

ÖSTERREICHS WEIDWERK



ZERWIRKEN, VERMARKTEN & KOCHEN VON WILD



DIREKTVERMARKTUNG
ALLE FACTS!

Ernährung | Warum Wildfleisch?
Wildküche | Geniale Wildrezepte
Zerwirken | Was bleibt übrig?

„Drylencer“
Innovativer Schalldämpfertrockner

Ein Schalldämpfer muss nach jedem Einsatz abgenommen und getrocknet werden, da ansonsten die Gefahr besteht, den Lauf durch Korrosion zu beschädigen. Der innovative „Drylencer“ löst dieses Problem! – Einfach den Schalldämpfer draufstellen und den Trocknungsvorgang aktivieren. Details: schwarz eloxiertes, massives Aluminiumgehäuse; 1,5 m langes USB-Kabel; Lithium-Ionen-Akku mit 2.200 mAh (ohne Schalldämpfer!). Normalpreis: € 119,-
WEIDWERK-Preis: € 99,-



SYMBOLBILD – DER SCHALLDÄMPFER IST IM LIEFERUMFANG NICHT ENTHALTEN!

Bequem!
WEIDWERK Sitzfilz

Der neue WEIDWERK Sitzfilz, gefertigt vom Filz- und Lodenspezialisten Hubertus GmbH, sorgt für ein bequemes Sitzen auf dem Hochstand, aber auch beim Birschen auf feuchtem Untergrund! Details: 50×40 cm, Stärke 6,5 mm, Binde- und Trageband zum praktischen Umhängen, WEIDWERK-Stick. Normalpreis: € 30,-
WEIDWERK-Preis: € 25,-



Langwaffe im Auto
WEIDWERK Transportfutteral!

Praktisches Filz-Futteral für den perfekten Transport der Langwaffe im Kfz. Details: Größe 122×37 cm, Befestigung an den Kopfstützen der Vordersitze; auch für Lochschäfte geeignet; drei Lodentaschen (Fachgröße jeweils 32 cm) zum Verstauen von Zubehör; längenverstellbare Kordelschnüre; WEIDWERK-Stick. Gemeinsam mit einem Abzugsschloss (ebenfalls erhältlich im WEIDWERK-Shop!) ideal zur gesetzeskonformen kurzzeitigen Verwahrung der Kategorie-C- oder -D-Waffe im Kfz. Normalpreis: € 160,-
WEIDWERK-Preis: € 155,-



All-In-One
WEIDWERK Carbon-Birschstock

Extrem vielseitiger, in drei Teile zerlegbarer Carbon-Birschstock mit aufsteckbarer Saufeder und Astsäge! in Sekunden zu einem Dreibeinsitz umbaubar! Details: Stocklänge (gesamt) 180 cm, Gewicht 365 g; Astsäge im Stock verstaubar; Saufeder mit Lederscheide und Gürtelschlaufe; Sitzfläche für Dreibein; verschiebbare Auflage fürs Gewehr; Gummikappen. Normalpreis: € 990,-
WEIDWERK-Preis: € 950,-




Bestellungen: Redaktion WEIDWERK, Wickenburggasse 3, 1080 Wien, Tel. 01/405 16 36-30, Fax 01/405 16 36-36, E-Mail: redaktion@weidwerk.at
Alle Produkte im Internet (bequem bezahlen per Kreditkarte): www.weidwerk.at
Preise inkl. Mwst., zuzüglich Versandkosten. Modelländerungen vorbehalten. Solange der Vorrat reicht. Lieferung nach Vorauszahlung in der Reihenfolge des Bestelleingangs.

Online bestellen:



ÖSTERREICHS WEIDWERK



Einer der Hauptgründe, warum wir jagen, ist die Gewinnung eines gesunden und hochwertigen Lebensmittels – des Wildfleischs. Hier die wichtigsten Vorzüge des heimischen Wildbrets:

- ◉ Wildbret schmeckt ausgezeichnet
- ◉ Wildbret ist gesund und reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren
- ◉ Wildbret verfügt über einen geringen Bindegewebsanteil und kurze, zarte Muskelfasern
- ◉ Wildbret ist ein aus ethischer Sicht einwandfreies Fleisch – ohne Transport- oder Schlachtstress
- ◉ heimisches Wildbret ist ein regionales Produkt – keine langen Transportwege und daher mit günstiger CO₂-Bilanz
- ◉ Wildbret weist keine Rückstände durch eine medikamentöse Behandlung auf (verboten!)

Selbstverständlich muss man heute, um den Kundenwünschen bestmöglich entsprechen zu können, Rücksicht darauf nehmen, dass viele Menschen nicht (mehr) imstande sind, Fleisch fachgerecht zu zerteilen, und auch nicht die räumlichen Möglichkeiten dazu haben. Daher ist man jedenfalls gut beraten, wenn man das Wild als Direktvermarkter fein zerwirkt, das heißt auch die Knochen auslöst, optimal portioniert, vakuumiert und etikettiert (mit allen rechtlichen Erfordernissen). Findige Direktvermarkter schneiden sogar Steaks, Schnitzel und das Gulasch ... Denn: Umso weniger „Arbeit“ der Kunde beim Zubereiten des Wildbrets hat, desto zufriedener wird er mit dem gekauften Wildfleisch sein!



Der Jäger muss vom Erlegen eines Stückes Wild bis zum fertigen Fleischerzeugnis einen hohen – nicht nur aus Sicht der Hygiene – Standard einhalten. Dies alles beginnt bereits vor dem Schuss beim Ansprechen des Wildes. Der nächste wichtige Punkt ist das Anbringen eines optimalen Blattschusses

„Modern Food“: Wildfleisch

ING. MARTIN GRASBERGER,
CHEFREDAKTEUR & DIREKTVERMARKTER

– nicht nur im Hinblick auf den Tierschutz, sondern auch im Hinblick auf eine optimale Wildbretqualität; mit der Schützenleistung, der Kaliber- und Geschossauswahl usw. steht und fällt das Ganze. Zu guter Letzt kommt es auf die Behandlung des erlegten Wildes bzw. der produzierten Fleischerzeugnisse an! Neben der Abgabe von Frischfleisch gibt es übrigens eine Vielzahl an Möglichkeiten, die im Rahmen der Direktvermarktung möglich sind. Und: Auch die Wertschöpfung steigt um ein Vielfaches (siehe Seite 38)!

Jeder Jäger, der sich mit dieser Materie auseinandersetzt, wird erkennen, dass die Direktvermarktung nicht nur machbar ist, sondern auch Spaß macht! Am Ende des Tages sollte nicht nur der Konsument, sondern auch die Jagd als solche davon profitieren. Warum? Ein Mensch, der Wildfleisch isst, kann kein Jagdgegner sein!

„
Ein Mensch, der Wildfleisch isst,
kann kein Jagdgegner sein!
“

Warum Wildfleisch?

Woraus setzt sich die Wildfleischqualität zusammen?
Wie bringt man die optimale Qualität auf den Teller?
Wildbret für ernährungsbewusste Konsumentinnen
und Konsumenten!

Ao. UNIV.-PROF.
DR. PETER PAULSEN
Institut für Fleischhygiene der
Vet.-Med. Universität Wien



Wer sich – entsprechend dem aktuellen Ernährungstrend – gesund von naturnah gewonnenen Lebensmitteln ernähren möchte, wird früher oder später mit Wildfleisch in Kontakt kommen.

Wildkochbücher liegen voll im Trend: Einer der führenden Internetanbieter gibt über 150 lieferbare Buch- und Broschürentitel an (Stand: August 2017). Man kann sich bei der Lektüre Appetit holen und Wildbretgerichte in Restaurants und Gasthäusern genießen. Die Auswahl ist reichhaltig, mit saisonalen Schwerpunkten. Wildkochbücher regen aber auch zum Selbermachen an. Dazu muss der Konsument Zugang zu frischem und einwandfreiem Wildbret haben. Warum sich aber die Mühe machen, zu solchem Fleisch zu kommen?

Wildbret: das andere Fleisch

Das Muskelfleisch der verschiedenen Wild- und Nutztierarten hat grundsätzlich denselben Aufbau (Muskel Fasern, Bindegewebe, Blutgefäße und Nerven) und eine ähnliche Zusammensetzung, das heißt 20–25 % Eiweiß, 1–5 % Fett, etwa 1 % Mineralstoffe und 70–75 % Wasser. Wildfleisch ist aber doch etwas anders. Am besten kann man dies beim Vergleich von Wildtieren mit der jeweils domestizierten Form feststellen, etwa beim Vergleich von Wild- und Hausschwein, Europäischem Bison und Hausrind oder Mufflon und Schaf, also Formen, bei denen eine Kreuzung noch möglich ist. Gerade zum Vergleich von Wild- mit Hausschwein liegen zahlreiche Studien vor. Dabei kann die Züchtung des Hausschweins auch als Anpassung an vom Menschen vorbestimmte Anforderungen und Haltungsformen verstanden werden. Die Muskulatur der Wildschweine ist eiweißreicher und wasserärmer, an regelmäßige und ausdauernde Bewegung angepasst, was sich

in dünneren Muskelfasern mit besserer Blut- und damit Sauerstoffversorgung widerspiegelt; diese „oxidativen“ Fasern enthalten dann auch mehr Muskelfarbstoff und damit Eisen. Daher ist die Muskulatur auch eher dunkelrot. Im Gegensatz dazu steht beim Hausschwein die Zunahme der Muskelmasse durch Dickenwachstum der Muskelfasern im Vordergrund; diese Fasern sind nicht für andauernde Bewegung ausgelegt (was in der Schweinehaltung auch nicht nötig ist, da das Futter nicht in Bewegung, sondern in Gewichtszunahme angelegt werden soll), sondern für eher kurzfristige Aktivität. Da diese Aktivität auch mit wenig bis keinem Sauerstoff abläuft, werden diese Fasern als „glykolytisch“ bezeichnet, sie erscheinen auch heller („weiße Fasern“). Der Nachteil dieser dicken weißen Fasern ist, dass es durch Beanspruchung des Tieres, insbesondere kurz vor der Schlachtung, zu einer Überhitzung und schnellem Abbau der Kohlenhydrate im Muskel kommen kann, wodurch sich eine schnelle Säuerung des Fleisches ergibt. Diese kann in weiterer Folge zu einer Schädigung der Muskeleiweiße führen, wodurch Wasser aus dem Muskel austritt. Der Wasserfilm an der Fleischoberfläche reflektiert das Licht, und damit ist das Fleisch nicht nur wässrig, sondern auch heller; durch den Wasseraustritt ist das rohe Fleisch auch weicher – beim Erhitzen wird der Wasserverlust noch verstärkt, und das Fleisch wird dadurch härter, was letztlich als „PSE“-Fleisch bekannt ist. Bei Wildschweinen erfolgt die Säuerung aufgrund des höheren Anteils von oxidativen Fasern langsamer; allerdings könnte diese durch eine zu



HAUSSCHWEIN VS. WILDSCHWEIN.

Hausschweine weisen aufgrund ihres Zuchtziels eine andere Zusammensetzung der Muskelfasern auf als Wildschweine.

FOTOS PIXELIO.AT (L.), STEFAN MEYERS (R.)

hohe Körpertemperatur nach dem Erlegen – das heißt bei spätem Ausweiden – so hoch bleiben, dass es ebenfalls zu einer Schädigung der Muskeleiweiße und zu Wasseraustritt kommt. Beim Wildschwein bestehen die Muskeln nicht nur aus oxidativen Fasern, sondern es gibt auch wechselnde Anteile glykolytischer Fasern – der Anteil dieser Fasern steigt auch, wenn Wildschweine wie Hausschweine gehalten werden. In der Praxis – und das gilt für alles Schalenwild und nicht nur für das Wildschwein – ergibt sich durch den hohen Anteil der oxidativen Fasern die Möglichkeit, dass es bei Überbeanspruchung vor dem Tod zu einer Energieverarmung in der Muskulatur kommt und somit die Fleischsäuerung nach dem Tod nicht oder nur abgeschwächt abläuft (hoher pH-Wert). Das Fleisch-Eiweiß hält bei hohem pH-Wert Wasser gut zurück, damit ist die Fleischoberfläche trocken und eher dunkel – dieses Fleisch sieht zwar appetitlich aus, ist aber leider nicht lange haltbar. Die Bejagungstechniken, besonders bei der Bewegungsjagd, werden daher so gewählt, dass keine starke Energieverarmung vor dem Tod eintritt.

Neben den Muskelfasern weist auch das Bindegewebe Unterschiede auf, es ist bei Wildtieren im Allgemeinen dünner und besser löslich. Sowohl beim sichtbaren als auch beim in den Zellen befindlichen Fett gibt es Unter-

schiede, die in WEIDWERK-Artikeln schon behandelt wurden. Bei Wild mit einhöhligen Magen hat die Fettzusammensetzung der Äsung einen direkten Einfluss auf die Fettzusammensetzung des sichtbaren Fetts – so wie beim Hausschwein. Die Kurrung mit Mais führt daher zu höheren Anteilen von ungesättigten Fettsäuren im Fett, und damit zu weichem Speck, der schneller ranzig werden kann. Bei Wiederkäuern sind solche Effekte nicht oder nur geringfügig ausgeprägt.

Höhere Eisen- und Kupfergehalte in der Muskulatur von Wild sind auch durch die oxidativen Fasern erklärbar. Wildfleisch weist also sowohl in der Struktur als auch in der Zusammensetzung Unterschiede zum Fleisch vergleichbarer Nutztiere auf. Ein hoher Eisengehalt kann in der Muskulatur zu einem leberähnlichen Geschmack führen („livery taste“), was in den USA bei Rindfleisch und in Südafrika bei Gänsearten beschrieben wurde und im Prinzip auch bei europäischem Wild vorkommen könnte.

Wildbretqualität

Qualität ist eigentlich eine Frage des Verwendungszwecks. Aus dem Aufbau, der Zusammensetzung und der Behandlung des Wildes nach dem Erlegen ergeben sich die mit den Sinnen wahrnehmbaren Eigenschaften Farbe, Geruch sowie eventuelle Wässrigkeit.

Beim Kauf von frischem Wildbret bilden diese Eigenschaften den ersten und oft kaufentscheidenden Eindruck. Wildbret hat eher eine dunkle Farbe, was für manche Konsumenten etwas ungewohnt ist, aber das magere und nicht wasserlässige Fleisch macht immer einen guten Eindruck. „Frisches“ Fleisch ist immer ein paar Tage alt, es muss reifen können, um Zartheit und Geschmack zu entwickeln. Bei Wild reichen je nach Tierart aber 3–5 Tage im Kühlraum, um genügend Reife zu erzielen. Neben dieser sensorischen Qualität gibt es die ernährungsphysiologische, hygienische und verarbeitungstechnische Qualität. Die ernährungsphysiologische Qualität wird von der Zusammensetzung des Wildbrets und – beim Verzehr – von der Verfügbarkeit der Nährstoffe (das heißt, wie gut diese im Verdauungstrakt vom Körper aufgenommen werden) bestimmt. Manche Autoren führen an, dass unser Verdauungstrakt mit Wildbret optimal umgehen kann, weil es über Jahrtausende Teil der menschlichen Ernährung war („Paläo-Diät“). Das Konzept hat Schwächen, aber wer Wildfleisch gegessen hat, wird bestätigen können: Wildbret ist eben leicht verdaulich. Die hygienische Qualität ist eigentlich eine Grundvoraussetzung, um Wildfleisch an andere Personen weitergeben zu können, und gesetzlich genau geregelt. Dem

Jäger kommt dabei eine dreifache Aufgabe zu:

- 1 Tiere mit krankhaften Veränderungen erkennen und gegebenenfalls auf Lebensmitteleignung hin tierärztlich untersuchen zu lassen;
- 2 jede nachteilige Beeinflussung des Wildfleisches zu vermeiden;
- 3 sicherzustellen, dass die Herkunft des Wildbrets nachvollziehbar ist.

Bei der Verarbeitung zu Wurst oder Schinken kommen noch andere Anforderungen hinzu.

Es ist leicht verständlich, dass die Art der Bejagung und die Versorgung des Wildes nach der Erlegung die Wildbretqualität wesentlich beeinflussen. Jagd ist damit auch Verantwortung im Sinn der Lebensmittelsicherheit!

