

DJV-Broschüre bringt Klarheit in die Wildbretgewinnung

– Übersichtlich und verständlich: für Fortbildungen, Jägerkurse und die tägliche Jagdpraxis –

Jetzt schlägt das Jägerherz höher: Nach dem langen und kalten Winter geht am 1. Mai die Bockjagd auf. Und damit beginnt auch die Zeit für frisches Wildbret, ein hochwertiges und leckeres Nahrungsmittel. Seit Juli 2007 ist die "Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts" in Kraft. Was muss ein Jäger jetzt beachten, wenn er das Fleisch an Freunde, Bekannte oder an Käufer abgibt?

Eine aktuelle und übersichtliche Hilfestellung für den hygienischen Umgang mit Wildbret ist die vom DJV komplett überarbeitete und aktualisierte Broschüre „Wildbretgewinnung von Haar- und Federwild – Aus dem Revier in die Küche“. Auf 58 Seiten im DIN-A5-Format informiert Dr. Friedrich Bert gut verständlich über die Aufgaben und Verpflichtungen der Jäger auf Basis des neuen Lebensmittelhygienerechtes. Empfohlen wird die Broschüre im Vorwort von Gert Lindemann, Staatssekretär im Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. Die Broschüre ist ideal für Jägerkurse, Fortbildungen und natürlich als Nachschlagewerk für die tägliche Jagdpraxis und kann für 1,50 Euro zzgl. Versandkosten im DJV-Shop bestellt werden.

Viele Farbfotos verdeutlichen die Informationen rund um:

- Ausbildung und Fortbildung von Jägern in Gesundheits- und Hygienefragen,
- Erlegen, Versorgen und Behandeln von Groß- und Kleinwild,
- hygienische Mindestanforderungen an Räume, Einrichtung und Personal,
- amtliche Fleischuntersuchung und amtliche Untersuchung auf Trichinen,
- Verbrauch im eigenen Haushalt, Direktvermarktung in kleinen Mengen und Abgabe an den Großhandel,
- Lebensmittelrechtliche Vorschriften und
- Produkthaftungsgesetz.

Besonders übersichtlich: Die wichtigen Wildkrankheiten des Haarwildes mit Symptomen tabellarisch dargestellt.

Anschauliche Beispiele zur Wildbrethygiene in der Jagdpraxis gibt auch der Lehrfilm „Wildbretgewinnung und -verwertung“ vom DJV und dem Zeitschriftenverlag Paul Parey. Im Vordergrund steht dabei das Schalenwild, beispielhaft wird die Verarbeitung von Nieder- und Flugwild dargestellt. Die knapp 1-stündige DVD ist für 19,90 Euro erhältlich.

In Anlehnung an den Lehrfilm und auf Grundlage der neuen Bestimmungen für das Zerwirken hat der DJV zudem ein 11-teiliges Wildbrethygiene-Set in Profi-Qualität zusammengestellt, das allen neuesten Hygienevorschriften entspricht. Das Set beinhaltet: drei Giesser-Messer mit rutschfesten Sicherheitsgriffen, einen Messerschärfer, eine Schneidplatte (60 x 40 cm) aus Gastronomie-Kunststoff, zwei Fleischhaken, eine Magnet-Messerleiste, eine Knochenschere, einen Satz Einwegschürzen (20 Stück) und einen Satz Nitril-Einweghandschuhe (100 Stück) und kostet 109 Euro. Optional dazu gibt es eine Küchensäge (33 Euro, Sonderpreis bei Abnahme mit Set) und einen Profi-Schnittschutzhandschuh aus Hightech-Gewebe (27 Euro, Sonderpreis bei Abnahme mit Set).

Alle Produkte zur Wildbrethygiene und noch vieles mehr sind im DJV-Shop unter www.djv-service.de erhältlich. Oder einfach den DJV-Service-Katalog mit Bestellformular anfordern: bei der DJV-Service und Marketing GmbH, Niebuhrstraße 16c, 53113 Bonn, Telefon 02 28 / 9 49 06 40, Fax 02 28 / 9 49 06 43, E-Mail info@djv-service.de (Bestellungen bitte nur schriftlich). Alle Preise enthalten die gesetzliche MwSt., hinzu kommen Versandkosten.

Bitte Foto beachten: Cover-Wildbretgewinnung.jpg