



WAS DARF DER JÄGER?

Zwei große Themen bestimmen momentan die Diskussionen in der Jägerschaft: zum einen die Afrikanische Schweinepest (ASP) und zum anderen die damit verbundene Forderung nach erhöhten Abschüssen in der Schwarzwildpopulation. Aber wohin mit den großen Strecken? Der Wildhandel fällt mit seinen teils skandalösen Ankaufsangeboten aus, und der Endverbraucher kauft verständlicherweise nur küchenfertig zerlegtes Wild vom Jäger. Eigentlich kein Problem – nur der bundesdeutsche Pluralismus stellt uns Jäger an dieser Stelle vor so manche Herausforderung.

| TEXT: OLIVER DORN |

DER JÄGER ALS LEBENSMITTELUNTERNEHMER

Bereits in der HALALI 03/2013 fokussierten wir unser Augenmerk auf die Rechte und Pflichten des Jägers, die er einzuhalten hat, wenn er Wild oder Wildfleisch in Verkehr bringen möchte. Zur Erinnerung: Die EU stellt mit der Verordnung (EG) 852/2004 (Lebensmittelhygiene) und der Verordnung (EG) 853/2004 (spezifische Hygienevorschriften) den gesetzlichen Rahmen für den Jäger als Lebensmittelunternehmer, insofern seine Tätigkeit dem EU-Recht unterliegt. Dagegen ist ausschließlich das nationale Lebensmittelhygienerecht zu beachten, wenn das Primärprodukt Wild (Wild in Decke, Federkleid etc. aufgebroschen, ausgeweidet etc.) nur in kleinen Mengen auf bestimmten Vermarktungswegen in den Verkehr gebracht wird. Wenn der Jäger Wild nicht nur für den Eigenverbrauch verwendet, hat er, durch EU-Recht bestimmt, allerdings die Pflichten eines Lebensmittelunternehmers. Studiert man diese beispielhaft angeführten Vorgaben und Gesetze, ist man geneigt, die sprichwörtliche Flinte direkt ins Korn zu werfen. Denn auch eine damals zeitnahe Stellungnahme des Deutschen Jagdverbands führte zu keiner bundeseinheitlichen und vor allem nicht zu einer praxisnahen Umsetzung für die Jäger unseres Landes. Auch helfen die (wenn auch nützlichen) entsprechenden Tabellen nicht weiter, da sie an entscheidender Stelle auf geltendes Landesrecht verweisen.

Daran hat sich heute nur insofern etwas geändert, als aufgrund der aktuellen Schwarzwildproblematik neue Gespräche mit Ländern und Bund initiiert wurden, die den Jägern eine praxisnahe Vermarktung des von ihnen erlegten

Wildes im gesetzlichen Rahmen des EU-Hygienepaketes ermöglichen sollen. Gleichzeitig hat sich die HALALI-Redaktion durch zahlreiche Gespräche mit Lesern, Verbänden und zuständigen Veterinärämtern, aber auch aufgrund eigener Erfahrungen das Ziel gesetzt, dieses komplexe Alltagsthema nochmals und unvermindert intensiv zu beleuchten. Dem vorangestellt soll hier die Praxis für den nicht gewerbetreibenden Jäger betrachtet werden, also bezogen auf den Jäger, der kleine Mengen aus der Tagesstrecke seines Reviers vermarkten möchte.

DIE PRAXIS

Grundsätzlich kennen wir Jäger fünf Möglichkeiten der Nutzung unseres Wildbrets – jede unterliegt anderen Voraussetzungen und erfordert andere Genehmigungen. Und das wird auch noch von Bundesland zu Bundesland unterschiedlich gehandhabt. Dass jeder Jägerhaushalt, der Wild für sich und andere zu Lebensmitteln verarbeitet, über geeignete Kühlmöglichkeiten verfügt, sollte heute selbstverständlich sein. Grundsätzlich gilt zudem bei allen fünf Wegen sowohl die Pflicht zur vorherigen amtlichen Fleischuntersuchung, wenn vom Jäger bedenkliche Merkmale festgestellt wurden, als auch natürlich die gesetzlich vorgeschriebene Trichinenuntersuchung bei entsprechenden Wildarten. Im Folgenden erläutern und kommentieren wir die fünf Möglichkeiten der Nutzung von Wild als Lebensmittel, nämlich den Eigenverbrauch und vier Vermarktungswege: ▶