Optimale Zubereitung

Mit der „optimalen Zubereitung“ verhält es sich wie bei Fleisch anderer Tiere: Es muss letztlich appetitlich aussehen, gut riechen und gut

schmecken. Teilstücke mit viel Bindegewebe kann man weich kochen – das Bindegewebe besteht aus Kollagen, einem Eiweiß, das beim Kochen aufquillt und weich wird. Allen Leserinnen und Lesern ist dieser Vorgang vom Rindsgulasch her bestens vertraut. Teilstücke mit wenig Bindegewebe werden durch lang andauerndes Braten eher gehärtet bzw. zerfasern beim längeren Kochen. Da Wildbret tendenziell zarter ist als das Fleisch von Nutztieren, ist aber auch ein durch-

gebratenes Teilstück noch relativ zart. Optimal wäre eine möglichst schonende Erhitzung mit einem zartrosa Kern, aber aus Gründen der Lebensmittelsicherheit sollten im Inneren des Fleisches Temperaturen von etwa 70 °C erreicht werden – das gilt auch für Fleisch von Nutztieren. Der Geschmack von erhitztem Fleisch ergibt sich durch

Reaktionen der Eiweiße, Fette und eventuell Kohlenhydrate. Da sich Eiweiß- und Fettzusammensetzung der Wild- und Nutztiere unterscheiden, ergeben sich auch nach dem Erhitzen Unterschiede im Aroma. Ob man den Fleischgeschmack mit Gewürzen oder anderen Zutaten sparsam akzentuiert oder mit Saucen „zudeckt“, möge jeder für sich selbst entscheiden.

Ökologie und Ethik

„Artgerechte Tierhaltung“ und der „ökologische Fußabdruck“ sind häufig gebrauchte Begriffe im Zusammenhang mit Lebensmitteln tierischer Herkunft. Obwohl der Lebensraum und die Aktivitäten der Wildtiere regional verschieden deutlich eingeschränkt werden, sei es durch Straßennetze, Freizeitnutzung des Waldes usw., so kann sich das Wild letztlich so anpassen, dass ein Ausleben des natürlichen, „artgerechten“ Verhaltens möglich ist. Die Erlegung soll – nicht nur im Interesse der Leidensvermeidung – unerwartet, schnell und schmerzfrei erfolgen, damit am Wildbret keine Stresserscheinungen auftreten können. Wildfleisch als natürlich nachwachsende Eiweißquelle ist in manchen Weltgegenden noch immer ein wesentlicher Teil der Ernährung. In Europa ist es zwar nur ein Nischenprodukt, aber auch etwas Besonderes – ein Naturprodukt, das in der eigenen Küche mit wenig Aufwand veredelt werden kann.

Warum Wildbret?

Wer sich – entsprechend dem aktuellen Ernährungstrend – gesund von naturnah gewonnenen Lebensmitteln ernähren möchte, wird früher oder später mit Wildfleisch Erfahrungen machen. Ernährungsbewusste Konsumenten werden Wildbret aufgrund seiner Zusammensetzung besonders schätzen und lieben. Diese naturgegebene Qualität in ungeschmälerter Form an den Mann oder die Frau zu bringen, ist eine der Hauptaufgaben der Jagd!

Literatur:

Eine Literaturliste kann in der Redaktion WEIDWERK angefordert werden: Tel. 01/405 16 36-30, E-Mail: redaktion@weidwerk.at



NATURGEBEBENE QUALITÄT.

Wildbret gilt als gesundes, naturnah gewonnenes Lebensmittel – auch Murmeltiere können zu einem kulinarischen Highlight zubereitet werden!

FOTOS WEIDWERK, FRITZ WOLF



Direktvermarktung: Was fällt hinein? ¹

Immer mehr Jägerinnen und Jäger erkennen, dass die Direktvermarktung von Wildfleisch nicht nur das Image der Jagd positiv beeinflusst, sondern zudem auch aus wirtschaftlicher Sicht interessant ist. – 1. Teil: Was hineinfällt und was nicht.

ING. MARTIN
GRASBERGER

Direktvermarkter sind an die 7-Tages-Frist ab Erlegung gebunden. Innerhalb dieser Zeit müssen sie ihre Wildprodukte abgeben.



Teile aus dem Fachbuch „Wildbret Direktvermarktung“ von R. Winkelmayer, P. Paulsen, P. Lebersorger und H. Zedka. Erhältlich bei Ihrem Landesjagdverband oder im Netz: www.jagd.at

192 Seiten, 175 aussagekräftige Fotos.

€ 26,-

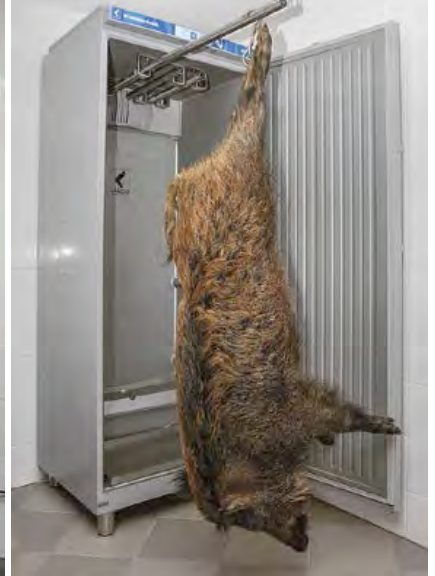
Kürzlich wurde mir von einem Fall berichtet, in dem ein Jäger, der Wildfleisch in allen möglichen Varianten in Verkehr brachte, einen Anruf von der Bezirksverwaltungsbehörde erhielt. Jemand hatte die Behörde in Bezug auf seine Tätigkeit in Kenntnis gesetzt, sodass eine Überprüfung des Jägers erfolgte. Dieser war jedoch weder als Lebensmittelunternehmer behördlich gemeldet noch ließ er die Wildkörper zur Produktion von veredelten Wildprodukten, wie Hirschsalami, -schinken & Co., vom amtlichen Tierarzt beschauen. Er brachte also veredeltes Wildfleisch in Verkehr, das über den Rahmen der Direktvermarktung hinausging. Um derartige Probleme im Vorfeld zu vermeiden, hier einige Fakten, die es zu beachten gilt.

Was Direktvermarktung ist
Direktvermarktung bedeutet im Lebensmittelrecht die direkte Abgabe kleiner Mengen bestimmter Lebensmittel (Wild oder rohes Wildfleisch, gekühlt, aber nicht tiefgekühlt) vom Jäger an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhändler, die diese Lebensmittel an Endverbraucher weitergeben. Mit diesem Privileg sind auch Pflichten verbunden:

◉ Als Direktvermarkter ist man plötzlich „Lebensmittelunternehmer“; Lebensmittelunternehmer sind natürliche oder juristische Personen, die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden; darunter fällt etwa

ein Jäger, der Wildbret zerwirkt, um es (auf eigene Rechnung) zu vermarkten, oder ein Jäger, der Wild zum Verkauf bereithält bzw. auch im Ganzen verkauft. Übrigens: Nicht nur der Verkauf, auch das Verschenken von Wildfleisch gilt als Inverkehrbringen!

- ◉ Behördliche Meldung: Als Lebensmittelunternehmer hat man sich behördlich als „Lebensmittelbetrieb“ zu melden (Formular-download: www.noejagdverband.at).
- ◉ Der Direktvermarkter darf nur Wild in Verkehr bringen, das von ihm selbst erlegt wurde oder aus Revieren stammt, in denen er jagdausübungsberechtigt ist. Kauft er Wild zu, sind eine Gewerbeberechtigung und eine gewerberechtliche Betriebsanlagengenehmigung notwendig!
- ◉ Der Direktvermarkter hat das Wild gemäß der Lebensmittelhygiene-Direktvermarktungsverordnung binnen 7 Tagen nach dem Erlegen zu vermarkten. In dieser Frist hat auch eine allfällige Trichinenuntersuchung zu erfolgen – vor dem Inverkehrbringen muss diese den Nachweis erbracht haben, dass das Fleisch keine Merkmale aufweist, die darauf schließen lassen, dass es gesundheitsbedenklich sein könnte (negativer Befund).
- ◉ Die „Warenübergabe“ hat im Zuge der Direktvermarktung immer persönlich (von Hand zu Hand) zu erfolgen, das heißt: Der Direktvermarkter darf seine Produkte nicht versenden. ▶



BETRIEBSSTÄTTE.
Perfekter Zerwirkraum, ausgestattet mit allem, was notwendig ist.
 FOTOS WEIDWERK



SELCHWÜRSTEL.

Diese leckeren Wildschwein-Selchwürstel erfordern bei ihrer Erzeugung mehr als 7 Tage, daher können sie nicht mehr im Rahmen der Direktvermarktung in Verkehr gebracht werden!



GEEICHT.

Direktvermarkter müssen über eine geeichte Waage verfügen, am besten eine preisrechnende Ladenwaage (Nachreichfrist: 2 Jahre).

FOTOS WEIDWERK

Bei der Abgabe ist das Fleisch in geeigneter Weise mit dem Hinweis „Wild aus Direktvermarktung“ unter Nennung des Jagdgebietes zu kennzeichnen. Wird das Fleisch verpackt (vakuumiert) an den Endverbraucher abgegeben, ist es gemäß der Verbraucherinformationsverordnung zu kennzeichnen; hier sind jedenfalls die Sachbezeichnung der Ware, die Wildart, „Wild aus freier Wildbahn“, der Name des Jägers, der

Herkunftsort (Revier), die Nettofüllmenge und das Mindesthaltbarkeits- bzw. das Verbrauchsdatum sowie die Lager- temperatur anzugeben.

Die Einhaltung einer „Guten Hygienepraxis“ muss gewährleistet sein. Aufzeichnungen sind auf Aufforderung der Behörde vorzuweisen; etwa muss, wie gesagt, ein Lebensmittelunternehmerprotokoll geführt werden, weiters sind die

Bescheinigungen der vermarkteten Wildstücke, Befunde der erfolgten Trichinenuntersuchung (bei Wildschweinen, Dachsen und Krähen) und Belege für Zutaten von Fleischerzeugnissen, wie Wildbratwürstel, Wildleberkäse usw., aufzubewahren. Für den Jäger geht es nicht zuletzt darum, das Prinzip „Eine Stufe vorwärts, eine Stufe zurück“ einzuhalten.

Weiters ist eine betriebseigene Dokumentation (Formulare zu Ausstattung und Betrieb, Kühlraum, Abfälle, Schädlingsbekämpfung usw.) zu führen.

statung und Betrieb, Kühlraum, Abfälle, Schädlingsbekämpfung usw.) zu führen.

Wo endet die Direktvermarktung?

Auf den Punkt gebracht ist das Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen, die nicht in der gesetzlich geregelten 7-Tages-Frist hergestellt werden können,

keine Direktvermarktung mehr, wobei das Inverkehrbringen von Wurst, Schinken und Pasteten, die aus selbst erlegtem Wild hergestellt werden, genau genommen eine Einzelhandelstätigkeit ist. Wer also veredelte Wildprodukte nach dem Verstreichen der 7-Tages-Frist vermarkten möchte, was zum Beispiel bei Rohwürsten (etwa Hirschsalami) und Pökelwaren (etwa Wildschweinschinken) so gut wie immer der Fall ist, hat bei der Behörde eine Zulassung als Wildbearbeitungsbetrieb zu beantragen. Dies hat wiederum zur Folge, dass der Betrieb jährlichen gebührenpflichtigen Hygienekontrollen unterliegt und dass in Verkehr gebrachte Wildfleisch zusätzlich zur Untersuchung durch die kundige Person von einem amtlichen Tierarzt beschaut werden muss (diese ebenfalls gebührenpflichtige Untersuchung erfolgt in der Regel nach dem Enthäuten des Tierkörpers).

Kauft der Jäger Wild aus anderen Revieren zu und vermarktet es, ist er ebenfalls kein Direktvermarkter mehr, sondern übt eine Einzelhandelstätigkeit aus. Damit ist er ebenfalls an die 7-Tages-Frist gebunden und darf lediglich an Endkonsumenten abgeben.

Praxisbeispiele

Auch wenn man als Direktvermarkter nur einen gewissen Spielraum zur Erzeugung von veredelten Wildprodukten hat, sind der Kreativität kaum Grenzen gesetzt. Beispiele von Fleisch und -erzeugnissen, die jedenfalls innerhalb der 7-Tages-Frist und somit im Rahmen der Direktvermarktung hergestellt werden können:

- frisches Wildfleisch, am besten fein zerwirkt und vakuumiert
- Wildbratwürstel
- Wildkäsekrainer
- Wildpasteten
- Wildleberkäse
- Wildsulz u. v. m.

Danksagung:

Wir bedanken uns bei der Fa. Landig + Lava GmbH & Co. KG für die Zurverfügungstellung folgender Testgeräte: Profi-Fleischwolf M-Star, 5l-Edelstahl-Wurstfüller, elektronische Hängewaage, preisrechnende Ladenwaage (geeicht), Elektro-Seilwinde, Vakuumiergerät V.350 Premium inkl. Vakuumbutel R-VAC, Wildkühlschrank LU 9000 Premium, Ausbeinmesser Prime-Line, Arbeitsschürzen, Einmalhandschuhe. Internet: <https://landig.com>

MARIA THERESIA

KAISERLICHER HOCHGENUSS



AUCH STARKE
FRAUEN WERDEN
MANCHMAL
SCHWACH.

KUGEL



PRALINE



TALER



Salzburg Schokolade hat der Kaiserin mit dem „Maria Theresia“ Pralinenortiment ein Schokolade-Denkmal gesetzt. Feinste, doppelt gefüllte Pralinenpezialitäten sind eine wahre Freude für Schokoladenkenner. Probieren Sie diese erlesenen Kreationen. Erhältlich im ausgewählten Lebensmittel- und Fachhandel.

www.schoko.at

Direktvermarktung: Was fällt hinein? ²

ING. MARTIN
GRASBERGER,
MICHAELA
LANDBAUER,
MA

Immer mehr Jägerinnen und Jäger erkennen, dass die Vermarktung von Wildfleisch nicht nur das Image der Jagd positiv beeinflusst, sondern zudem auch aus wirtschaftlicher Sicht interessant ist. – 2. Teil: Wildleberkäse.



WILDLERKÄSE.

Die Herstellung von Wildleberkäse ist keine Wissenschaft. Dennoch sind ein paar Punkte zu berücksichtigen.

FOTOS WEIDWERK



Der Jäger ist gefordert, durch sachgerechtes Handeln alles zu tun, um die hohe Qualität des Wildbrets zu erhalten. Dieses Standardwerk hilft dabei!

256 Seiten, 220 Farbfotos, 20 Tabellen und Grafiken.

€ 35,-

Während es im ersten Teil dieser Serie um die Grundlagen der Direktvermarktung ging, wollen wir in diesem und in den kommenden Teilen prüfen, was im Rahmen der 7-Tages-Frist hergestellt und im Zuge der Direktvermarktung in Verkehr gebracht werden kann. Zur Erzeugung von Wildleberkäse haben wir das Institut für Fleischhygiene der Veterinärmedizinischen Universität Wien besucht und Univ.-Prof. Dr. Peter Paulsen – selbst begeisterter Jäger – bei der Herstellung über die Schulter geschaut.

Würzen

Der Leberkäse ist nach dem Österreichischen Lebensmittelbuch eine sogenannte „Brühwurst“ und besteht aus einem zerkleinerten Fett-, Muskulatur- und Eisgemisch. Diesen drei Grundbestandteilen werden noch weitere Zutaten beigemischt. Zur Geschmacksgebung kann man eine Fertigmischung verwenden und nach Herstellerangaben würzen. In der Regel sind mehrere Gramm pro Kilo Wurstmasse notwendig, in unserem Fall werden 4g Gewürz pro Kilogramm Brät empfohlen. Wir haben vor, 5kg Wildleberkäse zu erzeugen, daher benötigen wir 20g der Gewürzmischung. Ein wichtiger Bestandteil des Leberkäses ist das Pökelsalz, das zwei Funktionen erfüllt: Zum einen eine geschmackliche und zum anderen eine visuelle, da das Pökelsalz mit etwa 0,6% Natriumnitrit besetzt ist und bewirkt, dass beim Erhitzen des Leberkäses ein stabiler

roter Farbton entsteht („Umrötung“). Salz ist zudem wichtig, um die Bindung des Muskeleiweißes mit dem Wasser und dem Fett zu verbessern. Typischerweise werden 2% Salz zugegeben, das heißt umgerechnet 20g pro Kilogramm Wurstmasse; für 5kg Leberkäse bedeutet das 100g Pökelsalz.

