



Foto: DJV / Kauer



DRÜCKJAGDEN

Gute Organisation, gute Wildbretqualität

Gute Bewegungsjagden entstehen nicht durch möglichst viel Druck, sondern durch kluge Organisation von Jagd, Bergung, Versorgung und Kühlung.

Die Qualität von Wildbret wird von vielen Faktoren beeinflusst. Neben Schussplatzierung, Witterung und Wildart spielen insbesondere Jagdorganisation, Jagddruck sowie die Versorgung des erlegten Wildes eine entscheidende Rolle. Gerade bei Bewegungsjagden können bereits kleine organisatorische Fehler die Vermarktungsfähigkeit des Wildbrets deutlich beeinträchtigen.

Bewegungsjagden stehen immer wieder in der Diskussion, wenn es um die Qualität von Wildbret geht. Unstrittig ist, dass Stress, hohe körperliche Belastung und daraus resultierende Stoffwechselvorgänge Einfluss auf die Fleischreifung nehmen können. Die Auswirkungen unterscheiden sich jedoch je nach Wildart, Intensität der Be-

lastung und den Bedingungen der anschließenden Wildversorgung.

Besonders deutlich werden diese Unterschiede beim Vergleich von Reh- und Schwarzwild. Die Anforderungen an eine erfolgreiche Schwarzwild- und eine qualitativ hochwertige Rehwildbejagung sind nicht immer deckungsgleich. Während Schwarzwild häufig erst durch konsequenten Druck in Bewegung kommt, genügt beim Rehwild meist ruhiges Anrühren der Einstände. Die Kunst des Jagdleiters besteht darin, beide Aspekte bei der Planung einer Bewegungsjagd zu berücksichtigen.

Durch ruhiges Treiben, eventuell mit Hilfe von kurzläufigen, zwingend fährtenlauten Hunden, kann Rehwild kontrollierter und stressärmer in Bewe-

gung gebracht werden. Die angerührten Stücke können die Situation besser einschätzen. Oft äugen die Stücke während der kurzen Fluchten nach dem lauten Hund zurück und kommen den abgestellten Schützen meist sehr ruhig. Richtiges Ansprechen und die Abgabe eines sauberen Schusses auf verhoffendes Wild sind so eher gewährleistet.

Anders sieht das bei engen Treiberwehren mit hochläufigen Hunden aus. Das Wild bekommt deutlich mehr Druck, das Tempo steigt und somit auch der Stresslevel. Sauen macht das weniger aus als Rehen oder anderem wiederkäuenden Schalenwild (siehe Infokasten Fleischreifung). Rotten mit erfahrenen Leitbachern lassen sich auch mal gerne überlaufen.



Foto: DJV / Grell

Koordinierte Bergepausen und schnelles Versorgen des Wildes fördern die Qualität des Wildbrets.

Es muss deutlich mehr Druck aufgebaut werden, um die Sauen vor die Schützen zu bringen. Hier macht es deshalb durchaus Sinn, dem Wild mit gegenläufigen Treiberwehren und dem Einsatz auch hochläufigerer, wildscharfer Hunde mehr Druck zu machen. Die Sauen können die Situation nicht mehr genau einschätzen und die Rottenverbände werden so eher gesprengt.

Die Kunst ist es also, die perfekte Mischung der Varianten zu wählen und anzuwenden. Bei zu viel Druck ist die Verwertung des erlegten Rehwildes nicht mehr optimal, bei zu wenig wird die Sauenstrecke leiden.

Ein möglicher Ansatz wäre es, Rehwild (wenn mitbejagt) nur während eines begrenzten Zeitfensters freizugeben, beispielsweise bis 45 Minuten nach Standbezug. Viele Rehe werden bereits durch das Anstellen der Schützen auf die Läufe gebracht und wechseln in dieser frühen Phase der Jagd häufig noch vergleichsweise ruhig. Mit zunehmender Dauer des Treibens und dem Arbeiten der Hunde in den Einständen steigt dagegen in der Regel der Jagddruck. Ebenso denkbar ist es, die erste Phase einer Bewegungsjagd zunächst mit wenigen oder kurzläufigen, fährtenlauten Hunden durchzuführen und erst anschließend den Schwerpunkt auf die intensive Bejagung von Schwarzwild zu legen.

Kurzes Zeitfenster nach dem Schuss

Bereits rund 45 Minuten nach dem Eintritt des Todes verliert die Darmschranke ihre Undurchlässigkeit. Auch bei sauber erlegtem Wild steigt die Keimbelastung des Wildbrets anschließend kontinuierlich an. Bei waidwund geschossenen Stücken, die unter Umständen noch längere Zeit leben, können Keime über die Blutbahn in Muskulatur und Organe transportiert werden. Eine möglichst schnelle Versorgung unter hygienischen Bedingungen ist deshalb die Grundlage für die Erzeugung eines hochwertigen und unbedenklichen Lebensmittels.

