

## Leittext

# „Aufbrechen und küchenfertiges Zerwirken eines selbst erlegten Stückes Rehwild“

**für Auszubildende im Ausbildungsberuf  
Revierjäger / Revierjägerin**

Auszubildende/r		Ausbildungsbetrieb	
Name	Vorname	Name	Vorname
Ortsteil	Straße	Ortsteil	Straße
PLZ	Wohnort	PLZ	Wohnort

# Impressum

**Stand:** Mai 2013

Herausgegeben vom aid infodienst  
Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e. V.  
Heilsbachstraße 16  
53123 Bonn  
www.aid.de  
aid@aid.de

in Zusammenarbeit mit dem Arbeitskreis der zuständigen Stellen  
für die Berufsbildung im Verband der Landwirtschaftskammern e. V.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

## **Autoren:**

Richard Didam, Landwirtschaftskammer Niedersachsen  
Andreas Teichler, Landwirtschaftskammer Niedersachsen  
Heinrich Engelking, Bundesverband Deutscher Berufsjäger (BDB)  
Franz Gabriel Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Rosenheim  
Hans Hillebrand, Bundesverband Deutscher Berufsjäger (BDB)  
Hermann Wolff, Bundesverband Deutscher Berufsjäger (BDB)  
Franz-Josef Flögel, Landwirtschaftskammer Niedersachsen  
Hartmut Meyhoff, Landwirtschaftskammer Niedersachsen  
Christoph Hildebrandt Landesjagdverband Rheinland Pfalz e.V.

## **Redaktion:**

Richard Didam  
Landwirtschaftskammer Niedersachsen  
Mars-la-Tour-Str. 1-13  
26121 Oldenburg  
Telefon: 0441 801-317  
Fax: 0441 801-204  
E-Mail: richard.didam@lwk-niedersachsen.de

## **Ansprechperson im aid:**

Hildegard Gräf  
Telefon: 0228 8499-141  
Fax: 0228 8499-2141  
E-Mail: h.graef@aid-mail.de

**Damit eine laufende Aktualisierung des Leittextes vorgenommen werden kann, wird darum gebeten, Anregungen und Verbesserungsvorschläge aus der Ausbildungspraxis an die Redaktion weiterzugeben.**

## **Worum geht's?**

Jeder Bundesbürger verzehrt durchschnittlich knapp 1 kg Wildbret pro Jahr. Etwas mehr als die Hälfte davon stammt aus heimischen Revieren. Dieses Wildbret gilt als eines der natürlichsten und ernährungsphysiologisch wertvollsten Lebensmittel.

Der folgende Leittext soll dazu dienen, sich mit der Herstellung dieses wertvollen Lebensmittels auseinanderzusetzen und die dazu notwendigen Fähigkeiten und Fertigkeiten zu erwerben und zu verbessern.

## **Was kann ich hier lernen?**

- Lebendbeschau durchführen
- Anatomische Kenntnisse über das Rehwild anwenden
- Hygienevorschriften beachten
- Sicherheitsmaßnahmen und Vorschriften für Sicherheit und Gesundheitsschutz (VSG) beachten
- Aufbrechmethoden beschreiben und beurteilen
- Zweckmäßiges Werkzeug auswählen
- Ein Stück Rehwild sachgerecht aufbrechen
- Verunreinigungen unter Beachtung der Örtlichkeiten vermeiden
- Beschau des erlegten Stücks durchführen, dabei bedenkliche Merkmale erkennen
- Das „Kleine Jägerrecht“ herrichten
- Ein Stück Rehwild sachgerecht zerwirken
- Einzelteile küchenfertig vorbereiten
- Nicht verwertbare Teile fachgerecht entsorgen
- Arbeitsplatz aufräumen und verwendete Geräte säubern

## **Wann bearbeite ich dieses Thema?**

Während der gesetzlichen Jagdzeiten des Rehwildes

## **Wie lange brauche ich für die Bearbeitung?**

Dieses Thema begleiten Sie einige Tage.

