



## Zwei Kurstage für Wildbrethygiene

**STAMMHEIM** Am letzten Wochenende hat der Verein «JagdZürich» im Stammertal den obligatorischen Zweitageskurs für Wildbrethygiene durchgeführt. Tatkräftig unterstützt wurde der Verein von den lokalen Jagdgesellschaften.

**SILVIA MÜLLER**

Seit der Einführung des neuen Lebensmittelrechts 2017 müssen alle angehenden Jägerinnen und Jäger einen zweitägigen Kurs zum Thema Wildbrethygiene absolvieren. Anfang März kamen dafür 30 Männer und Frauen ins Stammertal. Zum Auftakt wartete auf sie viel Theorie im Schwertsaal.

Am Samstagmorgen standen «12 kritische Punkte der Wildbrethygiene» auf dem Programm. «Ihr seid die erste Fleischkontrolle!», rief der stellvertretende Kantonstierarzt beider Appenzell, Tobias Obwegeser, den «Jagdlehrlingen» in Erinnerung. Vorschriften zur hygienischen Schlachtung und Fleischproduktion gelten zwar für Zuchttiere und Wildtiere gleichermaßen. Sie einzuhalten, kann bei Wildtieren allerdings anspruchsvoller sein – im Verlauf einer Jagd ist nicht alles restlos planbar.

### Jäger sind erstverantwortlich

In der Schweiz müssen die Jagenden gleich vor Ort selbst beurteilen, ob das geschossene Wild verkaufstauglich ist. Sie dürfen nur einwandfreies Wildfleisch in Verkehr bringen, egal, ob sie es verkaufen oder verschenken. Der an den zwei Kurstagen erarbeitete Sachkundenachweis gibt den Teilnehmenden die Erlaubnis, einwandfreie

Wildtierkörper mit einer Herkunftskette zu versehen und selbst in den Verkauf zu geben. Sobald es Anzeichen gibt oder der Verdacht besteht, dass das Fleisch die Vorschriften eventuell nicht erfüllt, müssen sie diesen Entschluss einem Amtstierarzt übertragen.

### Schon der Treffer machts aus

«Eure Aufgabe beginnt bereits vor dem Erlegen. Wenn ein Tier ungesund aussieht, schwankt, im Kreis läuft oder sich ungewöhnlich verhält, muss das eure besondere Aufmerksamkeit wecken», erklärte ihnen der Tierarzt. Kranke Tiere seien oft schon anhand von äusserlichen Symptomen wie Durchfall, verschleimter Nase und Augen oder Abnormalitäten der Organe zu erkennen und müssten ausgesondert und entsorgt werden.

Er zeigte viele Fotos: von Beeinträchtigungen des Wildkörpers als Folge von Verletzungen, aber auch von Or-

## «Ihr seid die erste Fleischkontrolle!»

Mahnung des Amtstierarzts an die Jägerschaft

ganveänderungen aufgrund bakteriell und viral hervorgerufener Krankheiten sowie Parasiten wie Lungenwürmern und Leberegel, welche bei Wildtieren verbrätet sind.

Manchmal sei aber der Schuss selbst der Grund, dass das Fleisch sich nicht zum Verzehr eigne. «Schlecht geschossene Tiere können in aller Regel nur im privaten Rahmen zulässig verwertet werden», warnte Tobias Obwegeser. Will heissen: Solches Fleisch dürfen die Jagenden nur für den Eigenbedarf nutzen und nicht weitergeben.

Optimal und angestrebt ist ein sofort tödlicher Schuss in die «Kammer» (Herz, Lunge). Werden Tiere nur angeschossen und flüchten, erhöht das ihr Leiden und ihren Stress, was auch die Fleischqualität beeinträchtigt. Die nötige Verfolgung und Nachsuche verzögern den Zeitpunkt, an dem das Fleisch geborgen und gekühlt werden kann.

Negativ für die Verwertbarkeit ist es auch, wenn die Verdauungsorgane getroffen werden und ihr Inhalt im Tierkörper austritt. Den elementarsten Beitrag zur Wildbrethygiene leisten die Jäger folglich mit der Wahl der richtigen Waffe und Munition und mit einem präzisen Schuss.

### «Aufbrechen» im Jagdrevier

Danach müssen sie das tote Tier möglichst innert 90 Minuten «aufbrechen», wie sie das Aufschneiden des Körpers und das Entnehmen der Organe nennen. «Je nach Umgebungstemperatur treten nach rund 45 Minuten erste Bakterien aus dem Verdauungstrakt in das Muskelfleisch über», erklärte Tobias Obwegeser dieses Zeitfenster.

Das Aufbrechen geschieht also gleich an Ort und Stelle. Sind die Organe gesund, können die Jäger das Wildbret mit der Herkunftsetikette versehen und direkt ins Schlachthaus bringen. Auch für den Transport zum Schlachtlokal und für alles, was dort passiert, gelten gesetzliche Vorschriften zur Lebensmittelhygiene.

### Verarbeitung durch geschulte Leute

Um Abweichungen zu erkennen, muss man mit dem Normalzustand vertraut sein. Zu diesem Zweck lieferten die örtlichen Jagdgesellschaften am ersten Kurstag frisch getötetes Damwild ins



Schlachtlokal im Werkhaus Unterstammheim. Angeleitet von den Tierärzten Tobias Obwegeser und Christof Haab, dem Jagdaufseher Oskar Reutimann und den Metzgern Hans Langhard und Toni Rausa lernten die Kurs Teilnehmer, worauf sie beim Ausweiden und Zerlegen achten müssen.

«Ohne die Jägerinnen und Jäger des

Stammerts wären wir aufgeschmissen», kommentierte der Ausbildungsverantwortliche des Vereins «JagdZürich», Winand Brinkmann, das Kurswochenende. Aus seiner Sicht ist Stammheim perfekt dafür: «Die lokalen Jagdgesellschaften helfen bei der Durchführung voll mit, stellen uns ihre Infrastruktur zur Verfügung und brin-

gen uns das Damwild.» Doch auch der Verein selbst scheint seine Sache gut zu machen. Jedenfalls nahmen sich auch dieses Jahr wieder einige altgediente Jäger die Zeit für diese Weiterbildung, obwohl sie aufgrund ihrer langen Erfahrung dazu nicht verpflichtet wären.



Hans Langhard zeigte im Schlachtlokal, wie erlehtes Wild weiterverarbeitet wird.

Bild: zvg