1

1. Der Eigenverbrauch des erlegten Wildes

Verwertet der Jäger sein Wild im eigenen Haushalt, greift das Bundesrecht – das allerdings auch nur hinsichtlich der möglichen Verpflichtung zur Durchführung amtlicher Untersuchungen, wenn der Jäger vor oder nach dem Erlegen den Verdacht hat, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte. Gefordert wird vom Bund lediglich eine „Schulung“ in Wildbrethygiene, um beim Wild diese bedenklichen Merkmale feststellen zu können, die seit Februar 1987 allerdings fester Bestandteil der Jungjägerausbildung ist. Nachschulungen in Verbindung mit dem für das EU-Recht notwendigen Nachweis als „kundige Person“ (siehe Punkt 5) werden regelmäßig von den Kreisjägerschaften und Kreisgruppen des LJV dezentral angeboten. Obligatorisch ist zudem die Trichinenuntersuchung zum Beispiel beim Schwarzwild.



2

2. Abgaben kleiner Mengen in Decke, Schwarte, Balg oder Federkleid an Endverbraucher, Einzelhandel oder an die Gastronomie

Hier gilt das EU-Recht nicht (siehe § 5 LMHV Absatz 1 und Absatz 2 Nummer 2 sowie § 3 und 4 a Tier-LMHV). Das heißt, Jäger müssen zum Beispiel eine geeignete Kühlmöglichkeit nachweisen und ausreichend geschult sein (siehe Punkt 1). Achtung: In manchen Bundesländern geht mit dieser Schulung die Einweisung in die Entnahme von Trichinenproben einher, daher sollte jeder Jäger – auch diejenigen, die nach dem 01.02.1987 ihren Jagdschein absolviert haben – diesen mehrstündigen Lehrgang wahrnehmen. Gleichzeitig sollte sich der Schwarzwildjäger mit eigener Pacht beim zuständigen Amt mit der Trichinenprobenentnahme beauftragen lassen. Das erleichtert den weiteren Vermarktungsprozess ungemein: Das Wild muss am Erlege- oder Wohnort des über das Wild Verfügungsberechtigten verbleiben, bis eine notwendige Fleisch- oder Trichinenuntersuchung mit amtlichem Ergebnis abgeschlossen ist. Dann muss sich der Jäger bei dem für seinen Wohnort zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt formlos als Lebensmittelunternehmer registrieren (die Ämter halten dafür sogar mittlerweile ein

1 Jägerinnen und Jäger, die ihren Jagdschein nach dem 01.02.1987 abgelegt haben, werden auf Grundlage fleischhygienerechtlicher Bestimmungen ausgebildet. **2** Um Keulen und edle Fleischteile zu schonen, hängt das erlegte Wild von Anfang an mit dem Haupt nach unten.

Formblatt bereit, das allein jedoch Unterschiede von Kreis zu Kreis und von Land zu Land aufweist). Viele Jäger meinen allerdings, sie würden damit eine Art steuerpflichtiges Gewerbe anmelden. Das ist falsch, es geht lediglich um die Registrierung als Lebensmittelunternehmer beim zuständigen Amt. Jäger, die kleine Mengen von Wild (der Begriff „Tagesstrecke“ taucht dabei immer wieder auf – es können nach heutigem Muster ein Kanin, aber auch 55 Stück Schwarzwild sein) veräußern, müssen kein Gewerbe anmelden. Mit dieser Registrierung muss auch noch keine entsprechende Zerwerkstätte nachgewiesen werden, sofern das Wild im Ganzen, wie eingangs beschrieben, veräußert wird.

3. Abgabe kleiner Mengen Wildfleisch (aus der Decke etc. geschlagen und küchenfertig zerwirkt)

Wir alle wissen, dass dieser Vermarktungsweg der heutzutage üblichste ist. Der Endverbraucher, aber auch die Gastronomie kauft heute nur in den seltensten Fällen ein Stück Wild im Ganzen. Gleichzeitig ist Wildbret im Trend, weil es auch ohne große Werbung in der Öffentlichkeit als fair erzeugtes, nachhaltiges und hervorragendes Lebensmittel wahrgenommen wird. Leider bereitet aber gerade dieser Absatzkanal den meisten Jägern aufgrund der Gesetzeslage die größten Schwierigkeiten. Auch hier muss der Jäger eine geeignete Kühlung nachweisen, ausreichend geschult sein und sich als Lebensmittelunternehmer bei der zuständigen Stelle registrieren (da hier Verordnung [EG] 852/2004 anwendbar ist, ergibt sich die Pflicht zur Registrierung aus Artikel 6). Es ist weiterhin ge-

