



Leittext

„Aufbrechen und küchenfertiges Zerwirken
eines selbst erlegten Stückes Rehwild“

für Auszubildende im Ausbildungsberuf
Revierjäger und Revierjägerin

Auszubildender oder Auszubildende

Name/Vorname

Ortsteil/Straße

PLZ/Ort

Zeitraum der Bearbeitung

Zusammenarbeit mit

Ausbildungsbetrieb

Name/Vorname

Ortsteil/Straße

PLZ/Ort

Impressum

Stand: 2025

Art.-Nr. 4739

Herausgeberin

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
Präsidentin: Dr. Margareta Büning-Fesel
Deichmanns Aue 29
53179 Bonn
Telefon: +49 228 6845-0
Internet: www.ble.de, www.bildungsserveragrar.de,
www.praxis-agrar.de, www.leittexte.de

**In Zusammenarbeit mit dem Arbeitskreis der zuständigen Stellen
für die Berufsbildung im Verband der Landwirtschaftskammern e. V.**

Autoren

Richard Didam, Landwirtschaftskammer Niedersachsen
Andreas Teichler, Landwirtschaftskammer Niedersachsen
Heinrich Engelking, Bundesverband Deutscher Berufsjäger (BDB)
Franz Gabriel, Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Rosenheim
Hans Hillebrand, Bundesverband Deutscher Berufsjäger (BDB)
Hermann Wolff, Bundesverband Deutscher Berufsjäger (BDB)
Franz-Josef Flögel, Landwirtschaftskammer Niedersachsen
Hartmut Meyhoff, Landwirtschaftskammer Niedersachsen
Christoph Hildebrandt, Landesjagdverband Rheinland-Pfalz e.V.

Redaktion

Richard Didam (i. R.)
Landwirtschaftskammer Niedersachsen, Oldenburg

Gestaltung

Bundesinformationszentrum Landwirtschaft (BZL)
Referat 621 – Mediengestaltung

Rückmeldungen zum Leittext an das Bundesinformationszentrum Landwirtschaft (BZL):

E-Mail: bzl-leittexte@ble.de

Damit eine laufende Aktualisierung des Leittextes vorgenommen werden kann, freuen wir uns über Anregungen und Verbesserungsvorschläge aus der Ausbildungspraxis an das BZL.

Worum geht's?

Jeder Bundesbürger oder jede Bundesbürgerin verzehrt durchschnittlich knapp ein Kilogramm Wildbret pro Jahr. Etwas mehr als die Hälfte davon stammt aus heimischen Revieren. Dieses Wildbret gilt als eines der natürlichsten und ernährungsphysiologisch wertvollsten Lebensmittel.

Der folgende Leittext soll dazu dienen, sich mit der Herstellung dieses wertvollen Lebensmittels auseinanderzusetzen und die dazu notwendigen Fähigkeiten und Fertigkeiten zu erwerben und zu verbessern.

Was kann ich hier lernen?

- Lebendbeschau durchführen
- Anatomische Kenntnisse über das Rehwild anwenden
- Hygienevorschriften beachten
- Sicherheitsmaßnahmen und Vorschriften für Sicherheit und Gesundheitsschutz (VSG) beachten
- Aufbrechmethoden beschreiben und beurteilen
- Zweckmäßiges Werkzeug auswählen
- Ein Stück Rehwild sachgerecht aufbrechen
- Verunreinigungen unter Beachtung der Örtlichkeiten vermeiden
- Beschau des erlegten Stücks durchführen, dabei bedenkliche Merkmale erkennen
- Das „Kleine Jägerrecht“ herrichten
- Ein Stück Rehwild sachgerecht zerwirken
- Einzelteile küchenfertig vorbereiten
- Nicht verwertbare Teile fachgerecht entsorgen
- Arbeitsplatz aufräumen und verwendete Geräte säubern

Wann bearbeite ich dieses Thema?

