



02

JAGD UND JAGDAUSÜBUNG

Jagdausbildung BEJV
Formation de chasse FCB



2.6 Wildbrethygiene
2.6.4 Verarbeitung

Lernziel 2.6.4.1
Verarbeitung

| Lernziel: 2.6.4 | PKe | Oktober 2021 | Seite 1 | V04 |

2.6.4 Verarbeitung

2.6.4

Verarbeitung

- Kühlung
- Lagerung
- Verkauf

2.6.4.1

Lernziel

Verarbeitung

Das Wichtigste zur Verarbeitung und zur Hygiene erklären können.

Quellen

Jagen in der Schweiz

Strecke legen



Auf das klassische Legen der Strecke am Ende des Jagdtages wird zugunsten der Wildbrethygiene verzichtet.

Milde Temperaturen verhindern die notwendige Kühlung der Wildtierkörper und Bodenkeime verunreinigen dieselben unnötig.

So steht es im Lernmittel. Wir sollten uns langsam an den Gedanken gewöhnen. Ausser das Wildbret ist für den privaten Gebrauch. Dann kann man dieser Tradition weiter fröhnen.

Kühlung / Lagerung

- Aufgebrochenes Wild ist «sram» der Kühlung zu zuführen !
- Wild mit gespreizten Hinterläufen aufhängen
- Lagertemperatur für Wild $+1^{\circ}$ bis $+7^{\circ}$
- Hasen und Federwild nicht als $+4^{\circ}$
- Fleischlagerung in sauberen, genügend grossen Kühlraum
- Die geöffnete Wildtierkörper können bei guter Raumlüftung Ausschwitzen, Abkühlen und Trocknen
- Die Fleischreifung findet statt



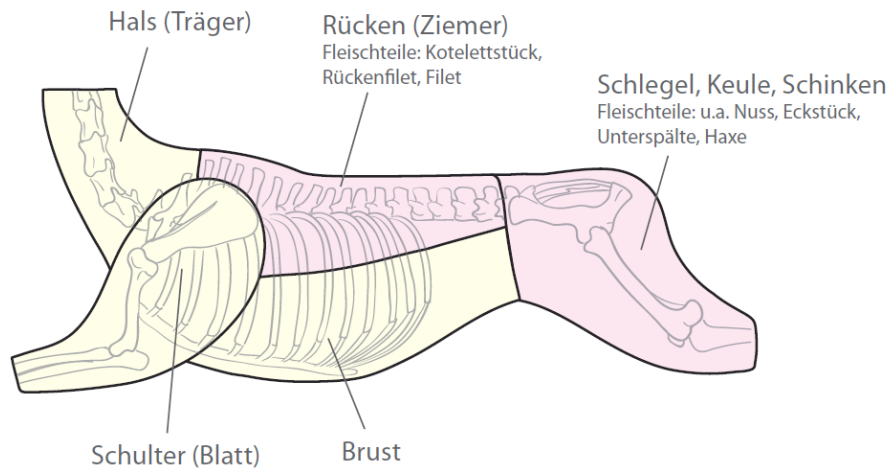
Auch schweres Wild darf nicht am Boden gelagert werden da die Gefahr der Verhitzung besteht.

Sram bedeute so rasch als möglich

Die Fleischreifung findet auch bei kühlen Temperaturen statt. Sie macht das Wildbret zarter und aromatischer und verhindert gleichzeitig eine rasche Vermehrung unwillkommener Bakterien (Fäulnisbakterien).

Die Reifung ist nur für zarte Fleischstücke (Filet, Schnitzel, usw.) von Bedeutung

Verarbeitung



G 7.3 Bedeutung der verschiedenen Körperteile von Wild für die Küche:

- Rot markierte Teile sind von zarter Qualität (kurzes Garen)
- Gelb markierte Teile sind von zäher Qualität (langes Garen).

Verarbeitung

Immer mehr Jäger bringen das Wild zur weiteren Verarbeitung dem Metzger was nicht heissen soll das man das nicht selber machen darf.

Dabei sind wichtige Punkte einzuhalten:

1. Ort der Verarbeitung müssen glatte und leicht zu reinigenden Oberflächen sein
2. Handwaschvorrichtung mit Warmwasser
3. Seife, Desinfektionsmittel und Papiertücher
4. Desinfektion der Hände vor dem Umgang mit dem Fleisch
5. Regelmässig die Hände waschen
6. Keine Nahrungsmittel, Getränke, Zigaretten oder Haustiere im selben Raum wie das Wildfleisch
7. Bei Hautverletzungen Einweghandschuhe tragen
8. Bei Krankheit nicht mit Lebensmittel umgehen



(c) 7.13 Vonow Peter

Wer Wildfleisch in den Verkehr bringen will, ist verpflichtet, die Räumlichkeiten, in denen Wild geschlachtet wird und verarbeitet dem Kantonschemiker als Lebensmittelbetrieb zu melden.

Verkauf



Nur qualitativ einwandfreies Wildbret darf in den Verkauf gelangen.

Die Rückverfolgbarkeit mittels Erlegerprotokoll sind zu gewährleisten.

Mit der Bescheinigung hat der fachkundige Jäger, sämtliche Massnahmen getroffen, die verlangt werden für die Produktion eines Lebensmittel

z.B. Trichinenuntersuchung nicht vergessen