

## Kapitel 2

<b>Einleitung</b>		<b>EU-Recht und Wildverwertung</b>	<b>14</b>
<b>Zur 2. Auflage – Jägerprüfung und Jagdpraxis</b>	<b>4</b>	Allgemeine Verordnung für das Lebensmittelrecht Nr. 178/2002	14
<b>Verstehen statt „büffeln“</b>	<b>5</b>	Verordnung über Lebensmittelhygiene Nr. 852/2004	16
		Verordnung Nr. 853/2004 mit Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs	21
		854/2004 – EU-Vorschriften zur amtlichen Fleischuntersuchung	24
		Verordnung 2075/2005 – Trichinenuntersuchung	26
		Aktualisierung nationales Recht	30
		Die Trichinenprobenentnahme	32
		Verwertungswege nach EU- und nationalem Recht	35
		Wildverwertung – Prozessschritte	39
<b>Kapitel 1</b>			
<b>Brüssel, Berlin</b>	<b>6</b>		
Die Ziele des europäischen Gesetzgebers	6		
Nationale Umsetzung durch den Bund	9		

## Kapitel 3

<b>Anatomie und Fleischhygiene</b>	<b>46</b>
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