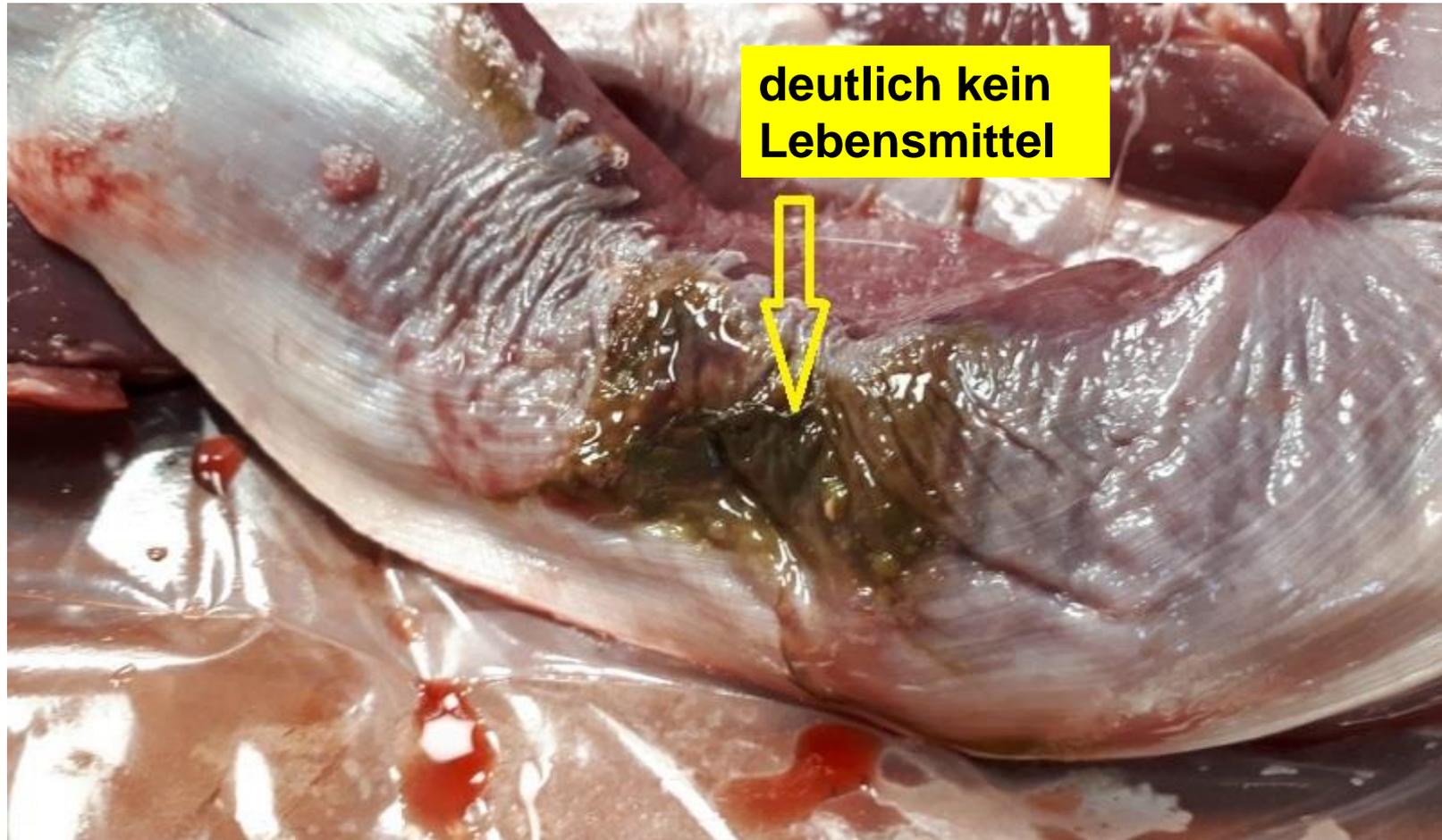
Quelle: Ralf Eckes

UMGANG MIT WILD



Quelle: Ralf Eckes

UMGANG MIT WILD





UMGANG MIT WILD

So sollte es nicht aussehen!

Dies darf so nicht mehr vorkommen, weil man sich **nicht** die Zeit nach dem Schuss so nimmt, wie man sie sich vorher beim Ansitz genommen hat und das Wild richtig versorgt!



