

Serie Wildbretgewinnung: Zerwirkraum-Ausstattung ⁴

Wie schlägt man ein Stück Schalenwild aus der Decke?
Wie zerwirkt man richtig? Wie findet man den richtigen
Preis? Was braucht man alles dazu? – Teil 4: Ausstattung
eines Zerwirkraumes.

ING. MARTIN
GRASBERGER

Beim Ausstatten eines Zerwirkraumes sollte man keine Kompromisse eingehen – es ist keine Schande, sich von einem Profi beraten zu lassen!

Welche Arten von Betriebsstätten es gibt und welche Voraussetzungen sie erfüllen müssen,

wurde bereits im 1. Teil dieser Serie ausführlich beleuchtet. An dieser Stelle möchten wir einen Blick auf die nötigen Einrichtungsgegenstände richten:

Einrichtungsgegenstände (Schneidestische) und Arbeitsgeräte (Messer) müssen aus korrosionsfestem, nicht toxischem, die Qualität des Fleisches nicht beeinträchtigendem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen. Armaturen und Ausrüstungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen

- gründlich gereinigt und ggf. desinfiziert werden, Reinigung und Desinfektion müssen so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht;
- so gebaut, beschaffen und instandgehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist;
- mit Ausnahme von Einwegbehältern oder -verpackungen so gebaut, beschaffen und instandgehalten sein, dass sie gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden können, und so installiert sein, dass die Ausrüstungen und das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden können.

Was braucht man alles?

Um einen Zerwirkraum fachgerecht auszustatten, muss man folgende Einrichtungsgegenstände bzw. Werkzeuge anschaffen:

- Kühlmöglichkeit (Wildkühlschrank, Kühlzelle) mit Temperaturanzeige

- Zerwirktisch
- Edelstahl-Handwaschbecken mit Kniebedienung oder Sensor
- Handtuchspender
- scharfe, gut zu reinigende bzw. desinfizierbare Messer
- Knochensäge
- Knochenzange (Aufbrechzange)
- weiße Arbeitsschürze
- Schnittschutz-(Ketten-)Handschuh
- Latexhandschuhe
- weiße Kopfbedeckung
- Fleischhaken
- Vakuumier-Gerät
- Vakuumier-Beutel oder -rolle
- geeichte Waage (z. B. preisrechnende Ladenwaage)

Profis fragen!

Zerwirkraumausstatter – etwa die Fa. Landig – verfügen meist über eine große Auswahl, vom Zerwirktisch über Vakuumiergeräte bis hin zu Fleischermessern. Auf die Frage, was die Zerwirkraumausstattung kosten kann, wurde uns u. a. Folgendes angeboten: „Basic-Wildkammer“: Wildkühlschrank LU 4500, Zerwirktisch, Edelstahl-Handwaschbecken, Handtuchspender, Seifen- und Desinfektionsmittelspender, Schneidbrett, Messer-Set mit Magnetleiste und Wetzstahl, Knochensäge, Aufbrech- und Zerwirkzange, Arbeitsschürze, Schnittschutzhandschuh, 1 Pkg. Latexhandschuhe, Wildwaage, Edelstahl-Galgen, Wildwanne, S-Haken, Vakuumiergerät Lava V.100 Premium und elektronische Tischwaage. Preis: € 2.440,-. Diese Ausstattungsvariante ist speziell für Einsteiger konzipiert; ein Ausstattungspaket für Profis wurde ebenfalls angeboten und beläuft sich auf € 6.634,-. Infos: www.landig.com



Teile aus dem
Fachbuch „Wildbret
Direktvermarktung“
von R. Winkelmayr,
P. Paulsen, P. Lebersorger
und H. Zedka.
Erhältlich bei Ihrem
Landesjagdverband
oder im Netz:
www.jagd.at

192 Seiten, 175 aussagekräftige Fotos.

€ 29,-



Die ersten drei Teile dieser Serie finden Sie auf der WEIDWERK-Website: www.weidwerk.at



WEIDWERK-TEST.

Das WEIDWERK testet im Zuge der Serie „Wildbret-Gewinnung“ den Wildkühl-schrank LU 9000 Premium von Landig (o.). Der Schrank ist für bis zu vier Stück Reh-wild oder bis zu 2 Stück Schwarzwild mit je 75–80 kg geeignet. Als besonders nützlich hat sich das „Flex-Rohrbahn-system“ erwiesen, da damit auch schweres Wild – zuvor via Seilwinde hochgezogen – ohne große Kraftanstrengung in den Kühl-schrank hineingeschoben werden kann. Die Temperatur kann zwischen –5 und +16 °C gewählt werden, wodurch optimale Lagerbedingungen erzielt werden können. Außenmaße: 2.120×770×750 mm; Preis: € 1.349,-.