Während der gesetzlichen Jagdzeiten des Rehwildes

Wie lange brauche ich für die Bearbeitung?

Dieses Thema begleitet Sie einige Tage.

Was brauche ich für die Durchführung?

Kenntnis der gesetzlichen Vorschriften:

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002
- Verordnung (EG) 852/2004 Wichtig: Anhang II Vorschriften Betriebsstätten
- Verordnung (EG) 853/2004
- Verordnung (EG) 1069/2009
- Verordnung (EG) 931/2011
- Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetz (TierNebG)
- Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsverordnung (TierNebV)
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV)
- Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung (Tier-LMÜV)
- Infektionsschutzgesetz (IFSG) § 43/1 Nr. 1
- Tierseuchengesetz
- Produkthaftungsgesetz
- HACCP-Grundsätze

Räumlichkeiten und Ausrüstung:

- Zerwirkraum, der den Vorschriften der VO (EG) Nr. 852/2004 entspricht
- Jagdmesser mit feststehender Klinge, gegebenenfalls Aufbrechbock
- Wildwanne, Rucksack mit Schweißeinlage
- Ausbeinmesser; Enthäutungsmesser; Zerwirschere; Schärfgerät; Knochensäge; gegebenenfalls Rippenzieher; Schneidbrett, Fleischwanne (bei allen Gerätschaften in der Wildkammer müssen die Griffe aus Kunststoff sein)
- Wasserschlauch mit Sprühdüse
- Waage; gegebenenfalls Vakuumiergerät mit Einschweißbeuteln; wasserfeste Stifte
- Gummistiefel; Kunststoffschürze; Kopfbedeckung
- Stechschutzhandschuh
- Schrubber; Reinigungsbürste; Abziehlippe; Reinigungsmittel

Anweisungen und Erklärungen des Ausbilders oder der Ausbilderin

Was kann mir noch helfen?

- Wildfleisch-Direktvermarktung – Hygiene-Zerwirken-Gesetze-Vermarktung.
Autoren: Rudolf Winkelmayer, Peter Paulsen, Peter Lebersorger, Hans-F. Zedka;
Zentralstelle österreichischer Landesjagdverbände; 2014, 3. Auflage, ISBN 978-3-9501873-9-7
- Wildbret-Hygiene – Das Buch zur Guten Hygienepaxis bei Wild
Autoren: Rudolf Winkelmayer, Peter Paulsen, Peter Lebersorger, Hans-F. Zedka;
Österreichischer Jagd- u. Fischerei-Verlag, 2023, 8. Auflage
- Wildkrankheiten, Hundekrankheiten, Zoonosen – Erkennen, vermeiden, (be)handeln
Autoren: Uschi Deutz, Armin Deutz; Leopold Stocker Verlag Graz, 2011, ISBN 978-3-7020-1331-8
- Broschüre des DJV: Wildbretgewinnung von Haar und Federwild (Dr. Friedrich Bert)
- Fachzeitschriften

Was muss ich jetzt noch wissen, bevor ich anfang?

In einem Leittext sind Informationsbeschaffung, Planung, praktische Durchführung und Kontrolle so miteinander verknüpft, dass Sie ihn weitgehend selbstständig bearbeiten können.

Sie sollten während der Bearbeitung in regelmäßigem **Austausch mit Ihrem Ausbilder oder Ihrer Ausbilderin** stehen und sich auch von ihm oder ihr beraten lassen. Dadurch vergessen Sie nichts, vermeiden Fehler und schließen fachliche Lücken.

Kein Leittext ist wie der andere – auch nicht, wenn Sie den gleichen wie andere Auszubildende bearbeiten. Ein Leittext ist „**betriebsbezogen**“. Deshalb haben Sie auch die Möglichkeit, einzelne Fragen abzuwandeln, wegzulassen oder zu ergänzen. Ganz so, wie es in Ihrem Betrieb notwendig ist.

