



Einrichtung eines Kühl- und Zerwirkraumes

Da der Eigenvertrieb von Wildbret durch den Jäger grundsätzlich kein Gewerbe darstellt und auch keiner besonderen Genehmigung bedarf, lastet eine hohe Eigenverantwortung auf uns, die für die Behandlung und Vermarktung von Wild geltenden fleischhygienerechtlichen Vorschriften penibel einzuhalten

DJZ-REVIER

Erich Kaiser

Zum DJZ-Testrevier gehört zweifellos eine vorbildliche Wildkammer, die schon bei der Revierübernahme geplant war, sich aber erst jetzt in Zusammenarbeit mit der Firma Landig realisieren ließ.

Wildbrethygiene

Um den Konsumenten vor gesundheitlichen Gefahren und negativen Folgen beim Verzehr von Wildfleisch zu schützen, gelten bis dato noch die Rechtsvorschriften vom 1. März 2006.

In absehbarer Zeit werden jedoch Präzisierungen dieser Vorschriften und Neuregelungen sowohl auf europäischer als auch nationaler Ebene erlassen. Allein die Fleischhygieneverordnung, die beim Bund vorbereitet wird, umfasst über 150 Seiten. Im Fazit ist jedoch festzuhalten, dass wohl keine übermäßigen Verschärfungen der Rechtsvorschriften erfolgen werden und auch eine Direktvermarktung von Wild durch den Jäger weiterhin möglich ist. Damit uns Jägern das Privileg der (ständig wachsenden) Eigenverantwortung beim Inverkehrbringen des Lebensmittels Wild erhalten bleibt, sind wir aufgefordert, durch weitere Aus- und Fortbildung unserer Sachkunde, die wir durch den Erwerb des Jagdscheines erlangt haben, weiter zu



verbessern. Inwieweit ein Jäger einen Nachweis der Sachkunde erbringen muss, ist noch nicht geklärt und wird ohnehin nur nötig werden bei der Abgabe von Wildbret an Wildbearbeitungsbetriebe (Großhandel). Bis dies abschließend geregelt ist, ist prinzipiell jeder Jäger „sachkundig“ (kundige Person).

Geltende Regelungen

Wir unterscheiden eine Reihe von Rechtsvorschriften auf europäischer Ebene (EU-Mitgliedssta-

So sah die Garage vor Baubeginn aus...

ten) und auf nationaler, sprich Bundes- und Länderebene. Die EU-Vorschriften regeln die Wildbrethygiene und Wildbretvermarktung, d.h. den Umgang und die Abgabe von Wildfleisch in Deutschland.

Die EG-Verordnung „Lebensmittelsicherheit“ beschreibt den Jäger bzw. Revierinhaber als Lebensmittelunternehmer, der für die gesundheitliche Unbedenklichkeit des in den Verkehr gebrachten Wildbrets voll verant-

wortlich ist. Verstöße gegen diese Verordnung, beispielsweise das in Verkehr bringen von Fallwild, verunreinigtes oder verhitzen Wildfleisch, das somit ungeeignet und gesundheitsschädlich ist, wird als Straftat mit Freiheits- oder Geldstrafe geahndet. Die Rückverfolgbarkeit von Wildfleisch, das an Einzelhandelsgeschäfte (Wildhändler, Metzgereien oder Gastronomie) abgegeben wird, muss durch schriftliche Aufzeichnungen gewährleistet sein.

Wildursprungsmarken und Ursprungsscheine für Schwarzwild sind im Bundesland Hessen

und einigen anderen Bundesländern in Verwendung, bei denen der Jäger als sachkundige Person eigenständig Trichinenproben entnehmen darf, und das erlegte Stück dokumentiert.

Die Verordnung „Lebensmittelhygiene“ regelt die Abgabe von Wild an Wildbearbeitungsbetriebe (Großhandel), die Abgabe von großen Mengen und die Abgabe von zerwicktem Wild. Unberührt

Die Leitungen für Strom und Wasser werden unter Putz gelegt.

