JAGDETHIK
WILDBRETHYGIENE

Franz-Joseph Schawalder, Tierarzt i. R.

Kursziele

1. Der / die TeilnehmerIn nimmt seine/ihre Verantwortung als JägerIn für Natur und Wild in der Öffentlichkeit wahr.
2. Sie geben ihre Erfahrung an andere weiter und
3. Sie üben ihr jagdliches Handeln weidgerecht und nachhaltig aus.

«***Die Jagdethik ist die Bezeichnung für das sittliche Wollen und Handeln in Normen und Regeln bei der Jagdausübung unter Zugrunde-legung der Verantwortung und Verpflichtung gegenüber dem Wild.***

(Knauers Grosses Jagdlexikon)

„Jagd ist Schauen, Jagd ist Sinnen, Jagd ist Ausruhen, Jagd ist Erwarten, Jagd ist Dankbarsein, Jagd ist Advent, Jagd ist Vorabend, Jagd ist Bereitung und Hoffnung“.

Freiherr Friedrich von Gagern

Jagdethik ist abzugrenzen von

- der Jagdkultur als überlieferte jagdliche Tradition

Jagdethik ist abzugrenzen von

- **jagdlichem Brauchtum, das als Bestandteil der jagdlichen Kultur gepflegt wird und sich fortentwickelt**

Jagdethik ist abzugrenzen von

- blossen Sitten und Gebräuchen, zwar erhaltenswert aber ohne Bedeutung für jagdliche Wertvorstellungen

Das ist des Jägers Ehrenschild,

Dass er beschützt und hegt sein Wild.

Weidmännisch jagt wie sich`s gehört.

Den Schöpfer im Geschöpfe ehrt.

Die Botschaft hör ich wohl, allein mir fehlt der Glaube.

(J.W. Goethe : Faust)

Jagdethik und Wildbrethygiene

Wildbret besitzt einen

Å **hohen ethischen Wert gegenüber Fleisch von Schlachttieren**

(Haltung, Fütterung ,Dünger, Medikamente)

Å **ökologischen Wert**

(keine Umweltbelastungen ???)

Der Jäger ist seit 1. Jan. 2005 nicht mehr Rohstofferzeuger und – lieferant sondern Lebensmittelerzeuger mit zusätzlichen rechtlichen Konsequenzen.

Das bedeutet Rückverfolgbarkeit der Produkte auf allen Stufen der Lebensmittelerzeugung mit entsprechender Dokumentation.

Der Jäger produziert Lebensmittel von

- hohem (Ernährungs-)Wert
- grosser Schmackhaftigkeit

Der Jäger gilt nach neuem (EU-)Recht gleich dem Bauern als „PRIMÄR-PRODUZENT“

Wildbretqualität

<u>Definition</u>

Summe aller Anforderungen, die an ein Lebensmittel gestellt werden.

Qualität auch

- **Summe aller sensorischen, nutritiven, hygienischen und toxikologischen Eigenschaften eines Lebensmittels.**

Wertgebende Eigenschaften von Lebensmitteln

- Genusswert
- Nährwert
- Eignungswert

Wichtigster Faktor

Die ernährungsphysiologisch-hygienische Qualität

Psychologische Qualität

Å **Erscheinungsbild**

Å **Verpackung**

Å **Geruch**

Å **Geschmack**

Å **Bequemlichkeit der Zubereitung**

Wildbrethygiene vor dem Schuss

Jagd orientiert sich an der Biologie der entsprechenden Wildart !!

Brunftjagd ?

- Fleischreifung?
- Geruchliche Veränderungen?
- Ethische Überlegungen?
- Abkehr von Traditionen? (Blattjagd; Bartgams; Brunfthirsch)

Blattjagdseminare ??

Hirschröhr-Meisterschaften ??

Gamsbart-Wettbewerbe??

Wildbrethygiene vor dem Schuss

Einschiessen der Waffe(n)

- WEITSCHUSS-SEMINARE

Ansprechen und Beurteilung des lebenden Wildtiers

JAGDMETHODE ? ZAHLABSCHUSS?

Erlegen und Wildbretqualität

Å **Treffersitz**

Å **Schusswirkung**

Å **Zeitintervall zw. Erlegen u. Versorgen**

Träger-, Haupt- und Kammerschüsse

Aufbrechen innerhalb	30 Minuten	2 Stunden	Mehr als 2 Stunden
Keimfrei	33.3 %	16.7 %	0 %
Wenig Keime	63.7 %	50.0 %	16.7 %
Massiv Keime	3.0 %	33.3 %	83.3 %

Weichschüsse / Unfallrehe *

Aufbrechen innerhalb	30 Minuten	2 Stunden	Mehr als 2 Stunden
Keimfrei	0 %	0 %	0 %
Wenig Keime	75 % 65 % *	14.2 % 38,4 % *	0 %
Massiv Keime	25 % 35 %*	85.5 % 61.6 %*	100 %

