

Umgang mit Wildbret an der Kühlzelle

Woldegk, den 24.03.2021

- ✓ **zügiges Aufbrechen, Brustkorb öffnen, kleiner Lüftungsschnitt**
bei Wildschweinen über 60kg mit sauberem Messer
- ✓ **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 ggf.
Läufe einknicken und im Keulengelenk aufhängen

