

<p><i>Wildverwertung</i></p> <p>Welche Faktoren zeichnen das Wildbret als hochwertiges Nahrungsmittel aus?</p> <p>S. 242</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Nachhaltige Nutzung möglich - Natürlich & regional - „Bio“, z.B. frei von medikamentösen Rückständen wie Antibiotika - Geringer Fettanteil - hochwertige & gesunde Fettsäurezusammensetzung -
<p><i>Wildverwertung</i></p> <p>Wann unterliegt die Verwertung von Wildbret dem Lebensmittelgesetz?</p> <p>S. 242-243</p>	<p>Sobald es in Verkehr gebracht wird. Dann ist der Produzent (Jäger als Erleger) verantwortlich, dass die gesetzlichen Vorgaben erfüllt werden.</p> <p>Verzehr im Eigengebrauch (eigene Familie) unterliegt nicht dem Lebensmittelgesetz.</p>
<p><i>Wildverwertung</i></p> <p>Wann ist der Jäger verpflichtet, eine Selbstkontrolle von Wildbret durchzuführen (z.B. Anhand der 12 kritischen Punkte)?</p> <p>S. 243</p>	<p>Sobald das Wildbret an Kleinbetriebe oder Privatpersonen geht, muss der Jäger diese Überprüfung vornehmen und die Verantwortung dafür tragen. Werden alle 12 Punkte eingehalten, wird die optimale Wildbretqualität erreicht.</p> <p>Wird Wildbret an Grossbetriebe geliefert (über 30'000 kg/Jahr), muss es einer amtlichen Fleischkontrolle unterzogen werden</p>
<p><i>Wildverwertung</i></p> <p>Welche 12 kritischen Punkte in der Wildbretproduktion sind vom Erlegen des Wildes bis zum Verkauf von Wildbret zu beachten?</p> <p>S. 243-256</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Todesursache/Eintreten des Todes (wie schnell?) 2. Jagdmethode (stresslos, Ansprechen möglich) 3. Schusslage/Auswirkungen (Kammerschuss vor Zwerchfell?) 4. Nachsuche (ja/nein, Fluchtdistanz, Totsuche?) 5. Aufbrechen (einwandfrei, schnell, hygienisch?) 6. Untersuchen (Verhalten, innere oder äussere krankhafte Veränderungen?) 7. Bergung (schnell, ohne Verschmutzung?) 8. Strecke legen (Verzicht zugunsten Wildbrethygiene) 9. Kühlung/Lagerung (<7°C, Hasen/Federwild <4°C) 10. Verarbeitung (sauber, fachgerecht) 11. Verkauf (Begleitdokument → Rückverfolgbarkeit) 12. Aus-/Fortbildung (Fachkenntnisse Wildbrethygiene)
<p><i>Wildverwertung</i></p> <p>Wann kann Wildbrett aus Nachsuchen als unbedenklich eingestuft werden?</p> <p>S. 245</p>	<p>Wenn es von einer Totsuche eines Tieres stammt, welches schnell verendete, eine kurze Fluchtstrecke aufwies und innerhalb weniger Stunden aufgebrochen wurde.</p> <p>Andernfalls Begutachtung von speziell ausgebildetem Jäger und Deklaration im Verkauf (aus Nachsuche angefallenes Wild).</p>

Wildverwertung

Welche zwei Aufbrechmethoden werden in der Praxis angewendet?

S. 245-250

- **Aufbrechen am hängenden Tier** („hängendes Aufbrechen“) → bzgl. Wildbrethygiene vorzuziehen
- **Aufbrechen des am Boden liegenden Tiers** („liegendes Aufbrechen“)

Wildverwertung

Vorteile, wenn der Wildtierkörper hängend aufgebrochen wird?

S. 246

- Bequeme **Körperhaltung** für Jäger
- Sichere **Messerführung** möglich
- **Organe** auf einmal entnehmbar
- Keine **Verschmutzung** (Bodenkeime)
- **Körperflüssigkeiten** fließen ab
- Entfernung sichtbarer **Verunreinigungen** möglich
- Sorgfältige **Untersuchung** des Wildkörpers möglich (aussen und innen)

Wildverwertung

Vorteile, wenn Wildtierkörper liegend am Boden aufgebrochen wird?

