

Wildkammern:

Anforderungen an Räume in denen Fleisch von Haar- und Federwild gewonnen, zerlegt oder behandelt wird

Richtlinie des Veterinäramtes:

- ° Der Fußboden muss leicht zu reinigen, wasserundurchlässig und desinfizierbar sein, es eignen sich z.B. Fliesen oder ein säurefester Anstrich.
- ° Der Gully muss ein Grobsieb besitzen, in dem Haut-, Fell-, Fleischreste aufgefangen werden.
- ° Die Wände müssen hell, glatt und bis ca. 2m Höhe abwaschbar sein, z.B. Fliesen oder säurefester Anstrich
- ° Die Decken sollten mit einem hellen und nicht ablösbaren Anstrich versehen sein.
- ° Das Material der Fenster kann aus Metall oder Kunststoff bestehen, auch lackiertes Holz ist möglich. Es muss glatt, hell und korrosionsbeständig sein. Gegen das Eindringen von Ungeziefer ist ein Fliegenschutzgitter zu befestigen.
- ° Die Tür muss an der Innenseite, ebenso wie die Decke, mit einem wasserdichten Anstrich versehen sein.
- ° Die Beleuchtung muss ausreichend hell sein um evtl. Abweichungen der Farbe des Fleisches erkennen zu lassen.
- ° Die Bildung von Kondenswasser ist auf ein Mindestmaß zu beschränken und durch geeignete Be- u. Entlüftung der Fenster zu regeln.
- ° Es müssen zwei Waschbecken vorhanden sein! Für die Hände ist ein leicht zu reinigendes kleines Handwaschbecken mit einem berührungslosen Wasserhahn und einer Heiß- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität zu installieren
- ° In der Nähe des Handwaschbeckens sind Spender für Handreinigungs- und Desinfektionsmittel anzubringen. Aus hygienischen Gründen dürfen keine Stoffhandtücher benutzt werden, sondern es müssen Einmalhandtücher verwendet werden.
- ° Das zweite, größere Waschbecken ist ausschließlich für die Reinigung von den Arbeitsgeräten zu verwenden.
- ° Schneid- oder Hackunterlagen aus Holzmaterialien sind nicht erlaubt, lediglich ein Hackstock aus Holz wird geduldet. Schneidunterlagen müssen aus Kunststoff oder Stein bestehen, die ein Eindringen von Fleischsaft verhindern. Die Arbeitsplatten müssen regelmäßig abgehobelt, abgeschabt und desinfiziert werden.
- ° Messer, Sägen, Beile, Zerlegetische, Hängeeinrichtungen oder andere Teile die der Fleischbearbeitung dienen, müssen aus rostfreiem Material bestehen. Holzgriffe an den Bearbeitungsgeräten sind nicht erlaubt.

- Der Transport von Fleisch hat nur in sauberen, desinfizierten Kunststoffkisten zu erfolgen (auf Lebensmittelechtheit achten!)
- Schlachtabfälle, die in einer registrierten Wildkammer anfallen, müssen gesammelt und von der zuständigen Tierkörperbeseitigung zur Entsorgung gegen Nachweis- Abholbelege unbedingt aufbewahren- abgeholt werden. Nur der vorher im Wald anfallende Aufbruch darf an einem Luderplatz verbleiben. Es darf nichts aus der Wildkammer zurück in den Wald verbracht werden!
- Es ist ein Eigenkontrollkonzept zu erstellen: Es umfasst Temperaturlaufzeichnungen, Reinigungsplan und -dokumentation, Schädlingsvorsorge, Rückverfolgbarkeit, Personalschulung, Belege für die Entsorgung von Schlachtabfällen.
- Bei den Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sind die Produktblätter der Mittel aufzubewahren und auf Verlangen vorzuzeigen. Es ist darauf zu achten, dass alle in der Wildkammer verwendeten Mittel für Lebensmittelbetriebe geeignet sind.