Um den Eiweißaufschluss und damit auch den Zusammenhalt der Wurstmasse zu verbessern, kann man Phosphate zusetzen, die ebenfalls im Handel erhältlich sind. Diese Phosphate ersetzen im Fleisch natürlich vorhandene Substanzen, die nach dem Tod in der Muskulatur abgebaut werden. Wenn man Rind oder Wildwiederkäuer verarbeitet, was hier der Fall ist, bräuchte man sie nicht unbedingt; bei Schweinefleisch würde es allerdings Sinn machen, Phosphate beizumengen. Hier hält man sich ebenfalls an die Herstellerangaben.

Zuletzt folgt eine geringe Menge Ascorbinsäure (Vitamin C), die dafür sorgt, dass der Pökelsstoff, der im Kochsalz vorhanden ist, sofort weiterreagieren kann und die Umfärbung des Bräts somit schneller vonstatten geht.

Zu den „technisch“ nicht unbedingt notwendigen, aber traditionell verwendeten Zutaten ist beim Leberkäse das Stärkepulver zu nennen. Wenn der Leberkäse gebacken, also trocken erhitzt wird, darf man bis zu sechs Teile Kartoffelstärke auf hundert Teile Wurstmasse zusetzen. In unserem Fall wären das – bei einer 5-kg-Wurstmasse – insgesamt 300g Stärke. Wer will, kann die Stärke aber auch weglassen.



Allerdings: Wenn der Leberkäse gebacken wird, bildet sich eine Kruste, die, wenn Stärke enthalten ist, aufgrund der entstehenden Röstaromen um eine Nuance besser schmeckt.

Zum Nachlesen gibt es die Grundrezeptur im Österreichischen Lebensmittelbuch (www.lebensmittelbuch.at). Ausführliche Musterrezepte werden von Gewürzfirmerien zur Verfügung gestellt

oder können Fachbüchern entnommen werden.

Der Fantasie sind grundsätzlich keine Grenzen gesetzt; wenn man ein Wildprodukt für den Eigenbedarf herstellt, kann man jedes „Fantasieprodukt“ kreieren. Möchte man es allerdings weitergeben, also in Verkehr bringen, ist zu beachten, dass für Fleischerzeugnisse in Österreich be-

stimmte Sachbezeichnungen üblich sind. Eine Debreziner ist zum Beispiel ganz klar definiert, genauso ein Leberkäse. Dafür werden chemische Mindestanforderungen festgelegt. Wenn man sich an die Musterrezeptur des Lebensmittelbuches hält, erfüllt man sämtliche Anforderungen! Damit ist gewährleistet, dass der Konsument nicht getäuscht werden kann. ▶

Infobox

Wildleberkäse

5-kg-Wurstmasse

◉ Fleisch:

2,4 kg Wildfleisch (Schulter, Abschnitte) von Reh, Hirsch, Wildschwein usw., 1,0 kg weißer Speck vom (Wild-)Schwein und 1,6 kg Wasser in Form von Eisflocken.

◉ Eis:

Die Wurstmasse („Brät“) muss möglichst kalt zerkleinert werden, weshalb man entweder sehr kaltes Wasser oder Eisflocken zusetzt. Brät, das beim Zerkleinern zu warm wird, hält später nach dem Erhitzen nicht gut zusammen – die „Bindung“ ist schlecht.

◉ Zutaten:

100 g Nitritpökelsalz, 300 g Kartoffelstärke, Gewürzmischung, Phosphate und Umröthungsmittel (Ascorbinsäure) nach Herstellerangaben.

◉ Zeitaufwand:

Der Zeitaufwand liegt bei 5 kg Rohmaterial bei rund einer Stunde (exkl. Rüstzeiten).



Faschieren, cuttern, backen
Das Fleisch – in unserem Fall eine Hirschschulter – und weißer Speck vom Hausschwein werden anfangs kurz angefroren und danach im Fleischwolf grob faschiert. Anschließend wird zuerst das Fleisch unter Zugabe von Eis – ein Drittel der gesamten Eismenge wandert gleich in die Masse – im Cutter so weit zerkleinert, bis sich eine teigige Masse bildet. Bereits nach einigen Sekunden kann man sehen, dass die Eisflocken zerkleinert sind und aufgenommen werden; die Masse ballt sich zusammen, klebt nicht an der Schüssel fest, sondern wird teigig. Die Zutaten – Gewürzmischung, Pökelsalz, Brätphosphat und Ascorbinsäure – werden dann beigemischt, wenn das Muskelfleisch und das Eis im Cutter vorzerkleinert sind. Zum Schluss kommen der weiße Speck und die Kartoffelstärke hinzu, bei Bedarf kann auch (etwa mit Pfeffer) nachgewürzt werden.

Die Temperatur steigt während der Zerkleinerung um 10–15 °C an. Wenn das Brät zu warm wird, werden die Muskeleiweiße hitzegeschädigt und können beim nachfolgenden Erhitzen nicht mehr binden, d. h. den Zusammenhalt des Leberkäses bewirken.

Die Leberkäsemasse ist dann fertig, wenn sie ganz fein ist und über eine teigartige Konsistenz verfügt (nicht tropft). An dieser Stelle kann man gewürfelte Emmentaler beimengen, um einen Käse-Leberkäse zu erzeugen. Eine weitere Möglichkeit ist die Zugabe von gut abgetropften Pfefferonistücken zur Herstellung eines pikanten Leberkäses.

Ist der Teig fertig, holt man ihn mit einer Teigkarte aus dem Cutter und füllt ihn zum Beispiel in Leberkäseschalen aus backfestem und lebensmittelechtem Aluminium. Wir haben 10 Alu-Formen à 500 g vorbereitet, in welche nun die Masse gefüllt wird.

Nach dem Glattstreichen werden mit der Teigkarte an der Oberseite „Sollbruchstellen“ eingeritzt, sodass der Leberkäse beim Backen seine typische Form erhält. Der Wildleberkäse kommt in ein vorgeheiztes Backrohr und wird bei etwa 170 °C eine halbe Stunde lang gebacken. Im Kern des Leberkäses müssen 75 °C erreicht werden (Braten-thermometer).

Achtung, Allergene!

Lebensmittelunternehmer müssen ihre Kunden darüber informieren, welche Produkte und Speisen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können – dies ist gesetzlich vorgeschrieben (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011)!

Wildleberkäse kann im Zuge der Direktvermarktung in Verkehr gebracht werden! Einen solchen herzustellen, ist wirklich keine Hexerei!

Dr. Peter Paulsen,
Institut für Fleischhygiene,
Vet.-Med. Universität Wien

Zu den Allergenen zählen etwa glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier von Geflügel, Fisch, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch von Säugetieren, Schalenfrüchte, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Lupinen und Weichtiere, wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische – und daraus gewonnene Erzeugnisse. In der Praxis

hält man sich ganz einfach an die verwendete Gewürzmischung; ist diese frei von Allergenen, ist auch keine Allergenkennzeichnung notwendig. Wird der Leberkäse verpackt, das heißt vakuumiert, müssen zudem die Zutaten auf der Verpackung ersichtlich sein (Etikett).

Nicht gefroren weitergeben!

Als Direktvermarkter darf man den Wildleberkäse – und auch andere Produkte – nicht gefroren weitergeben, sondern ausschließlich frisch (7-Tages-Frist). Ein Beispiel: Wird im Herbst bei einer Bewegungsjagd ein Wildschwein erlegt, eingefroren und beispielsweise erst im Februar des Folgejahres verarbeitet, darf es rechtlich gesehen nicht mehr im Sinne der Direktvermarktung weitergegeben werden!

REZEPT
WILDGEKOCHT

Kreatives aus dem Smoker: „Wildapfel“ mit Preiselbeeren

REZEPT VON GRILLWELTMEISTER ADI BITTERMANN

ZUTATEN

(4 Portionen)

Kreatives aus dem Smoker: „Wildapfel“ mit Preiselbeeren

4 Äpfel
etwas Zitronensaft
400 g Rehschulter
100 g weißer Speck (roh)
1 Zwiebel, fein gehackt
100 g flüssige Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Fenchelsamen, Senfkörner,
Lorbeer, Wacholder (jeweils
gemörsert)
2 cl Gin
Priselbeeren



FOTOS WEIDWERK

Zubereitung

Als Erstes die Äpfel an der Unterseite minimal abschneiden, sodass eine gerade Standfläche entsteht. Nun ein Drittel der oberen Seite entfernen, das Kerngehäuse aushöhlen und zart mit Zitronensaft austreichen.

Anschließend das Rehfleisch mit weißem Speck in einem Fleischwolf faszieren, die fein gehackte Zwiebel in der zerlassenen Butter anschwitzen, mit den gemörserten Gewürzen vermischen und mit der Fleisch-Speck-

Masse gut verkneten. Nun das Ganze mit Gin abschmecken.

Schließlich die Masse auf die Äpfel verteilen und gut hineinpresse. Wer will, kann die zu Beginn abgeschnittenen Deckel wieder auf die Äpfel geben. Mit Apfelholz-Räucherchunks im Wassermoker (zum Beispiel Weber „Smokey Mountain“) bei 110 °C etwa 25 Minuten smoken.

Die gefüllten „Wildäpfel“ mit Preiselbeeren und einem Rosmarin-zweig garnieren. – Guten Appetit!

*Adi Bittermann ist Grillweltmeister und betreibt das
Genusswirthaus Bittermann Vinarium in Göttlesbrunn.*

Direktvermarktung: Was fällt hinein? ³

Immer mehr Jägerinnen und Jäger erkennen, dass die Vermarktung von Wildfleisch nicht nur das Image der Jagd positiv beeinflusst, sondern zudem auch aus wirtschaftlicher Sicht interessant ist. – 3. Teil: Wildbratwürste.

ING. MARTIN
GRASBERGER

Bratwürste vom Wild sind in der Grillsaison der absolute Renner!

CR Ing. Martin Grasberger,
Jäger & Direktvermarkter



Das erste überlieferte Bratwurstrezept stammt aus dem ersten römischen Kochbuch von Marcus Gavius Apicius (1. Jh. v. Chr.). Bei der Bratwurst handelt es sich um eine traditionelle österreichische Brühwurst, die entweder aus einer fein emulgierten Fleischmasse (Brät) oder aus mehr oder weniger grob geschroteten Fleisch- und Speckstückchen (5–6 mm) hergestellt wird. Zusätzlich wird sie gewürzt und mit Kochsalz gesalzen. Die Bratwurst wird traditionell in Schaf- oder Schweinedärme gefüllt und für den Verzehr gegrillt oder in Fett gebraten. Das Österr. Lebensmittelbuch zeigt bei der Herstellung von Bratwürsten zwei Möglichkeiten auf, nämlich roh oder gebrüht: „Rohe Bratwürste, das sind roh zum Verkauf gelangende Wurstwaren, die aus Schweine- oder Kalbfleisch und Speck sowie unter Zusatz von Kochsalz oder Nitritpökelsalz sowie Gewürzen hergestellt, nicht getrocknet und in der Regel nicht geräuchert werden. Um eine entsprechende Bindung zu gewährleisten, kann auch Brät zugesetzt werden. Solche Bratwürste sind nicht zum Rohverzehr bestimmt, sondern werden unmittelbar vor dem Genuss erhitzt (gebraten oder gebrüht).“ Für gebrühte Bratwürste gibt es laut Lebensmittelbuch folgendes Grundrezept:

- 55 Teile Schweinefleisch I¹⁾,
- 25 Teile Speck II²⁾,
- 20 Teile Brät 50³⁾.

Diese Bratwürste werden nach der Herstellung in einem Wasserbad bei 78–82°C für etwa 20 Minuten gebrüht und sind aus mikrobiolo-

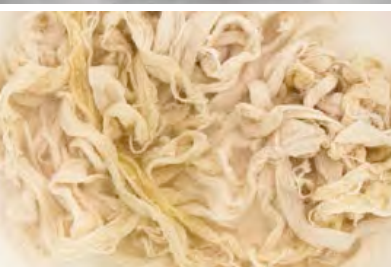
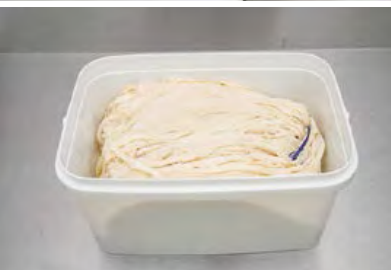
gischer Sicht weniger verderblich als rohe Bratwürste, die nicht thermisch behandelt werden. Rohe Bratwürste können übrigens auch ohne Brätzusatz hergestellt werden.

Wildbratwürste

Die Herstellung von Wildbratwürsten im Rahmen der Wildbret-Direktvermarktung ist möglich, da die Erzeugung derselben die vorgeschriebene 7-Tages-Frist (siehe Seite 8) nicht überschreitet. Wie diese wohlschmeckenden Bratwürste aus 100% Wildfleisch hergestellt werden können, haben wir uns in der Praxis angesehen. Übrigens: Für die Grillsaison sind Wildbratwürste ein Must-have!

Was benötigt man nun zur Herstellung von Wildbratwürsten? Grundsätzlich sind dazu mehrere Gerätschaften notwendig, nämlich ein Fleischwolf, eventuell ein Cutter und ein Wurstfüller. Zusätzlich wäre auch noch – wenn die Bratwürste nicht roh in Verkehr gebracht werden sollen – ein großer Topf für das Brühen erforderlich. Das Brühen ist zwar kein Muss, wirkt aber einem schnellen Verderb entgegen. Hierzu eignet sich übrigens auch ein großer Glühweinkocher (idealerweise mit Temperaturregelung und Abschaltautomatik)! Für Wildbratwürste kann man – Mengenverhältnis analog zum Lebensmittelbuch – etwa folgende Fleischteile verwenden:

- Abschnitte vom Reh- oder Rotwild
- Speck vom Wildschwein
- Abschnitte vom Wildschwein für das Brät



Infobox

Wildbratwurst

6-kg-Wurstmasse

◉ Fleisch:

3,3 kg Wildschweinfleisch (Schulter, Abschnitte), 1,5 kg Wildschweinspeck und 1,2 kg Brät (bestehend aus 0,8 kg Rehfleisch und 0,4 kg Wasser in Form von Eisflocken).

◉ Brät:

Das Brät, eine homogene Wurstmasse, muss möglichst kalt und möglichst fein (teigartig) sein. Zur Herstellung des Bräts verwendet man entweder sehr kaltes Wasser oder Eisflocken. Brät, das beim Zerkleinern zu warm wird, hält später nach dem Erhitzen nicht gut zusammen – die „Bindung“ der Bratwurst ist schlecht.

◉ Zutaten:

120 g Kochsalz
16 g Majoran
8 g Pfeffer
8 g Knoblauch

◉ Zeitaufwand:

Der Zeitaufwand liegt bei 6 kg Rohmaterial bei rund eineinhalb Stunden (exkl. Rüstzeiten).



Herstellung

Beim Zerwirken von Wild bleiben in der Regel Fleischstücke übrig, die nicht für Braten, Schnitzel, Edelfulasch usw. verwendet werden können; meist sind dies Abschnitte, die beim Zuputzen der einzelnen Fleishteile anfallen. Diese Abschnitte werden von vielen Jägern aber ebenfalls verwertet, nämlich zum Beispiel als Faschieretes für Spaghetti oder als Burger-Patties. Findige Direktvermarkter haben zudem erkannt, dass Wildbratwurst auch außerhalb der Wildbretwochen – speziell im Sommer zur Grillsaison – äußerst gefragt sind.

Wichtig ist, dass man in der gesamten Fleischmasse etwa ein Viertel (25 %) Speck (vom Wild- oder Hauschwein) verwendet, da dies einerseits im Lebensmittelbuch so vorgesehen ist und andererseits die Bratwurst ansonsten zu trocken werden. In unserem Fall bestehen die Wildbratwurst aus 50 % Wildschweinfleisch, 25 % Rehfleisch und 25 % Wildschweinspeck. Wir wollen eine Fleischmasse mit einem Gewicht von 6 kg erzeugen.

