

Inhalt

4 ZUM EINSTIEG	
6 Vorwort	73 Aufbrechen
7 Aufbau und Zielgruppe dieses Buches	79 Wildkrankheiten & bedenkliche Merkmale
7 Das kann dieses Buch nicht
8 Status – Der Ist-Zustand	
9 Wild-Konsum in Deutschland	82 ÜBER FLEISCH
12 Ausbildung der Jäger im Bereich „Fleisch“	84 Wildfleisch im Vergleich
13 Jäger und Metzger	85 Rehwild
14 Wildfleisch vs. Veganismus	86 Schwarzwild
.....	87 Rotwild
16 RECHTLICHER RAHMEN	88 Damwild
18 Viele Gesetze sind betroffen	88 Sikawild
18 Wildfleischgewinnung	89 Muffel-, Gams- und Steinwild
22 Zuständigkeiten und Anforderungen	89 Kleinwild/Exoten
26 Abgabebeispiele	90 Fleischwissen
32 Sonderfälle	91 Aufbau von Muskeln
36 Hygiene & Dokumentation	96 Fleischgeschmack – Einflüsse
41 Anforderungen an eine Wildkammer	98 Fleisch: Zusammensetzung und Nährwerte
47 Entsorgung	103 Lagerung & Haltbarkeit
.....	106 Haltbarkeit
50 VERMARKTUNG	108 Zuschnitte & Fleischteile
52 Die Abgabe von Wildfleisch	112 Verwendung und Verwertung Schulter
52 Produktbezeichnung	113 Verwendung und Verwertung Keule
53 Verpackung und Etikettierung	114 Veredelung
57 Haftung	119 Zubereitung
.....
58 AUF DER JAGD	120 VERKAUF UND MARKETING
60 Fleischgewinnung	122 Der Grundstein ist gelegt
61 Arten von Keimen	123 Marktanalyse
63 Weitere Verderbsarten	127 Eigene Marktanalyse
64 Wildkrankheiten	129 Kundenansprache
67 Der Wald als Schlachtstätte	133 Preispolitik
67 Vom Lebewesen zum Lebensmittel	136 Kommunikation
70 Konsequenzen für Jagd und Jäger	143 Vertriebspolitik
72 Versorgen von Wild	146 Register
	151 Impressum