

Umgang mit Wildbret an der Kühlzelle

Woldegk, den 07.09.2025

- ✓ **zügiges Aufbrechen, Nicht Ringeln, sondern Schloss öffnen**
- ✓ **Blätter nicht Lüften, sondern Brustkorb öffnen und spreizen**
- ✓ **Pansen- oder Darmschüsse** seitlich oder über Kopf ausweiden (nicht über die Keulen), verschmutzten Bereich um Ein- und Ausschuss ausschärfen (kein Fleisch/Edelteile von Decke freilegen) und mit Trinkwasser unter Druck auswaschen
- ✓ **Wildmarke unlösbar in die Bauchdecke einziehen**
- ✓ **Wildursprungsschein vollständig, leserlich ausfüllen und mit der Unterschrift einer „kundigen Person“** sowie mit deren Vor- und Zunamen in Druckbuchstaben versehen
- ✓ **Kühltemperatur 0 – 2°C bei ständiger Luftzirkulation**
- ✓ **Wildbret hängend über Kopf lagern**
Rehwild an beiden Hinterläufen unter den Schalen, Schwarzwild durch einen Hinterlauf unter der Schale, Rot- und Damwild Läufe einknicken und im Keulengelenk aufhängen