DER WILDHANDEL FÄLLT MIT SKANDALÖSEN ANKAUFANGEBOTEN AUS, UND DER ENDVERBRAUCHER KAUFT VERSTÄNDLICHERWEISE NUR KÜCHENFERTIG ZERLEGTES WILD VOM JÄGER.

benenfalls die Vita des betreffenden Stückes Wild mit einem landesrechtlich geregelten Wildbegleitschein zu dokumentieren. Die größte Hürde stellt hier allerdings der Weg oder Ort dar, wie oder an dem das Wild küchenfertig zubereitet werden soll. Grundsätzlich gibt es hier zwei Möglichkeiten: a) selbst zerlegen oder b) zerlegen lassen. Besonders hier zeigt sich, dass die Bundesländer und sogar die einzelnen Kreise dies uneinheitlich auslegen.

Selbst zerlegen

Will der Jäger selbst zerlegen, muss er dafür einen geeigneten Raum vorweisen können. Nur wenige Jäger haben Raum und Budget für eine Bilderbuch-Wildkammer. Deshalb werden Jäger vom Fleischhygienerecht grundsätzlich privilegiert behandelt. So definiert beispielsweise das Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen gemeinsam mit dem LJV NRW e.V. die Mindestanforderungen an die Hygiene bei der Abgabe kleiner Mengen von Wildfleisch praxisnah: So muss die Zerwerkstätte in ihrer Beschaffenheit und Ausstattung ►

ERA® SILENCER
Made in Germany / www.recknagel.de

It's all about silence.

SOB 1

Gesamtlänge 235 mm
Nettolänge 145 mm
Dämpfung ~ 32 dB*

SOB 2

Gesamtlänge 235 mm
Nettolänge 105 mm
Dämpfung ~ 28 dB*

Handlicher durch 4 cm kürzere Nettolänge!

* bei Kal. .308 Win.

info@recknagel.de www.recknagel.de



1 Arbeitsflächen wie diese eignen sich hervorragend zum eigenhändigen Zerlegen von Wild.
2 Anschließendes Vakuumieren ist kein Hexenwerk.

Mindestanforderungen, wie sie für Wildkammern gelten, erfüllen. Das heißt, sie muss eine Ausstattung zum Reinigen der Hände und Werkzeuge mit fließend kaltem und warmem Trinkwasser vorweisen können. Leicht zu reinigende Arbeitsflächen und Arbeitsmaterialien sowie die Einhaltung der persönlichen Hygiene (Schürze, Einweghandschuhe) sind Vorschrift. Beim Bearbeiten des Wildes ist die Berührung von Haar-/Federseite mit der Fleischseite zu vermeiden, und eine Temperatur von +4 bis +7 Grad Celsius darf nicht überschritten werden (bei ausreichend gekühltem Wild und zügiger Verarbeitung sollte das bei normaler Raumtemperatur zu schaffen sein). Nach dem Verarbeiten des Wildes, der nachfolgenden Vakuumierung, Beschriftung mit Zerlegedatum etc. müssen alle Gerätschaften gereinigt und desinfiziert werden. Die Dokumentation, was wann zerlegt und an wen vermarktet wurde, rundet schließlich den Prozess der Lebensmittelgewinnung ab. Mit der passenden Einrichtung sollte dies alles im eigenen Hause lösbar sein. Ob das zuständige Amt allerdings

dann die Küche als Zerlegeort zulässt, liegt leider immer noch in dessen Ermessen (Hilfestellung hierzu gibt die Verordnung [EG] 852/2004 in Anhang II Kapitel II).

Zerlegen lassen

Metzger bzw. gewerbliche Fleischereibetriebe verfügen über Räume, in denen Sauberkeit und Hygiene höchste Priorität besitzen. Sofern dort Wild und andere Fleischprodukte separat verarbeitet werden können, wäre hier eine Herstellung von ordnungsgemäßem und hygienisch einwandfreiem Wildbret gewährleistet. Manche Bundesländer (zum Beispiel Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen) lassen die Hilfe eines Metzgers beim Zerwirken von Schalenwild in dessen Räumen zu. So darf der Jäger in NRW für kleine Mengen Wild, die er selbst zerwirken und vermarkten will, einen zugelassenen Metzger als Dienstleister in Anspruch nehmen. Das gilt jedoch nicht für Fleischerzeugnisse (siehe Punkt 4) wie Wildbratwurst, Salami etc.