Abschließend sollten Sie das Ergebnis gemeinsam mit Ihrem Ausbilder oder Ihrer Ausbilderin besprechen und schriftlich festhalten.



Doch zuallererst:

Damit Sie wissen, welche Aufgaben auf Sie zukommen, lesen Sie den Leittext einmal ganz durch!

Leitfragen und Arbeitsaufträge

Vorinformation

1. Für die Beurteilung der Verwertbarkeit des Wildbrets ist die Lebendbeurteilung vorgeschrieben.

a) Beschreiben Sie das lebende Stück Rehwild.

Verhalten:

Kondition:

Krankheitssymptome:

**b) Machen Sie – wenn möglich –
ein Foto vom lebenden Stück
und laden Sie das Foto hier
hoch.**

2. Das Stück Wild ist zwischenzeitlich erlegt. Dokumentieren Sie Ort (Revierteil), Datum und Uhrzeit:

Ort/Revierteil:

Datum:

Uhrzeit:

3. a) Prüfen und beschreiben Sie, inwieweit das erlegte Stück äußerlich erkennbare Auffälligkeiten zeigt.

Merkmal	Beobachtung am Stück	Verwertbarkeit eingeschränkt?	
		Ja	Nein
Konstitution		☐	☐
Verletzungen		☐	☐
Schwellungen		☐	☐
Abszesse		☐	☐
Ektoparasiten		☐	☐
		☐	☐

b) Erstellen Sie Fotoaufnahmen von dem erlegten Stück, insbesondere von den Auffälligkeiten, und laden Sie die Fotos hier hoch.

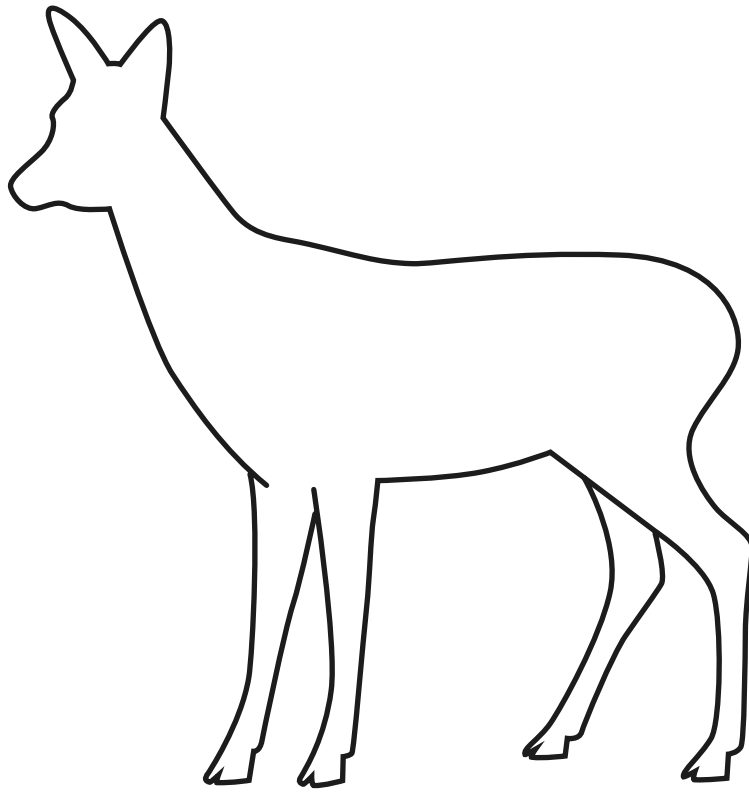
4. Entscheiden Sie mit Ihrem Ausbilder oder Ihrer Ausbilderin, ob das Stück Rehwild aufgrund der äußeren Merkmale uneingeschränkt verwertbar ist.

☐ Ja ☐ Nein, weil:

Falls nein:

Bearbeiten Sie den Leittext weiter, um weitere Erkenntnisse über den Zustand des Stücks zu sammeln.

