

Kapitel 2

Einleitung	
Zur 2. Auflage – Jägerprüfung und Jagdpraxis	4
Verstehen statt „büffeln“	5
Kapitel 1	
Brüssel, Berlin	6
Die Ziele des europäischen Gesetzgebers	6
Nationale Umsetzung durch den Bund	9
EU-Recht und Wildverwertung	14
Allgemeine Verordnung für das Lebensmittelrecht Nr. 178/2002	14
Verordnung über Lebensmittelhygiene Nr. 852/2004	16
Verordnung Nr. 853/2004 mit Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs 854/2004 – EU-Vorschriften zur amtlichen Fleischuntersuchung	21
Verordnung 2075/2005 – Trichinenuntersuchung	24
Aktualisierung nationales Recht	26
Die Trichinenprobenentnahme	30
Verwertungswege nach EU- und nationalem Recht	35
Wildverwertung – Prozessschritte	39

Kapitel 3

Anatomie und Fleischhygiene	46
Organismus und Organe	46
Exkurs Bakteriologie	56
Bakterien und Wildbrethygiene	61
Vom Tod bis zur Fleischreife	65

Kapitel 4

Wildkrankheiten, Beurteilung des Wildes **73**

Wildkrankheiten und Genuss- tauglichkeit	73
Sensorische Untersuchung	83
Sensorik in der Jagdpraxis	88
Fleischuntersuchung durch den Jäger	94

Anhang

Service	124
Quellen	124
Jagdpraxisbücher zum Weiterlesen	125
Register	126
Über den Autor	129
Impressum	130

Kapitel 5

Konsequenzen für die Jagdpraxis **100**

Schicksal oder Handwerk?	100
Kaliber und Schuss	102
Aufbrechen – wo und wie?	106
Einzel- und Gesellschaftsjagd	113
Drückjagdplanung	117
Zu guter Letzt	121