S. 246

- **Keine Infrastruktur** / Installation notwendig
- **Kleinere Öffnung des Wildkörpers** → kleinere Verunreinigungs-Gefahr bei Transport als wenn hängend aufgebrochen

Wildverwertung

Welche Utensilien werden beim Aufbrechen benötigt?

S. 246

- Geschliffenes, sauberes, angepasstes **Messer**
- Einweg-**Gummihandschuhe**
- Viel **Wasser** (Trinkwasserqualität)
- **Papiertücher**
- Gut verschliessbare **Plastiksäcke** (z.B. Gefrierbeutel)
- Saubere **Wildwanne**
- Ggf. **Aufhängevorrichtung**
- Ggf. **Schnur**

Wildverwertung

8 Schritte beim hängenden Aufbrechen des Tierkörpers

S. 246-247

- **Aufhängen** an beiden Hinterläufen
- Untersuchen auf **äussere Auffälligkeiten**
- **Fellschnitt** Kinn bis Schlossbein
- **Weidlochschnitt** (Messer säubern!)
- **Bauchhaut aufschärfen & Brust auftrennen**
- Gesamtes **Organsystem entfernen**
- **Innere Auffälligkeiten** (Geruch, Bauchraum)?
- **Auffälligkeiten Organe** (Lunge, Herz, Leber, Nieren, Magen-Darm-Bereich inkl. Milz)?

<p><i>Wildverwertung</i></p> <p>8 Schritte beim liegenden Aufbrechen des Tierkörpers</p> <p>S. 246-247</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Untersuchen auf äussere Auffälligkeiten – Bauchschnitt Schlossansatz bis Brustbein – Drosselschnitt: Abknüpfen des Schlunds – Weidlochschnitt (Messer säubern!) – Zwerchfell durchschneiden – Drossel und Schlund ergreifen, durch kräftiges ziehen Organsystem entfernen – Innere Auffälligkeiten (Geruch, Bauchraum)? – Auffälligkeiten Organe (Lunge, Herz, Leber, Nieren, Magen-Darm-Bereich inkl. Milz)?
<p><i>Wildverwertung</i></p> <p>Wie wird der Aufbruch entsorgt?</p> <p>S. 248</p>	<p>Aufbrechen im Schlachthaus: Aufbruch in Kadaversammelstelle entsorgen</p> <p>Aufbrechen im Gelände: Aufbruch bedecken (Steine/Äste) oder verscharren (für Bartgeier und Steinadler unzugänglich!)</p> <p>Aufbruch nie im Gewässer entsorgen</p> <p>Bei Verdacht auf Tierseuche → Aufbruch einem Tierarzt vorlegen</p>
<p><i>Wildverwertung</i></p> <p>Was beinhaltet die Untersuchung des Wildkörpers auf krankhafte Veränderungen?</p> <p>S. 251</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Begutachtung des lebenden Tieres (Verhalten, krankhafte Veränderungen, Auffälligkeiten) – Äussere Begutachtung des erlegten Stücks (Tierkörper) – Innere Begutachtung des erlegten Stücks (Brust-/Bauchraum und Organe)
<p><i>Wildverwertung</i></p> <p>Was muss bei der Bergung des erlegten Stücks bzgl. Wildbrethygiene beachtet werden?</p> <p>S. 252</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Bergung so schnell wie möglich – Körperöffnungen dürfen während der Überführung nicht verschmutzt werden, u.U. Fliegenschutz notwendig
<p><i>Wildverwertung</i></p> <p>Warum ist das Herunterkühlen des Wildkörpers möglichst schnell nach dem Erlegen wichtig?</p> <p>S.253</p>	<p>Durch die Kühlung wird die Vermehrung von Fäulnisbakterien verhindert. Die Fleischreifung findet auch bei kühlen Temperaturen statt.</p>

Wildverwertung

Grundsätze des Abbalgens und der Fellkonservierung zur Pelzgewinnung?

S. 255-256

Das Abbalgen fällt beim **noch warmen Tier** leichter.

Es wird empfohlen, das **Fell anzufeuchten**, eine **Atemschutzmaske** und dünne **Latexhandschuhe** zu tragen → verhindert Ansteckung mit Fuchsbandwurm

Zur Konservierung muss das Wasser aus der Haut entzogen werden: Fell **aufgespannt an der Luft trocknen oder einsalzen**.