

Verwertung von Krähen: Das etwas andere Wildbret

Hohe Rabenvögelbesätze können sowohl Schäden in der Landwirtschaft verursachen als auch negative Einflüsse auf Niederwildarten, Raufußhühner und auf nicht jagdbare Tierarten haben. Eine effiziente Bejagung wird vielerorts praktiziert, und Krähenfleisch schmeckt erfreulich gut.

ASS.-PROF.
DR. PETER
PAULSEN



Es ist eine Frage der Jagdethik, die Beute einer entsprechenden Verwertung zuzuführen. Und, wer hätte das gedacht, auch Aaskrähen schmecken vorzüglich!

Hinweise zur effizienten Bejagung wurden schon mehrmals im WEIDWERK präsentiert (Siehe Serie „Im Bann der Krähen“, WEIDWERK 7/2014). Eine Verwertung des Wildbrets ist rechtlich durchaus möglich, und vereinzelt werden auch Krähen unter professionellen Bedingungen zu Wildbretzeugnissen verarbeitet. Die Verwertung von Krähenfleisch war nicht nur in Notzeiten aktuell, sondern ist – im Sinne einer möglichst guten Nutzung des erlegten Wildes – auch heute eine Option.

Rechtlicher Hintergrund

Die Nebel- und Rabenkrähen (Aaskrähen, *Corvus corone*) sind im Anhang II Teil B der EU-Vogelschutzrichtlinie gelistet, können also in den EU-Mitgliedstaaten bejagt werden (entweder, weil der entsprechende Mitgliedstaat dies schon bei der Erstellung der Richtlinie deponiert hat oder die Bejagung einzelstaatlich über Ausnahmeregelungen ermöglicht wird). Nach dem EU-Lebensmittelhygienerecht können sie unter „frei lebende Vogelarten, die für den menschlichen Verzehr gejagt werden“ eingereiht werden und sind somit „frei lebendes Wild“ bzw. – genauer definiert – „Kleinwild“.

Während eine Wildfleischuntersuchung für Wildbret für den eigenen Bedarf nicht vorgeschrieben ist, muss bei der Weitergabe an andere Personen eine Wildfleischuntersuchung (durch Erleger und kundige Person) erfolgen. Krähen sind für Trichinose anfällige Arten und daher einer Trichinen-

untersuchung zu unterziehen. Die Probenahme wird im EU-Recht behandelt: Es sind „Proben von 10g der Muskulatur an der Prädilektionsstelle (bevorzugte Körperregion) oder, falls diese nicht zur Verfügung stehen, größere Mengen an anderen Stellen“ zu entnehmen. Bei Vögeln im Besonderen wären bevorzugt „die Kopfmuskeln (zum Beispiel Kaumuskel und Halsmuskulatur)“ als Proben zu nehmen, womit aber die geforderten 10g nicht erreicht werden können. Es ist daher eher ein Teil der Brustmuskulatur zur Untersuchung einzusenden.

Eine Direktvermarktung ist so wie bei Wildbret anderer Tierarten möglich, die Weitergabe muss jedenfalls binnen 7 Tagen nach dem Erlegen erfolgen.

Wildbretanteil und -zusammensetzung

Der Wildbretanteil wurde bei 50 Krähen bestimmt, die im Zeitraum von Oktober 2016 bis März 2017 erlegt worden sind. Die Lebendgewichte betragen 280–554 g mit einem Mittelwert von etwa 440 g. Nach dem Enthäuten, dem Absetzen des Kopfes, der Ständer und dem Ausweiden betragen die Tierkörpergewichte im Mittel 240 g (160–295 g) bzw. 53 % des Lebendgewichts. Von Oktober bis März nahmen die Tiere um 10 % zu. Die Brustmuskeln wogen jeweils 36 g, sodass eine Krähe im Durchschnitt 72 g Brustmuskulatur aufwies (16 % des Lebend- bzw. 30 % des Tierkörpergewichts), bei großen Tieren wogen die Brustmuskeln zusammen sogar bis 150 g.



Einen Videoclip und eine Fotostrecke finden Sie in der WEIDWERK-App!

Weitere Artikel zu diesem Thema finden Sie auf unserer Website: www.weidwerk.at



GRAFIK IRINA HUFNAGL, FOTOS FRANZ KOVACS (1), MANFRED DANEGGER (1), PETER PAULSEN (2)

Der pH-Wert der Brustmuskeln betrug im Mittel 6,0, der im Oberschenkel 6,1. Diese Werte sind bei Vögeln nicht unüblich. Fleisch mit höheren pH-Werten ist tendenziell dunkler und lässt wenig Saft, ist sehr gut zu Wurst und Pastete zu verarbeiten, aber als frisches Fleisch nicht gut haltbar, auch nicht in Vakuumverpackung. Die chemische Zusammensetzung der Brustmuskulatur wurde bei 11 Sammelproben von je 3 Tieren bestimmt. Der Eiweißgehalt betrug 22–25 % mit einem geringen Bindegewebsanteil (1 % Bindegewebe bezogen auf den Gesamtmuskel), der Fettanteil 1–3 % und der Mineralstoffgehalt etwa 1,4 %. Es handelt sich also um Fleisch, das etwa denselben Bindegewebsgehalt wie mageres Rindfleisch hat, aber deutlich eiweißreicher und fettärmer ist.

Die Muskulatur beider Oberschenkel zusammen wog im Mittel 40g, mit einem ähnlichen Eiweißgehalt wie bei der Brustmuskulatur, aber höheren Bindegewebsanteilen (mehr Sehngewebe).

Praktische Überlegungen

Wenn auch die Zubereitung von Krähen im enthäuteten und ausgeweiteten Zustand möglich wäre, wird in der Praxis die Entnahme und Verarbeitung der Brustmuskeln sinnvoller sein. Dabei wird die Haut über der

Brust entfernt, dann können die Muskeln vom Brustbein ausgelöst werden. So bleibt die Leibeshöhle intakt und das Eingeweidepaket kann nicht verletzt werden. Damit kann auch keine Verschmutzung des Fleisches mit Darminhalt erfolgen. Bei etwa 70g Muskulatur je Tier kann aus 4 Tieren jedenfalls eine Mahlzeit für 2 Personen zubereitet werden. Möglichkeiten der Zubereitung und Verarbeitung werden in einer der nächsten Ausgaben behandelt.

Wildbret von Krähen

Was ist nun konkret zu beachten, wenn das Wildbret von Krähen dem menschlichen Verzehr zugeführt werden soll?

- Raben- und Nebelkrähe sind bejagbar
- Wildfleischuntersuchung wie bei „Kleinvild“
- Trichinenuntersuchung, falls das Fleisch weitergegeben wird
- Brustmuskeln leicht zu entnehmen, beide zusammen etwa 70g schwer
- eiweißreiches Fleisch (über 22 %), fettarm (2 %)

NEBELKRÄHE.

Aaskrähen sind auch für den menschlichen Verzehr geeignet – und schmecken noch dazu ausgezeichnet!