Arbeitshygiene in der Wildkammer:

- Wild in Teilen darf ausschließlich über registrierte Räumlichkeiten an Dritte abgegeben werden!
- Räume in denen Wild aus der Decke geschlagen, zerlegt und verarbeitet wird, müssen vom verantwortlichen Jäger dem zuständigen Veterinäramt zur Besichtigung und Registrierung gemeldet werden, da sie der Lebensmittelüberwachung unterliegen.
- Werden die Räume zeitweise anderweitig genutzt, müssen diese vor Wiederinbetriebnahme vollständig gereinigt und desinfiziert werden. Während der Nutzung als Wildkammer dürfen keine zweckfremden Gegenstände in diesen vorhanden sein.
- Werden Tiere von mehreren Jägern angeliefert, zerlegt und abgegeben, ist die Benutzung von Wildursprungsmarken für die Rückverfolgbarkeit notwendig. Wird der Schlacht-Zerlegeraum von mehreren Jägern genutzt, muss der Nachweis als „Kundige Person“ einmalig zu Beginn der Saison vorgelegt werden (als Kopie im Eigenkontrollkonzept hinterlegen).
- Vor Beginn der Arbeit in der Wildkammer sind die Hände zu waschen und zu desinfizieren!
- Das Ausweiden hat unverzüglich zu erfolgen. Nach dem Abziehen und Abschwarten der Tiere ist der Raum zu reinigen und zu desinfizieren, erst dann darf die weitere Zerlegung erfolgen. Ebenso ist für die weitere Arbeit mit dem Wildfleisch saubere Arbeitskleidung zu tragen.
- Es sollte für die ausschließliche Nutzung im Produktionsraum helle, saubere, leicht zu reinigende Kleidung getragen werden.

- Ein Verzicht auf Essen, Trinken und Rauchen während der Arbeit in der Wildkammer ist selbstverständlich!
- Es ist nicht erlaubt in Kühlungen Wild in der Decke oder Federkleid zusammen mit Wild ohne Decke oder bereits zerlegtem und verarbeitetem Fleisch zu lagern!
- Eine nachteilige Beeinflussung des Fleisches durch z.B. Staub, Desinfektionsmittel, Gerüche usw. ist zu vermeiden

Weiteres

- Großwild in der Decke muss umgehend auf +7°C, Kleinwild auf +4°C gekühlt werden.
- Untersuchungspflichtige Tiere müssen vor Beginn der Zerlegung vom zuständigen amtlichen Tierarzt in Augenschein genommen werden.
- Bei Wildschweinen und Dachs ist unabhängig von der Tiergröße die Untersuchung auf Trichinen zwingend vorgeschrieben. Nur speziell als sachkundig für Trichininentnahme geschulte Jäger dürfen Trichinenproben selber ziehen, ansonsten muss der amtliche Tierarzt die Proben nehmen und zur Untersuchung abgeben.
- Achtung: Wildbret darf in Deutschland mit max. 600 Becquerel abgegeben werden! Der Jäger muss die Lebensmittelsicherheit gewährleisten. Zur Bestätigung ist eine regelmäßige Messung erforderlich und auf Anfrage vorzuzeigen.
- es darf nur erlegtes Wild (Kugelschuss) vermarktet werden!
- Wird Unfallwild (Straßenverkehr) durch einen Fangschuss erlegt, ist eine Beschau durch den Tierarzt vorgeschrieben. Wild, welches im Verkehrsunfall augenblicklich verendet ist, muss entsorgt werden, und darf auch nicht in der Wildkühlung für ordnungsgemäß erlegtes Wild gelagert werden.

WERTIGKEIT DES NAHRUNGSMITTELS WILDBRET

Importiertes Wildbret ist keine Alternative zur regional erzeugtem Wildbret. Gewerbliche Importe erfolgen zu einem nicht unerheblichen Teil aus den osteuropäischen Ländern, die andere Hygienestandards und ein anderes ökologisches Bewusstsein haben.

Wild ist eines der köstlichsten Nahrungsmittel, die uns die Natur schenken kann. Unser Wild wird aus der Wildbahn der heimischen Reviere entnommen, ohne Schlachtstress und ohne Transportstress. In Anbetracht seiner Rarität ist es seit Jahrhunderten mit Exklusivität verbunden.