Genau aus diesem Grund ergeben bei Bewegungsjagden Bergepausen oft mehr Sinn als klassische Aufbrechpausen. Idealerweise meldet der Schütze dem Jagdleiter oder dem Leiter des Bergeteams in Sichtweite verendetes Wild, das anschließend koordiniert geborgen wird. Dabei ist besonderes Augenmerk auf die Sicherheit des Bergeteams und die Einhaltung der Unfallverhütungsvorschriften zu legen.

Wildmarken am Erlegungsort ermöglichen die eindeutige Zuordnung der Stücke zum Schützen. Für statistische Zwecke und die





Foto: Stephanie Chandler

Hygienisch einwandfreie Bedingungen und ausreichende Kühlkapazität müssen immer mitgedacht werden.

Planung künftiger Jagden sollten die relevanten Daten zusätzlich auf der Standkarte vermerkt werden.

Bereits beim Bergen und Transport muss auf ausreichende Luftzirkulation um die Wildkörper geachtet werden. Das während der Bergepause eingesammelte Wild wird zentral am Streckenplatz versorgt und anschließend unverzüglich in die Kühlung gebracht. Dadurch lassen sich unnötige Verunreinigungen vermeiden. Wird Wild bereits am Stand auf dem Waldboden aufgebrochen, ist ein Schmutzeintrag häufig kaum zu verhindern. Auch beim späteren Transport steigt das Risiko zusätzlicher Kontaminationen.

Wildkammer und Kühlung

Die Qualität des Wildbrets entscheidet sich nicht erst in der Wildkammer, sie beginnt bereits bei der Jagdorganisation. Umso wichtiger sind eine schnelle Bergung, kurze Versorgungszeiten und ausreichende Kühlkapazitäten.

Bei Temperaturen zwischen 14 °C und 45 °C vermehren sich Keime besonders schnell. Deshalb muss eine Kerntemperatur von maximal 7 °C möglichst rasch erreicht werden. Die Kühlzelle sollte hierfür dauerhaft zwischen 2 °C und 4 °C leisten können. Schwere Stücke benötigen bis zum Erreichen der erforderlichen Kerntem-

peratur nicht selten bis zu 36 Stunden. Die Kühlkapazität der Wildkammer sollte deshalb auf die zu erwartende Strecke abgestimmt sein und ausreichend Reserven bieten.

Idealerweise steht ein eingespieltes Aufbrechteam bereit. Ob das Schloss geöffnet oder geringelt wird, ist letztlich Geschmackssache. Wesentlich wichtiger ist das Aufbrechen im Hängen, da die wertvollen Muskelpartien so besser vor Verunreinigungen geschützt werden. Jedes Stück Wild ist auf bedenkliche Merkmale zu untersuchen und beim geringsten Zweifel einer amtlichen Fleischuntersuchung zuzuführen. Trichinenproben müssen fachgerecht entnommen und Wildursprungsscheine korrekt ausgefüllt werden. Ausreichende Behältnisse für Aufbrüche sowie sauberes Wasser zur Reinigung der Wildkörper sollten selbstverständlich vorhanden sein.

Auch beim Streckelegen hat sich vielerorts ein Umdenken durchgesetzt. Eine symbolische Strecke mit jeweils einem Stück jeder erlegten Wildart wirkt häufig ansprechender als große Mengen an Wildkörpern. Die Bekanntgabe der Strecke und das Überreichen der Schützenbrüche informieren ohnehin über das Gesamtergebnis des Jagdtages.

LJV

i

Fleischreifung

Bei der Fleischreifung handelt es sich um einen biochemischen Prozess, bei dem aus Muskelglykogen, Enzymen und energiereicher Phosphate Milchsäure gebildet wird. Das ist ein entscheidender Prozess für Zartheit, Saftigkeit und Aroma des Fleisches.

War das Tier vor der Erlegung hoher körperlicher Belastung und entsprechendem Stress ausgesetzt, werden diese Energiereserven bereits weitgehend verbraucht. Die Fleischreifung kann dann nur eingeschränkt ablaufen, was häufig zu einer zäheren Fleischstruktur führt.

Besonders bei wiederkäuendem Schalenwild wirkt sich dieser Zusammenhang deutlich aus. Rehe verfügen über wesentlich geringere Glukosereserven als Schwarzwild. Entsprechend kann sich hoher Stress vor der Erlegung stärker negativ auf die spätere Fleischqualität auswirken. Dies erklärt, weshalb eine möglichst ruhige und durchdachte Jagddurchführung gerade beim Rehwild von großer Bedeutung ist.

Für die Fleischreifung ist es im Übrigen nicht erforderlich, das Wild in der Decke reifen zu lassen. Auch sofort zerwirktes Wildbret kann vakuumiert über mehrere Tage im Kühlhaus reifen. Ein sofortiges Einfrieren stoppt dagegen die Reifungsprozesse.