Die Installation ist fertig. Es muss noch verputzt werden.

bleibt der private Eigenbedarf und die Abgabe von geringen Mengen in der Decke/Schwarte an Endverbraucher und Einzelhandelsgeschäfte. Als geringe Menge ist die Strecke eines Jagdtages, auch die eines Drückjagdtages, anzusehen. In der Praxis heißt das beispielsweise, wenn ein Revierinhaber eine Rehkeule an eine Gaststätte liefert, muss er die „Lebensmittelhygieneverordnung“ beachten. Die Anforderungen, die hierfür gelten, sind weitestgehend in dem noch geltenden nationalen Fleischhygienegesetz sowie den dazugehörigen Verordnungen aufgeführt, auf die im Folgenden noch eingegangen wird.

Die Verordnung „Spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs“ regelt ausschließlich die Abgabe von

Das Garagentor wird durch eine Werkraumbür ersetzt.

Die Tür ist eingebaut, die Installation fertig. Das Verputzen kann losgehen.

Wild an den Großhandel. Neben einer EU-Zulassung der Betriebe muss die Rückverfolgbarkeit durch Wildmarken, Ursprungsscheine, allgemeine Angaben zur Erlegung und einer Erklärung des kundigen Jägers gewährleistet sein. Die Abgabe von Wild an Großhändler kann nur mit Haupt und gesamten Aufbruch erfolgen. Ausge-



schlossen hiervon sind Trophäe, Magen und Darm. Erfolgt eine Voruntersuchung durch eine kundige Person (Jäger, der durch Fortbildung die Sachkunde erworben hat) mit der Bescheinigung, dass keine bedenklichen Merkmale vorliegen, kann das Wild ohne Kopf und Organe abgegeben werden. Die Pflicht der Trichinenschau bleibt jedoch obligatorisch bei alles fressenden Tieren (Sau, Dachs, etc.) und beim Nutria.

Das nationale „Fleischhygienegesetz“, „Geflügelfleischhygienegesetz“ sowie die vorläufig noch geltenden Verordnungen hierzu, regeln den Umgang mit dem Lebensmittel Wild.

Praxisrelevante Anforderungen:

- Erlegtes Wild ist unverzüglich (= ohne schuldhaftes Zögern) aufzubereiten.
- Bei länger andauernden Gesellschaftsjagden sind Aufbrechpausen einzuplanen. Zu empfehlen ist das Tragen von Einweghandschuhen, um sich selbst gegen mögliche Ansteckungen mit Wildkrankheiten zu schützen und um eine mögliche Kontamination des Wildbrets (Verunreinigungen) zu verhindern.
- Das Säubern des Wildkörpers sollte mit Trinkwasser vorgenommen werden, insbesondere bei Weidwundschüssen. Keinesfalls darf Gras und Moos zum Säubern verwendet werden. Ebenso ist das Aushakeln von Federwild abzulehnen. Bei erlegten Hühnervögeln und Wildtauben muss der Kropf entfernt werden.
- Nicht aufgebrochenes oder unausgeweidetes Wild darf nicht an den Verbraucher oder Einzelhandel abgegeben werden.
- An Wildbret und Organen dürfen keine bedenklichen Merkmale vorliegen.

Bedenkliche Merkmale:

- Abnorme Verhaltensweisen und Störungen des Allgemeinbefindens.

- Fehlen von Anzeichen äußerer Gewalteinwirkung als Todesursache (Fallwild).
- Geschwülste oder Abszesse, wenn sie zahlreich oder verteilt in inneren Organen oder in der Muskulatur vorkommen.
- Schwellungen der Gelenke, der Hoden, Hodenvereiterung, Leber- oder Milzschwellung, Darm- oder Nabelentzündung.

Nach dem Setzen des Fensters werden die Wandfliesen angebracht.

Der Sockel für die Kühlzelle wird gegossen.