5. Zeichnen Sie in die nachstehende Skizze die inneren Organe ein!
Drucken Sie ggf. diese Seite aus und laden Sie die Skizze nach Einzeichnung der inneren Organe wieder hoch. Sie können die bearbeitete Skizze auch dem Leittext beifügen.



6. Welche wichtigen Hygienevorschriften sind beim Aufbrechen zu beachten?

a) In Bezug auf das Stück:

b) In Bezug auf die Örtlichkeit:

7. Beschreiben Sie Sicherheitsmaßnahmen, die beim Aufbrechen zu beachten sind.

Aufbrechen

8. Entscheiden Sie, ob Sie das Stück vor Ort oder in der Wildkammer aufbrechen, und begründen Sie dieses. Beachten Sie dabei auch eventuelle Verschmutzungen auf der Decke.

9. a) Welche Methoden zum Aufbrechen werden in der Praxis angewendet?

b) Beschreiben Sie das Verfahren, das Sie anwenden wollen, und begründen Sie Ihre Entscheidung.

10. Planen und notieren Sie die Arbeitsschritte und Gerätschaften für das Aufbrechen.

Arbeitsschritt	Hilfsmittel, Geräte
----------------	---------------------

11. Brechen Sie das Stück auf!

12. Prüfen Sie die Verwertbarkeit des Wildbrets. Notieren Sie Merkmale, welche Sie beim Aufbrechen feststellen, die das erlegte Tier als gesundheitlich bedenklich erscheinen lassen.

Merkmal	Feststellung am Stück	Verwertbarkeit eingeschränkt?	
		Ja	Nein
Veränderungen an den inneren Organen		☐	☐
Schwellungen		☐	☐
Entzündungen		☐	☐
Geruch		☐	☐
Verfärbungen		☐	☐
Verwachsungen		☐	☐
Endoparasiten		☐	☐
Konsistenz		☐	☐
		☐	☐
		☐	☐

13. Schneiden Sie Ein- und Ausschuss sowie durch den Schuss betroffene Teile und Hämatome großzügig aus. Überprüfen Sie gegebenenfalls auch, ob sich Magen- oder Darminhalte im Bauchraum feststellen lassen. Schärfen Sie diese aus.

14. Beurteilen Sie die Verwertbarkeit und entscheiden Sie gemeinsam mit dem Ausbilder oder der Ausbilderin über Ihr weiteres Vorgehen.

a) Beurteilung:

b) Weiteres Vorgehen:

15. Ermitteln Sie das Gewicht des aufgebrochenen Stückes!

--

16. Wie verwerten Sie den Aufbruch?

a) „Kleines Jägerrecht“:

b) Nicht verwertbare Teile:

Zerwirken

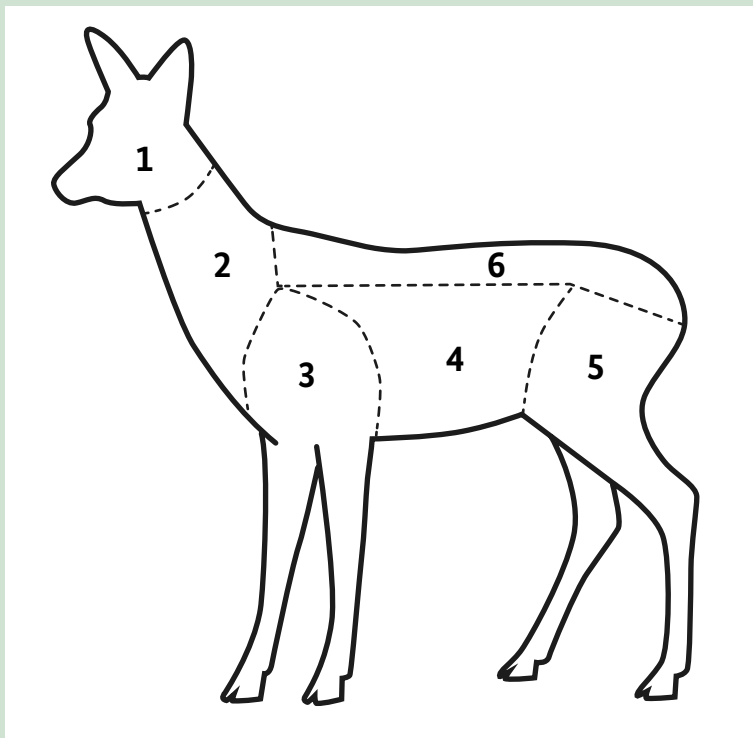
17. Vor dem Zerwirken muss das Stück einige Tage abhängen.