Aus ernährungsphysiologischer Sicht ist es wegen seines geringen Gehalts an Fett und Cholesterin Schweine- und Rindfleisch deutlich überlegen. Der Eiweißgehalt und die biologische Wertigkeit von Wildbret sind bestens. Wildbret ist leicht verdaulich und wird deshalb auch Übergewichtigen und Diabetikern empfohlen. Pro 100 g enthält Rehfleisch ca. 106 kcal Energie, 21,4 g Eiweiß, 2,4 g Fett (Rücken 3,6 g und Keule 1,3 g); es besteht zu 65,4 % aus mehrfach ungesättigten Fettsäuren, davon 15 % Omega -3- Fettsäuren.

Mit dem Erwerb unserer Fleischprodukte unterstützen Sie gesamtheitlich die Kulturlandschaft des Chiemgaus. Die Preise direkt vom Jäger sind bei weitem günstiger als die der gewerblichen Anbieter. Viele regionale Gaststätten beziehen Wild aus den Revieren der Hegegemeinschaft

PREISBILDUNG ZERWIRKTES WILDBRET BEI 5 €/KG FÜR GANZES STÜCK IN DER DECKE:

Am preiswertesten ist natürlich der Kauf des noch nicht zerwirkten Stücks in der Decke/Fell (als Beispiel hier 5 € pro Kilo bei Rehwild). Häufig sind Privatpersonen, die Wildbret für den häuslichen Gebrauch benötigen, mit dem Zerwirken eines ganzen Stücks überfordert. Für diese Personengruppe bietet die Jägerschaft die küchenfertige oder kühltruhefertige Zerlegung an. Die küchen- oder kühltruhefertige Zerlegung zieht erheblichen Arbeitsaufwand nach sich und bedeutet natürlich höhere Preise. Hinzu kommt, dass beim Zerwirken das ursprüngliche Gewicht des Wildes (z.B. durch das Entsorgen von Decke/Fell, Haupt und Läufen/Beine, Wasserverluste etc.) geringer wird.

Die Ausschlachtergebnisse am Beispiel Rehbock 16 kg (Bruttogewicht) aufgebrochen (ohne Innereien) in der Decke sind durchschnittlich wie folgt:

Ausschlachtergebnis Wildbret insgesamt mit Knochen 11,7 kg (Nettogewicht), 73 % des Bruttogewichts.

Ausschlachtergebnis Wildbret insgesamt ohne Knochen: 7,9 kg (Nettogewicht), 49 % des Bruttogewichts.

Prozentuale Verteilung Ausschlachtergebnis mit Knochen:

Rücken: 2,2 kg, 19 %

Keulen: 5,0 kg, 43 %

Blätter/Schäufele 2,0 kg 17 %

Rippen mit Bauchlappen 1,6 kg, 14 %

Hals: 0,8 kg, 7 %;

Ermittlung Durchschnittswert zerwirktes Stück komplett:

Durchschnittswert (zerwirkt m. Knochen) wenn Rehbock beispielsweise für 5 €/kg ohne Innereien in der Decke zum Bruttogewicht verkauft wird:

80 € (16 kg - Bruttogewicht x 5 €) : 11,7 kg = 6,84 € pro kg Nettogewicht für ganzes Stück truhfertig mit Knochen zerlegt.

Umrechnungswerte Wertigkeit Teilstücke (bei Einzelverkauf)

Rücken, Keule, usw. wird ein Umrechnungsfaktor zugewiesen, der die unterschiedliche Wertigkeit der Teilstücke berücksichtigt. Hinzu kommt, dass beim Einzelverkauf der hochwertigen Teilstücke oftmals die geringerwertigen Teilstücke nicht mehr verkauft werden können und dadurch Verluste entstehen. Um hier einen fairen Preis zu ermitteln, werden nachfolgende Umrechnungsfaktoren empfohlen.

Umrechnungsfaktor für die Wertigkeit der Einzelstücke:

Rücken: 4,

Keulen: 3

Blätter/Schäufele: 2

Rippen mit Bauchlappen und Träger/Hals: 1

Berechnungsbeispiel: 2 kg Rehrücken: 2 kg x 4 (Umrechnungsfaktor) x 6,84 € = 54,72 €