- Fremder Inhalt in den Körperhöhlen, insbesondere Magen- und Darminhalt oder Harn, wenn Brust oder Bauchfell verfärbt sind.
- Erhebliche Gasbildung im Magen- und Darmkanal mit Verfärbung der inneren Organe.
- Erhebliche Abweichungen der Muskulatur oder der Organe in Farbe, Konsistenz oder Geruch.
- Offene Knochenbrüche, soweit sie nicht unmittelbar mit dem Erlegen im Zusammenhang stehen.
- Erhebliche Abmagerung oder Schwund einzelner Muskelpartien.
- Frische Verklebungen oder Verwachsungen von Organen mit Brust- oder Bauchfell.
- Sonstige erhebliche Veränderungen außer Schussverletzungen, wie z.B. stickige Reifung.

Der fertige Sockel.

Legen der Bodenfliesen. Zuvor wurde der Estrich mit dem nötigen Gefälle aufgebracht.

Beim Vorliegen einer oder mehrerer bedenklicher Merkmale ist eine amtliche Fleischuntersuchung zwingend. Ein Unterlassen wird als Straftat geahndet.

Eine amtliche Fleischuntersuchung ist ebenfalls durchzuführen bei Unfallwild, bruntigem Wild (Rauschkeiler sind prinzipiell nicht zum Verzehr geeignet), Wild, das



auf einer längeren Nachsuche zur Strecke kommt, und beim Verkauf von tiefgefrorenen Wildeinteilen oder von zerwirktem Wild an den Einzelhandelsbetrieb.

Hierfür haftet der Revierinhaber bzw. „kundige Jäger“. Deshalb sollte erlegtes Wild grundsätzlich nur bei guten Lichtverhältnissen (Tageslicht oder unter künstlicher Lichtquelle) aufgebrochen werden.

Weitere praxisrelevante Anforderungen:

- Der Transport von Wild über zwei Stunden Dauer sollte unter Kühlbedingungen erfolgen. Es darf keinesfalls übereinander gestapelt werden und ist vor Verschmutzungen zu schützen.
- Aus der Decke geschlagenes oder zerwirktes Wild darf nur völlig verpackt transportiert werden.
- Nach dem Aufbrechen und Abtropfen muss das erlegte Wild auskühlen. Es muss hierbei eine Kerntemperatur von mindestens 7° Celsius, bei Hase, Kaninchen und Federwild von mindestens 4° Celsius erreicht werden. Entsprechend niedriger muss die Innentemperatur des Kühlraumes liegen. Dieses Abhängen ist nur möglich in einem Kühlraum bzw. einem Wildkühlschrank.
- Ein Zerwirken ist nur in einem Raum zulässig, dessen Ausstattung den Anforderungen der Fleischhygieneverordnung entspricht.

Wildkammer

Beim Bau unseres Kühl- und Zerwirkraumes mussten folgende Punkte beachtet werden:

- Fußboden aus wasserundurchlässigen, trittfestem und leicht zu reinigendem Material (Bodenfliesen) mit abgedecktem, geruchsicherem Abfluss, in den das Wasser abgeleitet wird.
- Wände glatt und hell, bis mindestens zwei Meter Höhe abwaschbar (Wandfliesen).
- Decke glatt und hell.



- Türen und Fenster aus glattem, hellem, abwaschbarem und korrosionsbeständigem Material.
- Ausreichende Beleuchtung, die Abweichungen an Fleisch und Organen erkennen lässt.
- Ausreichende Be- und Entlüftung mit Schutz gegen Ungeziefer (Fliegengitter).
- Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände (handbedienungsfrei). Wasser muss Trinkwasserqualität haben.
- Druckwasseranschluss (für

- Schlauch) und Anlage zur Heißwasserbereitung.
- Arbeitsgeräte und Einrichtungen aus korrosionsbeständigen, leicht zu reinigenden und desinfizierenden Materialien, die die Qualität des Fleisches nicht beeinträchtigen. Bei Hackklötzen ist Holz zulässig.
- Eine Kühleinrichtung, die das Erreichen der notwendigen Innentemperatur gewährleistet.
- Vorrichtungen oder Behälter, die verhindern, dass Fleisch mit

Böden oder Wänden in Berührung kommt.

