

# Inhalt

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Danksagung</b>  | <b>11</b> |
| <b>I. Jagdliche Rahmenbedingungen und persönliche Betrachtungen</b>  | <b>13</b> |
| 1. Gedanken, Erwartungen und Absichten   |           |
| 2. Ein paar Daten zum Autor und seiner jagdlichen »Spielwiese«   |           |
| 3. Duktus des Autors und einige Merkmale zur Lektüre   |           |
| 4. Prolog und die Notwendigkeit der staatlichen Aufsicht im Lebensmittelrecht  |           |
| 5. Einige allgemeine Bemerkungen zur Jagd, den Jägern, der Behandlung der Jagdbeute und deren Verwendung.                    |           |
| 6. Demonstrationszeit von einer Woche für Dich als meinen Jagdgast   |           |
| 7. Beschreibung der geplanten Jagdtätigkeit und deren Einschränkung  |           |
| 8. Die allgemeine Betrachtung gesetzlicher Bestimmungen. Dabei die Erwähnung der hohen Anforderungen an den deutschen Jäger. |           |
| 9. Der Jäger und das deutsche Steuerrecht.   |           |
| <b>II. Das Hygienepaket</b>  | <b>31</b> |
| 1. Begriffsbestimmungen aus dem Hygienepaket und den deutschen Lebensmittel-Hygiene-Verordnungen (LMHV)                      |           |
| 2. Persönliche Einschätzung zur angebotenen Jagdliteratur mit den begleitenden Kommentaren zu den Hygiene-Vorschriften       |           |
| 3. Verbreitete Verunsicherung bei der Interpretation gesetzlicher Vorschriften.  |           |

4. Beginn die Wildbret Hygiene und was damit gemeint ist.
5. Die Behandlung des Wildbrets.
6. Wo endet die Jagdbeute als Primärerzeugnis
7. Definitionen

**III. Die 5 Möglichkeiten der Wildverarbeitung durch den Primärproduzenten (Jäger) und deren Erweiterung durch die Änderung der Lebensmittelüberwachung**

**41**

1. Verarbeitungsstufe: Selbstverarbeitung und Eigenverzehr
2. Verarbeitungsstufe: Veräußerung der Jagdbeute in der Decke, bzw. Schwarze
3. Verarbeitungsstufe: Weitergabe der Jagdbeute an einen Wildbearbeitungsbetrieb durch eine »Kundige Person«
4. Verarbeitungsstufe: Selbstverarbeitung der Jagdbeute und »Inverkehrbringen« von Wildprodukten
5. Verarbeitungsstufe: Wie Verarbeitungsstufe 4, aber Status als Einzelhändler eines Lebensmittelgeschäfts für Wildprodukte
6. Änderungen bei der Lebensmittelüberwachung und Abgabe von Wild oder Wildfleisch durch Jäger an Endverbraucher

**IV. Die Dokumentationspflicht.**

**59**

1. Die Streckenliste
2. Der Wildursprungsschein
3. Der Wildverwertungsschein

|   |            |
|---|------------|
| <b>V. Die Jagd auf Schwarzwild</b>  | <b>67</b>  |
| 1. Voraussetzungen  |            |
| 2. Bei Tageslicht   |            |
| 3. Bei Dunkelheit   |            |
| 4. Bei hohen Temperaturen   |            |
| 5. Die Jagd auf Schwarzwild und die Besonderheiten dieser Jagd. Beschreibung aller Hilfsmittel und Verfahren                                    |            |
| <b>VI. Die Fleischreifung und Kühlung</b>   | <b>89</b>  |
| 1. pH-Wert  |            |
| 2. Glykogen   |            |
| 3. Mindestreifezeit   |            |
| 4. Die relative Feuchte   |            |
| 5. Die sanfte Kühlung   |            |
| 6. Das zarte Wildbret   |            |
| <b>VII. Abschwarten und Zerlegen</b>  | <b>99</b>  |
| 1. Besonderheiten   |            |
| <b>VIII. Erprobte Rechenmodelle zur Wildbretverwertung und der Feststellung von Kosten und Mengen, sowie der Wertfindung einzelner Produkte</b> | <b>103</b> |
| 1. Berechnung: Feststellung der Verarbeitungsmengen und -gewichte   |            |
| 2. Berechnung: Wertfindung der verschiedenen Wildbretteile  |            |
| 3. Berechnung: Mengenverteilung von Wildbret (2/3) und Hausschwein (1/3) bei der Herstellung verschiedener Wurstsorten                          |            |
| 4. Berechnung: Feststellung des Materialumfangs und des finanziellen Aufwandes aller Beteiligten bei dem Veredlungseinsatz                      |            |

5. Berechnung: Mindestpreisermittlung, Verkaufspreisfestlegung und die mögliche Verteilung der hergestellten Produkte unter den »Herstellern«
6. Berechnung: Kontrollrechnung des Materialeinsatzes für die Herstellung von Wildwurst und deren mögliche Ausbeute; ohne Arbeitszeit

**IX. Die Veredlung von Wildbret** 121

1. Qualität der Fleischanteile des Hausschweins
2. Die Ausstattung der Wildküche und diverse Arbeitsschritte
3. Ein paar Fakten aus dreißig Jahren Wildfleischveredlung
4. Die Sterilisation
5. Empfohlene Regeln zur Herstellung

**X. Die Auswahl der Veredlungsprodukte** 159

1. Die Schaumburger Grütze
2. Geschnetzelte Wildschweinleber »patagonische Art«
3. Horsti's Zwiebelwurst vom Wildschwein
4. Mettwurst im Glas nach Schaumburger Art
5. 10 Liter köstliche Gemüsesuppe mit Wildbrett vom Rotwild
6. Oma Hedwigs Bouletten
7. Schaumburger Wildschweinterrine
8. Schaumburger Wildschweinleberwurst
9. Jo-Jos Wildleberwurst.
10. Hausgemachte Leberwurst vom Wildschwein.
11. Hirsch-Rehsalami
12. Landjäger
13. Wildschweinbratwurst
14. Wildsalami
15. Herstellung der Mettwürste aus dem »Veredlungslabor«
16. Wildteewurst Rügenwalder Art

|   |            |
|---|------------|
| 17. Die jagdkönigliche Suppe »Consommee royal«  |            |
| 18. Die Schaumburger Sülze  |            |
| 19. Der Wildschinken  |            |
| 20. Die Trockenpökelung   |            |
| 21. Die Nasspökelung  |            |
| <b>XI. Das Kalträuchern</b>   | <b>205</b> |
| <b>XII. Die Veredlung von Wildprodukten für Menschen aus einem anderen Kulturkreis, die kein Schweinefleisch verzehren dürfen.</b>                                      | <b>209</b> |
| <b>XIII. Die Bildergalerie</b>  | <b>211</b> |
| <b>XIV. Schlussbemerkungen</b>  | <b>215</b> |
| <b>XV. Anlagen</b>  | <b>217</b> |
| <i>Anlage 1: Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs</i>         |            |
| <i>Anlage 2: Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV)</i> |            |
| <i>Anlage 3: Schreiben des Niedersächsischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz zur Abgabe von Wild und Wildfleisch für Jäger</i>          |            |
| <i>Anlage 4: Merkblatt zu Nachtsichtvor- und Nachtsichtaufsätzen</i>  |            |