## Was brauche ich für die Durchführung?

### Kenntnis der gesetzliche Vorschriften:

- Verordnung (EG) Nr. 178 / 2002
- Verordnung (EG) 852 / 2004 Wichtig: Anhang II Vorschriften Betriebsstätten
- Verordnung (EG) 853 / 2004
- Verordnung (EG) 1069/2009
- Verordnung (EG) 931/2011
- Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetz (TierNebG)
- Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsverordnung (TierNebV)
- Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV)
- Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung (Tier-LMÜV)
- Infektionsschutzgesetz (IFSG) § 43/1 Nr. 1
- Tierseuchengesetz
- Produkthaftungsgesetz
- HACCP- Grundsätze

### Räumlichkeiten und Ausrüstung:

- Zerwirkraum, der den Vorschriften der VO (EG) Nr. 852/ 2004 entspricht
- Jagdmesser mit feststehender Klinge, gegebenenfalls Aufbrechbock
- Wildwanne, Rucksack mit Schweißeinlage
- Ausbeinmesser; Enthäutungsmesser; Zerwirkerschere; Schärfgerät; Knochensäge; gegebenenfalls Rippenzieher; Schneidbrett, Fleischwanne (bei allen Gerätschaften in der Wildkammer müssen die Griffe aus Kunststoff sein)
- Wasserschlauch mit Sprühdüse
- Waage; gegebenenfalls Vakuumiergerät mit Einschweißbeuteln; wasserfeste Stifte
- Gummistiefel; Kunststoffschürze; Kopfbedeckung
- Stechschutzhandschuh; Stechschutzhandschuh
- Schrubber; Reinigungsbürste; Abziehlippe; Reinigungsmittel

### Anweisungen und Erklärungen des Ausbilders

## Was kann mir noch helfen?

- Wildfleisch-Direktvermarktung – Leitlinie für die Gute Hygienepraxis beim Umgang mit Wildfleisch  
Autoren: Rudolf Winkelmayr, Peter Paulsen, Peter Lebersorger, Hans F. Zedka  
Verlag: Zentralstelle österreichischer Landesjagdverbände  
2007, 1. Auflage, ISBN/EAN 978-3-9501873-2-8
- Wildbret-Hygiene – Das Buch zur Wildbretverwertung. Vorw. v. Till Backhaus  
Autoren: Rudolf Winkelmayr, Peter Lebersorger, Hans-Friedemann Zedka  
2008, 2., überarb. Aufl., NWM-Verlag Grevesmühlen, ISBN 978-3-937431-47-5
- Wildkrankheiten, Hundekrankheiten, Zoonosen – Erkennen, Vermeiden, (Be)Handeln  
Autoren: Uschi Deutz / Armin Deutz  
2011, Leopold Stocker Verlag Graz, ISBN 978-3-7020-1331-8
- „Pirsch“ Sonderheft Wildbret Hygiene
- „Wild und Hund“ oder „Pirsch“: Bedenkliche Merkmale
- Broschüre des DJV: Wildbretgewinnung von Haar und Federwild (Dr. Friedrich Bert)
- Fachzeitschriften

## Zum Thema passende aid-Medien

- aid-Heft „Wild und Wilderzeugnisse“, 15. Auflage 2012, 40 Seiten, Bestell-Nr. 126-1341, ISBN 978-3-8308-1021-6, € 2,50
- aid-Heft „Jagdgenossenschaften – Aufgaben im Jagdrechtssystem“, Erstauflage 2010, 60 Seiten, Bestell-Nr. 126-1561, ISBN 978-3-8308-0912-8, € 3,00
- aid-Heft „Wildschäden am Wald“, 8. Auflage 2011, 76 Seiten, Bestell-Nr. 126-1134, ISBN 978-3-8308-0955-5, € 3,00

### **Bezugsadresse für aid-Medien:**

aid infodienst e. V., Heilsbachstraße 16, 53123 Bonn, Telefon 01803 849900 (9 Cent/Minute aus dem dt. Festnetz, Anrufe aus dem Mobilfunknetz max. 42 Cent/Minute), Fax 0228 8499-200, [bestellung@aid.de](mailto:bestellung@aid.de), [www.aid-medienshop.de](http://www.aid-medienshop.de) (Versandkostenpauschale: 3,00 Euro)

## Was muss ich jetzt noch wissen, bevor ich anfangе?

In einem Leittext sind **Informationsbeschaffung, Planung, praktische Durchführung und Kontrolle** so miteinander verknüpft, dass Sie ihn weitgehend **selbstständig** bearbeiten können.

Sie sollten während der Bearbeitung in **regelmäßigem Austausch mit Ihrem Ausbilder** stehen und sich auch von ihm beraten lassen. Dadurch vergessen Sie nichts, vermeiden Fehler und schließen fachliche Lücken.

Kein Leittext ist wie der andere – auch nicht, wenn Sie den gleichen wie ein anderer Auszubildender bearbeiten. Ein Leittext ist „**betriebsbezogen**“. Deshalb haben Sie auch die Möglichkeit, einzelne Fragen abzuwandeln, wegzulassen oder zu ergänzen. Ganz so, wie es in Ihrem Betrieb notwendig ist.

