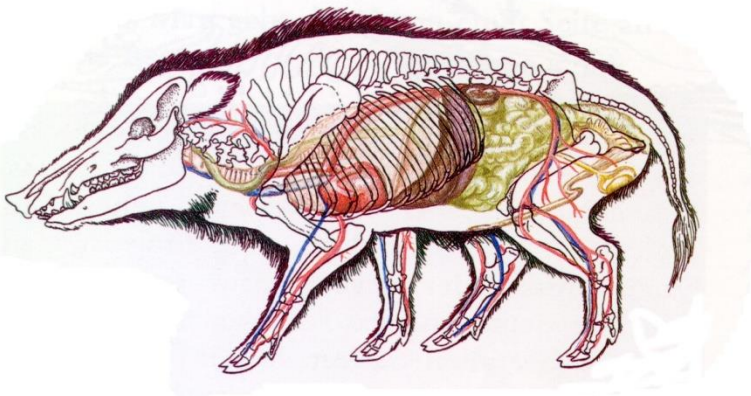


Was muß ich über Schwarzwild wissen.

- Es ist das Lernfähigste, intelligenteste Wild.
 - Der Geruchssinn ist am Stärksten ausgeprägt.
 - Die Leitbachen führen und bestimmen alles. Vom Einstand, Fraß, Richtung, Zusammensetzung bis zur Rausche.
 - Versucht beim Nahrungsbefehl immer Gleichgewicht zwischen pflanzlichen und tierischen Eiweiß zu halten.
 - Zieht immer im Schatten, sichert nie nach hinten und ist ständig in Bewegung.
-
- Tiefes grunzen, brummen bedeutet, es weiß nicht genau was los ist, fühlt sich aber gestört.
 - Scharfes Blasen bedeutet, es hat Wind von einem bekommen.
 - Aus der Dichtung kurz an die Kirsung und wieder zurück(Feb.-April) = Bache.
 - Wechseln oft laut an, bei Beschuss oder wenn es Wind bekommen hat „Fliegt es lautlos“ durch Dick und Dünn.
 - Die Sozialstruktur der Rotte ist Altersabhängig.
 - Mit dem erneuten Trächtigkeit werden der Bachen scheiden Überläufer aus den Mutterfamilien aus.
 - Stärkere Überläuferkeiler werden nach dem Frischen von den in die Rotte zurückkehrenden führenden Bachen abgeschlagen.
 - Die Größe der Rotte variiert stark. Bei hohen Beständen bisweilen 40 - 50 Sauen.
 - Junge Keiler ziehen alleine oder in kleineren Gruppen unbeständig umher.
 - Ältere Keiler sind umherziehende Einzelgänger.





Effektive Reviermaßnahmen

Wildschäden vorbeugen

- ✓ Anlage von Ablenkungskirrungen
- ✓ Scharfe Bejagung auf Schadflächen
- ✓ Erhalten von Sozialstrukturen
- ✓ Bau von beweglichen Jagdeinrichtungen
- ✓ Anlage von Wühlstreifen
- ✓ Unterbrechen großer Flächen



Effektive Reviermaßnahmen

Wildschäden verhüten

- ✓ Einzäunen
- ✓ Scharfe Bejagung auf Schadflächen
- ✓ Verstänkern/ Verblinkern
- ✓ Geräusche
- ✓ Menschenhaare



Schneisen im Mais

- ✓ Schneiden bevor die Kolben schieben - verschlechtert die Annahme
- ✓ Keine offenen Schneisen - Wild überquert nur flüchtig
- ✓ Nicht zu breit - Wild nimmt Sie nur in der Dunkelheit an
- ✓ Mahlbaum zur Kontrolle und als Lockmittel
- ✓ Hauptwindrichtung und Mondeinstrahlung beachten

Heutiges Vermarktungskonzept für Wildbret

1. Nach dem Erlegen sofort versorgen des Wildes im Schlachtraum
2. Aufbrechen nur noch im Hängendem Zustand (Sauberkeit)
3. Herunterkühlen und abhängen des Wildkörpers in der Umluftkühlzelle (2 Tage+ 0,5 Tage je Lebensjahr)
4. Kerntemperatur 6-7°C, Raumtemperatur 2-3°C
5. Wildstücke die Größer oder älter als 2 Jahre sind – Salami etc.
6. Kunde übernimmt fast immer ganzes Wild
7. Wild wird im Beisein vom Kunden, zerwirkt, Vakuumiert und beschriftet.

