

WILDBRET-VERMARKTUNG

Top-Wildbretqualität

Ein wichtiger Schritt in Richtung Top-Wildbretqualität ist eine nach dem Prinzip der „Eigenkontrolle“ angelegte regelmäßige Überprüfung der Kühlräume anhand von Checklisten, um dies auch jederzeit dokumentieren zu können.

Prof. Dr. Rudolf Winkelmayr, Dipl. ECVPH, und Ass.-Prof. Dr. Peter Paulsen, Dipl. ECVPH

Wildbret ist nach seiner objektiv beurteilbaren Zusammensetzung Fleisch höchster geschmacklicher und ernährungsphysiologischer Qualität. Aufgrund der spezifischen „Produktionsbedingungen“ ist jedoch besonders auf die hygienische bzw. mikrobiologische Qualität zu achten. Dies erfolgt am besten durch klare Regeln, wie sie im Fachbuch „Wildbret-Hygiene“ angeführt sind.

Wildbrethygiene beginnt natürlich schon beim Ansprechen des Wildes, setzt sich fort beim Schuss, beim Ausweiden und beim Transport in eine Kühleinrichtung. Die Verantwortung für das Lebensmittel Wildbret auf dieser Prozess-Stufe trägt der Jäger (Erleger). Seine Verantwort-

ung endet erst, wenn diese durch das „In-Verkehrsetzen“ (Besitzerwechsel) auf jemand anderen, z. B. den Wildbrethändler, Fleischhauer, Gastwirt, eine Einrichtung der Gemeinschaftsverzehrung oder den Letztverbraucher, übergeht.

In Revieren mit mehreren Jägern (Jagdausübungsberechtigten, Pächtern, Ausgangsberechtigten oder Gästen) kann leicht die Situation entstehen, dass sich nach Ablieferung des Wildes in eine Kühleinrichtung niemand mehr so richtig für das dort lagernde Wild verantwortlich fühlt bzw. dass der Kühlraum und ein eventuell vorhandener Vorräum nur gelegentlich instand gehalten und gereinigt werden. Gerade die

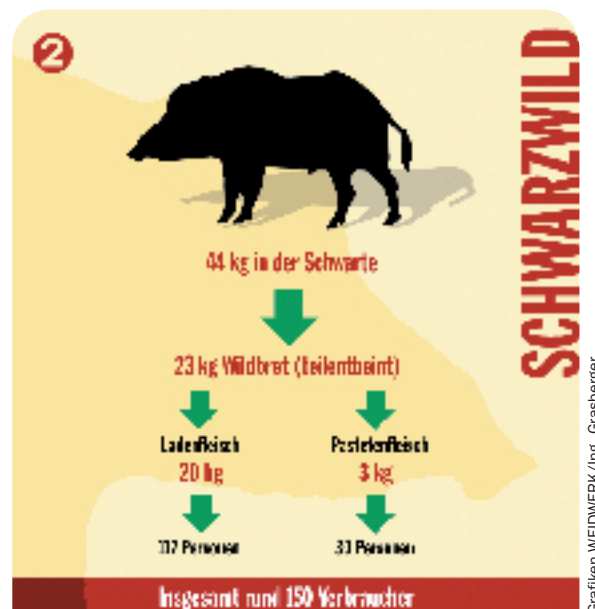
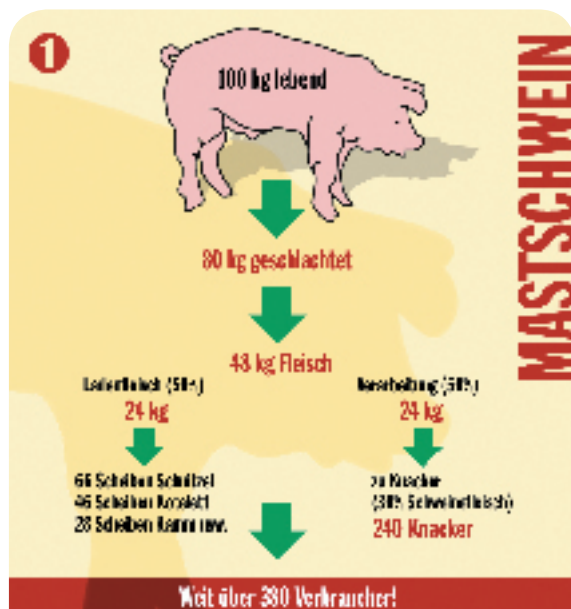
planmäßige Instandhaltung, Reinigung und Desinfektion des Kühlraumes sind aber eine wesentliche Verantwortung des Lebensmittelunternehmers. Der völlig falsche Ansatz wäre, auf die behördliche Kontrolle zu warten, die dann schon ergeben wird, ob alles in Ordnung ist. Aus Eigenverantwortung muss jeder selbst regelmäßig Überprüfungen durchführen und diese auch dokumentieren. Das ist das Prinzip der „Eigenkontrolle“.

