

Aus Wald und Wiese auf den Teller

Weitere Infos,
z. B. zum Zerlegen,
findest du auf
wild-auf-wild.de

Der/die JägerIn ist dafür verantwortlich, dass nur einwandfreies Wildbret zum/zur VerbraucherIn gelangt. Er/sie vermeidet Einflüsse durch Bakterien, tierische Schädlinge, Gerüche oder Witterung. Für sicheren Genuss gelten folgende Vorgaben für die einzelnen Schritte bis auf den Teller.

- ① Lies alle Texte und ordne den Schritten je 1 bis 3 dieser Begriffe aus der Jägersprache zu:
Ansprechen, Aufbrechen, Aus der Decke schlagen, Erlegen, Verbringen, Versorgen, Verwerten, Zerwirken



1. Genau beobachten

Der/die JägerIn muss das Tier genau beobachten, bevor er/sie es erlegt. Hat sich das Tier vor dem Schuss ungewöhnlich verhalten oder weicht das Äußere vom normalen Erscheinungsbild ab, kann das ein Hinweis auf eine Krankheit sein. Dann kann eine amtliche Fleischuntersuchung erforderlich sein.



2. Öffnen des Tierkörpers

Der Schuss muss schnell töten (Tierschutz!), darf den Magen-Darm-Trakt nicht verletzen und möglichst kein wertvolles Wildbret zerstören. Erlegtem Schalenwild sollte so früh wie möglich die inneren Organe entnommen werden – vor Ort oder im Kühlhaus. Dieser sorgsame Umgang mit dem Tierkörper ist wichtig für die Wildbrethygiene und für die weitere Verwendung als Lebensmittel.



3. Transportieren

Nach der Jagd bringt der/die JägerIn den Wildkörper schnell in kühle und gut belüftete Räume oder in Kühlanlagen. Für den Transport darf er/sie nur saubere und flüssigkeitsundurchlässige Fahrzeuge benutzen.



4. Reinigen und lagern

Die Organe werden Richtung Haupt entnommen und auf Veränderungen hin untersucht. Körperflüssigkeiten werden mit sauberem Leitungswasser ausgespült. Dann soll das Wild möglichst bald auf +7 bzw. +4 °C abkühlen und 1 bis 3 Tage reifen.



5. Verarbeiten

Das Fell (= Decke) zieht der/die JägerIn oder MetzgerIn erst nach einigen Tagen ab und zerlegt das Wild in seine Teilstücke. Diese kommen frisch in die Küche oder werden zur Lagerung vakuumiert und eingefroren. Sauberkeit ist oberstes Gebot: Alle Geräte und Räume sind während und nach dem Verarbeitungsprozess zu reinigen.

- ② Schau dir unter <https://kurzelinks.de/ralph-auf-jagd> den WDR-Film an, in dem Ralph Caspers einen Jäger mit eigener Metzgerei besucht und ein Wildschwein zerlegt. Fasse deine Eindrücke zusammen und diskutiere sie mit deiner Klasse.