

# Inhalt

## 4 ZUM EINSTIEG

- 6 Vorwort
- 7 Aufbau und Zielgruppe dieses Buches
- 7 Das kann dieses Buch nicht
- 8 Status – Der Ist-Zustand
- 9 Wild-Konsum in Deutschland
- 12 Ausbildung der Jäger im Bereich „Fleisch“
- 13 Jäger und Metzger
- 14 Wildfleisch vs. Veganismus  
.....

## 16 RECHTLICHER RAHMEN

- 18 Viele Gesetze sind betroffen
- 18 Wildfleischgewinnung
- 22 Zuständigkeiten und Anforderungen
- 26 Abgabebeispiele
- 32 Sonderfälle
- 36 Hygiene & Dokumentation
- 41 Anforderungen an eine Wildkammer
- 47 Entsorgung  
.....

## 50 VERMARKTUNG

- 52 Die Abgabe von Wildfleisch
- 52 Produktbezeichnung
- 53 Verpackung und Etikettierung
- 57 Haftung  
.....

## 58 AUF DER JAGD

- 60 Fleischgewinnung
- 61 Arten von Keimen
- 63 Weitere Verderbsarten
- 64 Wildkrankheiten
- 67 Der Wald als Schlachtstätte
- 67 Vom Lebewesen zum Lebensmittel
- 70 Konsequenzen für Jagd und Jäger
- 72 Versorgen von Wild

- 73 Aufbrechen
- 79 Wildkrankheiten & bedenkliche Merkmale  
.....

## 82 ÜBER FLEISCH

- 84 Wildfleisch im Vergleich
- 85 Rehwild
- 86 Schwarzwild
- 87 Rotwild
- 88 Damwild
- 88 Sikawild
- 89 Muffel-, Gams- und Steinwild
- 89 Kleinwild/Exoten
- 90 Fleischwissen
- 91 Aufbau von Muskeln
- 96 Fleischgeschmack – Einflüsse
- 98 Fleisch: Zusammensetzung und Nährwerte
- 103 Lagerung & Haltbarkeit
- 106 Haltbarkeit
- 108 Zuschnitte & Fleischteile
- 112 Verwendung und Verwertung Schulter
- 113 Verwendung und Verwertung Keule
- 114 Veredelung
- 119 Zubereitung  
.....

## 120 VERKAUF UND MARKETING

- 122 Der Grundstein ist gelegt
- 123 Marktanalyse
- 127 Eigene Marktanalyse
- 129 Kundenansprache
- 133 Preispolitik
- 136 Kommunikation
- 143 Vertriebspolitik
- 146 Register
- 151 Impressum