

# INHALT

<b>Vorwort</b> .....	9	3. Schuss .....	29
<b>Einleitung</b> .....	11	4. Äußerlich feststellbare Veränderungen .....	32
<b>Vom Steinzeitjäger zum Wildtiermanager</b> .....	11	5. Aufbrechen .....	32
<b>Jagd heute</b> .....	12	6. Innerlich feststellbare Veränderungen ..	33
<b>Wildstrecken</b> .....	12	7. Ausbluten („Ausschweißen“), Reinigen .....	34
<b>Definitionen vom Aufbrechen bis zum Zerwirken</b> .....	13	8. Auskühlen .....	34
<b>Was ist Wildbretqualität?</b> .....	15	9. Transport .....	35
<b>Genusswert, Nährwert und Eignungswert</b> .....	15	10. Kühlung, Lagerung und Zubereitung .....	36
<b>Konsumentenerwartung</b> .....	16	<b>Wildbrethygienische Risiken bei der Jagd im Alpenraum</b> .....	37
<b>Hoher ethischer und ökologischer Wert von Wildbret</b> .....	17	<b>Spezifische Hygienerisiken bei der Jagd unter alpinen Bedingungen</b> .....	38
<b>Qualitätsabweichungen</b> .....	18	<b>Besondere Verhältnisse</b> .....	39
<b>Rückstände in Fleisch und Organen</b> .....	18	<b>„Aufbruchstimmung“</b> .....	40
<b>Eigenschaften von Wildbret</b> .....	19	<b>Aufbrechen bestimmt die Wildbretqualität</b> .....	40
<b>Wild ist nicht gleich Wild</b> .....	20	<b>Aufbrechen Schritt für Schritt</b> .....	41
<b>Geschmack und Geruch</b> .....	21	<b>Aufbrechen rasch nach Erlegen</b> .....	42
<b>Jahreszeitliche Unterschiede</b> .....	22	<b>Aufbrechen bei Weichschüssen</b> .....	44
<b>Wildbret ist gesund</b> .....	22	<b>Aufbrechen bestimmt Haltbarkeit</b> .....	44
<b>Wie verdirbt Wildbret?</b> .....	24	<b>Qualitätssicherung für Wildbret</b> .....	45
<b>Chemische, physikalische und biochemische Ursachen</b> .....	24	<b>Qualitätssicherung durch Jäger und kundige Person</b> .....	46
<b>Biologische Ursachen</b> .....	24	<b>Kundige Person</b> .....	46
<b>Mikrobiologische Ursachen</b> .....	25	<b>Beanstandungsgründe</b> .....	46
<b>Der (Oberflächen-)Keimgehalt als Hygieneindikator</b> .....	26	<b>Auch Jagdkartenentzug möglich</b> .....	47
<b>Wildbrethygiene</b> .....	27	<b>Unfallwild – ein Lebensmittel?</b> .....	47
<b>Vom Ansprechen bis zur Zubereitung</b> .....	27	<b>Beurteilungshilfe zur Klassifizierung von Wild in Decke</b> .....	48
<b>1. Ansprechen</b> .....	28		
<b>2. Jagdmethode</b> .....	29		

