1. Der Umgang mit der Jagdbeute

Wer sein Ärger und seine fehlende Kraft an angeschossenem oder an erlegtem Wild

auswütet, ist wirklich schwach.

**Eigene** Fehler oder Schwächen an Andere verteilen, ist undiskutabel.

Ein unhöfliches Umgehen mit Wild hat nichts mit harte Männer zu tun.

**Hpt. Thema = e r s t i c k t e s F l e i s c h**

2. Behandlung der Beute bzw. des 1A Wildbrets

Mehrere Projektile im Tierkörper vermindert um das Vielfache das gute Wildbret.

Auch ein Blattschuss kann beim Ausschuss je nach Munition und dessen Druckwirkung

einen grossen Wildbret-Verlust bewirken. Auch der Metzger kann dies nicht mehr

gut machen.

Das erlegte Tier **baldmöglichst** ausweiden. Andere Rezepte von früher vergessen.

**Vor Ausweiden des Wildes,**

***Vorbereiten***, -Rucksack-Öffnen -Abschussliste -Plastiksäcke, -Schweiss-Reinigungstücher etc.

**Zeit nehmen** für die **Ausschneidung** des Gescheides (Magen u. Gedärm), nicht reissen sondern ausnehmen, nicht wegen Zuschauenden hetzen lassen. Es lohnt sich eine saubere Ausweidung.

*Die Leber und die Nieren können im Tierkörper belassen werden.* Die Leber ist am Zwerchfellund am Magen leicht angewachsen.

**Sehr wichtig**: Nach der Aufbrechung unbedingt **weit geöffnet** nach oben frei a**usdampfen**

lassen. Solange geöffnet lassen, bis zum Abtransport. Lieber eine Fliege statt

ersticktes Fleisch.

**auch** im Auto nur solange wie nötig lassen. Plastik-Decke ja, aber nicht einwickeln. Lieber zweimal Ein/ Aus-Laden statt gravierenden Qualitätsverlust.

**Merke,** ein Moskito-Netz ist nicht teuer u. nicht schwer. Auch für Mittags-Schläfli

nicht ungeeignet.

**(Eingeweide** /Gescheide ***gut aus dem Weg*** zurück lassen, z.B. nicht auf Weiden u.s.w.)

**Nicht geschonte, -raue Bergungen** über Stock und Stein sowie über Felsabsätze stürzen

lassen u.s.w., machen nicht nur eine schlechte Wildbret-Qualität sondern auch ein **Jäger-** **unwürdiges Verhalten.**

**Auch die Öffentlichkeit** hört oder sieht dies und setzt wieder alle Jäger in den gleichen Sack.

Zu Hause, beim Metzger oder wo auch immer angekommen, **sofort** mit **kleinem** Wasser-

druck ausspülen, … -grosszügig Schuss-Verletzungen, Schweiss-Unterläufe, Brunft-Teile etc.

ausschneiden. **Wieder**, wenn möglich gekühlt und **noch mehr** Tierkörper-Öffnung unter Moskitonetz erstarren lassen.

Wird ein Wildtier **weidwund** geschossen oder Stunden **später gefunden**, so rate ich,

zu Hause oder beim Metzger angekommen, **baldmöglichst** die Decke abzuziehen.

Bereits Leichengiftbildungen unter der Haardecke möglich.

Wildbret, ***das du nicht selber geniesst***, verkaufe und verschenke nicht.

**3. Einige Typs** zur Präparierung und zum Kochen vom Wildbret.

**Grösster Vorteil des Wildbrets**, dass keine Medikamente, Restimpfstoffe sowie kein

Antibiotikum, Hormonsubstanzen und Treibmittel-Spuren im Wildfleisch sich befinden.

Wie wir wissen, ist das Schalenwild ein Selektierer, somit hat das Fleisch spez. Nahrungs-

Qualitäten.

**Abhängen** lassen, je nach Wildgrösse, Kühl-Temperatur.

Das Wild sollte im kühlen Raum aufgeschnitten werden.

Wie immer, alles zuerst bereitstellen.

Vor Metzg-Beginn muss man wissen, dass das saubere Metzgen viel Zeit braucht.

Mit mehr Übung bekommt man Erfahrung und das Aufschneiden

der schönen Fleisch-Stücke macht Freude.

Drei bis vier Aufschnitts-Möglichkeiten können ohne grosses Können differenziert

ausgenommen werden.

-**Braten**-Stücke, **Filets**

-**Voressen** mit Knochen (Fleisch mit Knochen, Muskelfleisch-

Abschnitte und grössere Fleischstücke)

-**Hackfleisch** kleinere Fleischstücke und Leistenstücke

(nicht mindere Qualität einsetzen)

**Das Einfrieren,**

vor dem im Plastik verpacken, das Fleisch trocknen lassen. Nicht unbedingt vakuumieren. **Nach Frisch-Verpackung ohne Vakuumierung sofort einfrieren, jedoch nach abtrocknen**

**und vakuumieren, dann einige Tage in Kühlung reifen lassen.**

**Das Auftauen** des Fleisches braucht auch seine Zeit, d.h. am Besten im Kühlschrank,

oder im kalten Wasser.

**Gewürze:** Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter, Wachholderbeeren, Habichts- oder Rehpilz-Pulver, Pilzstücke.

**Weniger passend:** Aromat, Maggi, Allround-Fleischgewürze, Tomaten etc.

Januar 2016, Gion