- Toilettenanlagen mit Handwaschgelegenheit.
- Prinzipiell ist eine Trennung von reiner und unreiner Seite notwendig, d.h. Lagern in der Decke und Enthäuten sind räumlich zu trennen von der Lagerung des aus der Decke (Schwarte) geschlagenen Wildbrets und der Zerwerkstätte selbst.

Die Einrichtung kann eingebaut werden.

Regen- und Schallschutzhaube für das außen liegende Kühlaggregat.

Diese Anforderungen haben wir mit der Firma Landig umgesetzt.

Eine Garage, die als Abstellkammer diente, wurde konsequent entrümpelt und von innen völlig ausgeschlachtet. Da jeder baulichen Maßnahme eine Planung voraus gehen muss, wurde der Grundriss des Raumes maßstabsgetreu auf Millimeterpapier

Die Montage der Inneneinrichtung beginnt.

übertragen, Türen und Fenster eingezeichnet und vorhandene Wasser- und Abwasser- sowie Heizungs- und Stromanschlüsse übernommen. Eine Liste über notwendige Einrichtungsgegenstände wurde erstellt. Diese waren:

- Kühlzelle mit den Maßen 300 x 180 x 200 cm,
- Rohrbahnanlage mit elektrischem Seilaufzug,
- Handwaschbecken mit Kniebetriebs,
- Spültisch mit Ablagefläche,
- Zerwerkstisch mit Ablagefläche,
- Arbeitsschrank mit Schiebetüren,
- Tiefkühltruhe,
- Hackklotz,
- Vakuumiergerät,
- Konfiskatbehälter und Mülleimer.

Mehrere Anordnungsmöglichkeiten der Einrichtungsgegenstände wurden gedanklich durchgespielt und in den Plan eingetra-

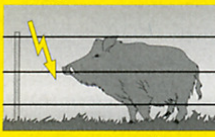
gen (siehe Planskizze Seite 31). Danach richteten sich Wasser-, Abwasser-, Heizungs- und Stromanschlüsse. Soweit der Plan.

Das alte Garagentor musste einer Mauer mit eingebauter Werkraumtür weichen. Sämtliche Leitungen und Anschlüsse wurden unter Putz gelegt. Ein Glasbausteinfenster wurde durch ein zu öffnendes weißes Kunststofffenster ersetzt und mit einem Fliegengitter versehen. Das Einbauen der Abwasserrinne mit Siphon und Schmutzauffangkasten musste mit leichter Neigung so in den Fußboden gelegt werden, dass das Wasser des ganzen Raumes sich in der Rinne sammeln kann und Richtung Ausfluss fließt. Bei Verarbeitungsbetrieben muss hier ein Fettabscheider installiert werden.

Bei der Verlegung wurde darauf geachtet, dass noch Estrich auf den bestehenden Fußboden aufgetragen werden musste, um Neigung zu erhalten. Ein fünf bis zehn Zentimeter hoher Sockel dient als Standfläche für die Kühlzelle. Es ist wichtig, dass der Sockel auf jeder Seite etwa drei Zentimeter kürzer ist als die darauf montierte Kühlzelle, damit kein Schmutzwasser unter den Kühlzellenboden fließen kann. Ebenso waren Fliesenkleber und Bodenfliesen mit einzurechnen.

Die Decke wurde mit weißer

Echt stark!



patura

Elektro-Wildabwehrzaun

Jetzt gratis!

Katalog Elektrozaun (114 Seiten)

PATURA GmbH

63925 Laudenbach • www.patura.com

Tel (0 93 72) 94 74-0 • Fax 94 74 29



Die beiden Revierjäger-Anwärter (Auszubildenden) Sven Kleiser (rechts) und Alexander Osmer mit ihren beiden Böcken. Mit Svens Bock wurde die neue Wildkammer eingeweiht.



