

Serie Wildbretgewinnung: Aus der Decke schlagen¹

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 1: Aus der Decke schlagen am Beispiel eines Stückes Rehwild.



WERKZEUG.

Ausrüstung, die beim Zerwirken benötigt wird: scharfe, gut zu reinigende und desinfizierbare Messer, Knochenzange, verschiedene Skinner und Schnittschutzhandschuhe.



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

192 Seiten, 175 aussagekräftige Fotos.

€ 29,-

FOTOS AUS FACHBUCH „WILDBRET DIREKTVERMARKTUNG“

Das Aus-der-Decke-Schlagen (Abschwarten, Abbalgen, Abhäuten) bzw. Rupfen der Wildtiere ist ein Arbeitsschritt, der sehr sorgfältig vollzogen werden muss, da hier die Gefahr der Verunreinigung von Wildbret durch die schmutzige Decke oder Schwarte, den Balg oder das Federkleid sehr groß ist. Eine entsprechende Aufhängenvorrichtung für Schalenwild, ein Arbeitstisch für Kleinwild, ausreichende Beleuchtung, sauberes Werkzeug und ein in unmittelbarer Nähe zum Arbeitsplatz befindliches Waschbecken sind dabei unbedingt erforderlich, um hygienisch einwandfreies und lange haltbares Wildbret zu gewinnen.

Reinigung & Desinfektion

Sauberkeit ist oberstes Gebot und sollte eine Selbstverständlichkeit sein! Einrichtungsgegenstände (wie Schneidetische, Behältnisse) und Arbeitsgeräte (wie Messer und Sägen) müssen aus korrosionsfestem, die Qualität des Fleisches nicht beeinträchtigendem und leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen.

Da eine Verschmutzung von Arbeitsflächen und Geräten nicht zu vermeiden ist, muss man diese regelmäßig – auch während des Arbeitsganges – reinigen und gegebenenfalls desinfizieren. Zur Reinigung sollten

keine Baumwolltücher verwendet werden, da diese Mikroorganismen aufsaugen, die nur durch Auskochen unschädlich gemacht werden können.

Schmutzrückstände dürfen sich nicht derart anhäufen, dass Fleisch verdorben oder verseucht werden kann. Verschmutzte Arbeitskleidung ist zu wechseln.

Weil Fleisch ein leicht verderbliches Lebensmittel ist, sind alle Arbeitsflächen, Gerätschaften, Schneidebretter usw. zumindest vor Arbeitsbeginn und nach Beendigung der Arbeit gründlich zu reinigen und zu desinfizieren, wobei die Heiß-

wasserdesinfektion mittels heißem Wasser mit einer Temperatur von mindestens +82°C empfohlen wird. Werden chemische Desinfektionsmittel verwendet, so ist unbedingt darauf zu achten, dass alle Rückstände abgespült werden. Wände, Fußböden, Abflüsse und Stützen von Gegenständen oder Geräten sind ebenfalls gründlich zu reinigen. Auf das Entfernen von Fett Rückständen ist besonderer Wert zu legen, eine Desinfektion ist jedoch nicht immer erforderlich.

Arbeitsschritte

Das Zerwirken wird mit dem Aus-der-Decke-Schlagen eingeleitet. Nachfolgend wollen wir diese Arbeitsschritte anhand eines Stückes Rehwild vor Augen führen.

Um aus dem erlegten Stück Wild erstklassiges Wildbret „erzeugen“ zu können, ist das Arbeiten im Sinne einer „Guten Hygienepraxis“ besonders wichtig.



JAHRLINGSBOCK.

Am Beispiel eines Knopfbockes soll das Aus-der-Decke-Schlagen gezeigt werden. Aus dem Kühlraum kommend, ist er noch auf der Kinnspitze aufgehängt. Zum Arbeiten wird das Reh dann an den Hinterläufen im Sprunggelenk aufgehängt.

ABSETZEN DER LÄUFE.

Das Messer wird am (Carpal-)Gelenk angesetzt, es folgt ein Rundschnitt. Jetzt lässt sich das Gelenk gegen die Beuge-richtung – also nach hinten – abknicken.



BEGINN AM HINTERLAUF.

Am rechten Hinterlauf hängend, wird mit dem Schnitt entlang des linken Hinterlaufes begonnen. – Hautschnitte werden immer von innen nach außen geführt.

VORDERLÄUFE.

Nun folgt der Schnitt an der Innenseite der Vorderläufe bis hin zum Brustbein. Gleichzeitig zieht man die Decke der Vorderläufe vollständig ab.



LÖSEN DER HAUT.

Anschließend wird die Decke vorsichtig gelöst.

HAUPT ABSETZEN.

Zum Absetzen des Hauptes wird der Schnitt knapp hinter den Lauschern angesetzt. An dieser Stelle kann es ohne Säge o. dgl. abgetrennt werden.



REIN & UNREIN.

Während man mit der „reinen“ Hand das Messer bzw. den Skinner führt, hebt die „unreine“ Hand die Decke ab.

SNITT FÜHRUNG WO?

Das Haupt wird zwischen erstem Halswirbel und Schädelknochen abgetrennt, die Decke rundherum abgeschärft.





GERBEN.

Falls die Decke zum Gerben gewonnen werden soll, wird an der Laufinnenseite weitergeschärft. Es ist dabei mit Bedacht vorzugehen, um die Decke mit dem Messer nicht durchzustechen.



GERBEN.

Oberhalb der Schalen erfolgt ein Rundschnitt, danach wird die Decke behutsam abgelöst.



DECKE ABZIEHEN.

Die Schwanzwurzel wird umschärft, dann wird die Decke mit der unreinen Hand nach unten gezogen. – Vorsicht ist geboten, dass man nicht ins Fleisch – speziell in den wertvollen Rücken – schneidet!

