

Editorial

Wildbret ist ein hochwertiges Nahrungsmittel aus natürlicher Quelle. Seine Verwertung setzt aber ein sorgfältiges und sachgerechtes Vorgehen voraus. Dabei sind verschiedene gesetzliche Vorschriften zu beachten. JagdAargau bietet Kurse an, in denen die Fähigkeit zur Wildbretuntersuchung erlangt werden kann. Die Leitlinien helfen, auffällige Veränderungen besser zu erkennen.

Stefano Gaudio

JagdAargau nimmt die Wildbrethygiene ernst

Im neuen Lebensmittelgesetz, das seit 1. Mai 2017 in Kraft ist, sind für die Verwertung von Wildbret zwei Verordnungen von Bedeutung. Zum einen die Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle, die „Schlachtverordnung“ (VSFK) sowie die Verordnung über die Hygiene beim Schlachten, die „Schlachthygieneverordnung“ (VHyS). Art. 20 VSFK hält unter anderem fest, dass Jagdwild eindeutig zu kennzeichnen und durch eine fachkundige Person zu untersuchen ist, sofern es nicht für den Eigengebrauch verwendet wird. Das Untersuchungsergebnis der fachkundigen Person ist in einem vorgeschriebenen Formular – dem «Begleitschein Wild» – schriftlich zu dokumentieren und dem Abnehmer auszuhändigen. Der minimale Inhalt der Bescheinigung wird im Anhang 14 der Schlachthygieneverordnung umschrieben. Wird der Wildkörper nicht eindeutig als einwandfrei beurteilt, ist eine amtliche Fleischkontrolle durchzuführen.

Jagd Aargau ist zusammen mit dem kantonalen Veterinäramt an der Arbeit, eine gemeinsame und einheitliche Lösung für die Kennzeichnung

zu definieren. Diese Lösung muss möglichst einfach zu handhaben und der jeweiligen Jagdsituation angepasst sein. Die meisten Jagdgesellschaften haben jetzt schon eine Etikette als Ursprungs- oder Begleitschein für das erlegte Tier. Für Jagdgesellschaften, die bisher keine Lösung hatten, empfiehlt Jagd Aargau, als Mindestanforderung den Begleitschein von Jagd-Schweiz zu verwenden.



Kurse für Wildbrethygiene

Als fachkundige Person gilt gemäss Art. 21 VSFK wer einen Wildbrethygienekurs besucht hat, in dem die Kenntnisse für die Untersuchung des Wildkörpers erworben wurden. Die neusten Übergangsbestimmungen in Art. 63 der VSFK präzisieren, dass alle bis am 30. April 2018 ausgebildeten Jägerinnen und Jäger als „fachkundige Personen“ gelten.

Auch wenn somit der Kurs für die bestehenden Jäger nicht mehr obligatorisch ist, bietet JagdAarau den Aargauer Jägerinnen und Jägern sowie den Jungjägerinnen und Jungjägern Kurse an, in denen die Fähigkeit zur Wildbretuntersuchung mit Attest erlangt werden kann.

Die Abendkurse finden in Buchs statt am Dienstag, 5. Juni 2018 sowie Mittwoch, 24. Oktober 2018, jeweils 19.00 h. Anmeldungen können ab sofort übers Internet vorgenommen werden.

Leitlinien für Wildbrethygienekurse

Als Grundlage für die Wildbrethygienekurse dienen Leitlinien, die vom Veterinärmediziner und Jäger Stefano Gaudio erstellt und vom kantonalen Veterinäramt offiziell abgesegnet worden sind.