Fotos: Erich Kaiser

Wildbretveredelungsseminare im DJZ-Testrevier:

Themen:

- Aktuelle rechtliche Grundlagen und Anforderungen zur Lebensmittelhygiene.
- Bau und Ausstattung eines Kühl- und Zerwiraumes.
- Aus der Decke Schlagen und Abschwarten von Wild.
- Zerwirken und Filetieren von Wildbret.
- Einteilung vom Kotelett bis zum Rollbraten.
- Fertigung von Wildveredelungsprodukten für den privaten Gebrauch.
- Herstellung von Schinken, Salami, Wurstwaren und Grillprodukten.

Die selbst hergestellten Bratwürste werden direkt auf dem Grill oder in der Pfanne dem Gaumentest unterzogen.

Beim Kauf von Wildkammer-, Kühl- und Zerwiraumeinrichtungen, Messern und sonstigem sind wir behilflich.

Seminarleitung:

- Revierjagdmeister Erich Kaiser
- Revierjagdmeister, Wildhändler und Koch Peter Panzer

Ort:

- DJZ-Testrevier, Jagdhaus Bad Camberg/Würges

Termine:

- Samstag, den 25. August
- Samstag, den 8. September

Kosten:

- 150 Euro für Abonnenten
- 190 Euro für Nichtabonnenten

Anmeldungen:

Ansprechpartnerin für die Seminare der Deutschen Jagd-Zeitung ist Annekatri Kohn. Sie ist telefonisch erreichbar unter: 02604/978-717. Ihre schriftliche Anmeldung senden Sie bitte an folgende Anschrift: DJZ, Annekatri Kohn, Erich-Kästner-Straße 2, 56379 Singhofen. Fax: 02604/978-510, E-Mail: annetrin.kohn@paul-parey.de.

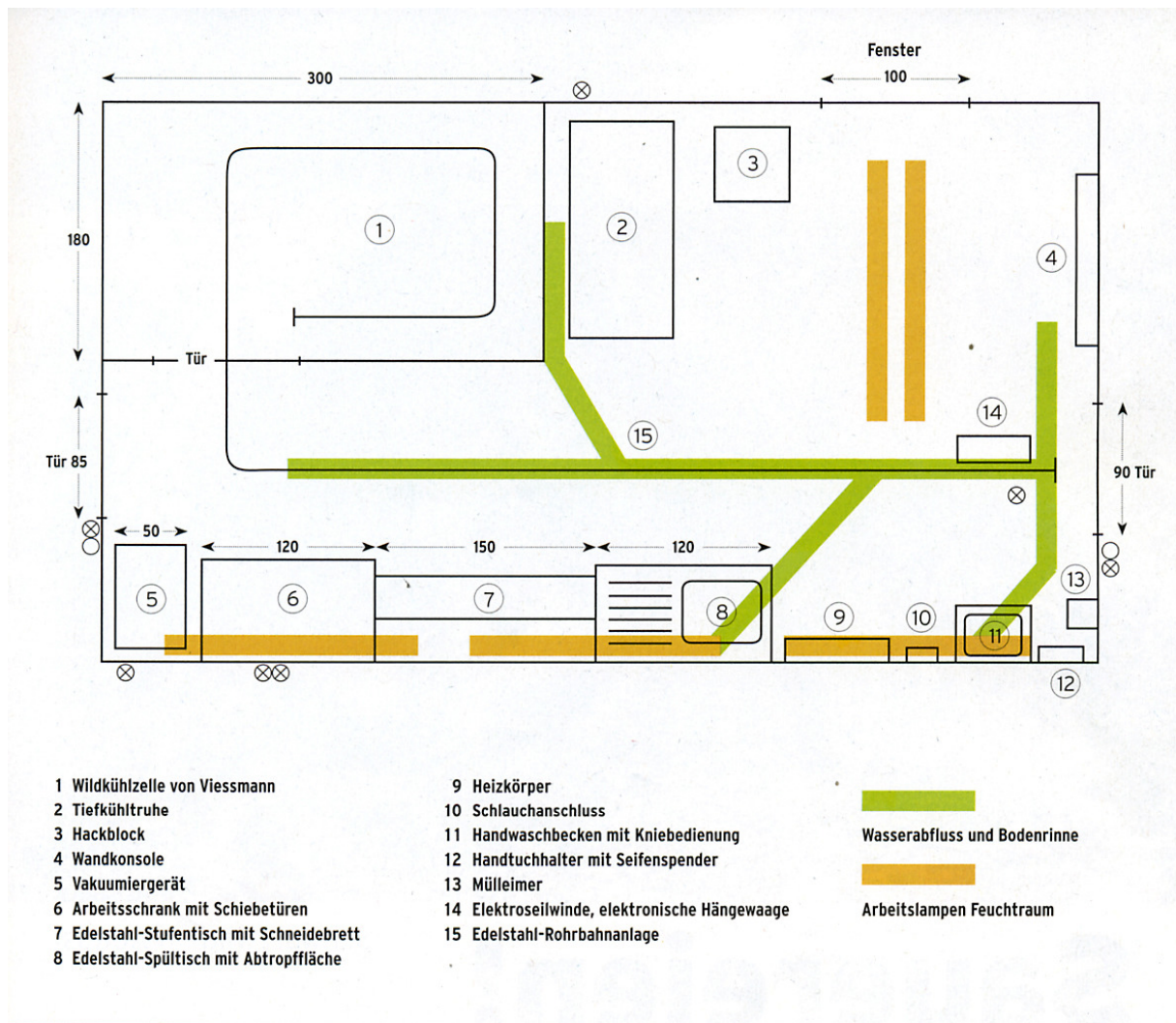
Feuchtraumfarbe gestrichen. Die Wände haben wir mit weißen, glatten Kacheln gefliest. Danach verlegten wir mittelbraune, rutsch- und trittsichere Bodenfliesen. Wand- und Sockelleiste aus halbierten Bodenfliesen bilden den Abschluss. Feuchtraumlampen sowie Feuchtraumsteckdosen und -schalter konnten nun montiert werden. Auch ein kleiner Heizkörper, sowie zwei Durchlauferhitzer für das Handwaschbecken und das Spülbecken haben wir im Vorfeld installiert.