4. Vermarktung veredelter Ware wie Wurst etc. (Wilderzeugnisse)

Die Königsdisziplin der Wildvermarktung unterliegt neben den vorgenannten Voraussetzungen vor allem der sogenannten HACCP-Eigenkontrolle (Hazard Analysis and Critical Control Points), sprich besonders hohen Küchenstandards, die in der Regel

nur gewerbliche Metzgereibetriebe leisten können. Daher bleibt diese Vermarktungsart dem „normalen“ Jägerhaushalt in der Regel vorenthalten. Der Jäger müsste dazu grundsätzlich seinen Betrieb zumindest als Betrieb des Einzelhandels registrieren lassen. Einige Bundesländer, wie zum Beispiel Thüringen, erlauben hier die Zuhilfenahme eines zugelassenen Metzgereibetriebes zur Herstellung dieser Produkte zur anschließenden Weitervermarktung an Endkunden. Voraussetzung ist die gesetzlich vorgeschriebene Kennzeichnung der Produkte mit Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen etc.

5. Vermarktung an den Wildhandel und/oder Wildbearbeitungsbetrieb

Nicht wenige Jäger geben ihr Wild, insbesondere wenn größere Strecken oder starkes Wild anfallen, an den Wildhandel ab. Dafür müssen sie „kundige Person“ sein (Fähigkeit, bedenkliche Merkmale zu erkennen), beim zuständigen Amt als Lebensmittelunternehmer registriert sein und Nachweis über Herkunft und Verbleib des Wildes führen (Wildbegleitschein). Gegebenenfalls kommt dabei nur eine Vermarktung über zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe in Betracht. Achtung: länderabhängig! Auch hier empfiehlt sich der Weg zur lokalen Behörde, um die Umstände des Einzelfalls zu besprechen.

SCHLUSSBETRACHTUNG UND EMPFEHLUNG

Wie viele Jägerinnen und Jäger erlegen unsere Freunde, Redakteure und auch wir selbst Wild in unseren Revieren. Wir alle sind bestrebt, dies im Rahmen der Gesetze und im Sinne eines erstklassigen Wildbretzeugnisses zu tun. Wildbret ist DER Botschafter der nachhaltigen Jagd. Wildbret ist unsere Zukunft. Bund und Länder fordern von der Jägerschaft regelmäßig hohe Abschüsse im Rahmen der Bestandsregulierung – insbesondere beim Schwarzwild. Es ist daher schwer nachzuvollziehen – auch und vor allem im europäischen Vergleich –, warum es keine praxisnahen und bundeseinheitlichen Verwaltungsrichtlinien für die erfolgreiche Vermarktung von Wilderzeugnissen durch den Jäger gibt. Das gesetzeskonforme Zubereiten und Vermarkten von Wildfleisch ist durch EU-Recht und nationales Recht (Lebensmittelverordnungen) einheitlich geregelt. Im Detail kommen aber teilweise mögliche Landesregelungen oder mögliche Ermessensspielräume der zuständigen Behörden (Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter) zum Tragen. Unsere Empfehlung lautet daher: Suchen Sie das Gespräch mit Ihrer zuständigen Behörde, und erarbeiten Sie dort gemeinsam die für Sie passende Lösung. Meine Erfahrung zeigt, dass, wie so oft, der Dialog hilft und die Mitarbeiter in den Ämtern jedem hilfsbereit zur Seite stehen, der ihnen entsprechend begegnet. Ungeachtet dessen werden wir Sie natürlich weiterhin mit Rezepten, Tipps und Wildzubereitungsvideos über dieses für uns so wichtige Thema informieren. ■

WILDBRET IST DER BOTSCHAFTER DER NACHHALTIGEN JAGD. WILDBRET IST UNSERE ZUKUNFT.

| Fotos: iStockphoto.com | Ilka Dorn | Gulliver Theis |

WE'VE OVER-THOUGHT EVERYTHING
SO YOU WON'T HAVE TO.
The new Hand Finished B15 Beauchamp.

B15

HERSTAL BELGIUM
1878
JOHN M. BROWNING
COLLECTION

THE BEST THERE IS

The new B15 comes from the same stable as the legendary B25. Extraordinary craftsmanship comes as standard but with prices starting at 13.950 EUR you can also expect outstanding value.

JMBROWNINGCOLLECTION.COM