„Konsumenten müssen davon ausgehen können, dass die angebotenen Wilderzeugnisse von einwandfreier Qualität sind“, steht über diesen Leitlinien. „Daher ist jedes erlegte Stück Wild auf seine Genussstauglichkeit zu untersuchen. Die Erstkontrolle ist die Aufgabe des Jägers, der Jägerin. Bei auffälligen Veränderungen am Wildkörper ist eine amtliche Fleischuntersuchung obligatorisch, bevor das Wildbret vermarktet wird.“

Als auffällige Veränderungen am Wildkörper gelten gemäss den Leitlinien unter anderem:

- a) Mehrere Geschwülste und Eiterherde oder Flüssigkeitsansammlungen (Ödeme) in verschiedenen Organen und Körperhöhlen oder in der Muskulatur;
- b) Erhebliche Abweichungen der Muskulatur oder Organe in Farbe, Grösse, Konsistenz oder Geruch;
- c) Massive Verklebungen, Verwachsungen oder Verfärbungen von Brust- oder Bauchfell;
- d) Ausgeprägter Parasitenbefall;
- e) Alte, offene Knochenbrüche;
- f) Auszehrung;
- g) Sonstige augenfällige und grossflächige Veränderungen (z.B. Verwesung).
- h) Im Zweifelsfall sollte eine amtliche Fleischuntersuchung eingeleitet werden. Für die amtliche Untersuchung muss der Aufbruch ebenfalls aufbewahrt werden.

„Wildtiere“, so die Leitlinien, „können Träger von auf den Menschen übertragbaren Krankheiten (sog. Zoonosen) sein. Diese können nicht immer durch sichtbare Veränderungen am Wildtier oder Wildbret erkannt werden. Deshalb ist es umso wichtiger, eine gute Wildbrethygiene zur Reduktion der Oberflächenkontamination des Lebensmittels mit Mikroorganismen (Bakterien, Pilze und deren Gifte) einzuhalten.“

Das Befolgen der nachstehenden Punkte kommt der bestmöglichen Wildbrethygiene zugute:

1. Beurteilung des Wildes vor dem Schuss (Verhalten, Ernährungszustand, Anzeichen von Erkrankungen);
2. Nach dem Schuss sobald wie möglich aufbrechen;
3. Stark verschmutztes Wild vor dem Aufbrechen mit Wasser waschen;
4. Saubere Arbeitsgeräte verwenden, d.h. gründliche Reinigung nach jedem Gebrauch;
5. Klappmesser insbesondere im Innern des Griffteils reinigen;
6. Bei Knochensägen auf Reste zwischen den Sägezähnen achten und diese entfernen;
7. Hände gut waschen oder Einweghandschuhe verwenden;
8. Insbesondere bei Weidwundtreffer im Hängen aufbrechen. Austretende Flüssigkeiten (Pansen- und Darminhalt, Urin usw.) kontaminieren so die wertvollsten Wildbretteile weniger;
9. Bei Weidwundtreffer grosszügiges Abschärfen von Ein- und Ausschuss (Magen- und Darminhalt verteilt sich teilweise sehr weit unter der Decke / Schwarte);
10. Nach dem Aufbrechen sollte die Körperhöhle mit Trinkwasser mit geringem Druck ausgewaschen werden, um den Nährboden für Mikroorganismen zu minimieren. Durch das Auswaschen mit geringem Wasserdruck wird eine Kontamination durch Spritzwasser vermieden.
11. Nach dem Aufbrechen muss das Wild so schnell wie möglich auskühlen. Der Brustkorb sollte dazu gespreizt werden. Brust und Bauchfell können dadurch besser trocknen. Durch das Abkühlen und Trocknen wird die Wachstumsrate der Mikroorganismen minimiert, und ein Verhitzen des Wildbrets wird verhindert. Die vom Gesetzgeber vorgeschriebene Kerntemperatur des Wildbrets beträgt 7°C oder tiefer.

Bei Wildschweinen müssen Proben für die Trichinellen-Untersuchung entnommen werden!

Februar 2018

Aargauischer Jagdschutzverein (AJV) Geschäftsstelle:
Erich Schmid, Lägernblick 20, 5300 Turgi.
erich.schmid@ajv.ch www.ajv.ch

Redaktion Louis Probst