Die Edelstahlereinrichtung der Firma Landig konnte kommen. Innerhalb eines halben Tages hatten Manfred Landig und sein Sohn Christian die Kühlzelle samt Innen- und Außenrohrbahn aufgebaut und fixiert. Eine elektrische

Lastwinde erspart mühsames Hochhieven von schwerem Wild an die Rohrbahn.

Ergänzt wurde das Ganze mit Handwaschbecken, Spültisch, Aufbrechgehänge, Arbeitsschrank, Vakuumiergerät, Edelstahlfächern, Hackblock, Tiefkühltruhe, Seifenspender, Handtuchhalter, Magnetleisten, Messerset sowie einem Messerschärfgerät. So entstand ein Kühl- und Zerwiraum, der den geltenden Hygienevorschriften entspricht, sich aber auch in kleineren Revieren oder Reviergemeinschaften verwirklichen und finanzieren lässt.

Weitere Infos: Manfred und Christian Landig, Valentinststraße 31 - 1, 88348 Bad Saulgau, Tel.: 07581-2108, Fax: 07581-5806, Internet: www.landig.com



THE INNOVATIVE POWER COMPANY

Weidezaunplanung geht jetzt „saustark“

... mit dem kostenlosen Online Weidezaun-Planer von AKO. Sie geben Eckdaten wie Größe und Bewuchs Ihrer Weide ein und erhalten prompt eine Liste aller benötigten Artikel. Diese können Sie speichern oder ausdrucken.

Die Produkte sind im Fachhandel erhältlich, wobei wir Ihnen gerne unter der Hotline 0 80 86/933 212 einen Händler in Ihrer Nähe nennen.

Und jetzt: Testen Sie www.fenceconfigurator.com oder www.ako-agrar.de einfach!

AKO
SYSTEMZÄUNE

www.fenceconfigurator.com