Nachdem Fleisch und Speck in mehr oder weniger gleich große Würfel geschnitten worden sind, wird das Fleisch für das Brät beiseitegelegt. Das restliche Fleisch wird samt Speck und den Gewürzen – Salz, Pfeffer, Majoran und Knoblauch – mit der Hand vermengt und danach durch den Fleischwolf gedreht (6 mm Lochscheibe). Um das nötige Brät (20 Teile) zu erzeugen, wolft man das zuvor beiseitegelegte Fleisch unter Zugabe von Eis mit feiner Lochscheibe bzw. zerkleinert es mit einem Cutter, bis eine homogene Masse entsteht. Vor dem Abfüllen in einen Schweine- oder Schafdarm (Saitling) wird die Fleischmasse mit dem Brät vermengt und gut durchgeknetet. Das Brät bewirkt, dass die Bratwurst beim Braten/Grillen nicht zerfallen, sondern fest sind und über ein entsprechendes Schnittbild verfügen.

Zum Abfüllen der Bratwurst benötigt man Därme mit einem Durchmesser von etwa 30/32 mm, die man zum Beispiel beim Metzger erwerben kann (Direktvermarkter, Achtung: Rechnung aufheben!). Die Naturdärme werden übrigens gesalzen angeboten, weshalb man sie vor dem Aufziehen

auf das Rohr des Wurstfüllers für etwa 20 Minuten in ein lauwarmes Wasserbad einlegen muss.

Der gewässerte Naturdarm wird auf das entsprechende Wurstfüller-Rohr gestülpt, wobei man den Darm zuvor ein bisschen mit Wasser füllen sollte, um ihn leichter aufziehen zu können. Auch ein Befeuchten des Füllrohrs beeinflusst das Abfüllen positiv. Das Ende des Darms knotet man zu, sodass das Brät nicht entweichen kann.

Hat man das Brät in den Wurstfüller – welcher optimalerweise über mehr als 5 l Füllmenge verfügt – gefüllt, steht dem Befüllen der Därme nichts mehr im Wege. Hierbei sollte man behutsam vorgehen und darauf achten, dass der Darm nicht zu stramm gefüllt wird, sodass er möglicherweise platzt. Endet der Darm, wird das Füllen gestoppt und der Darm zugeknotet. Das Ergebnis ist eine mehrere Meter lange Wurst, die noch zu Bratwürsten „abgebunden“ werden muss.

Für das Abbinden drückt man die Wurst zwischen Zeigefinger und Daumen ab und dreht sie mit beiden Händen mehrere Male in der Längsachse. Versuchen sollte man, möglichst gleich lange Bratwürste zu machen; hierzu kann man auf der Arbeitsfläche auch Markierungen anbringen.

Die fertigen Bratwürste werden anschließend entweder bei einer Temperatur von 78–82 °C gebrüht oder gleich zum Verzehr in wenig Fett gebraten oder gegrillt. Für eine längere Haltbarkeit ist die Vakuumverpackung obligat. Achtung: Bei vorverpackter Weitergabe ist die Deklaration notwendig (Etikett, Allergenkennzeichnung)!

Erläuterungen des Österr. Lebensmittelbuchs:

- 1) Schweinefleisch I, 10% Fett: Muskefleisch von Schlägel, Schulter, Karree und Schopfbraten, grob entseht ohne Stelzenfleisch.
- 2) Speck II, 80% Fett: Speck ohne Rückenspeck und ohne Schwarte.
- 3) Brät 50: 67% Rindfleisch und/oder Schweinefleisch, 33% Trinkwasser. Brät ist ein durch intensive Zerkleinerung von Fleisch unter Schüttung von Trinkwasser (Eis) und Zusatz von Nitritpökelsalz oder Kochsalz und Salpeter („rotes Brät“) oder unter Zusatz von Kochsalz („weißes Brät“) hergestelltes Zwischenprodukt bei der Fleischwarenerstellung. Bei der Brätherstellung geht unter dem Einfluss der Salze Muskeleiweiß in Lösung, wodurch bei der späteren Erhitzung die zusammenhängende Koagulation unter Einschluss des Fettes und des Wassers gewährleistet wird.

REZEPT
WILDGEKOCHT

ZUTATEN

(4 Portionen)

Serviettenknödel

200 g Semmelwürfel
6 EL Butter (zerlassen)
frische Petersilie
1 Zwiebel
300 ml Milch
3 Eier
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
(gerieben)

Schwammerlsauce

1 Zwiebel
3–4 Knoblauchzehen
1.000 g Champignons
1/2 l Schlagobers
1/4 l Sauerrahm
Salz, Pfeffer
frische Petersilie
etwas Mehl oder Maizena
zum Eindicken

Rehrücken

800 g Rehrücken
Salz, Pfeffer
Estragon-Senf



Gesmokter Rehrücken mit Schwammerlsauce

REZEPT VON ING. MARTIN GRASBERGER



Zubereitung

Serviettenknödel: Semmelwürfel in eine Schüssel geben, die zerlassene Butter darübergießen und mit der fein gehackten Petersilie vermischen. Die Zwiebel schälen, fein schneiden, kurz in Butter anschwitzen und zu den Semmelwürfeln geben. Milch, Eier, Salz, Pfeffer und Muskat mit einem Schneebesen verrühren und unter die Masse heben, danach 30 Minuten rasten lassen. Die Masse auf einer Frischhaltefolie zu einer länglichen Rolle formen und einwickeln, danach im Wasser für etwa 30 Minuten köcheln lassen. Die Serviettenknödel herausnehmen, kurz abkühlen lassen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Schwammerlsauce: Die Zwiebel schälen, fein schneiden und mit dem ebenfalls fein geschnittenen oder zerdrückten Knoblauch in einer Pfanne mit Butter

anschwitzen. Die Champignons putzen, in Scheiben schneiden und bei mittlerer Hitze ebenfalls mit in die Pfanne geben. Wenn die Schwammerln weich gedünstet sind, den Schlagobers zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, kurz aufkochen lassen und danach bei kleiner Hitze den Sauerrahm sowie die Petersilie hinzufügen. Die Konsistenz nach Geschmack mit etwas Mehl oder Maizena eindicken.

Rehrücken: Den Rücken von der Silberhaut befreien, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf einreiben. Danach für etwa 15 Minuten in den Smoker legen (Temperatur 90–110 °C). Bei einer Kerntemperatur von 57 °C herausnehmen und kurz auf dem Griller oder in der Pfanne mit etwas Butter scharf anbraten. Danach rasten lassen, aufschneiden und mit den Beilagen servieren. – Guten Appetit!

Direktvermarktung: Was fällt hinein? ⁴

ING. MARTIN
GRASBERGER,
DR. PETER
PAULSEN

Immer mehr Jägerinnen und Jäger erkennen, dass die Vermarktung von Wildfleisch nicht nur das Image der Jagd positiv beeinflusst, sondern zudem auch aus wirtschaftlicher Sicht interessant ist. – 4. Teil: Wildpasteten.

Pasteten sind schon vor dem Jahr 1300 in der Literatur beschrieben. Neben der klassischen Fleischpastete (gekochtes Fleisch im Teigmantel) gibt es eine Fülle an Varianten. So kann etwa eine Pastetenmasse („Farce“; im Prinzip ein Wurstbrät) mit oder ohne Einlagen (Fleisch, Nüsse usw.) in Formen gefüllt und erhitzt werden. Das Österreichische Lebensmittelbuch verwendet eine enger gefasste Definition für Pasteten und zählt diese zu den Kochwürsten, das heißt, es wird vorwiegend vorgekochtes Material verarbeitet und das Produkt dann noch einmal feucht erhitzt. Man unterscheidet schnittfeste und streichfähige Pasteten. Letztere sind durch den Fettgehalt streichfähig, der Unterschied zu Streichwürsten ist dabei graduell, in erster Linie sind Pasteten durch die höherwertige chemische Zusammensetzung (der Gehalt an Bindegewebe im Eiweiß darf nicht mehr als 12% betragen; weniger Fett und Wasser als Streichwürste) charakterisiert. Eine Einführung in die Vielfalt der Pasteten gibt der Fachmann DI Wolfgang Wernert unter <https://www.bmnt.gv.at/land/lebensmittel/trad-lebensmittel/Fleisch/Fleischprodukte/fleischpastete.html>. Wenn Pasteten oder Aufstriche im Glas oder in der Dose weitergegeben werden, ist eine Kennzeichnung („Etikett“) verpflichtend (siehe Seite 8).

Hirschkalbsleberpastete mit Gin

Um uns ein Bild davon zu machen, wie eine Wildpastete in der Praxis erzeugt wird, haben wir Fö. Ing. Peter Dorner in

Hernstein besucht, der die Herstellung einer Hirschkalbsleberpastete mit Gin (3-kg-Masse) in der Praxis zeigte. Grundsätzlich verwendet er in seinem Rezept folgende Zutaten:

- 1 kg Hirschkalbsleber
- 1 kg Hirschkalbsfleisch von der Schulter
- 1 kg Wildschweinspeck
- 54 g Salz (18 g/kg)
- 9 g Pfeffer (3 g/kg)
- 3 g Kofte (1 g/kg)
- 4,5 g Thymian (1,5 g/kg)
- 105 g Röstzwiebel (35 g/kg)
- 6 g Wacholderbeeren (2 g/kg)
- „Hernstein Gin“ oder anderen Gin

Zubereitung

Die Zutaten – Hirschkalbsleber, Fleisch vom Hirschkalb und Wildschweinspeck – werden grobwürfelig geschnitten, unter Verwendung einer 2 mm-Lochscheibe faschiert, danach mit den Gewürzen versehen und kräftig durchgemischt. Zum Schluss kommt ein kräftiger Schuss Gin (Wacholderschnaps) in die Fleischmasse, dann kann sie in die dafür vorgesehenen Behältnisse gefüllt werden. Peter Dorner hat vor einigen Jahren eine halb mechanische „Dosenverschlussmaschine“ angeschafft, mit der er lang haltbare Konserven herstellen kann. „Meine Wildpasteten sind dadurch über Monate hinweg haltbar“, so Dorner, die Wildpastete mit einem Spatel in die Dosen streichend. Nicht ganz 14 Dosen à 230 g waren die Ausbeute der 3-kg-Fleischmasse.

Als Nächstes kamen die Deckel – eigentlich die Dosenböden – drauf, dann wurden die Dosen mit der



Bei der Herstellung von Wildpasteten ist vor allem eines gefragt: Kreativität!

Fö. Ing. Peter Dorner,
Hernstein





Krähen- aufstrich

von Reinhard Bayer

◉ Zuerst:

Die Brüstchen der Krähen auslösen. Es ist darauf zu achten, dass sich keine Schrote, Federn oder Knorpelteilchen im oder auf dem Fleisch befinden. Pro Krähe fallen rund 70 g Fleisch an. Die Brüstchen mit klarem Wasser abschwemmen.

◉ Zutaten:

500 g Krähenbrüstchen
500 g Wildschweinspeck
20 g Kochsalz
3 g Pfeffer
2 g Majoran
2 g Paprika (oder nach Geschmack)

◉ Zubereitung:

Die Zutaten mit dem Fleisch-Speck-Gemisch verrühren und etwa eine Stunde gekühlt stehen lassen. Im Anschluss die Masse durch den Fleischwolf faszieren und gut durchkneten. Die fertige Masse in Einweggläser füllen (Inhalt: 230 ml). Diese in einem Wasserkessel bei 75 °C etwa 1,5 Stunden fertiggaren. Das Glas im Kühlschrank für einen Tag kühlen, sodass das Fett im Glas fest wird.

◉ Gut zu wissen:

Beim Öffnen des Glases sollte der Inhalt verrührt werden, da sich das Fett etwas abgesetzt hat. Die Krähen müssen von einer kundigen Person untersucht worden sein, und es ist eine Untersuchung auf Trichinen verpflichtend (Einsendung an zugelassenes Labor)!

Dosenverschlussmaschine dicht verschlossen. Wie kleine Kinder vor dem Weihnachtsbaum standen wir vor dem ältlichen Gerät, um zu sehen, wie schnell eine Konserve hergestellt werden kann. „Eine Dose in dieser Größe kostet ein paar Cent“, erklärt Dorner, „und sie ist vor allem eines: dicht.“ Seiner Meinung nach ist das Abfüllen in ein Glas mit mehr Problemen behaftet als das in Dosen.

Als sämtliche Dosen verschlossen sind, schlichtet sie der Förster in einen großen Glühweinkocher, füllt ihn mit heißem Wasser (so, dass die Dosen vollständig abgedeckt sind) und brüht die Dosen für zwei Stunden bei einer Temperatur von 85 °C.

Nach der Brühzeit sind wir auf das Ergebnis gespannt und öffnen nach einer kurzen Zeit der Abkühlung die erste Dose; beim Einsaugen des Duftes aus der Konserve ist der Wacholder (nicht zuletzt jener in Form des Gins) zwar zu erkennen, drängt sich allerdings keineswegs auf. Wir schneiden eine Schnittbrot vom Laib und streichen die Wildpastete auf. Sie ist schnittfest und nicht streichfähig, dennoch ist es ohne Probleme möglich, sie aufs Brot zu bekommen. Der erste Biss: sensationell!

Weil es so gut war, zeigte uns Peter Dorner zudem die Herstellung einer weiteren Pastete, nämlich die der Hirschkalbsleberpastete mit Preiselbeeren. Dafür benötigt man folgende Zutaten:

- ◉ 1 kg Hirschkalbsleber
- ◉ 1 kg Hirschkalbsfleisch von der Schulter
- ◉ 1 kg Wildschweinspeck
- ◉ 54 g Salz (18 g/kg)
- ◉ 9 g Pfeffer (3 g/kg)
- ◉ 3 g Piment (1 g/kg)
- ◉ 4,5 g Majoran (1,5 g/kg)
- ◉ 105 g Röstzwiebel (35 g/kg)
- ◉ Preiselbeeren
- ◉ Sherry, trocken, alternativ Rum

Weitere Highlights

Der Vorgang zur Herstellung der Hirschkalbsleberpastete mit Preiselbeeren ist derselbe wie zuvor beschrieben, allerdings mit obigen Zutaten. Auch diese Wildpastete duftet hervorragend, vom Geschmack her war sie im Vergleich zur Pastete mit Gin etwas süßer und „lieblicher“.

Wir haben festgestellt: Die Herstellung von Pasteten ist einerseits überhaupt nicht schwierig, andererseits sind der Kreativität des Direktvermarkters dabei kaum Grenzen gesetzt! Apropos: Wir haben – weil wir stets auf der Suche nach dem Besonderen sind – auch „Krähen-Papst“ Reinhard Bayer aus Deutsch-Haslau einen Besuch abgestattet. Er hat uns gezeigt, wie man einen Krähenaufstrich herstellt (siehe Kasten links). – Somit hat man neben der in Niederwildrevieren dringend notwendigen Beutegreiferregulierung einen weiteren Anreiz, Krähen zu jagen!



FOTOS REINHARD BAYER

Gesmokter Hirschrücken mit Birnen-Zwiebel-Ragout

REZEPT VON GRILLWELTMEISTER ADI BITTERMANN

Profi am Smoker:
 Adi Bittermann.



ZUTATEN

(4 Portionen)

Hirschrücken

4 Hirschrückensteaks
 à 180 g
 Salz
 Pfeffer aus der Mühle
 1 Rosmarinzwig,
 fein gehackt
 1 EL Olivenöl

Birnen-Zwiebel-Ragout

4 Birnen
 2 Zwiebeln
 100 g brauner Zucker
 1/4l Rotwein
 Salz
 Pfeffer aus der Mühle
 2 Lorbeerblätter
 2 Thymianzweige
 2 EL Preiselbeeren
 100 g Lauch, fein geschnitten
 100 g kalte Butter



FOTOS WEIDWERK

Zubereitung

Die *Hirschrückensteaks* mit Salz, Pfeffer, fein gehacktem Rosmarin und Olivenöl marinieren und etwa 30 Minuten ziehen lassen.

Birnen-Zwiebel-Ragout: Die Birnen schälen, jeweils in 8 Teile schneiden und das Kerngehäuse entfernen. Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Nun den Wok (oder Dutch Oven) erhitzen, den Zucker karamellisieren (Achtung, nicht zu heiß!), die Birnen darin anschwitzen, die Zwiebeln hinzugeben und mit Rotwein ablöschen. Kurz aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblättern und Thymian würzen. Die Preiselbeeren hinzufügen,

verrühren und zugedeckt einige Minuten weichschmoren, eventuell Flüssigkeit ergänzen. Den Deckel öffnen und den Lauch hineingeben. Die kalte Butter einrühren und die Sauce sämig ziehen lassen. Nun den Wok bzw. Dutch Oven zur Seite stellen.