Wussten Sie, dass

- **1 Gramm Kot nebst andern Bakterien auch bis über 100 Mio. Coli-Keime enthält ?**

- **1 Gramm Panseninhalt rund 30 Mio Bakterien enthält ?**

- **aus einem Colikeim bei 37 ° C in 10 Stunden 1`073`741`824 neue Keime entstehen?**

- **beim toten Tier nach 30 bis 45 Minuten Bakterien und Gase die Darmbarriere durchbrechen ?**

Versorgen beinhaltet

- Aufbrechen
- Transport
- Lagerung/Kühlung
- Abhäuten / Abschwarten / Abbalgen
- Zerwirken
- Tiefkühlen

Qualitätseinbussen durch

- **Jagdmethode** (Treibjagd, Drückjagd)
- **das Erlegen** (Nachsuche, Hatz, Schrotschuss)
- **Aufbrechen** (z. B. Zeitdauer, Technik, Lichtverhältnisse)
- **Transport** (Verschmutzung, Verhitzen)
- **Lagerung** (Fäulnis, Verhitzen)
- **Kühlung** (Zeitdauer bis Kühlungsbeginn)
- **Brauchtum** (z.B. Streckelegen)

Qualitätseinbussen durch

- **Jagdmethode (Treibjagd, Drückjagd)**
- **<u>das Erlegen</u> (Nachsuche, Hatz, Schrotschuss)**
- **Aufbrechen (z. B. Zeitdauer, Technik, Lichtverhältnisse)**
- **Transport (Verschmutzung, Verhitzen)**
- **Lagerung (Fäulnis, Verhitzen)**
- **Kühlung (Zeitdauer bis Kühlungsbeginn)**
- **Brauchtum (z.B. Streckelegen)**

Qualitätseinbussen durch

- **Jagdmethode** (Treibjagd, Drückjagd)
- **das Erlegen** (Nachsuche, Hatz, Schrotschuss)
- **Aufbrechen** (z. B. Zeitdauer, Technik, Lichtverhältnisse)
- **Transport** (Verschmutzung, Verhitzen)
- **Lagerung** (Fäulnis, Verhitzen)
- **Kühlung** (Zeitdauer bis Kühlungsbeginn)
- **Brauchtum** (z.B. Streckelegen)

Das Aufbrechen

- **So rasch wie möglich**

(Darmschranke öffnet sich für Mikroorganismen bereits nach ca. 40 Minuten)

- **So sauber wie möglich**

(Diese gelangen dadurch auch ins Wildbret .(z.B. Schlegel, Schulter,Filet))

Qualitätseinbussen durch

- **Jagdmethode** (Treibjagd, Drückjagd)
- **das Erlegen** (Nachsuche, Hatz, Schrotschuss)
- **Aufbrechen** (z. B. Zeitdauer, Technik, Lichtverhältnisse)
- **Transport** (Verschmutzung, Verhitzen)
- **Lagerung** (Fäulnis, Verhitzen)
- **Kühlung** (Zeitdauer bis Kühlungsbeginn)
- **Brauchtum** (z.B. Streckelegen)

Qualitätseinbussen durch

- **Jagdmethode** (Treibjagd, Drückjagd)
- **das Erlegen** (Nachsuche, Hatz, Schrotschuss)
- **Aufbrechen** (z. B. Zeitdauer, Technik, Lichtverhältnisse)
- **Transport** (Verschmutzung, Verhitzen)
- **Lagerung** (Fäulnis, Verhitzen)
- **Kühlung** (Zeitdauer bis Kühlungsbeginn)
- **Brauchtum** (z.B. Streckelegen)

Qualitätseinbussen durch

- **Jagdmethode** (Treibjagd, Drückjagd)
- **das Erlegen** (Nachsuche, Hatz, Schrotschuss)
- **Aufbrechen** (z. B. Zeitdauer, Technik, Lichtverhältnisse)
- **Transport** (Verschmutzung, Verhitzen)
- **Lagerung** (Fäulnis, Verhitzen)
- **Kühlung** (Zeitdauer bis Kühlungsbeginn)
- **Brauchtum** (z.B. Streckelegen)

Wir haben es als Jägerinnen und Jäger in der Hand.

Ich wünsche Ihnen

Guten Anblick

„Jagd ist Schauen, Jagd ist Sinnen, Jagd ist Ausruhen, Jagd ist Erwarten, Jagd ist Dankbarsein, Jagd ist Advent, Jagd ist Vorabend, Jagd ist Bereitung und Hoffnung“.

Freiherr Friedrich von Gagern

Ich danke für Ihre Aufmerksamkeit

und wünsche Ihnen allen Weidmannsheil !