



Als äußeres sichtbares Zeichen tritt dadurch bei gesundem, nicht gehetztem Wild nach etwa vier Stunden die Totenstarre ein. Diese biochemischen Reaktionen stellen den Beginn des erwünschten Fleischreifungsprozesses dar. Erwünscht deshalb, weil dadurch die Muskulatur optimal zart und schmackhaft wird. nun ist es aber allgemein bekannt, daß chemische Reaktionen temperaturabhängig sind – das heißt, bei tiefen Temperaturen laufen sie

(Zusammenziehung), zu Schädigungen der Muskelzellen und dadurch zu einer Zähigkeit des Fleisches, die auch während der weiteren Lagerung nicht mehr rückgängig zu machen ist.

### **Und in der Praxis ?**

In der warmen Jahreszeit ist es bei erlegtem Wild nach wie vor oberstes Gebot, so

schnell wie möglich zu kühlen und die Kühlkette nicht mehr zu unterbrechen. Die Gefahr, daß dabei durch zu schnelles Kühlen ein Kälteschock des Fleisches auftreten würde, ist unter Praxisbedingungen zu vernachlässigen. Die Kühlkapazität der üblichen, kleinen Wildkühlräume ist nicht so groß, daß nicht die Restwärme des frischen Wildes einer zu raschen Abkühlung entgegenwirken würde. Im Gegenteil, es dauert oft länger als 24 Stunden, bis beispielsweise im Schlegel eines stärkeren Stückes eine Kerntemperatur von unter + 7° C erreicht ist. Ganz anders sieht die Situation aber im Winter aus. Erlegen wir Wild bei tiefen Temperaturen und brechen es im Freien auf,

so baut sich die Körperwärme sehr rasch ab. Besonders betroffen sind natürlich die dünnen Schichten wie etwa der Rippenbereich oder die Bauchlappen. Aber auch die freiliegenden Oberflächen der Filets können rasch Schaden nehmen. Hängt man unter diesen Bedingungen das Wild über Nacht im Freien auf, dann darf

**Bei Minusgraden darf Wild nicht über Nacht im Freien aufgehängt werden**

man sich nicht wundern, wenn die Qualität enorm darunter leidet. Hat man einen Kühlraum zur Verfügung – was im Jahr Zwei nach Einführung der Wildfleisch-Verordnung hoffentlich doch der Fall ist – so ist selbstverständlich auch im Winter das Wild dort am

besten untergebracht. Optimal sollte man es zunächst einige Stunden lang in einem Temperaturbereich von etwa 12° bis 14° C zwischenlagern. Auf keinen Fall darf man einen Raum, in dem es eventuell friert, für die Aufbewahrung von Wild benutzen !

Auch wenn fast das ganze Jahr über das rasche Erreichen der Kühlkette unser Hauptproblem bei der Versorgung des Wildes ist, sollten wir uns doch darüber im klaren sein, daß bei extremen Temperaturen auch ein nachteiliger Effekt, nämlich der **Kälteschock**, auftreten kann.

Wir Jäger sind Fachleute auf dem Gebiet der Wildbret-gewinnung und als solche müssen wir auch über dieses Thema Bescheid wissen und entsprechend verantwortungsbewußt handeln.

***Dr. Rudolf Winkelmayr***