Analog zum Umgang mit Lebensmitteln in anderen Produktionsbereichen wird daher dringend empfohlen, auch für Wild auf dieser „Prozess-Stufe“ ein adäquates Eigenkontrollsystem einzurichten und zu betreiben.

Grafik ①: Wie viele Konsumenten essen von einem Mastschwein?

(Quelle:
K. Fehlhaber, 2007:
Lebensmittelwissen-
schaften im Dienst der
Gesundheitsvorsorge,
Nova Acta Leopoldina
NF95, Nr. 353, 205–215)

Grafik ②: So viele Konsumenten essen von einem Wildschwein



Grafiken WEIDWERK/Ing. Grasberger

Lebensmittel Wildfleisch – in aller Munde

Gesetzliche Regelungen zum Umgang mit Wildfleisch sind unbestreitbar nötig und sinnvoll. Wenngleich unser Wild, insbesondere das Schalenwild, überwiegend als gesund einzustufen ist, kann doch von einzelnen kranken oder verdorbenen Stücken, die aus Unachtsamkeit in Verkehr kommen, eine erhebliche Gefahr für Konsumenten ausgehen. Dem Jäger muss daher bewusst sein, dass unter Umständen schon aus einem Stück Schalenwild, das an den lokalen Händler oder an einen Wildfleischbearbeitungsbetrieb abgegeben wird, Lebensmittel für Hunderte Konsumenten hergestellt werden. Dies soll an einigen Beispielen verdeutlicht werden.

Der Deutsche Lebensmittelhygieniker Prof. K. Fehlhaber hat errechnet, dass von einem Mastschwein mit 80 kg Schlachtgewicht mehr als 380 Verbraucher essen (bei Portionsgrößen von 170 g für Fleischgerichte bzw. 100 g für Wurstwaren). Wenn das Fleisch dieses Tieres nun für den Menschen gesundheitsschädlich wäre, könnten also 380 oder mehr Menschen davon betroffen sein (siehe Grafiken)!