DAUMENARBEIT.

Mit dem Daumen wird vorsichtig nachgedrückt und die Decke gelöst.



Tipp

Auch wenn das Aus-der-Decke-Schlagen beim noch „warmen“ Wild leichter von der Hand geht, sollte die Fleischreifung in der Decke vonstatten gehen, da das gehäutete Stück Wild ansonsten in der Kühlkammer austrocknet.

Im 2. Teil – dieser folgt in einer der nächsten Ausgaben – geht es um das Absetzen der Läufe bzw. um das Entbeinen.

FERTIG.

Das Stück hängt fertig zum Zerwirken an den Hinterläufen. – Jetzt ist der ideale Zeitpunkt, um die Handschuhe zu wechseln sowie Messer und Schürze zu reinigen.



„Betriebsstätten“

Was ist eine Betriebsstätte? Welche Voraussetzungen müssen erfüllt werden? – Auszug aus dem Fachbuch „Wildbret Direktvermarktung“.



FOTO AUS FACHBUCH „WILDBRET DIREKTVERMARKTUNG“

Im Sinne des EU-Hygienepakets stellen der Arbeitsraum und alle übrigen mitbenutzten Räume einen „Betrieb“ dar. Ein Betrieb ist also jede Einheit eines Lebensmittelunternehmens. Unter „Lebensmittelunternehmen“ sind alle Unternehmen zu verstehen – gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind –, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen. „Lebensmittelunternehmer“ sind die natürlichen oder juristischen Personen, die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden.

Die absoluten Mindestanforderungen, die für Betriebsstätten (Räume) gefordert werden, sind in der EU-VO (EG) 852/2004, Anhang II, Kapitel III, i. d. g. F. festgelegt. Dabei wird unterschieden in:

- ◉ vorrangig als private Wohngebäude genutzte Betriebsstätten und
- ◉ Betriebsstätten für die Be- und Verarbeitung von Wild (ständige Betriebsstätten – dann erforderlich, wenn durchschnittlich 1 Stück Schalenwild pro Monat oder mehr verarbeitet wird).

Hauptanforderungen von Betriebsstätten

- ◉ Die Bodenbeläge müssen in einwandfreiem Zustand gehalten, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen wasserundurchlässig und Wasser abstoßend sowie abriebfest und aus ungiftigem Material bestehen. Ein leichtes Entfernen des Wassers muss möglich sein. Es ist zweckmäßig, das Wasser zu
- Abflüssen zu leiten, die mit Siphonen versehen und mit Gittern (zum Beispiel gegen Ratten) abgedeckt sind.
- ◉ Wände sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie haben aus entsprechend wasserundurchlässigen wie auch Wasser abstoßenden ungiftigen Materialien zu bestehen und müssen abriebfest sein sowie zu einer jeweils den Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe eine glatte Fläche (zum Beispiel Fliese oder heller, abwaschbarer Belag oder Anstrich) aufweisen.
- ◉ Ecken und Kanten sollten praktischerweise so ausgearbeitet sein, dass eine hygienisch einwandfreie Reinigung leicht möglich ist.
- ◉ Decken sowie Deckenkonstruktionen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.
- ◉ Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen eine glatte, undurchlässige und leicht zu reinigende Oberfläche aufweisen. Holztüren müssen auf allen Oberflächen eine glatte, wasserundurchlässige Verkleidung aufweisen (einwandfreie Dichtungen). Isolierungen müssen verschleißfest sein und dürfen keine Gerüche abgeben.
- ◉ Einrichtungen für eine ausreichende Be- und Entlüftung (Entnebelung)
- ◉ Das Fleisch bzw. das Behältnis, in dem Fleisch gelagert wird, darf weder mit dem Boden noch mit den Wänden in Berührung kommen.
- ◉ Eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung ist notwendig.
- ◉ Thermometer, mit dem die gesetzlich vorgeschriebenen Lagertemperaturen überprüft werden können
- ◉ Entsprechende Haken oder Rohrbahnkonstruktionen zum Aufbewahren von Tierkörpern oder Fleischteilen im Hängen sind empfehlenswert, sodass das Fleisch weder mit der Wand noch mit dem Boden in Berührung kommt.
- ◉ Regale, auf denen Kleinwild abgelegt wird
- ◉ In der Nähe des Arbeitsplatzes müssen in größtmöglicher Nähe zum Arbeitsplatz ein Waschbecken mit ausreichender Kalt- und Warmwasserzufuhr (handwarm) sowie geeignete Reinigungs- und Desinfektionsmittel zum Händereinigen und Mittel zum Händetrocknen (zum Beispiel Flüssigseife, Einwegtücher) vorhanden sein. Das Wasser muss Trinkwasserqualität aufweisen.
- ◉ Geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer (Insekten, Nagetiere und dergleichen).
- ◉ Der Be- und Verarbeitungsraum darf zeitversetzt auch für andere Zwecke Verwendung finden. In solchen Räumen dürfen aber keinesfalls Müllbehälter oder Ähnliches aufbewahrt werden. Es ist nicht erlaubt, Raubwild oder Raubzeug in diesen Räumen zu lagern oder zu bearbeiten (abbalgen usw.).
- ◉ Wild ist jedenfalls so zu zerwirken, dass jede Verunreinigung des Fleisches vermieden wird. Knochen splitter, Geschossteile und Blutgerinnsel sind gründlich zu entfernen (auszuschärfen). Anfallende Abfälle sind in eigens dafür vorgesehene Behälter zu geben. – Es ist verboten, Messer zum Ablegen in das Fleisch einzustechen. Ebenso verboten ist es, das Fleisch mit Tüchern oder anderen Materialien zu reinigen.