## **Niederwild hygienisch versorgen** ..... 49

### **Wildbrethygienische Empfehlungen für erlegte Feldhasen** ..... 50

Organveränderungen beachten ..... 51

Direktvermarktung und Handel ..... 52

### **Auswerfen von Feldhasen und Wildkaninchen** ..... 53

Abbalgen von Hasen ..... 53

Auswerfen von Flugwild ..... 54

Rupfen oder Abbalgen von Flugwild ..... 54

## **Anforderungen an Wildkammern und Sammelstellen** ..... 55

Wildkammern (reviereigene Einrichtungen) ..... 55

Wildsammelstelle (Sammelstelle für einen Wildbearbeitungsbetrieb) ..... 57

## **Fleischreifung und Lagerung von Wildbret und Wildbretprodukten** ..... 59

Kühlen und Abhängen ..... 59

Totenstarre ..... 60

Beginn der Fleischreifung ..... 61

Wildschwein – Hausschwein: Unterschiedlicher Muskelaufbau ..... 61

Der pH-Wert ..... 62

Messung des pH-Wertes ..... 62

Dauer der Fleischreifung – „Abhängen“ ..... 63

Lagern von Wildbret und Wildbretprodukten ..... 63

Was bedeutet „haut gout“? ..... 65

## **Aus der Decke schlagen, abschwarten, zerwirken** ..... 66

Schalenwild aus der Decke schlagen ..... 66

Methode I ..... 66

Methode II ..... 66

Schwarzwild abschwarten ..... 68

Neue Abschwartmethode ..... 68

Zerwirken: Übung macht den Meister ..... 69

Auslösen der Schlögel ..... 71

Auslösen der Schultern ..... 71

Zurichten des Rückens ..... 72

Auslösen der „Wandln“ ..... 72

Auslösen des Trägers (Hals) ..... 72

Bleibelastung des Wildbrets ..... 72

## **„Ausschlachtungsergebnisse“ – was bleibt nach dem Zerwirken?** ..... 73

Lebendgewicht, Jagdgewicht und Wildbretgewicht ..... 74

Wildbret ohne Knochen: Die Hälfte bleibt ..... 76

Tiefkühlen von Wildbret ..... 77

## **Allgemeines zur Zubereitung von Wildbret** ..... 79

Keine Angst vor Wildbret! ..... 80

Vorbereitung ..... 81

Zubereitung ..... 81

Welche Wildart ist geeignet? ..... 81

„Alle Schalenwildarten“ ..... 81

„Alle Wildgeflügelarten“ ..... 81

„Hase“ ..... 81

Gartemperatur und Garzeit ..... 82

Beilagen ..... 82

Zum Verständnis ..... 83

Abkürzungen ..... 83

Österreichische Küchenausdrücke ..... 83

Portionen ..... 83

Anmerkung zu den Rezepten ..... 83

## **Wildfond, Wildsuppen und Suppeneinlagen, Vorspeisen** ..... 84

<b>Brauner Wildfond</b> .....	85	<b>Geschmorte Wildschnitzel</b> .....	
<b>Klare Wildsuppe (nach Willi Haider)</b> .....	85	<b>mit Dörrpflaumen</b> .....	109
<b>Leberknödel</b> .....	86	<b>Gebackene Wildschnitzel</b> .....	109
<b>Farcenockerln (nach Willi Haider)</b> .....	86	<b>Wildentenbrust mit Orangensauce</b> .....	111
<b>Wildleberpofesen</b> .....	86	<b>Kräuterpalatschinken</b> .....	
<b>Wildbeuschelsuppe</b> .....	88	<b>mit Flugwildstreifen</b> .....	111
<b>Wild-Erdäpfelsuppe</b> .....	88	<b>Naturschnitzel vom Wild</b> .....	112
<b>Saures Wildbret mit Vogerlsalat</b> .....	89	<b>Wildrücken in Rotweinsauce</b> .....	112
<b>Wildbret mit Thunfisch-</b> <b>Kapern-Mayonnaise</b> .....	89	<b>Geschnetzeltes in</b> <b>Pfefferrahmsauce</b> .....	112
<b>Wildsülze mit Eierschwammerln</b> .....	90	<b>Gulasch und Ragout</b> .....	113
<b>Wildgeflügelbrüstchen</b> <b>auf Blattsalaten</b> .....	90	<b>Ofengulasch vom Wild</b> .....	115
<b>Braten und Schmorbraten</b> .....	92	<b>Hasenragout mit Gemüse</b> .....	115
<b>Verwendungsmöglichkeiten der</b> <b>Fleischteilstücke</b> .....	93	<b>Wildragout</b> .....	116
<b>Wildbraten-Grundrezept („Natur“)</b> .....	95	<b>Topfenspätzle</b> .....	116
<b>Bratenvariationen</b> .....	95	<b>Klassisches Wildgulasch</b> .....	117
<b>Gebratene Wildschulter</b> <b>mit Wurzelgemüse</b> .....	96	<b>Stifado (Griechisches Ragout)</b> .....	117
<b>Wildschlögel-Braten mit</b> <b>frischen Kräutern</b> .....	96	<b>Wildschweinpfeffer mit Zwetschken</b> .....	119
<b>Wildbraten in Hagebuttensauce</b> .....	97	<b>Hase in Sauce</b> .....	119
<b>Ausgelöster Wildschlögel gefüllt</b> .....	97	<b>Wild aus dem Wok</b> .....	120
<b>Gebratener Fasan</b> .....	98	<b>Wildragout mit Sauerkraut</b> .....	120
<b>Gefüllte Wildente</b> .....	98	<b>Ungarisches Wildgulasch</b> .....	120
<b>Saucen-Variationen für Braten</b> <b>und Rücken „Natur“</b> .....	100	<b>Beilagen – klassisch</b> <b>und kreativ</b> .....	121
<b>Wildrücken, Filets,</b> <b>Brüstchen &amp; Schnitzel</b> .....	101	<b>Serviettenschnitten</b> .....	121
<b>Wildrücken nach Italienischer Art</b> .....	103	<b>Semmelknödel</b> .....	121
<b>Überbackene Wildmedaillons</b> .....	104	<b>Schupfnudeln</b> .....	122
<b>Rücken oder Filet vom Wild „Natur“</b> .....	104	<b>Kartoffelknödel</b> .....	122
<b>Wildmedaillons mit</b> <b>Eierschwammerlkruste</b> .....	104	<b>Rotkrautstrudel</b> .....	123
<b>Gegrillter Wildrücken mit Rub</b> .....	105	<b>Wacholdernocken vom Brett</b> .....	123
<b>Filetspießchen vom Wild</b> .....	105	<b>Basilikumpüree</b> .....	123
<b>Wildes Tatar</b> .....	107	<b>Maroniknödel</b> .....	123
		<b>Zaunbindernudeln</b> .....	123
		<b>Kartoffel-Sellerie-Püree</b> .....	124
		<b>Grießpalatschinken</b> .....	124
		<b>Maroni-Lasagne</b> .....	124
		<b>Mehlspätzle</b> .....	124
		<b>Vogelbeergelee</b> .....	124
		<b>Rotweingelee</b> .....	124