Die marinierten Hirschrückensteaks im Wassermoker (zum Beispiel Weber „Smokey Mountain“, 57 cm) bei 120 °C etwa 15–20 Minuten (je nach Stärke) smoken (mit „Wood Chunks Hickory“). Die Steaks werden bei einer Kerntemperatur von etwa 56 °C herausgenommen. Kurz beidseitig angrillen, einige Minuten im Birnen-Zwiebel-Ragout ziehen lassen und anrichten.



Adi Bittermann ist Grillweltmeister und betreibt das Genusswirtschafts „Bittermann Vinarium“ in Göttlesbrunn.

Ao. UNIV.-
PROF. DR.
PETER PAULSEN,
Veterinär-
medizinische
Universität
Wien

Direktvermarktung: Was fällt hinein? ⁵

Immer mehr Jägerinnen und Jäger erkennen, dass die Vermarktung von Wildfleisch nicht nur das Image der Jagd positiv beeinflusst, sondern zudem auch aus wirtschaftlicher Sicht interessant ist. – 5. Teil: Wildsulz.

vetmeduni
vienna 



Wer Sulz herstellt,
kann seiner Fantasie
freien Lauf lassen.
Mein Tipp: Dekor-
lagen gießen!

Dr. Peter Paulsen,
Vet.-Med. Universität Wien

Zur Herstellung von Sulzen sind keine besonderen Gerätschaften nötig. Eine Wildsulz kann also in jeder Küche hergestellt werden. Das Österreichische Lebensmittelbuch unterscheidet Sulzwürste (Fleisch und Gelatine werden in der Hülle noch einmal erhitzt) und Aspik- und Geleeproducte (Fleisch wird mit Gelatine übergossen, die im Anschluss erstarrt). Beide Produktgruppen haben gemeinsam, dass gekochtes, zerkleinertes Fleisch, eventuell mit Zusatz von Gemüse, in Gelatine eingebettet ist. Bei der Verwendung von Kalbs- oder Schweinekopffleisch bzw. -schwarte entsteht die Gelatine aus dem beim Kochen aus der Haut bzw. der Schwarte austretenden Eiweiß. Das heißt, es reicht, Kopffleisch und Schweinsfüße mit Wurzelwerk zu kochen, das Fleisch dann abzulösen und zu würfeln, den Kochsud zu entfetten, abzuseihen und über das in eine Form geschichtete Fleisch zu gießen. Einige Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen, dann in den Kühlschrank geben – nach mehreren Stunden ist die Sulz schnittfest. Am besten bereitet man sie bereits am Vortag zu. Historisches zur Sulz und zur Presswurst findet man auf der Website des Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus (https://www.bmnt.gv.at/land/lebensmittel/trad-lebensmittel/Fleisch/Fleischprodukte/sulz_presswurst.html).

Bei Wildfleischsulzen muss die Gelatine zugesetzt werden. Dafür ist Gelatinepulver im Handel erhältlich. Die Herstellung eines recht einfachen Rezepts – Tafelspitz vom Reh in Aspik – hat sich das WEIDWERK Schritt für Schritt angesehen (1-kg-Masse):

Tafelspitz vom Reh in Aspik

- 600 g Fleisch (Schulter/Tafelspitz)
- 500 ml Wasser zum Kochen
- 500 g Wurzelwerk
- Salz, Pfeffer (nach Geschmack)
- 250 g Essiggemüse (Abtropfgewicht), z. B. „Mixed Pickles“ aus dem Glas
- 500 g Gelatine (Wasser und Gelatine nach Herstellerangaben)
- 6 EL Preiselbeersaft/-marmelade
- 3 EL Essig, eventuell Wein

Der Tafelspitz vom Reh wird von den anhaftenden Häuten gesäubert und mit Wurzelwerk, Salz, Gewürzen und eventuell etwas Wein im Wasser auf 70°C Kerntemperatur gekocht, was etwa 40 Minuten dauert. Das Fleisch kühl stellen und in erkaltetem Zustand in zentimetergroße Würfel schneiden. Die Würfel werden mit dem Essiggemüse in eine Form geschichtet. Das Gelatinepulver in Wasser einrühren, Essig zusetzen, erhitzen, etwas abkühlen lassen und dann in die Form gießen. Zur Dekoration kann schon vorher eine dünne Lage Gelatine mit Preiselbeersaft in die Form gegossen werden, die aber vor dem Einfüllen von Fleisch und Gemüse erstarrt sein muss. Wer will, kann Symbole, etwa ein Jagdhorn, in die (Alu-)Form ritzen, die dann in der Gelatine sichtbar werden. Einige Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen, dann kühl stellen. Der Fleischanteil beträgt 50% des Gewichts des Endprodukts. In eine 500-ml-Aluform werden also 250 g Fleisch eingelegt.

Das Produkt ist wenige Tage im Kühlschrank haltbar; wer eine längere Haltbarkeit anstrebt, füllt Gelatine, Gemüse und Fleisch am besten in eine wasserundurchlässige Wursthülle und kocht das Ganze bei 80°C.



Ohne Rauch geht's nicht!

Das Smoken oder Räuchern hat in den letzten Monaten einen wahren Boom ausgelöst und auch bei den Wildliebhabern Einzug gehalten. Anders als beim Grillen erhält das Fleisch hier eine zarte Rauchnote. Wir wollten mehr darüber wissen und haben Grillweltmeister Adi Bittermann beim Smoken über die Schulter geschaut.

ING. MARTIN GRASBERGER, MICHAELA LANDBAUER, MA

Beim Räuchern ist nichts dabei, man muss sich nur trauen!“, beantwortet Adi Bittermann **1** lächelnd unsere Frage, wie denn das Smoken funktioniert. „Ein Geheimnis ist die Kreativität des Kochs, der mit wenigen Zutaten regelrechte Geschmacksexplosionen erzielen kann“, führt er weiter aus, als er das Fleisch für den Räuchervorgang vorbereitet. Folgende Wildgerichte werden heute zubereitet:

- gefüllter „Wildapfel“ mit Preiselbeeren (das Rezept zum Nachkochen finden Sie auf Seite 13),
- gesmokter Hirschrücken mit Birnen-Zwiebel-Ragout (Seite 21),
- geräuchertes Hasensteak mit rahmigem Kohl (Seite 31).

Vorbereitungen

Für diese Rezepte werden ein Rehshlögel, ein Hasenrücken und ein Hirschrücken benötigt. Zuerst löst der Grillweltmeister den Rehshlögel aus und erklärt die einzelnen Teile, wie Frikandeau, Nuss, Schale und Deckel sowie Schlussbraten **2**. „Silber- und Bindehäute müssen weggeschärft werden, da sie nach dem Räuchern von der Konsistenz her an ein Plastiksackerl erinnern, aber alles Fleisch wird bei mir sinnvoll verwertet!“ Die Fleischabschnitte des Schlögels werden mit weißem Speck vom Schwein durch den Fleischwolf gedreht **3** und mit den Zutaten – Fenchel, Senfkörner, Lorbeer

und Wacholderbeeren, die zuvor kurz angeröstet und dann gemörsert werden – vermischt, mit glasiertem Zwiebel versehen und zu Fleischbällchen geformt, welche in die Apfelhälften gedrückt werden. Im Anschluss kommen die Wildäpfel in den Smoker **4**.

Zur Vorbereitung des Fleisches für das Smoken zeigt uns Adi zwei Möglichkeiten: das Trockensalzen und das Einlegen in eine Salzlake. Beim Trockensalzen wird das Fleisch einfach mit grobem Steinsalz (Gustosal Natursalz, erhältlich in grob und fein) eingerieben, vakuumiert und je nach Größe mindestens zwei Tage (etwa kleinere Stücke, wie die halbe Nuss oder der falsche Lungenbraten) bei 2°C in die Kühlung gelegt. „Einem größeren Stück, wie zum Beispiel einem ganzen Rehshlögel, gebe ich schon sieben Tage Zeit, bevor ich es in den Smoker lege“, erklärt uns Adi, die Fleischstücke im Salz wendend. Legt man das Fleisch in eine Salzlake ein, bleibt es je nach Gewicht unterschiedlich lange in der Lake, bei einem Schlögel gut und gerne bis zu 14 Tage. Hinweis: Auf einen Liter Wasser kommen 80g Salz und 20g Staubzucker. Dazu kommen frische Kräuter, wie Thymian, Rosmarin sowie Wacholderbeeren und ein bis zwei Lorbeerblätter. Nach dem „Langzeitbad“ wird das Fleisch herausgenommen, gründlich abgewaschen und trocken getupft, danach wiederum für zwei Tage in die Kühlung gehängt, sodass das restliche Wasser abtropfen kann.

Heißräuchern

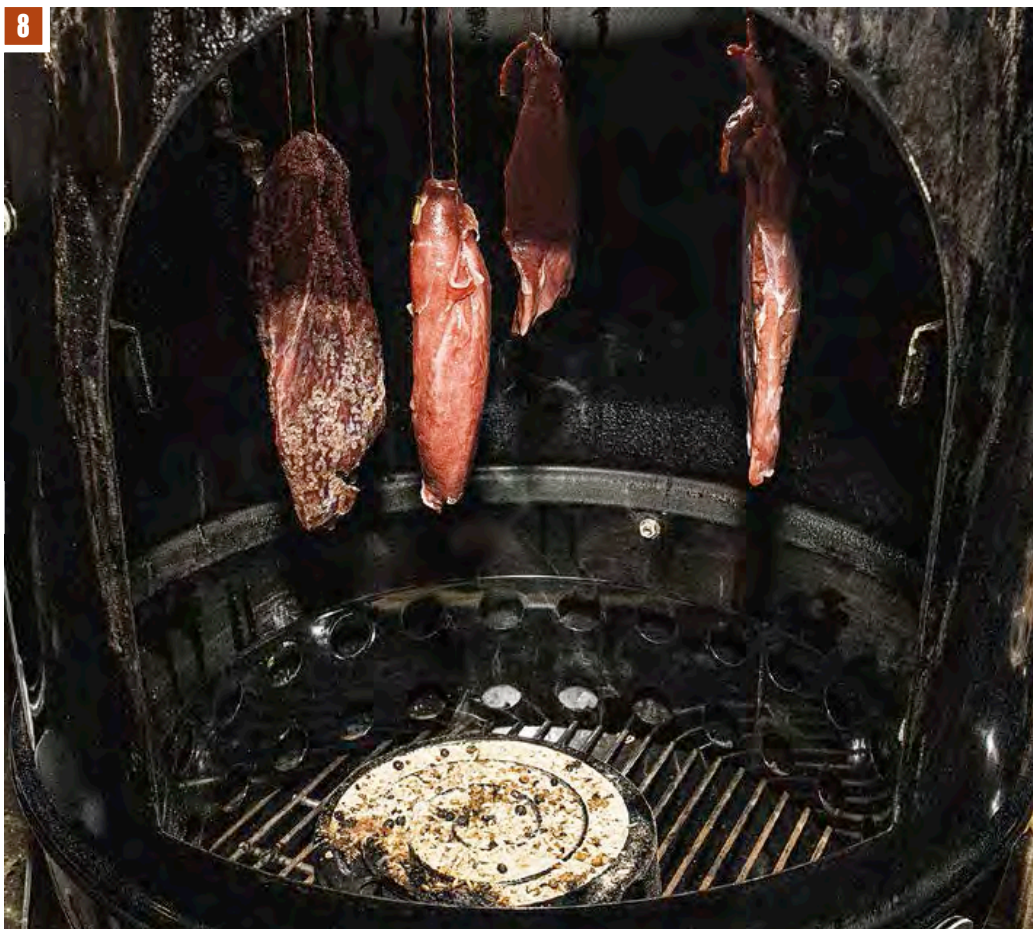
Für das Heißräuchern füllt Adi Bittermann den Kohlering (Minionring) im Wassermoker „Smokey Mountain“ von Weber bis zum oberen Rand mit Holzkohlebriketts, glüht 10–20 Briketts in einem Anzündkamin durch und schüttet diese dann in die Mitte des Ringes, die durch eine leere Dose ohne Boden freigehalten wird. Auf den Briketts wurden zuvor mehrere Räucherchunks (getrocknete Holzstücke), in unserem Fall Buche, platziert, die für das Raucharoma sorgen **5**. Im Anschluss zieht er die Dose mit einer Grillzange heraus, sodass die heißen Briketts mit den umliegenden in Berührung kommen und diese zum Glühen bringen. So glühen die Briketts von innen nach außen durch; das Resultat ist eine gleichmäßige Hitze, die bis zu 10 Stunden anhält.

Die drei unteren Lüftungsschieber des Smokey Mountain werden wie folgt eingestellt: einer zu, einer halb offen und einer ganz offen. „Das Wichtigste für einen guten Smoker ist, die Temperatur bei etwa 93°C für 8–10 Stunden stabil zu halten“, wird uns seitens des Herstellers Weber erklärt. Die porzellanemailierte Wasserschale bringt Wasserdampf in den Räucherprozess, sodass das Fleisch zart und saftig bleibt.

„Wenn du eine Taucherbrille oder ein Atemschutzgerät beim Öffnen des Deckels brauchst, hast du etwas falsch gemacht!“, gibt uns Adi lachend zu verstehen. Das hat folgenden Grund:



„Das Geheimnis beim Smoken? Die Kreativität des Kochs, der mit wenigen Zutaten Geschmacksexplosionen erzielen kann!“
Adi Bittermann, Grillweltmeister



IM JAGDREVIER REPORTAGE

Weber Smokey Mountain Cooker-Smoker 57 cm:

- ◉ im Deckel integriertes Thermometer
- ◉ große Öffnung zum Nachlegen von Briketts
- ◉ drei getrennt regulierbare Zuluftöffnungen
- ◉ porzellanemailierter Kessel und Deckel in Schwarz
- ◉ zwei verchromte Grillroste, Durchmesser 57 cm
- ◉ Duroplastgriff aus glasfaserverstärktem Nylon
- ◉ hochwertige Abdeckhaube
- ◉ Maße: H×B×T: 123×58×61 cm
- ◉ Gewicht: 31 kg
- ◉ 10 Jahre Garantie auf Deckel und Kessel



Gärgase, hervorgerufen durch einen exzessiven Gebrauch von Räucherchunks, führen dazu, dass zu viel Rauch entsteht und das Räuchergut dadurch scharf und bitter wird. „So bitter, dass das nicht einmal ein bis zwei Bier zu kaschieren imstande sind“, fügt Adi schmunzelnd hinzu.

Die gerollten Hasensteaks (der Hasenrücken wird dazu einmal in Längsrichtung geschnitten, auseinandergeklappt, mit einer Plattierkelle plattiert, mit Salz, Pfeffer, Thymian, Speckscheiben und Olivenöl gewürzt, zusammengerollt und mit Holzspießen fixiert) kommen für etwa 12 Minuten in den 120°C heißen Smoker **6** und werden bei einer Kerntemperatur von 56°C herausgenommen. „Um den Hasensteaks eine Grillnote zu verleihen, küssen sie – zisch, zisch – noch einmal die Flamme“, erklärt Adi trocken, der zuvor noch den Grillrost mit einer halben Zwiebel bearbeitet.

Die Hirschrückensteaks werden ebenfalls bei einer Kerntemperatur von etwa 56°C – die etwa nach 17 Minuten erreicht wird – aus dem Smoker genommen. Danach kommen die Steaks in das Zwiebel-Birnen-Ragout (Zutaten: Birnen und Zwiebel, würfelig geschnitten, Apfelsaft, Rotwein, Brauner Zucker, Salz, Pfeffer, Thymianzweige, Preiselbeeren, Lauch und Butter).

Kalträuchern

Die Vorbereitung des Fleisches erfolgt wie gehabt durch Einsalzen bzw. Einlegen in eine Salzlake. Das Fleisch kann auch nach dem Trocknen mit Gewürzen (Rosmarin, Thymian, Pfeffer usw.) eingerieben werden. Danach werden die Fleischstücke in den Smoker gehängt. Als Nächstes wird die Räucherschnecke mit Räuchermehl (in unserem Fall Weber „Smoking Dust“) gefüllt und mit den Fingern festgedrückt, sodass das Mehl konstant durchglühen kann und nicht ausgeht. Auf das festgedrückte Räuchermehl legt Adi

noch Wacholderbeeren oder Tannenzweige, um das Aroma zu verstärken, danach kommt die Schnecke auf den Minionring, wo sie mit dem Bunsenbrenner auf der offenen Seite angezündet wird **7**. Hier muss der Smoker unten und oben offen sein, sodass genug Luft durchziehen kann. Ein Räucherdurchgang – bis die Schnecke ausgegangen ist – dauert bis zu 10 Stunden, wobei in der Praxis je nach Geschmack 2 bis 5 Räucherdurchgänge ausreichen. „Ich heize die Schnecke einmal am Tag an, nach drei Tagen ist das Räuchergut je nach Größe fertig“, erklärt Adi Bittermann **8**.