Rehwild

| | Schmalreh 13 Kg/ Ricke / Rehbock 16 Kg | | Rehkitz 10 Kg | |
|---------------------|---|-------------|---------------|----------|
| | Haupt, Decke, Läufe | 3,2 Kg | 20 % | 2,8 Kg |
| Wildbret m. Knochen | 9,5 -11, 8 Kg | 69 % | 5,2 Kg | 52 -55 % |
| Wildbret o. Knochen | 6,6 – 8,2 Kg | 50 % | 3,9-4,2 Kg | 39 -42 % |
| Keulen m. Knochen | 3,5-5,05 Kg | 27 – 31,5 % | 2,2 Kg | 22 % |
| Keulen o. Knochen | 2,6-4,05 Kg | 20 – 25,5 % | 1,45 Kg | 14,5 % |
| Rücken m. Knochen | 2,0-2,2 Kg | 15 – 13,7 % | 1,1 Kg | 20,5 % |
| Rücken o. Knochen | 1,0-1,2 Kg | 7,7 – 7,5 % | 0,6 Kg | 6 % |
| Blätter m. Knochen | 1,7-2,2 Kg | 13 % | 0,8 Kg | 8 % |
| Blätter o. Knochen | 1,1-1,4 Kg | 8,7 % | 0,4 Kg | 4 % |

Anforderung an eine Wildkammer

Die Anforderungen an die Einrichtung einer registrierten Wildkammer ergeben sich aus der Anlage 4 Nr. 3 i.V.m. der Anlage 3 Kap. I und II der Verordnung über Anforderungen an die Hygiene bei der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Lebensmittelhygiene-Verordnung-tierische Lebensmittel, LMHVTier).

Grundsätzlich ist festzustellen, dass sich die Anforderungen an eine Wildkammer nach der Art und Menge des dort angelieferten Wildes sowie nach der Art der dort durchgeführten Tätigkeiten richten muss. So ist sicherlich an eine Wildkammer, die regelmäßig größere Stückzahlen von Rot- und Schwarzwild aufnehmen muss, eine höhere Anforderung zu stellen, als an eine Wildkammer, in der nur an wenigen Tagen im Jahr einzelne Stücke von Rehwild bzw. Hasen angeliefert werden. Für die Anforderungen an die Wildkammer ist darüber hinaus entscheidend, welche Tätigkeiten dort durchgeführt werden. Das Spektrum der Tätigkeiten reicht von dem Aufbewahren in der Decke bzw. Schwarte über das Abziehen des Wildes und der Grobzerlegung bis hin zur Feinzerlegung von Wildfleisch.

1. **Wände und Decken** müssen **hell, glatt** und **abwaschbar** gestaltet werden. Als dauerhafte

Lösung für den Wandbelag wird das Anbringen von Fliesen empfohlen. Im Bereich der Decke ist ein Anstrich mit wasserfester Farbe ausreichend.

2. Der **Boden** muss **leicht zu reinigen** sein, z. B. aus glattem Beton bestehen. Bei Verwendung

von Fliesen ist die **Rutschgefahr** angemessen **zu berücksichtigen**, um Unfällen vorzubeugen.

Der Boden muss so beschaffen sein, dass Wasser leicht ablaufen kann. Es muss ein abgedeckter, geruchssicherer Abfluss vorhanden sein, der gewährleistet, dass der Zutritt von Schädlingen wirksam verhindert wird.