<b>Herrenpilz-Gratin</b> .....	125
<b>Polenta-Ecken</b> .....	125
<b>Preiselbeer-Obers-Kren (nach Willi Haider)</b> .....	125
<b>Kürbisgemüse</b> .....	125
<b>Rotkraut</b> .....	125
<b>Bohnschoten (Fisolen, Grüne Bohnen) im Speckmantel</b> .....	126
<b>Specklinsen</b> .....	126
<b>Buntes Gemüse</b> .....	126
<b>Gebackene rote Zwiebeln</b> .....	126
<b>Faschiertes, Pasteten, Würste, Aufstriche &amp; Innereien</b> .....	127
<b>Wildleber mit Salbei venezianische Art</b> .....	129
<b>Gebackene Wildleber auf Blattsalaten</b> .....	129
<b>Innereienspiesschen</b> .....	129
<b>Leberbunkel</b> .....	130
<b>Glasierte Kastanien</b> .....	130
<b>Wildbeuschel</b> .....	130
<b>Geröstete Wildleber</b> .....	131
<b>Gebratene Leber mit Äpfeln</b> .....	132
<b>Faschiertes vom Wild</b> .....	132
<b>Preiselbeerschaum (nach Willi Haider)</b> .....	132
<b>Bratwürste</b> .....	133
<b>Wild-Burger</b> .....	134
<b>Wildterriner (nach Willi Haider)</b> .....	135
<b>Rillettes</b> .....	137
<b>Biltong</b> .....	137
<b>Wildschinken (nach Willi Haider)</b> .....	139
<b>Wildrohwürste</b> .....	139
<b>Dörripflaumen mit Wildschinken</b> .....	139
<b>Wildleberaufstrich im Glas</b> .....	140
<b>Wild-Salsiccia (Fenchelbratwurst)</b> .....	141
<b>Wildpastete</b> .....	142

<b>Verwertung von erlegtem Wild</b> .....	145
<b>Das „EU-Hygienepaket“</b> .....	146
<b>Direktvermarktung</b> .....	146
<b>Begriffserklärung</b> .....	146
<b>Rechtliche Voraussetzungen für Direktvermarktung</b> .....	146
<b>Österreichische Jäger als Direktvermarkter</b> .....	147
<b>Abgabe von Schalenwild in der Decke</b> .....	148
<b>Abgabe von zerlegtem Wild und Wildbret</b> .....	148
<b>Mindesthaltbarkeit</b> .....	149
<b>Handbuch der Landwirtschaftskammer Österreich für Direktvermarkter</b> .....	150
<b>Weitere Rechtsrahmen</b> .....	151
<b>Entsorgung von tierischen Nebenprodukten</b> .....	151
<b>Aktuelle lebensmittelrelevante Zoonosen bei Wild</b> .....	152
<b>Beispiele lebensmittelbedingter Zoonosen</b> .....	154
<b>Hepatitis E</b> .....	154
<b>Trichinen</b> .....	154
<b>Vorbeugemaßnahmen, Verhaltensregeln</b> .....	155
<b>Afrikanische Schweinepest</b> .....	156
<b>Biosicherheit bei der Jagd</b> .....	156
<b>Weiterführende Informationen zum Thema</b> .....	158
<b>Wildküche und Volksheilkunde vor 300 Jahren</b> .....	158
<b>Konsum von Wildbret und Pilzen unbedenklich</b> .....	158
<b>Wildtiergesundheit richtig deuten</b> .....	158
<b>Wildbretgewinnung und Vermeidung von Risiko</b> .....	158
<b>Verwendete und weiterführende Literatur</b> .....	158