a) Weshalb ist das Abhängen erforderlich?

b) Worauf ist dabei zu achten?

**18. Schlagen Sie das Stück aus der Decke!
Beschreiben und begründen Sie Ihre Vorgehensweise.**

19. Benennen Sie anhand der Skizze die Teilstücke, in die das Stück Wild zerlegt wird.



1 =

2 =

3 =

4 =

5 =

6 =

20. Planen und notieren Sie die Arbeitsschritte und Gerätschaften für das Zerwirken.

Arbeitsschritt	Hilfsmittel, Geräte
----------------	---------------------

Teilstück	Gewicht (kg)	% des Gesamtgewichts in der Decke
-----------	--------------	--------------------------------------

	Summe
--	--------------

24. Wie werden die zerwirkten Teile weiter behandelt?

25. Begründen Sie, welche Verpackung Sie nutzen.

**26. Etikettieren Sie die einzelnen küchenfertigen Teile.
Erläutern Sie, welche Daten erforderlich sind.**

27. Beschreiben Sie, wie Sie die nicht verwertbaren Teile entsorgen.

28. Säubern Sie Ihren Arbeitsplatz sowie die verwendeten Geräte.

29. Beurteilen Sie mit Ihrem Ausbilder oder Ihrer Ausbilderin das Arbeitsergebnis.

30. Stellen Sie die Erfahrungen, die Sie bei der Bearbeitung dieses Leittextes gewonnen haben, anderen Auszubildenden vor (z. B. im Rahmen des Berufsschulunterrichts)!

Ich bestätige, dass ich diesen Leittext selbstständig bearbeitet und mich regelmäßig mit meinem Ausbilder oder meiner Ausbilderin ausgetauscht habe.

Ort/Datum

Unterschrift des/der Auszubildenden

Ort/Datum

Unterschrift des Ausbilders/der Ausbilderin

Das BZL im Netz...

Internet

www.landwirtschaft.de

Vom Stall und Acker auf den Esstisch – Informationen für Verbraucherinnen und Verbraucher

www.praxis-agrar.de

Von der Forschung in die Praxis – Informationen für Fachleute aus dem Agrarbereich

www.bmel-statistik.de/agrarmarkt

Daten und Fakten zur Marktinformation und Marktanalyse

www.bildungsserveragrar.de

Gebündelte Informationen zur Aus-, Fort- und Weiterbildung in den Grünen Berufen

www.nutztierhaltung.de

Informationen für eine nachhaltige Nutztierhaltung aus Praxis, Wissenschaft und Agrarpolitik

www.oekolandbau.de

Das Informationsportal rund um den Öko-Landbau und seine Erzeugnisse

Mit der App „BZL-Neuigkeiten“
bleiben Sie stets auf dem Laufenden.
Sie ist **jetzt für Android und iOS**
kostenfrei verfügbar.



Social Media

Folgen Sie uns auf:



@mitten draussen



@BZLandwirtschaft

Newsletter

www.bildungsserveragrar.de/newsletter

www.landwirtschaft.de/newsletter

www.oekolandbau.de/newsletter

www.praxis-agrar.de/newsletter

www.bmel-statistik.de/newsletter

Medienservice

Alle Medien erhalten Sie unter
www.ble-medienservice.de