3. **Fenster und Türen** müssen ebenfalls **leicht zu reinigen** sein. Fenster, die geöffnet werden

können, sind **mit Insektenschutzgittern** zu versehen. Unter leicht zu reinigen ist in diesem Fall entweder ein Kunststoffrahmen der Fenster und Türen oder aber ein mit abwaschbarer Farbe gestrichener Holzrahmen zu verstehen.

4. **Einrichtung**

Es muss eine **Beleuchtung** vorhanden sein, die Veränderungen des Fleisches erkennen lässt. Empfohlen werden Neonröhren mit einer entsprechenden Abdeckung, um zu verhindern, dass im Fall eines Röhrenbruchs das Fleisch durch Glassplitter gefährdet wird.

Ein **Handwaschbecken** mit **fließendem, warmem Wasser, Seifenspender und Einmalhandtüchern**

ist einzurichten. Empfohlen werden Handwaschbecken, die z. B. durch einen Druckknopf bedient werden können, um eine Rekontamination der Hände zu verhindern.

Bei Wildkammern, die große Mengen Wild zerlegen bzw. die auch eine Feinzerlegung vornehmen, sind diese Armaturen, die durch Druckknopf oder Lichtschranke funktionieren, erforderlich.

Eine **Einrichtung zum Reinigen der Arbeitsgeräte mit heißem bzw. kaltem Wasser** ist

vorzusehen. Diese kann in Verbindung mit dem Handwaschbecken, z. B. durch eine Doppelspüle, eingerichtet werden.

Ein **Wasseranschluss**, mit dem Kühlzelle bzw. Boden und Wände gereinigt werden können, z. B. ein separater Schlauchanschluss oder aber ein an den Wasserhahn anschließender Schlauchanschluss, ist vorzusehen.

Für den Bereich der **Zerlegung** ist ein **separater Bereich** vorzusehen, der räumlich oder zeitlich getrennt vom Abschwarten zu benutzen ist. Der **Zerlegetisch** muss auch aus **leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen**; ideal wäre ein Edelstahltisch mit Plastikschneidbrettern.

Abhängig von Größe und Anzahl des Wildes sind **Gehänge bzw. Aufzüge** vorzusehen, die ebenfalls aus Material bestehen müssen, das leicht zu reinigen ist.

Die beim Abschwarten bzw. bei der Zerlegung erforderlichen **Arbeitsgeräte** (Messer, Zange, Säge, Haken) müssen **so aufbewahrt** werden, dass sie **keiner Kontamination ausgesetzt** sind, z. B. durch ein Magnetband für die Aufbewahrung der Messer bzw. ein sauberes Gefäß für die anderen Arbeitsgeräte. Das saubere Aufhängen der Geräte ist ebenfalls denkbar.

Zur **Zwischenlagerung** von Aufbrüchen bzw. Schwarten/Decken sowie verschmutztem oder blutigem Fleisch sind entweder separate Behältnisse (Plastiktonne mit Deckel) bzw. bei kleineren Mengen Müllbeutel, die nach Befüllen sofort verschlossen werden, vorzusehen.

5. **Kühlmöglichkeit**

Die Kühlmöglichkeiten müssen der voraussichtlich anfallenden Menge von Wild angepasst sein. Wild in der **Decke/Schwarte darf nicht mit Fleisch**, das von der Zerlegung stammt, im gleichen Kühlraum **zeitgleich aufbewahrt** werden. Es bietet sich an, einen kleineren Kühlschrank für die Aufbewahrung von zerlegtem Fleisch neben einer Kühlzelle für Wild in der Decke zu verwenden. Bei einer gewährleisteten zeitlichen Trennung von der Einlagerung von Wild in der Decke und von zerlegtem Fleisch ist diese Möglichkeit ebenfalls gegeben.

6. Werden in einer Wildkammer **größere Mengen** von Wild aufgebrochen bzw. größere Mengen von Wild zerlegt, ist ein **Sterilisationsbecken**, das Wasser mit über 82° C zur Verfügung stellt, erforderlich, um Arbeitsgeräte nach Kontamination zu reinigen.