Welche Räucherarten gibt es?

- ◉ Kalträuchern bis 40°C
- ◉ Warmräuchern 40–80°C
- ◉ Heißräuchern 80–120°C

Tipps vom Profi

- ◉ Beim Heißräuchern ist bei der Auswahl der Räucherchunks darauf zu achten, dass möglichst wenig Rinde auf dem Holz ist, da das Räuchergut ansonsten scharf und bitter werden kann.
- ◉ Welche Holzart man bei den Räucherchunks verwendet, hängt davon ab, welches Fleisch man räuchern möchte: Apfel und Buche sind zum Beispiel eher mild, Hickory hingegen ist intensiver.
- ◉ Die Außentemperatur beim Kalträuchern sollte optimalerweise weniger als 20°C betragen (gefrieren sollte es selbstverständlich nicht).
- ◉ Den Deckel bzw. die Tür nur aufmachen, wenn es unbedingt erforderlich ist, denn mit jedem Öffnen wird die Temperatur im Smoker negativ beeinflusst.
- ◉ Bei Steaks empfiehlt sich ein Temperaturfühler, um die Kerntemperatur exakt messen und so den idealen Zeitpunkt des Herausnehmens eruieren zu können.



SmokeFire

**FÜR
GESCHMACK
GEBEN WIR
ALLES:
WEBER
SMOKEFIRE.**

**DER INNOVATIVSTE GRILL
IN DER GESCHICHTE
VON WEBER.**



WEBER.COM



Zerwirken einer Wildsau: Was bleibt übrig? ¹

Jeder, der sich mit dem Zerwirken von Wild beschäftigt, ist naturgemäß auch mit der Ausbeute konfrontiert. Wie viel Fleisch bleibt etwa bei einem Stück Schwarzwild nach dem Zerwirken übrig? Wie viel „Abfall“ entsteht? Wie wirkt sich ein Blattschuss aus? Das WEIDWERK hat Antworten auf diese Fragen! – 1. Teil.

TEXT &
FOTOS
ING. MARTIN
GRASBERGER

Wir wollten wissen, was nach dem Zerwirken einer starken Wildsau übrig bleibt bzw. welche Fleischteile wofür verwendet bzw. verarbeitet werden können.

Ing. Martin Grasberger,
Chefredakteur und Wildbret-
Direktvermarkter

Wer in seinem Revier Schwarzwild hat – und das ist beinahe schon überall der Fall –, hat vor allem in Zeiten, in denen der Wildbretpreis „am Boden“ ist, großes Interesse daran, den maximalen wirtschaftlichen Erfolg zu erzielen. In den letzten Jahren sind im WEIDWERK zahlreiche Artikel zum Thema Wildbretverarbeitung und Direktvermarktung erschienen; da uns Wild und Wildbret wichtig sind, wollen wir diesmal der Frage nach der Ausbeute nachgehen. Dazu haben wir einen Keiler mit 94,7 kg (aufgebrochen, mit Haupt), erlegt Mitte August 2019 im Waldviertel, fein säuberlich zerwirkt und penibel genau gewogen. Wie hoch, denken Sie, war die Ausbeute?

Auf frischer Tat!

Der Keiler, um den es hier geht, wurde in einem Maisfeld, das er gerade betreten und sich darin laben wollte, per Blattschuss auf Kurzdistanz (15 m) mit einer Blaser R8 im Kaliber .308 Win. (Barnes TTSX, 130 gr, Deformationsgeschoss) erlegt. Auf den Schuss hin flüchtete er noch etwa 20 m aus dem Feld heraus, um dann, Augenblicke später, umzukippen und zu verenden.

Nach einer mühsamen Bergung wurde der Schwarzkittel in den nahen Bauernhof des Jagdleiters gebracht, dort mit einer Seilwinde hochgezogen und im Hängen aufgebrochen.

Tipp: Wenn man das Stück mit dem Haupt nach unten aufhängt, ist

das Aufbrechen um ein Vielfaches einfacher und auch hygienischer. Warum? Weil der Schweiß nicht über die Lungenbraten – die hochwertigsten Fleischteile des gesamten Stückes – fließt!

Der Wildkörper wurde nach dem Aufbrechen sorgfältig mit Trinkwasser ausgewaschen, weiters wurde darauf geachtet, dass der Zwerchfellpfeiler in der Bauchhöhle verbleibt, da dieser für die Trichinenuntersuchung herangezogen werden muss. Der Keiler kam unverzüglich in die Kühlung, wo er vier volle Tage in der Schwarte hing und am fünften Tag zerwirkt wurde.

Sandkittel

Die Seilwinde im Zerwirkraum hat sich bezahlt gemacht, auch die kurze Rohrbahn, die am Kühlschranks (Landig LU 9000) in Sekundenschnelle montiert werden kann. So konnte der kapitale Keiler von einer Person mit der Seilwinde emporgehoben, mit Drehhaken eingehängt und in den Kühlschranks geschoben werden.

Vor dem Abschwarten wurde der Wildkörper noch einmal gewogen, um zu eruieren, um wie viel leichter dieser nach dem Abhängen geworden war; der Keiler wog nur noch 92,38 kg – Differenz 2,32 kg; Gründe: der Schweiß, welcher in der Kühlung abgeflossen war, sowie das beim Auswaschen von der Schwarte aufgenommene Wasser, das getrocknet war, und der Sand, welcher bereits im Wildkühlschranks aus der



1



4



2



5



6



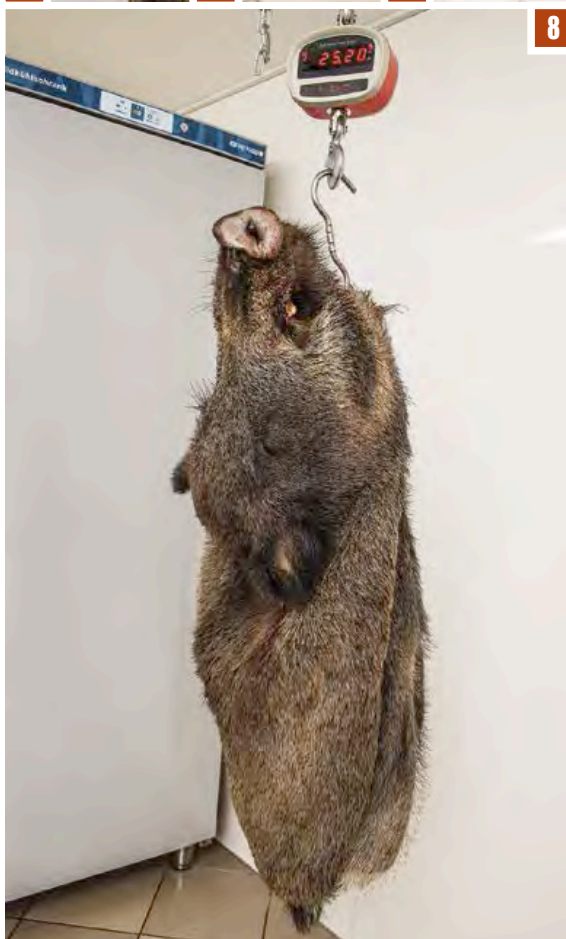
7



9



3



8

ANALYSE EINES KEILERS.

Beim Zerwirken eines knapp 100 kg schweren Keilers gab es so manche Überraschung:

- 1 Der stattliche Keiler fand im Wildkühlschrank Landig LU9000 mühelos Platz.
- 2 Nach einer mehr als 4-tägigen Fleischreifung bei 1°C wog die Sau nur noch 92,38 kg.
- 3 Auf einer Seilwinde hängend, konnte der schwere Wildkörper mühelos verarbeitet werden.
- 4 Der enthäutete Wildkörper wog nur noch 67,18 kg (Gewicht des Edelstahlgalgens 0,96 kg).
- 5 Beim Abschwarten wurde darauf geachtet, dass die Schalen auf der Schwarte bleiben.
- 6 Die Schalen des „Sandkittels“.
- 7 Sand rieselte aus der Sommerschwarte, insgesamt mehr als 1 kg!
- 8 Schwarte, Haupt und Schalen wogen 25,2 kg, das sind etwa 27% des Wildkörpers!
- 9 Das blieb nach dem Zerwirken übrig!

Wie schwer war was?

- ◉ **Wildbretgewicht**
(aufgebrochen, mit Haupt): 94,7 kg
- ◉ **Gewicht nach vier Tagen**
im Wildkühlschrank: 92,38 kg
- ◉ **Anteil Sand in der Schwarte: 1,4 kg**
- ◉ **Haupt und Schwarte: 25,2 kg**
- ◉ **Wildkörper ohne Schwarte: 67,18 kg**
 - ◉ **rechter Vorderlauf**
(mit Knochen): 5,66 kg
 - ◉ **linker Vorderlauf (Seite mit**
Einschuss, mit Knochen): 5,37 kg
 - ◉ **rechter Rippenbogen**
(Ausschuss – in diesem Fall
kleiner als Einschuss): 5,18 kg
 - ◉ **linker Rippenbogen: 4,11 kg**
 - ◉ **rechter Bauchlappen: 2,22 kg**
 - ◉ **linker Bauchlappen: 2,4 kg**
 - ◉ **Lungenbraten (beide): 0,91 kg**
 - ◉ **rechter Hinterlauf**
(mit Knochen): 9,2 kg
 - ◉ **linker Hinterlauf**
(mit Knochen): 9,25 kg
 - ◉ **Schopf (mit Knochen): 6,76 kg**
 - ◉ **Rücken (mit Wirbelsäule): 8,46 kg**
 - ◉ **Fett: 6,91 kg**
 - ◉ **Karkasse/Wirbelsäule: 2,79 kg**

WILDSACK.

Für die Entsorgung von Schlachttierabfällen hält der NÖ Jagdverband einen Wildsack bereit. Infos auf der neuen Website noejagdverband.at

FOTO WEIDWERK/GRASBERGER



Schwarte gerieselst war. Das Abschwarten gestaltete sich etwas mühsamer als erwartet; dies ist beim noch warmen Wildkörper bekanntlich wesentlich einfacher zu bewerkstelligen. Bei diesem Arbeitsschritt wurde darauf geachtet, dass so wenig grüner Speck wie möglich auf der Schwarte verbleibt, da dieser – dazu später mehr – zur Herstellung von Wildbratwürsteln und -käsekrainern verwendet werden sollte. Weiters wollten wir auch präzise Messergebnisse erzielen. Nachdem die Sau abgeschwartet und das Haupt abgesetzt worden war, ging es daran, sowohl den enthäuteten Wildkörper als auch die Schwarte separat zu wiegen. Wie schwer, schätzen Sie, waren Schwarte und Haupt?

Beim Abschwarten und dann auch beim Wiegen der Schwarte (inklusive Haupt und Schalen) fiel auf, dass doch eine beträchtliche Menge Sand, die der Keiler mit sich herumgetragen hatte, auf den Boden rieselte. Der Sand wog 1,4 kg! Beim Gewicht von Schwarte und Haupt haben wir uns alle verschätzt: Diese wogen sage und schreibe 25,2 kg – wohlgemerkt, die „dünne“ Sommerschwarte! Der enthäutete Wildkörper wog nur noch 67,18 kg.

Hart aufs Blatt!

Nun wollten wir wissen, welches Gewicht die Läufe samt Knochen auf die Waage bringen: Die Vorderläufe wogen 5,66 bzw. 5,37 kg, die Hinterläufe 9,2 bzw. 9,25 kg. Der Schopf wog mit Knochen 6,76 kg, der Rücken inklusive Wirbelsäule 8,46 kg.

Das bei diesem Keiler verwendete Deformationsgeschoss Barnes TTSX durchschlug die linke Schulter und verließ den Wildkörper rechts knapp hinter dem Vorderlauf; somit wurde nur ein Vorderlauf vom Schusskanal betroffen. Ein Vorteil des verwendeten bleifreien 8,4-g-Geschosses – dies ist im derzeit laufenden WEIDWERK-Langzeittest bei zahlreichen Wildstücken, auch bei Reh- und Rotwild, festgestellt worden – ist, dass trotz der hohen Geschwindigkeit ($V_0 = 952 \text{ m/s}$) keine großflächigen Hämatome entstehen. Dennoch musste beim linken Vorderlauf ein beträchtlicher Teil (2,0 kg) abgeschärft werden. Diesen

„Verlust“ kann man in der Regel allerdings ohne Weiteres verschmerzen, da es sich dabei in erster Linie um Wurstfleisch bzw. Fleisch für Gulasch oder Ragout handelt, also nicht um die wertbestimmenden Teile eines Stückes Wild.

Wesentlich wichtiger ist in diesem Zusammenhang die optimale Wildbret-hygiene, da das Stück Wild bei einem Schuss „hart aufs Blatt“ in der Regel unmittelbar im Feuer liegt oder nur noch wenige Meter flüchtet. Man hat somit nicht die Gefahr eines austretenden Mageninhalts und einer möglicherweise schwierigen Nachsuche, die nicht zuletzt auch mit vermeidbarem Tierleid und einer letztlich merkbaren Verschlechterung der Fleischqualität einhergeht. Also: Die Wildbret-hygiene beginnt bereits beim Schuss!

Resümee

Spannend fanden wir, dass der Anteil von Schwarte und Haupt am Gesamtgewicht doch enorm ist (27%), noch dazu, wo die Schwarte dieses speziellen Stückes zudem reichlich Sand enthielt. Aus Erfahrung kann gesagt werden, dass sich bei Wildschweinen das Verhältnis Abfall zu verwertbarem Wildbret mit zunehmender Größe der Sau verbessert.

Aufgefallen ist zudem der hohe Feistanteil dieses in freier Wildbahn zur Strecke gekommenen Wildschweins – das Fett am Rücken (grüner Speck) betrug 6,91 kg. Auch in der Bauchhöhle waren nicht unerhebliche Fettablagerungen zu finden. Die Federn wurden mit einem Rippenzieher fein säuberlich ausgelöst, wodurch schöne, mit Fett durchzogene Bauchspeckstücke zum Kalträuchern (Achtung, diese Stücke dürfen im Rahmen der Direktvermarktung nicht in Verkehr gebracht werden, da sie die 7-Tages-Frist überschreiten!) zugeputzt werden konnten.

Von den nach der Fleischreifung vorhandenen 92,38 kg blieben am Ende 49,67 kg übrig, die fein zerwirkt, zugeputzt, vakuumiert, gewogen und beschriftet wurden. Was aus den einzelnen Fleischteilen hergestellt bzw. wie diese vermarktet wurden, lesen Sie auf den folgenden Seiten!

Geräuchertes Hasensteak mit rahmigem Kohl

REZEPT VON GRILLWELTMEISTER ADI BITTERMANN



Profi am Smoker:
Adi Bittermann.

ZUTATEN

(4 Portionen)

Rahmiger Kohl

1 kleiner Kohlkopf
1 EL Rapsöl
1 Zwiebel, fein gehackt
100 g Champignons,
fein gerieben
Salz, Pfeffer a. d. Mühle
1 TL Kümmel, gemahlen
125 ml Crème fraîche

Hasensteaks

4 Hasenfilets, ausgelöst
Salz, Pfeffer a. d. Mühle
Thymianzweige, gezupft
Wacholder, gemahlen
Olivenöl
4 Scheiben Frühstücksspeck
oder Selchspeck
4 Holzspieße



FOTOS WEIDWERK/GRASSBERGER

Zubereitung

Rahmiger Kohl: Den Kohl entblättern und in feine Scheiben schneiden. Das Rapsöl im Wok erhitzen. Die Zwiebel kurz anschwitzen, die Kohlstreifen sowie die geriebenen Champignons hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Nun Crème fraîche beimengen und etwa 8 bis 10 Minuten köcheln lassen.

