

BLÄTTERLÜFTEN BEIM WILD

# Nicht geschnitten, nicht verschmutzt



Kopfüber hängend,  
sauber aufgebrochen  
und gut umlüftet. So  
erhalten wir bestes  
Wildbret, auch ohne die  
Blätter zu lüften.

Hygiene bei der Wildverwertung spielt eine wichtige Rolle, keine Frage. Aber welche Rolle spielt das Blätterlüften für die Wildfleischhygiene?

Autor: Frank Martini

Das In-Kraft-Treten der europäischen Lebensmittelhygieneverordnungen vor vier Jahren hat das Thema Wildhygiene neu belebt. Ein großer Anteil der Jägerschaft dürfte sich inzwischen nicht nur zu „kundigen Personen“ fortgebildet haben, auch in der Praxis sind die Auswirkungen spürbar. Von der Organisation großer Drückjagden bis zur optimalen Verwertung des Wildbrets für die heimische Küche ist in den vergangenen Jahren eine Bereitschaft spürbar, bekannte Vorgehensweisen zu hinterfragen und ggf. zu modifizieren. Dabei wurden manche „alten Zöpfe“ abgeschnitten, andere auch neu entdeckt. Genannt sei zum Beispiel das Ringeln. Statt, wie in den Jungjägerkursen der vergangenen zwanzig Jahre üblich, wird nicht mehr allein das eigentliche „Aufbrechen“ – das Öffnen des Schlossknochens – vermittelt, sondern eben die schon ältere Technik, den Enddarm aus der Beckenhöhle zu entfernen, ohne diese zu öffnen. Denn beim Öffnen des Schlosses werden zwangsläufig nicht nur die Oberflächen der Keuleninnenseiten offen gelegt, sondern überdies oft beschädigt. „Offenes“ warmes Fleisch aber ist ein El Dorado für Bakterien!

„Was ich nicht öffne, kann ich auch nicht verschmutzen“, lautet das Motto beim Ringeln. Und warum sollte, was am Becken gilt, an den Schultern falsch sein? Denn neben

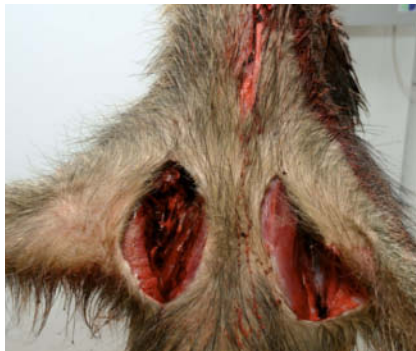


Foto: Burkhard Fischer

Der Schnitt durch die verdreckte Schwarte schadet der Fleischqualität mehr als er nutzt.

Krankheitserregern, die natürlicherweise selbst bei gesunden Tieren beispielsweise im Magen-Darm-Trakt anzutreffen sind, ist es vor allem die Verschmutzung mit überall in der Umwelt vorkommenden Bakterien und Pilzen, die leicht verderbliche Lebensmittel bedrohen.

#### **Risiko erster Güte: Bakterien**

Es muss also nach Eintritt des Todes schnellstmöglich alles aus dem Tierkörper heraus, was Keime enthält oder deren Vermehrung begünstigt: die Organe, insbesondere der Magen-Darm-Trakt. Am besten eine halbe bis dreiviertel Stunde nach dem Tod, bevor die Magen-Darm-Barriere zusammenbricht und damit die Erreger aus dem Gescheide heraus können, spätestens aber zwei Stunden nach dem Erlegen. Außerdem müssen die Stücke ordentlich ausschweißen und gekühlt werden, weil Schweiß einen optimalen Nährboden für die Keimvermehrung darstellt, die umso schneller abläuft, je wärmer

das Fleisch (noch) ist. Andererseits darf bei dieser Arbeit möglichst nichts von außen auf die Fleischoberflächen gebracht werden, da wegen der noch vorhandenen Körpertemperatur selbst wenige eingetragene Keime sich dann explosionsartig vermehren würden. Vor allem sie sind es, die die Temperatur so bedeutsam für die Fleischhygiene machen! Aber auch ohne Bakterien resultiert aus dem Faktor Temperatur noch ein Risiko für die Verzehrfähigkeit des Fleisches – das „Verhitzen“. Denn einige Stunden nach Eintritt des Todes wird zunächst einmal der Energieträger der Muskulatur, das Glykogen, abgebaut.

#### **Faktor Temperatur**

Sinkt infolge des Todes die Körpertemperatur ab, entsteht als Abbauprodukt dabei Milchsäure. Daher bezeichnet man die Fleischreifung auch als Fleischsäuerung. Kommt es dabei zu einem Temperaturstau, wird das Glykogen zwar abgebaut, dann al-

>>

## **RX.Helix**

**– die IWA-Neuheit 2010**



1: 2 übersetzt – der Verschluss läuft im geschlossenen Gehäuse.