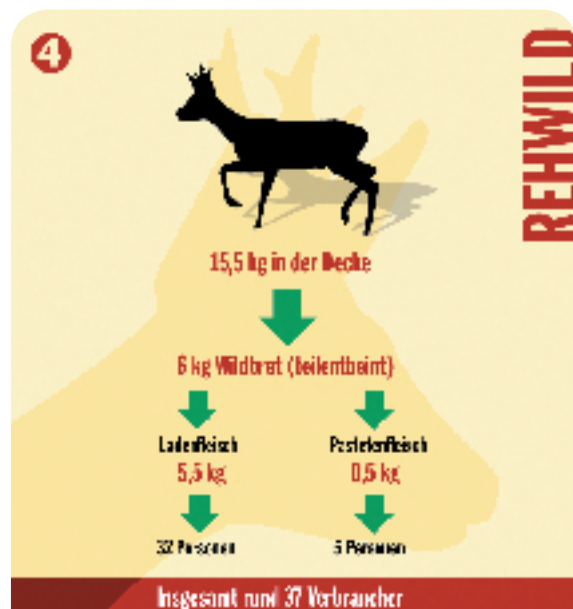
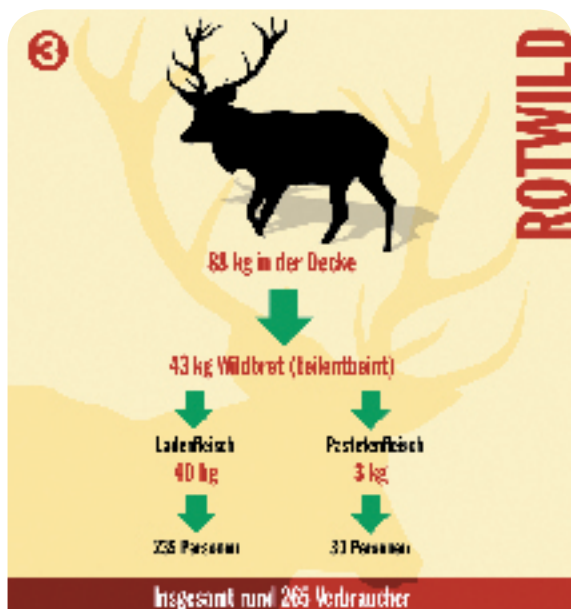
Für das Wildfleisch kann man ähnliche Berechnungen anstellen (die dieser Berechnung zugrunde liegenden Angaben über die Gewichte der Tierkörper wurden freundlicherweise vom Wildbretthandel Kainrath, Ybbsitz, zur Verfügung gestellt). Demnach betrug das Durchschnittsgewicht (ausgeweidet, in der Schwarte bzw. Decke) im Jahr 2007 bei Wildschweinen in der 20–80 kg-Klasse 44 kg (Mittelwert von 3.600 Stück), bei Rotwild 87,75 kg (Mittelwert von 2.900 Stück) und bei Rehen (über 12 kg) 15,26 kg (Mittelwert von 18.000 Stück). Ausgehend von diesen Zahlen können von einem Stück Schwarzwild 150, von einem Stück Rotwild 265 bzw. einem Stück Rehwild etwa 37 Portionen hergestellt werden – dementsprechend viele Konsumenten können gegebenenfalls betroffen sein.

Verantwortung des Lebensmittelunternehmers – Eigenkontrolle

Eigenkontrollsysteme sind eine wesentliche Säule der Lebensmittelsicherheit – spätestens seit der Einführung des „Lebensmittelhygienepakets“ im Jahr 2006. So legt etwa die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 im Erwägungsgrund

30 unter anderem Folgendes fest: „Der Lebensmittelunternehmer ist am besten in der Lage, ein sicheres System der Lebensmittellieferung zu entwickeln und dafür zu sorgen, dass die von ihm gelieferten Lebensmittel sicher sind; er sollte daher auch die primäre rechtliche Verantwortung für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit tragen.“

Auch wenn für Wild aus freier Wildbahn weitgehende Ausnahmen und Erleichterungen im EU-Hygienepaket festgeschrieben sind, kann im Sinne der Lebensmittelsicherheit nicht auf die Eigenkontrolle verzichtet werden. Abstufungen hinsichtlich Kontrollumfang sind natürlich betriebs- und mengenabhängig. Prinzipiell ist jedoch festzustellen, dass immer streng nach den allgemeinen Hygieneregeln vorzugehen ist und auch bei geringer Stückzahl die Sorgfalt bei der Untersuchung und beim Umgang mit dem erlegten Wild keinesfalls vernachlässigt werden darf, denn die Zahl der Verbraucher, die am Verzehr eines einzelnen Stückes beteiligt sein könnten, wird allgemein weit unterschätzt (siehe Grafiken). Das Risiko für die Konsumenten wäre viel zu groß, wenn auch nur einzelne Stücke