Geräuchertes Hasensteak: Die Hasenfilets (den Hasenrücken) einmal der Länge nach durchschneiden und auseinanderklappen. Die Filets mit der Klarsichtfolie belegen und leicht plattieren. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Wach-

older würzen und mit Olivenöl bestreichen. Nun den Speck darauflegen und zu einer Schnecke einrollen. Das gerollte Hasensteak mit einem Holzspieß fixieren. Den Wassersmoker (zum Beispiel Weber „Smokey Mountain“, 57 cm) mit Kirschenholz zum Smoken bringen, die Hasensteaks etwa 10–12 Minuten bei 120°C smoken, Kerntemperatur ungefähr 52°C, dann auf einer heißen Grillplatte beidseitig kurz angrillen, mit rahmigem Kohlgemüse (und eventuell einer Preiselbeer-Pfeffersauce) servieren. – Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

Adi Bittermann ist Grillweltmeister und betreibt das Genusswirtshaus Bittermann Vinarium in Göttlesbrunn.

Zerwirken einer Wildsau: Was bleibt übrig? ²

Jeder, der sich mit dem Zerwirken von Wild beschäftigt, ist naturgemäß auch mit der Ausbeute konfrontiert. Wie viel Fleisch bleibt etwa bei einem Stück Schwarzwild nach dem Zerwirken übrig? Wie viel „Abfall“ entsteht? Wie wirkt sich ein Blattschuss aus? Das WEIDWERK hat Antworten auf diese Fragen! – 2. Teil: feines Zerwirken.

TEXT &
FOTOS
ING. MARTIN
GRASBERGER

Wir wollten wissen, was nach dem Zerwirken einer starken Wildsau übrig bleibt bzw. welche Fleischteile wofür verwendet bzw. verarbeitet werden können.

Ing. Martin Grasberger,
Chefredakteur und Wildbret-
Direktvermarkter

Nachdem der Waldviertler Keiler mit einem Gewicht von 92,38 kg (aufgebrochen, in der Schwarte) grob zerteilt war, ging es ans „feine“ Zerwirken. Bei diesem Arbeitsschritt geht es darum, die Teile, wie Vorder- und Hinterläufe, Schopf, Brustwände und Rücken, auszulösen und zuzuputzen.

Mit welchem Teil man beginnt, ist grundsätzlich nicht relevant, man muss lediglich darauf achten, dass jene Stücke, die man gerade nicht auf dem Arbeitstisch hat, in der Kühlung verbleiben, sodass die Kerntemperatur nicht über 7°C steigt. Ich beginne in der Regel mit dem Rücken, der zwischen der 4. und 5. Brustwirbel vom Hals („Schopf“) getrennt wird. Danach löst man per Hand die – falls vorhanden – dicke Feistschicht (grüner Speck) vom Rücken und schärft direkt neben den Wirbelfortsätzen von vorne nach hinten entlang der Wirbelsäule, die Messerschneide immer Richtung Knochen führend, um so wenig Fleisch wie möglich am Knochen zu belassen. Im hinteren Bereich des Rückens ist eine „Stufe“ bemerkbar, entlang derer man Richtung Rippen nach unten schärft. Der Rücken ist neben dem Lungenbraten, der übrigens schon beim groben Zerwirken entnommen worden ist, der hochwertigste Teil eines Wildkörpers, daher gilt es hier, besonders akribisch vorzugehen. Apropos: Als wertbestimmende Teile eines Wildkörpers gelten der Rücken, die Lungenbraten und die Schlögel!

Hat man die beiden Rückenstränge von der Wirbelsäule gelöst, kann man die Silberhaut, welche sich an der Oberseite des Rückens befindet, ablösen. Hierfür stehen mehrere Techniken zur Verfügung; ich bevorzuge jene, bei der man den Rücken mit der Silberhaut nach unten auf den Arbeitstisch legt und mit einem scharfen, flexiblen Messer zwischen Silberhaut und Rückenfleisch „durchschabt“, um die Haut anschließend, das Messer mit der Schneide schräg nach unten führend, in einem Stück abzulösen. Dazu ist ein bisschen Übung erforderlich, und eine rasiermesserscharfe Schneide erleichtert diesen Arbeitsschritt ungemein. Resultat ist ein glatter Rücken ohne „unschöne“ Schnittspuren. Die Silberhaut sollte auf jeden Fall entfernt werden, da heute so gut wie kein Konsument in der Lage ist, dies zu bewerkstelligen, ohne den halben Rücken in Mitleidenschaft zu ziehen. Damit ist der Rücken fertig ausgelöst, kann vakuumiert und wieder in die Kühlung verbracht werden.

Das Auslösen des Schopfes geht ebenfalls rasch von der Hand, da man hier das Fleisch lediglich entlang der Halswirbelsäule abscharfen muss; übrigens eignet sich der Schopf hervorragend als „Schweinebraten“, da er mit Fett durchzogen ist.

Das Auslösen der Rippen erfolgt, indem man mit dem Messer an der Innenseite der Brustwände jeweils links und rechts der Rippen Schnitte setzt, die allerdings nur einige Millimeter tief



1



2



3



5



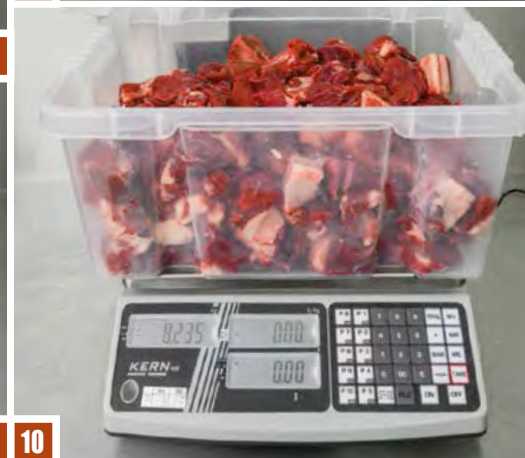
6



7



9



10



4



8

ANALYSE EINES KEILERS.

- 1 Als Erstes wurden Rücken und Schopf ausgelöst. Der Schopf wog ohne Knochen 2,88 kg.
- 2 Ein Rückenstrang, auf zwei Teile aufgeteilt, wog etwa 1,3 kg. Wichtig: das saubere Entfernen der Silberhaut!
- 3 Das freut das Jägerherz: herzhafteste Stücke vom Bauch, hergerichtet zum Kalträuchern.
- 4 Vorher: der Waldviertler Keiler in der Schwarte.
- 5 Die „Highlights“: Lungenbraten.
- 6 Der ausgelöste rechte Hinterlauf (ohne hintere Stelze).
- 7 Der obere Bereich der Brustwände ist für das Kalträuchern in der Regel zu dünn; dieser kann zum Beispiel zum Würsten verwendet werden.
- 8 Alles fertig! Auch Käsekrainer, Bratwürste und Burgerpatties wurden hergestellt (unteres Fach).
- 9 Das Fett (inkl. grünem Speck und Schmer 9,6kg) braucht man ebenfalls zum Würsten.
- 10 Abschnitte und Teile des Gulaschfleischs – perfekt zum Würsten!

Wie schwer war was?

- ◉ **Wildbretgewicht**
(aufgebrochen, mit Haupt): 94,7 kg
- ◉ **Gewicht nach vier Tagen**
im Wildkühlschrank: 92,38 kg
- ◉ **Schopf ausgelöst, ohne Knochen:**
2,88 kg
- ◉ **Lungenbraten, ausgelöst (beide):**
0,73 kg
 - ◉ **Rückenstrang (links):** 1,34 kg
 - ◉ **Rückenstrang (rechts):** 1,31 kg
 - ◉ **linker Hinterlauf, ausgelöst,**
im Ganzen: 6,35 kg
 - ◉ **linke Stelze (Wade), ausgelöst:**
0,76 kg
- ◉ **rechter Hinterlauf, in die Einzelteile**
zerlegt: Oberschale mit Deckel,
ausgelöst: 1,51 kg; Unterschale
(Frikandeau), ausgelöst: 2,15 kg;
Nuss, ausgelöst: 1,14 kg;
Schlussbraten, ausgelöst: 0,78 kg;
hintere Stelze (Wade): 0,75 kg
- ◉ **rechter Vorderlauf, ausgelöst:** 3,46 kg
- ◉ **linker Vorderlauf, ausgelöst:** 2,48 kg
 - ◉ **Bauchspeck zum Selchen:** 9,42 kg
 - ◉ **grüner Speck (Rückenspeck):** 9,6 kg
 - ◉ **Fleischabschnitte:** 5,01 kg

7-TAGES-FRIST.

*Bratwürste und
Leberkäse sind Fleisch-
erzeugnisse, die in
der 7-Tages-Frist
hergestellt werden
können!*

FOTOS WEIDWERK-ARCHIV/DECK



sind, um die Rippen im Anschluss mit einem Rippenzieher bzw. Messer auslösen zu können. Sind die Rippen „frei“, wird auch der Rippenbogen Schnitt für Schnitt entfernt. Bei einem starken Wildschwein, wie bei diesem Keiler, können Teile davon – der Bauchspeck – in der Folge kalt geräuchert werden. Dieser darf aber, wie bereits im ersten Teil dieser Serie erwähnt, nicht im Rahmen der Direktvermarktung in Verkehr gebracht werden (7-Tages-Frist)!

Im Anschluss werden die Vorder- und Hinterläufe von den Knochen und Häuten befreit und je nach Kundenwunsch in ihre Einzelteile zerlegt, die etwa beim Hinterlauf folgende sind:

- ◉ **Frikandeau (Unterschale)**
- ◉ **Oberschale mit Deckel**
- ◉ **Nuss**
- ◉ **Schlussbraten**
- ◉ **hintere Stelze (Unterschenkel)**

Die meisten Fleishteile des Hinterlaufs eignen sich hervorragend für die Zubereitung von Braten, Schnitzeln oder auch für das Kurzbraten (Grillen). Verfügt man über einen Smoker, kann man diese Stücke bei einer Temperatur von 80–120 °C mehrere Minuten lang heiß räuchern (siehe Seite 24). – Wahrscheinlich ein Gedicht!

Der nicht vom Schussmal beeinträchtigte Vorderlauf kann in der Regel für Würste (Bratwürste, Käsekrainer), aber auch für Ragout, Edulgulasch und Faschirtes – etwa für Spaghetti, Burger usw. – herangezogen werden. Zuvor müssen die Knochen entsprechend ausgelöst werden.



Aus den anfangs vorhandenen 92,38 kg (aufgebrochen, in der Schwarte, nach 4-tägiger Fleischreifung) blieben am Ende 49,67 kg übrig, in folgende Teile zerwirkt und zugeputzt:

- ◉ **25,64 kg Wildbret (Rücken, Lungenbraten, Schnitzel/Braten, Edulgulasch)**
- ◉ **9,6 kg grüner Speck zum Würsten**
- ◉ **9,42 kg Bauchspeck zum Selchen**
- ◉ **5,01 kg Abschnitte zum Würsten**

Die restlichen 42,71 kg waren Abfall, bestehend aus Knochen und nicht verwertbaren Abschnitten (17,51 kg) sowie Schwarte und Haupt (25,2 kg); der Abfall hatte somit einen Anteil von 46%.

Was kommt noch?

Ein so großes Wildschwein lässt das Jäger- und Direktvermarkterherz höher schlagen; zum einen ist bei einer Sau in dieser Größe die Ausbeute spürbar größer als etwa bei einem Frischling (Grund ist das bessere Verhältnis zwischen Körpervolumen und Körperoberfläche), zum anderen hat man auch genug Fett zur Verfügung, um zum Beispiel Bratwürste, Käsekrainer, Leberkäse o. dgl. zu erzeugen. Wir haben jedenfalls versucht, so viel wie möglich zu verwerten, und ebensolche Fleisch-erzeugnisse hergestellt. Das Gute ist, dass gerade diese Spezialitäten im Rahmen der Direktvermarktung in Verkehr gebracht werden dürfen, da die 7-Tages-Frist nicht überschritten wird (siehe Serie „Direktvermarktung: Was fällt hinein?“, ab Seite 6).

Wir haben beim Zerwirken nur den rechten Hinterlauf in seine Einzelteile zerwirkt, um zu sehen, wie schwer diese letztlich sind (siehe Liste links). Die Vorderläufe wurden fein säuberlich in etwa 3–4 cm große Würfel geschnitten, um einerseits als „Edulgulasch vom Wildschwein“ feilgeboten zu werden bzw. andererseits für das Würsten Verwendung zu finden. Alles, was nicht für das Gulasch taugt, kommt zu den Abschnitten, die wiederum als Basis für Bratwürste & Co dienen (siehe Seite 14). Es lohnt sich, beim Zerwirken nicht allzu „geizig“ zu sein, nach dem Motto: „Kommt Gutes hinein, kommt Gutes heraus!“ – Wie der wirtschaftliche Erfolg bei diesem Schwarzkitzel ausgefallen ist, lesen Sie auf Seite 38!

Rehrücken mit Gnocchi und Kürbisgemüse

REZEPT VON CHRISTIAN DONHAUSER

Christian
Donhauser,
Top-Wirt-Sieger
2019 in Nieder-
österreich.



FOTOS WEIDWERK/MARKO-BARTILLA

ZUTATEN

(4 Portionen)

Rehrücken

etwa 600 g Rehrücken
etwas Salz & Pfeffer

Erdäpfelgnocchi

380 g geschälte, zerstampfte
Erdäpfel
150 g griffiges Mehl
30 g weiche Butter
2 Eidotter
1 Ei
Salz und Muskat

Kürbisgemüse

400 g Kürbis (Hokkaido
oder Langer von Neapel)
etwas Butter zum Anbraten
1 Bund Jungzwiebeln



Zubereitung

Rehrücken: Zuerst den Rehrücken zuputzen, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Danach scharf anbraten und auf einen Teller oder ein Blech legen. Je nach Dicke des Fleisches etwa 8 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180°C fertig braten. Die Kerntemperatur für medium gebratenes Rehfleisch beträgt 56°C. Das Fleisch auf einen kalten Teller oder auf eine Platte legen und bei etwa 70°C für mindestens 5 Minuten rasten lassen.

Erdäpfelgnocchi: Alle Zutaten zu einem Teig vermischen und kleine Kugeln daraus formen. Mit einem Gnocchibrett oder einer Gabel in Form bringen (in den Rillen bleibt die Sauce besser haften), etwa 5 Minuten in Salzwasser kochen.

Kürbisgemüse: Den Kürbis in Würfel schneiden und diese in einer Pfanne mit Butter anbraten, bis sie weich sind. Geschnittene Jungzwiebeln begeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gericht auf einem Teller anrichten. – Guten Appetit!

Christian Donhauser ist leidenschaftlicher Koch und Chef
im Wirtshaus „Grüner Baum“ in Kirchberg/Wechsel.

Zerwirken einer Wildsau: Was bleibt übrig? ³

Jeder, der sich mit dem Zerwirken von Wild beschäftigt, ist naturgemäß auch mit der Ausbeute konfrontiert. Wie viel Fleisch bleibt etwa bei einem Stück Schwarzwild nach dem Zerwirken übrig? Wie viel „Abfall“ entsteht? Wie wirkt sich ein Blattschuss aus? Das WEIDWERK hat Antworten auf diese Fragen! – 3. Teil und letzter Teil: wirtschaftlicher Erfolg.

TEXT &
FOTOS
ING. MARTIN
GRASBERGER

Wir wollten wissen, was nach dem Zerwirken einer starken Wildsau übrig bleibt bzw. welche Fleischteile wofür verwendet bzw. verarbeitet werden können.

Ing. Martin Grasberger,
Chefredakteur und Wildbret-
Direktvermarkter

Dass man den wirtschaftlichen Erfolg eines Jagdbetriebes durch die Wildbret-Direktvermarktung positiv beeinflussen kann, ist zwar vielen Jägerinnen und Jägern durchwegs bewusst, dennoch möchten wir an dieser Stelle vor Augen führen, in welcher Form sich perfekt zugerichtetes Wildfleisch und Fleischerzeugnisse, die im Rahmen der 7-Tages-Frist hergestellt werden können, in der „Jagdkassa“ bemerkbar machen können. Diesen „Mehrwert“ könnte ein kluger Jagdbetriebsführer investieren, um eine „ständige Betriebsstätte“ (Wildverarbeitungsraum) einzurichten oder eine bestehende weiter auszustatten. – Der Traum eines jeden Jägers, dessen Herz für das Wildbret schlägt!

Voraussetzen muss man – noch bevor man über einen solchen Zerwirkraum verfügt – eine „Gute Hygienepraxis“, das Wissen, wie man Wild fachgerecht zerwirkt, und das küchenfertige Zurichten der einzelnen Fleischteile. „Küchenfertig“ bedeutet, wie bereits in den ersten beiden Teilen erwähnt, dass das Wildfleisch vor allem Folgendes ist:

- sauber zugeputzt
- ohne Silber- oder Bindehäute
- wenn möglich, bereits geschnitten (Gulasch, Steaks, Schnitzel usw.)
- in „anwenderfreundlichen“ Größen abgepackt bzw. vakuumiert (es lohnt sich, vorab auf die Kundenwünsche einzugehen)
- etikettiert und ausreichend beschriftet

Wenig lohnend?