#### **MERKEL RX.Helix**

Geradezug-Repetierer mit 1:2 übersetztem Sechs-Warzen-Drehkopfverschluss. Durch den extrem kurzen Repetierweg kann doppelt so schnell geschossen werden. Schnelles Nachladen durch Einsteckmagazin, hohe Sicherheit durch Handspannung. In nur 3 Handgriffen werkzeuglos zerlegbar (Take Down). Erhältlich in den gängigen Kugelkalibern.

Holzklasse 1 Nr. 161001-73  
Holzklasse 4 Nr. 161002-73  
Holzklasse 6 Nr. 161003-73

**2449,00**  
**2795,00**  
**3489,00**



Abb. zeigt RX.Helix „Custom Made“

# **MERKEL**

erhältlich im ausgewählten  
Fachhandel und unter  
**[www.frankonia.de](http://www.frankonia.de)**







Foto: Frank Martini

Auch bei größeren Strecken ist es nicht nötig, die Blätter zu lüften.

lerdings zur „Stinkbombenzutat“ Buttersäure und Schwefelwasserstoff – beide weder appetitlich noch der Gesundheit zuträglich. Ein Faktor für diesen Temperaturstau kann mangelnde Belüftung sein – beispielsweise, wenn erlegte Stücke zu lange ungeöffnet liegen bleiben. Gerade im Winter, wenn der Körper durch dichtes Haar auf und Fettdepots unter der Haut gegen Energieverlust geschützt ist, kann das passieren. Erst recht, wenn die Beute einer Drückjagd zwar rechtzeitig versorgt, dann aber – noch warm – zum Abtransport auf einem Anhänger übereinander gestapelt wird.

Auch sommers kann selbst zeitig aufgebrochenes Wild verhitzen. Wenn nämlich der zwar frisch versorgte, aber noch warme Bock in der Schweißeinlage des Rucksacks bei hohen Außentemperaturen herumgetragen wird. Oder zum Abtransport im Kofferraum eines Pkw verschwindet, der sich den ganzen Nachmittag aufgeheizt hat.

### Was beim Lüften passiert

Der Kenntnis über diesen Zusammenhang von Luftbewegung und Wärmetransport mag die Strategie des Blätterlüftens geschuldet sein: Lieber einmal durch Lüften das Auskühlen beschleunigen, weil es sonst einen zu großen Temperaturstau geben könnte. Übersehen wird dabei indes, dass die so bekämpfte Wärme in Verbindung mit Bakterien immer einen „fleischhygienischen Supergau“ bedeutet. Und wie sollten beim Durchschärfen einer verschmutzten und hochgradig mit Keimen besiedelten Schwarte oder Decke diese Verunreinigungen nicht mit dem Messer von außen auf die Fleischoberfläche transportiert werden? Welche Angriffsfläche bieten die nun freigelegten Oberflächen für weitere Verunreinigungen erst beim Abtransport der Beute! Wer so verfährt, versucht, die Angst vor einem „Beel-

So verhitzt nichts – trotz ungeöffneter Blätter.



Foto: Frank Martini

zebübchen“ gleichsam durch Einladung des leibhaftigen Luzifer auszutreiben, weil er einen relativ geringen zusätzlichen Kühleffekt durch den zwangsläufigen Keimeintrag auf noch warmes Fleisch konterkariert! Denn die allmähliche Auskühlung des Körpers beginnt bereits mit dem Öffnen der Bauchdecke zur Entnahme der Organe. Selbst wenn das Brustbein geschlossen bleibt und nur der Träger zur Entnahme der Brustorgane bis zur Drossel zusätzlich aufgeschärft wird, entsteht durch beide Schnitte ober- und unterhalb des Brustbeins bereits ein kühlender Kamineffekt.

### Konsequenzen für die Praxis

Aber selbst bei durchgehendem Schnitt durch das Brustbein werden nur geringe oder dünne Muskelschichten verletzt und Fleischoberflächen offen gelegt. Da ein Keimeintrag von außen niemals ganz auszuschließen ist, dient der Fleischhygiene vor allem, wer sich auf dieses nötige Minimum an Schnitten beschränkt. Vor allem, wenn der Transport noch bevorsteht, also draußen aufgebrochen wird. Jeder weitere Schnitt schadet mehr als er nützt. Erst recht, wenn durch das geringe Gewicht der Beute das Risiko des Verhitzens bei sachgerecht zeitnahe und sauberem Aufbrechen, Abtransport und Kühlen ohnehin kaum gegeben ist.

Vor diesem Hintergrund erscheint absolut unverständlich, dass das Lüften der Blätter heute teils noch bei Sauen propagiert wird, die aufgebrochen nicht mehr als 25 Kilogramm wiegen. Wem so ein „Küchenschwein“ schon einmal verhitzt ist, ist das garantiert nicht passiert, weil die Blätter nicht gelüftet waren! Einfach deswegen, weil ein Schnitt durch die Achseln nicht rettet, was durch zu langes Liegen, unsauberes Aufbrechen, falsches Transportieren oder Lagern angerichtet wird.