Grafik 3: So viele Konsumenten essen von einem Stück Rotwild

Grafik 4: So viele Konsumenten essen von einem Stück Rehwild

TRADITION & INNOVATION

MANNLICHER CLASSIC IIa Ibschaft mit Visierung



Die MANNLICHER CLASSIC
Ihr besonders sicherer
Begleiter mit SBS (safe
bolt system) von Kaliber
.222 Rem. bis Bx68 S.
Info & Händlerliste
unter 06274/20070-0

Ab € 1.742,-

CLASSIC

www.steyr-mannlicher.com



**STEYR
MANNLICHER**

COUNT ON IT

mit bedenklicher Beschaffenheit die Kontrollen passieren würden. Jedes Eigenkontrollsystem gilt der kontrollierenden Behörde gegenüber nur dann als installiert und durchgeführt, wenn es auch entsprechend dokumentiert ist. In Lebensmittelbetrieben ist der jeweilige Betriebsinhaber bzw. Lebensmittelunternehmer für die Lebensmittelsicherheit zuständig. Übertragen auf die Verhältnisse bei der Jagd wäre das neben dem Jäger (Erleger) selbst in erster Linie der jeweilige Jagdleiter. Aber auch Hegeringleiter und Bezirksjägermeister sind angehalten, im Interesse der Lebensmittelsicherheit bei Wildbret in ihrem Geschäftsbereich aktiv zu werden.

Eigenkontrolle im Wildkühlraum

Eigenkontrolle wird erfahrungsgemäß in der Praxis nur dann effektiv betrieben, wenn sich der Kontrollaufwand in vernünftigen Grenzen hält. Das bedeutet, dass zwar alle für die Lebensmittelsicherheit und -qualität wesentlichen Punkte erfasst werden, dass aber die Häufigkeit der „Betriebsgröße“ angepasst und dass die schriftliche Dokumentation nicht unnötig kompliziert gestaltet wird. In anderen Bereichen der Lebensmittelerzeugung haben sich einfache „Checklisten“ bewährt. Diese spezifischen Listen enthalten dabei die folgenden Punkte:

- Allgemeine Angaben (Wo befindet sich der Kühlraum, wer führt die Überprüfung wann durch?)
- Bauliche Voraussetzungen, Ausstattung, Sauberkeit, Temperaturanforderungen (betrifft den Vorraum zum Kühlraum und den Kühlraum selbst)
- Zustand der ev. im Kühlraum befindlichen Wildtierkörper (Verschmutzungen, Wildbret-Anhänger ...)
- Schädlingsbekämpfung, Umgang mit Abfällen

- Dokumentation (Warenein- und -ausgang)
Zu jedem Punkt werden dabei die wesentlichen Anforderungen aufgelistet, und es wird nur vermerkt, ob die Anforderung erfüllt wird oder nicht (wenn nicht, dann ist später nachzutragen, wann der Missetand behoben wurde). Das Schema folgt dabei der Darstellung des bekannten Fachbuches „Wildbret-Direktvermarktung“.

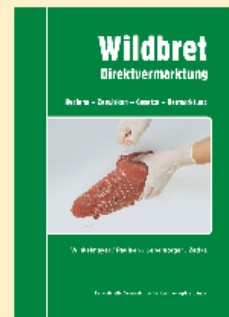
Muster-Checkliste

zum Herunterladen aus dem Internet: www.weidwerk.at

FACHBUCH

Wildbret-Direktvermarktung

Hygiene – Zerwirken –
Gesetze – Vermarktung



Prof. Dr. Rudolf Winkelmayr
Ass.-Prof. Dr. Peter Paulsen
Dr. Peter Lebersorger
Hans-Friedemann Zedka

Hygieneleitlinie mit 176 Seiten,
165 Fotos, vielen Grafiken und
Tabellen

€ 16,- zuzüglich Porto

ISBN 978-3-9501873-2-8

© 2007 – herausgegeben von
der Zentralstelle Österr. Landes-
jagdverbände

Erhältlich bei Ihrem
Landesjagdverband