

### Fleischbeschau

Die Fleischbeschau beginnt vor dem Erlegen des Wildes:

- Ansprechen des Wildes ( allg. Zustand, Gesundheitszustand)
- guter Schuss
- saubere Aufbereitung des Wildbrettes

dazu gehört:

- Gesundheitszustand allgemein (Fell, Geweih, Schalen,...)
- Sind Organe verändert (Geschwüre, Leberegel, Färbung, Konsistenz,...)
- Parasiten im Wildkörper (Hautasseln, Bandwürmer,...)

### **Bei welchen Tieren muss eine Fleischbeschau erfolgen?**

Schwein: Muss vom Tierarzt beschaut werden.

Alle anderen Tierarten: Müssen nicht beschaut werden, sofern sie in Kleinmengen verkauft werden, d.h. privat oder an Gaststätten

Ausnahme: Fleischbeschaupflichtig ist jedes für den menschlichen Genuss vorgesehene Tier, dass vor der Erlegung oder nach der Erlegung bzw. beim Aufbrechen, im Wildkörper Unregelmäßigkeiten aufweist. Sei es im Verhalten oder organisch.

### **Achtung!**

Werden mehrere Tiere gesammelt, d.h. in der Kühlzelle aufbewahrt für kürzere Zeit bis mehrere Tiere zusammengekommen sind, unterliegen diese der Fleischbeschaupflicht.

### **Was ist zur Fleischbeschau notwendig:**

Zur Trichinenbeschau beim Schwein:

- Gewebematerial mit dem die Nieren angewachsen sind
- Das Muskel- & Gewebematerial mit dem das Zwerchfell an der Wirbelsäule angewachsen ist, da hier Trichinen sehr häufig sind.

### **Worauf ist beim Aufbrechen besonders zu achten?**

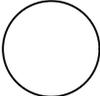
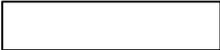
Das Wild sollte so schnell wie möglich aufgebrochen werden und zum Auskühlen aufgehängt werden. hierbei ist auf ausreichende Belüftung des Wildes zu achten (Bauchhöhle mit Stock aufspannen,...) damit das Wild nicht verhitzt.

speziell Wiederkäuer: Der Schlund sollte verknotet werden, damit beim Herausziehen des Gescheides kein Mageninhalt in die Bauchhöhle gelangt

speziell Wildschwein: - Der Sekretbeutel um den Pinsel sowie Brunftkugeln mit Röhre sollten bis zum Waidloch hin ausgeschnitten werden.  
→ Dies nimmt ein großen Teil des Wildgeschmackes.

Bei: *Schwarzwild*, *Gamswild* und *Muffelwild* ist zusätzlich die Gallenblase zu entfernen.

**Fleischbeschaustempel bei der Trichinenschau:**

	Fleisch ist tauglich
	Trichinenfrei
	bedingt tauglich
	untauglich