Wenn man nun die Abgabe jenes Keilers, um den es in dieser Serie geht (Wildbretgewicht 92,38 kg), an den Wildbrehändler in Erwägung zieht, kann man bei einem Wildpreis von angenommen €0,50/kg für Schwarzwild von einem Erlös in der Höhe von gerade einmal €46,- ausgehen. – Eine wenig lohnende Aussicht ...

Wir haben den Keiler in seine „Einzelteile“ zerlegt und diese als



Frischfleisch – Edelpulasch, Schnitzel, Braten, Rücken, Filets – sowie als Fleischerzeugnisse – Bratwürste, Käsekrainer und Burgerpatties – in Verkehr gebracht. Die Brühwürste wurden aus den Abschnitten, die beim Zuputzen angefallen sind, unter Zuhilfenahme des gesamten rechten Vorderlaufs sowie des grünen Specks vom Rücken hergestellt. Die Käsekrainer erfreuen sich übrigens speziell im Sommer – zur Grillsaison – größter Beliebtheit!

Auf Seite 38 finden Sie eine Übersicht, in der die einzelnen Fleischteile bzw. -erzeugnisse, deren jeweilige Gewichte, die Kilopreise (Annahme) sowie die Endpreise angeführt sind. Unterm Strich steht, und das sei besonders hervorgestrichen, eine völlig andere Summe als die, die zu erzielen wäre, wenn man den Keiler an den Wildbrethandel abgegeben hätte! Der Vollständigkeit halber muss man erwähnen, dass dem Erlös auch Aufwendungen gegenüberstehen, die etwa durch die Trichinenbeschau, die Anschaffung von Vakuumbuteln, Etiketten, Saitlingen, Käse, Gewürzen usw. entstehen. Diese Aufwendungen bleiben in unserer Aufstellung allerdings unberücksichtigt. ▶



WILDBRATWÜRSTE.

Auch Wildbratwürste und Käsekrainer wurden im Zuge des Zerwirkens hergestellt. – Speziell in der Grillsaison allseits beliebt!



ANALYSE EINES KEILERS.

Was bleibt nach dem Zerwirken und Verarbeiten eines knapp 100 kg schweren Keilers (aufgebrochen, mit Haupt) übrig? Zahlt sich die Arbeit aus? Wie lange braucht man dafür?



IMPRESSUM

Herausgeber, Verleger und Verlagsort:

Jagdwirtschafts-, Förderungs- und BetriebsGmbH,
Wickenburggasse 3,
1080 Wien

Redaktionsteam:



CR Ing. Martin Grasberger
Oliver Deck, MSc
DI Edna Gober
Michaela Landbauer, MA
Barbara Marko-Bartilla, BA

Redaktion:

Wickenburggasse 3
1080 Wien
Tel. 01/405 16 36-30 und 31
Fax 01/405 16 36-36
(int. Vorwahl +43/1)

E-Mail: redaktion@weidwerk.at

WEIDWERK Online: www.weidwerk.at –

WEIDWERK-App im  

WEIDWERK Abo-Service:

Tel. 01/405 16 36-22
E-Mail: redaktion@weidwerk.at
Jahresbezugspreis 2020 (12 Ausgaben)
einschließlich Postversand € 65,-,
Berufsjäger € 53,-; Preis des Einzelheftes € 5,90
(alle Preise inklusive 10% MwSt.);
Auslandsbezug zuzüglich Mehrporto.
Kioskverkauf: Presse Großvertrieb Austria Trunk
GmbH, St.-Leonharder-Straße 10, 5081 Anif

Anzeigenvertretung:

KundF Werbeagentur GmbH
Prof.-Josef-Humplik-Gasse 5
3002 Purkersdorf
Tel. 0 22 31/637 45
E-Mail: office@kundf.at

Es gilt Anzeigentarif Nr. 08/01. – Es gelten die Allg. Anzeigenbedingungen des Österr. Zeitschriftenverbandes in der gültigen Fassung.
Wortanzeigenpreis: 1 Wort bis 15 Buchstaben € 2,50, Wörter über 15 Buchstaben und fettgedruckte Wörter € 5,60, 1 Fettdruckwort und 2-Zeichen Bedingung, Mindestverrechnung 7 Wörter. Anzeigen mit Chiffre: + 7 Wörter, Chiffregebühr € 6,50; alle Preise zzgl. 20% MwSt.

Bildbearbeitung:

R12 Spannbauer GmbH,
Fockygasse 29–31,
1120 Wien

Hersteller & Herstellungsort:

Ferdinand Berger & Söhne Ges.m.b.H.,
Wiener Straße 80,
3580 Horn, Österreich.

Beiträge, die mit Namen oder Initialen gezeichnet sind, geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. Alle Rechte, auch das der Übersetzung, vorbehalten.

Copyright 2020 by Jagdwirtschafts-,
Förderungs- und BetriebsGmbH, 1080 Wien.

Gedruckte Auflage dieser Sonderausgabe:
4.000 Stück.

ÖSTERREICHS
WEIDWERK 

THEMATISIERT
Zerwirken



INNOVATIV & KREATIV!
Der Kreativität
beim Erzeugen von
„Wildschmankerln“
sind kaum Grenzen
gesetzt!

Lohnende Mehrarbeit

Apropos Mehrarbeit: Jetzt, da Sie den Blick über die unten stehende Tabelle haben schweifen lassen und somit wissen, welcher Erlös unterm Strich erzielt werden kann, möchten Sie bestimmt auch den Zeiteinsatz erfahren.

Nun gut, dieser ist in erster Linie abhängig davon, wie schnell man arbeitet, aber auch, ob man Hilfe hat oder nicht. Ich nehme mir dafür jedenfalls genügend Zeit, denn Qualität steht bei mir prioritär weit vor der Quantität. Am Ende des Tages ist es für mich entscheidend, ein hochwertiges Lebensmittel in Verkehr bringen zu können! Für die Verarbeitung eines solchen Keilers, begonnen beim Abschwarten über das grobe Zerwirken, das Auslösen, das Zuputzen, das Vakuumieren, das Etikettieren und Beschriften bis hin zum Herstellen von Bratwürsten, Burgerpatties und Käsekrainern (die heiß geräuchert werden müssen) ist es nicht verkehrt, sich einen ganzen Tag zu reservieren. Das Abschwarten ist, wie bereits erwähnt, nach dem Abhängen ungleich schwieriger als im „warmen“ Zustand, zudem nimmt das Zuputzen und Würsten ebenfalls nicht wenig Zeit in Anspruch.

Direkt vermarkten!

Sämtliche in diesem Artikel dargestellten Fleischteile und -erzeugnisse – Bratwürste, Käsekrainer und Burgerpatties – dürfen im Rahmen der Direktvermarktung in Verkehr gebracht werden, da deren Erzeugung innerhalb der 7-Tages-Frist, welche in der Lebensmittelhygiene-Direktvermarktungsverordnung klar geregelt ist, erfolgt.

Der gesamte linke Hinterlauf (ausgelöst, ohne Knochen) ging an einen Kunden, der diesen kalt geräuchert hat; die Seitenwände des Keilers sind zu Wildschweinspeck verarbeitet worden. Das Kalträuchern sprengt übrigens die 7-Tages-Frist, daher dürfen derart veredelte Fleischerzeugnisse, dazu zählen etwa auch Wildschinken oder -salamis, nur von zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieben in Verkehr gebracht werden.

Innovativ!

Die dargestellten Beispiele sind nur die Spitze des Eisbergs; es gibt noch viele, viele weitere Möglichkeiten, das Wild perfekt „in Szene zu setzen“: zum Beispiel mit Wildschwein-Spare-ribs, Tomahawk-Steaks, T-Bone-Steaks u. v. m. Aber das ist eine andere Geschichte ...

Fleischteile, ausgelöst	Verwendungsbeispiele	Gewicht (kg)	Preis/kg	Endpreis (€)
Rückenstrang links	Steaks	1,34	30,-	40,20
Rückenstrang rechts	Steaks	1,31	30,-	39,30
Lungenbraten	Steaks, Medaillons	0,73	30,-	21,90
linker Hinterlauf, im Ganzen	Kalträuchern	6,35	25,-	158,75
Schopf	Braten	2,88	25,-	72,-
Oberschale mit Deckel	Schnitzel, Braten	1,51	25,-	37,75
Unterschale (Frikandeau)	Schnitzel, Braten	2,15	25,-	53,75
Nuss	Schnitzel, Braten	1,14	25,-	28,50
Schlussbraten	Schnitzel	0,78	25,-	19,50
linke hintere Stelze (Wade)	Gulasch, Ragout	0,76	15,-	11,40
rechte hintere Stelze (Wade)	Gulasch, Ragout	0,75	15,-	11,25
rechter Vorderlauf	Wurstfleisch	3,46	-	-
linker Vorderlauf	Gulasch, Ragout	2,48	15,-	37,20
Fleischerzeugnisse	Zubereitung	Gewicht (kg)	Preis/kg	Endpreis (€)
Wildbratwürste (fertig)	Grillen, Braten	5,30	20,-	106,-
Käsekrainer (fertig)	Grillen, Braten	5,30	25,-	132,50
Burgerpatties	Grillen, Braten	0,53	18,-	9,54
GESAMT		36,77		779,54

AUSBEUTE & ERLÖS.

In der Tabelle sind sowohl die Fleischteile als auch die Fleischerzeugnisse, deren Gewichte und Preise übersichtlich dargestellt. Die Preisgestaltung obliegt dem Lebensmittelunternehmer, der sich selbstverständlich an den regionalen Gegebenheiten orientiert!

BEI DEN HIER DARGESTELLTEN KILOPREISEN HANDELT ES SICH UM BEISPIELE!

Hier finden Sie –
vor allem auch als Nicht-Jäger –
Wissenswertes wie relevante Zahlen,
Daten und Fakten zu den Themen
JAGD und **NATUR**.

LEBENSRAUM
WILD & DESSEN LEBENSRÄUME
IN SEINER VIELFALT SCHÜTZEN

NATURVERBUNDEN
UMWELTBEWUSST
PARTNERSCHAFTLICH



WILDBRET

HOCHWERTIGES WILDBRET AUS
HEIMISCHEN REVIEREN GEWINNEN

WILDTIERGERECHT
SORGFÄLTIG
QUALITÄTSMÄSSIG



TRADITION

WISSEN ÜBER JAGD, WILD & NATUR
ERWEITERN UND VERMITTELN

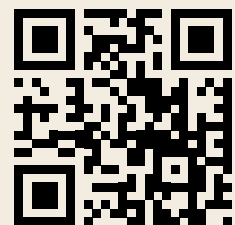
TRADITIONSBEWUSST
VORBILDLICH
VERÄNDERUNGSBEREIT



HANDWERK

DAS HANDWERK DES NACHHALTIGEN
JAGENS BEHERRSCHEN

LEIDENSCHAFTLICH
VERANTWORTUNGSBEWUSST
KOMPETENT



Facts

zur Direktvermarktung

7 **Tage:** Sämtliche Fleischerzeugnisse müssen **innen** **7 Tagen** ab Erlegung in Verkehr gebracht werden.

7 **Grad Celsius:** Wildkörper müssen auf eine Temperatur von **nicht mehr als +7°C** (Großwild) abgekühlt werden.

W **aaage:** Der Direktvermarkter muss über eine **geeichte Waage** verfügen (Nach-eichung alle 2 Jahre).

Einhaltung einer **Guten** Hygienepraxis

P **rotokoll:** Der Direktvermarkter muss ein **Lebensmittelunternehmerprotokoll** führen.

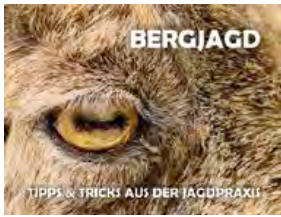
M **eldung:** Ist man Lebensmittelunternehmer, hat man sich behördlich auch als „**Lebensmittelbetrieb**“ zu melden.

K **ein Zukauf:** Direktvermarktung ist immer die Vermarktung des „eigenen“ Wildes!

A **bgabe:** Die „Warenübergabe“ hat im Zuge der Direktvermarktung immer **persönlich** (von Hand zu Hand) zu erfolgen.



BROSCHÜREN TIPPS & TRICKS



Bergjagd

Alles zur Bergjagd: über die Gefahren am Berg, Revier-einrichtungen, die Wildbringung, die Bejagung am Berg lebender Wildarten bis hin zu gebirgs-tauglichen Jagdhunden. Garniert wird dieser kleine Ratgeber mit nützlichen Tipps, auch für den Birschführer, der in der Regel große Verantwortung trägt. – € 7,50



Bejagung von Rehwild

In diesem Heft geht es vom Lebensrhythmus des Rehwildes über bevorzugte Äsungsflächen bis hin zu den verschiedensten Bejagungsstrategien. Das nicht immer einfache Ansprechen in den ersten Jagdwochen des Frühjahrs wird ebenso behandelt wie das richtige Birschen und Blatten. – Mit zahlreichen Praxistipps! – € 7,50



Ansitz & Birsch

Was man für den Bau einer Reviereinrichtung braucht bzw. wie dieselbe ausgestattet sein soll, ist Bestandteil dieser Broschüre. Zusätzlich wird über das Verhalten vor und nach dem Schuss, die ideale Birschausrüstung, Birscharten und die mentale Vorbereitung hingewiesen. – € 7,50



Bewegungsjagd auf Niederwild

Die Sicherheitsregeln bei Gesellschaftsjagden stehen hier klar im Vordergrund. Von Praxistipps über die obligaten Jagdutensilien eines Hundeführers und die Streckenlegung im Allgemeinen bis hin zur Wildbrethygiene ist in diesem Heft viel Interessantes zu lesen. – € 7,50



Revieralltag

Hier geht es nicht nur um das Erlegen von Wild, sondern unter anderem um Hochsitzbau, Lebensraumverbesserung für Schalen- und Niederwild, Jagdmethoden, sowie die Jagd als Handwerk. Philosophische Gedanken runden den Inhalt dieses Heftes ab. – € 7,50



Bewegungsjagd auf Schalenwild

Die verschiedenen Jagdmethoden auf Schalenwild werden auf den Punkt gebracht. Dazu gibt es Hinweise zum schnellen Ansprechen der häufigsten Schalenwildarten. Die Sicherheit von Schützen, Jagdgehilfen und Hunden wird auch in diesem Heft groß geschrieben. – € 7,50



Beobachten & Lernen

Im Jagdrevier gibt es viel zu beobachten und zu lernen: Kann man Laute im Revier einem Tier zuordnen? Was haben sie zu bedeuten? Wie lässt sich ein Fischotter im Revier bestätigen? Warum findet man Federn von Eichelhähern im Ameisenhaufen? Diese und viele weitere Fragen werden beantwortet. – € 7,50



Argumentation & Dialog

Hier geht es unter anderem um die Entwicklung und den Nutzen der Jagd: Was stand früher jagdlich im Vordergrund? Was ist heute wichtig? Der Leser erhält pointierte Argumentationshilfen und somit ein verbales Rüstzeug, das er bei Streitgesprächen mit Jagdkritikern einsetzen kann. – Bereits in der 2. Auflage! – € 7,50

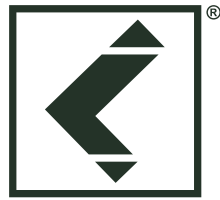


Leben & Sterben

Diese Broschüre richtet sich an alle, Jäger wie Nichtjäger, die sich mit dem Fleischkonsum einer modernen Wohlstandsgesellschaft, den Kreisläufen in der Natur und dem Tod als Bestandteil des Lebens auseinandersetzen möchten. – Höchst spannend für jeden Menschen! – € 7,50

Erhältlich ab sofort im
WEIDWERK-Shop unter:
www.weidwerk.at/shop
Achtung: Im attraktiven
Broschüren-Set sparen Sie 20 %!





LANDIG

f i #fürechtejäger

DAS BESTE FÜR IHR WILDBRET

Wildkühlung, Zerwirkraumeinrichtung und Vakuumverpackung
direkt beim Experten kaufen.



Kühlen



Zerwirken



Verarbeiten



Vakuumieren



Service Telefon +49 7581 90430

WWW.LANDIG.COM