**Abschließend** sollten Sie das Ergebnis gemeinsam mit Ihrem Ausbilder/Ihrer Ausbilderin **schriftlich auswerten**. Dafür sind die letzten Fragen in diesem Leittext vorgesehen.

### **Doch zuallererst:**

**Damit Sie wissen, welche Aufgaben auf Sie zukommen, lesen Sie den Leittext einmal ganz durch!**

# LEITFRAGEN UND ARBEITSAUFTRÄGE

## Vorinformationen

1. Für die Beurteilung der Verwertbarkeit des Wildbrets ist die Lebendbeurteilung vorgeschrieben.

a) Beschreiben Sie das lebende Stück Rehwild.

Verhalten: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Kondition: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Krankheitssymptome: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

b) Machen Sie – wenn möglich – eine Fotoaufnahme vom lebenden Stück:

2. Das Stück Wild ist zwischenzeitlich erlegt. Dokumentieren Sie Ort (Revierteil), Datum und Uhrzeit:

Ort/Revierteil: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_

Uhrzeit: \_\_\_\_\_

3. a) Prüfen und beschreiben Sie, inwieweit das erlegte Stück äußerlich erkennbare Auffälligkeiten zeigt.

Merkmal	Beobachtung am Stück	Verwertbarkeit eingeschränkt?	
		Ja	nein
Konstitution		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verletzungen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schwellungen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Abszesse		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ektoparasiten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

b) Erstellen Sie Fotoaufnahmen von dem erlegten Stück, insbesondere von den Auffälligkeiten:

4. Entscheiden Sie mit Ihrem Ausbilder, ob das Stück Rehwild aufgrund der äußeren Merkmale uneingeschränkt verwertbar ist.

Ja

Nein, weil \_\_\_\_\_

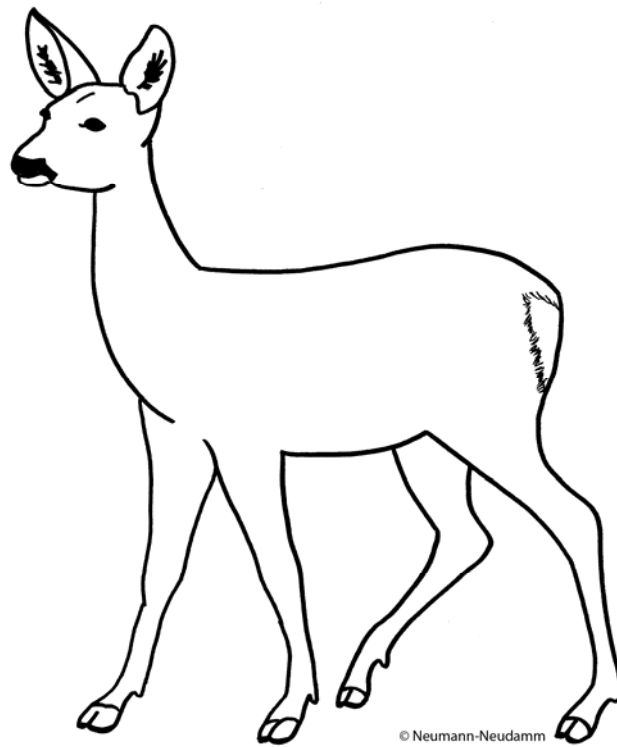
\_\_\_\_\_

**Falls nein:**

Bearbeiten Sie den Leittext weiter, um weitere Erkenntnisse über den Zustand des Stücks zu sammeln.



5. Zeichnen Sie in die nachstehende Skizze die inneren Organe ein!



6. Welche wichtigen Hygienevorschriften sind beim Aufbrechen zu beachten?

a) in Bezug auf das Stück:

---

---

---

---

---

---

b) in Bezug auf die Örtlichkeit:

---

---

---

---

---

---

7. Beschreiben Sie Sicherheitsmaßnahmen, die beim Aufbrechen zu beachten sind.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Aufbrechen**

8. Entscheiden Sie, ob Sie das Stück vor Ort oder in der Wildkammer aufbrechen, und begründen Sie dieses. Beachten Sie dabei auch eventuelle Verschmutzungen auf der Decke.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

9. a) Welche Methoden zum Aufbrechen werden in der Praxis angewendet?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

b) Beschreiben Sie das Verfahren, das Sie anwenden wollen, und begründen Sie Ihre Entscheidung.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

10. Planen und notieren Sie die Arbeitsschritte und Gerätschaften für das Aufbrechen.

Arbeitsschritt	Hilfsmittel, Geräte

11. Brechen Sie das Stück auf!

12. Prüfen Sie die Verwertbarkeit des Wildbrets. Notieren Sie Merkmale, welche Sie beim Aufbrechen feststellen, die das erlegte Tier als gesundheitlich bedenklich erscheinen lassen.