UMGANG MIT WILD



UMGANG MIT WILD



EU-Stempel nach der Beschau



UMGANG MIT WILD



ausgebeint



zugeschnitten

UMGANG MIT WILD



Rücken



Lende & Rehrücken

Quelle: Ralf Eckes



UMGANG MIT WILD

Wenn die erforderlichen Hygienemaßnahmen eingehalten werden, ist Wildfleisch ein absolut hochwertiges Lebensmittel und ein Genuss für jeden!





UMGANG MIT WILD



Wildprodukte



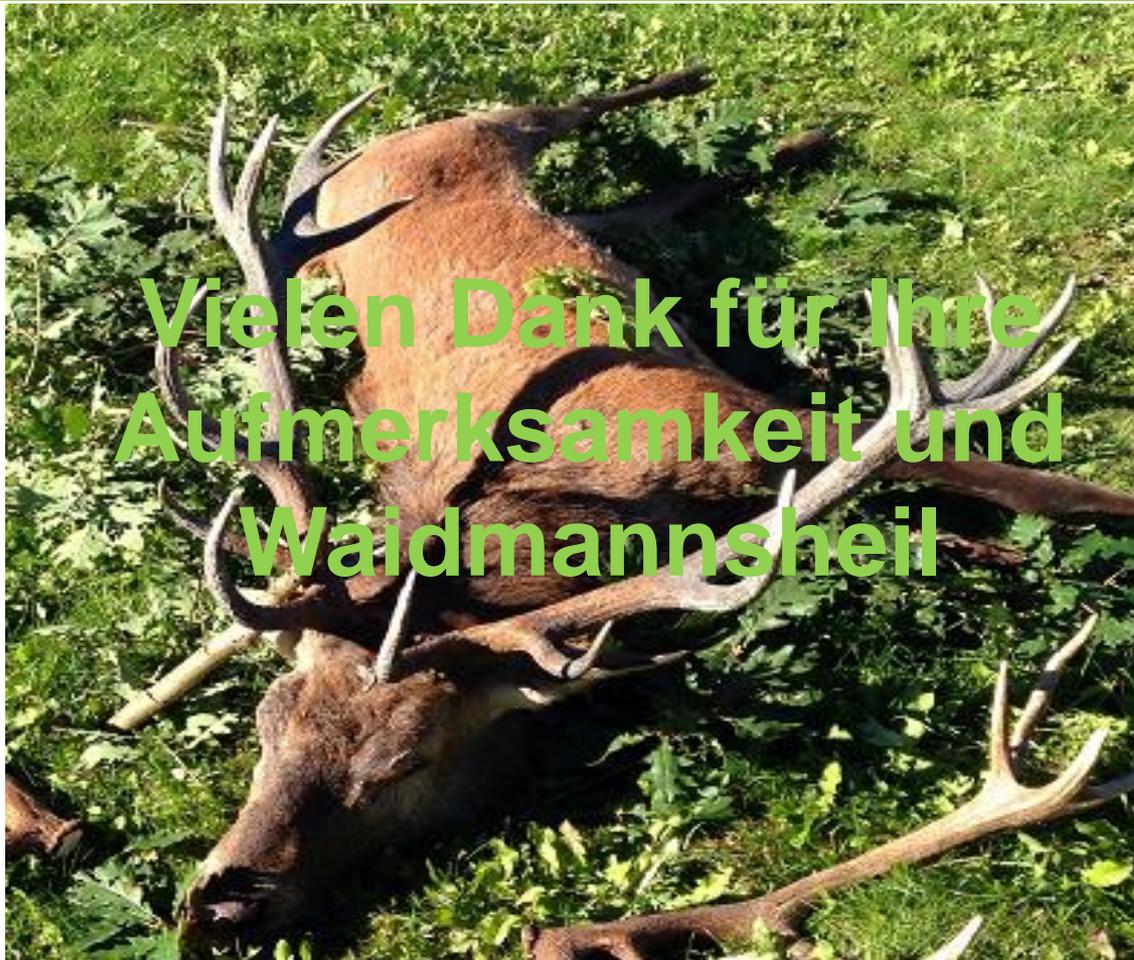
Wilde Kiste



UMGANG MIT WILD



Guten Appetit



Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit und
Waidmannsheil