

Neumarkter Tagblatt

DONNERSTAG, 21. NOVEMBER 2013

FÜR NEUMARKT, PARSBERG, VELBURG, DIETFURT, BEILNGRIES, BERCHING, FREYSTADT

69. JAHRGANG / NR. 269 / 1,40 EURO

21. November 2013

Nur gutes Fleisch für die Kunden

KONSUM Jäger müssen schon vor dem Schuss auf Auffälligkeiten bei den Tieren achten.

NEUMARKT. Jäger tragen eine hohe Verantwortung. Dessen sind sie sich auch bewusst. 58 Waidmänner nahmen nun an einer Fortbildung zum Thema Lebensmittelsicherheit in Bezug auf Wildbret teil. Angeboten wurde die Fortbildung von der Kreisgruppe Neumarkt im Jagdverband Bayern.

Wildbret ist eines der qualitativ hochwertigsten Nahrungsmittel. Das Fleisch von freilebenden Wildtieren, von Reh- und Rotwild sowie Schwarzwild ist fettarm und ohne künstliche Nahrungsmittelzusätze, Medikamenten oder Impfstoffen, sagt Lothar Sagerer, Vorsitzender der Kreisgruppe Neumarkt. „Unser Wild lebt in der Natur und ernährt sich aus der Natur.“

Schon vor dem Schuss durch die so-

genannte Lebendbeschau, in der auf Auffälligkeiten geachtet wird, insbesondere aber nach dem Schuss obliegt dem Jäger die Pflicht, auf Fleischhygiene zu achten. Das heißt, es ist nur ein solcher Schuss anzubringen, der das Wild sofort tötet, sagt Sagerer.

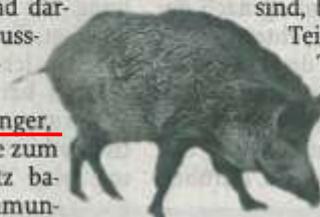
Auffälliges Wild wird nicht in Umlauf gebracht. Das lernen angehende Jäger bereits bei der Vorbereitung auf die Jägerprüfung und es ist eines der wichtigsten Prüfungsfächer. Mit der Verwertung des erlegten Wildes wird der Jäger zum Fleischerzeuger und -händler und unterliegt damit den Bestimmungen der Fleischhygieneverordnung. Das heißt unter anderem, sie müssen die Kühlkette einhalten, das Fleisch untersuchen und darauf achten, dass die Genuss-tauglichkeit sichergestellt ist.

Dr. Winfried Henninger, Arzt und Jäger, referierte zum Thema Infektionsschutz basierend auf den Bestimmun-

gen des deutschen Infektionsschutzgesetzes und erklärte, wie und was der Jäger zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beizutragen hat.

Veterinärämtsleiter Dr. Kay Langner schulte die Anwesenden zur „kundigen Person“ entsprechend den neuesten Vorgaben der europäischen Verordnung. Dabei wurden die Sachgebiete Anatomie, Physiologie, Verhaltensweisen von Wild, abnorme Verhaltensweisen von Wild, pathologische Veränderungen infolge von Krankheiten, Auswirkungen von Umweltverschmutzungen bei wildlebenden Tieren erläutert. Verschiedene Vorschriften, die für das Inverkehrbringen von Wildbret wichtig und vorgeschrieben sind, bestimmten den zweiten Teil. Ausführlich wurde das Thema Tierschutz abgehandelt.

Das Fleisch von Wildschweinen ist qualitativ hochwertig.



Die Kreisgruppe Neumarkt im Bayer. Jagdverband führte zum dritten Mal dieses Fortbildungsseminar durch und wird auch bemüht sein, im Jahre 2014 dieses und weitere Seminare anzubieten.



(Foto: obslei-SEITE 2