Merkmal	Feststellung am Stück	Verwertbarkeit eingeschränkt?	
		Ja	nein
Veränderungen an den inneren Organen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schwellungen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Entzündungen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Geruch		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verfärbungen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verwachsungen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Endoparasiten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Konsistenz		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

13. Schneiden Sie Ein- und Ausschuss sowie durch den Schuss betroffene Teile und Hämatome großzügig aus. Überprüfen Sie gegebenenfalls auch, ob sich Magen- oder Darminhalte im Bauchraum feststellen lassen. Schärfen Sie diese aus.



16. Wie verwerten Sie den Aufbruch?

a) „kleines Jägerrecht“

---

---

---

---

---

---

---

b) nicht verwertbare Teile

---

---

---

---

---

---

---

**Zerwirken**

17. Vor dem Zerwirken muss das Stück einige Tage abhängen.

a) Weshalb ist das Abhängen erforderlich?

---

---

---

---

---

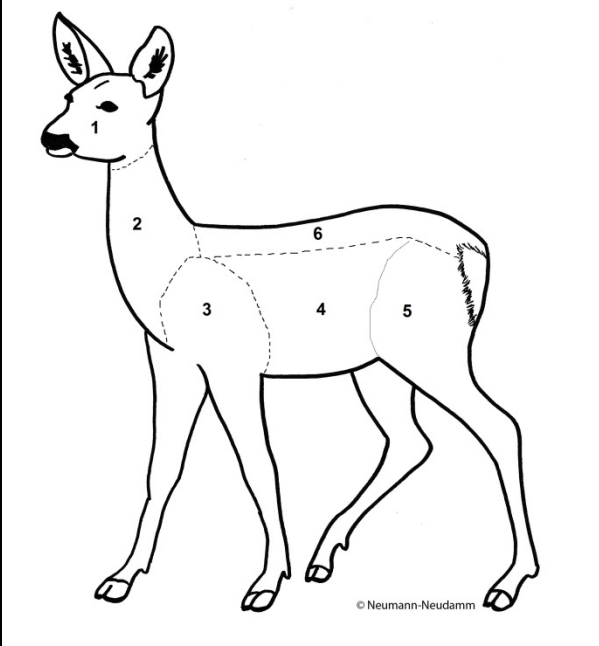
---

---





19. Benennen Sie anhand der Skizze die Teilstücke, in die das Stück Wild zerlegt wird.

	1 =	
	2 =	
	3 =	
	4 =	
	5 =	
	6 =	

20. Planen und notieren Sie die Arbeitsschritte und Gerätschaften für das Zerwirken.

Arbeitsschritt	Hilfsmittel, Geräte

21. Beschreiben und begründen Sie Sicherheitsmaßnahmen, die Sie beim Zerwirken beachten müssen.

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

22. Führen Sie das Zerwirken durch (ohne Entbeinung; einschließlich Entfernung von Blutergüssen, zerstörtem Wildbret, eventuellen Knochensplittern sowie Enthäuten der einzelnen Teilstücke)!

23. Wiegen Sie die küchenfertigen Teilstücke und notieren Sie die Gewichte!

Teilstück	Gewicht (kg)	% des Gesamtgewichts in der Decke
Summe		

24. Wie werden die zerwirkten Teile weiter behandelt?

---

---

---

---

---

25. Begründen Sie, welche Verpackung Sie nutzen.

---

---

---

---

---

26. Etikettieren Sie die einzelnen küchenfertigen Teile. Erläutern Sie, welche Daten erforderlich sind.

---

---

---

---

27. Beschreiben Sie, wie Sie die nicht verwertbaren Teile entsorgen.

---

---

---

---

28. Säubern Sie Ihren Arbeitsplatz sowie die verwendeten Geräte.

## Abschließende Bewertung

29. Beurteilen Sie mit Ihrem Ausbilder/Ihrer Ausbilderin das Arbeitsergebnis.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

30. Stellen Sie die Erfahrungen, die Sie bei der Bearbeitung dieses Leittextes gewonnen haben, anderen Auszubildenden vor (z. B. im Rahmen des Berufsschulunterrichts)!

---

Ich bestätige, dass ich diesen Leittext selbstständig bearbeitet und mich regelmäßig mit meinem Ausbilder/meiner Ausbilderin ausgetauscht habe.

---

Unterschrift des/r Auszubildenden

---

Datum

---

Unterschrift des Ausbilders/der Ausbilderin