

INHALT

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

Niederwild hygienisch versorgen	49	Schwarzwild abschwarten	68
Wildbrethygienische Empfehlungen für erlegte Feldhasen	50	Neue Abschwartmethode	68
Organveränderungen beachten	51	Zerwirken: Übung macht den Meister	69
Direktvermarktung und Handel	52	Auslösen der Schlägel	71
Auswerfen von Feldhasen und Wildkaninchen	53	Auslösen der Schultern	71
Abbalgen von Hasen	53	Zurichten des Rückens	72
Auswerfen von Flugwild	54	Auslösen der „Wandln“	72
Rupfen oder Abbalgen von Flugwild	54	Auslösen des Trägers (Hals)	72
Anforderungen an Wildkammern und Sammelstellen	55	Bleibelastung des Wildbrets	72
Wildkammern (reviereigene Einrichtungen)	55	 „Ausschlachtungsergebnisse“ – was bleibt nach dem Zerwirken?	73
Wildsammelstelle (Sammelstelle für einen Wildbearbeitungsbetrieb)	57	Lebendgewicht, Jagdgewicht und Wildbretgewicht	74
Fleischreifung und Lagerung von Wildbret und Wildbretprodukten	59	Wildbret ohne Knochen: Die Hälfte bleibt	76
Kühlen und Abhängen	59	Tiefkühlen von Wildbret	77
Totenstarre	60	 Allgemeines zur Zubereitung von Wildbret	79
Beginn der Fleischreifung	61	Keine Angst vor Wildbret!	80
Wildschwein – Hausschwein: Unterschiedlicher Muskelaufbau	61	Vorbereitung	81
Der pH-Wert	62	Zubereitung	81
Messung des pH-Wertes	62	Welche Wildart ist geeignet?	81
Dauer der Fleischreifung – „Abhängen“	63	„Alle Schalenwildarten“	81
Lagern von Wildbret und Wildbretprodukten	63	„Alle Wildgeflügelarten“	81
Was bedeutet „haut gout“?	65	„Hase“	81
 Aus der Decke schlagen, abschwarten, zerwirken	66	Gartemperatur und Garzeit	82
Schalenwild aus der Decke schlagen	66	Beilagen	82
Methode I	66	Zum Verständnis	83
Methode II	66	Abkürzungen	83
		Österreichische Küchenausdrücke	83
		Portionen	83
		Anmerkung zu den Rezepten	83
		 Wildfond, Wildsuppen und Suppeneinlagen, Vorspeisen	84

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

Herrenpilz-Gratin	125
Polenta-Ecken	125
Preiselbeer-Obers-Kren (nach Willi Haider)	125
Kürbisgemüse	125
Rotkraut	125
Bohnschoten (Fisolen, Grüne Bohnen) im Speckmantel	126
Specklinsen	126
Buntes Gemüse	126
Gebackene rote Zwiebeln	126
 Faschiertes, Pasteten, Würste, Aufstriche & Innereien	127
Wildleber mit Salbei venezianische Art	129
Gebackene Wildleber auf Blattsalaten	129
Innereienspiesschen	129
Leberbunkel	130
Glasierte Kastanien	130
Wildbeuschel	130
Geröstete Wildleber	131
Gebratene Leber mit Äpfeln	132
Faschiertes vom Wild	132
Preiselbeerschaum (nach Willi Haider)	132
Bratwürste	133
Wild-Burger	134
Wildterrine (nach Willi Haider)	135
Rillettes	137
Biltong	137
Wildschinken (nach Willi Haider)	139
Wildrohwürste	139
Dörrpflaumen mit Wildschinken	139
Wildleberaufstrich im Glas	140
Wild-Salsiccia (Fenchelbratwurst)	141
Wildpastete	142
 Verwertung von erlegtem Wild	145
Das „EU-Hygienepaket“	146
Direktvermarktung	146
Begriffserklärung	146
Rechtliche Voraussetzungen für Direktvermarktung	146
Österreichische Jäger als Direktvermarkter	147
Abgabe von Schalenwild in der Decke	148
Abgabe von zerlegtem Wild und Wildbret	148
Mindesthaltbarkeit	149
Handbuch der Landwirtschaftskammer Österreich für Direktvermarkter	150
Weitere Rechtsrahmen	151
Entsorgung von tierischen Nebenprodukten	151
 Aktuelle lebensmittelrelevante Zoonosen bei Wild	152
Beispiele lebensmittelbedingter Zoonosen	154
Hepatitis E	154
Trichinen	154
Vorbeugemaßnahmen, Verhaltensregeln	155
 Afrikanische Schweinepest	156
Biosicherheit bei der Jagd	156
 Weiterführende Informationen zum Thema	158
Wildküche und Volksheilkunde vor 300 Jahren	158
Konsum von Wildbret und Pilzen unbedenklich	158
Wildtiergesundheit richtig deuten	158
Wildbretgewinnung und Vermeidung von Risiko	158
Verwendete und weiterführende Literatur	158