## Qualitätsmerkmale

Aufgrund gesetzlicher Grundlagen stammt nur ein Teil des für die Küche genutzten Wildes aus einheimischer Jagd. Besonders bei gefährdeten Arten müssen die ökologischen Grundsätze berücksichtigt werden.

**Qualitätsprüfung bei der Anlieferung**

*a) Frisches Wildbret*

– Das Fleisch soll sich trocken anfühlen
– Das Tier darf nur geringe Hämatome (Blutergüsse) durch die Schussverletzungen aufweisen
– Frischer Wildgeruch
– Wenig Verlust bei den Vorbereitungen
– Die Grösse des Wildes gibt ansatzweise Auskunft über das Alter

*b) Ganzes Flugwild*

– Korrekt ausgeweidet
– Frischer Wildgeruch

**Lagerung**

Die Lagerbedingungen sind beim Wild strikte einzuhalten.
*Ganze Wildtiere:* in einem geeigneten, separaten Kühlraum bei 0 bis 2 °C und 85 bis 90% Luftfeuchtigkeit an den Hinterbeinen aufgehängt kurze Zeit lagern
*Tiefgekühltes Wild:* gut verpackt bei mindestens –18 °C, je nach Wildart bis zu einem Jahr

**Kritische Kontrollpunkte**

Bei der Aufbewahrung und Bearbeitung von Wild ist absolute Sauberkeit unerlässlich, denn Wildfleisch ist wie Schlachtfleisch anfällig für Verderb. Der Grund dafür ist, dass ein Teil der Keime gegen Kälte resistent ist und über proteinzersetzende Eigenschaften verfügt.

– Werkzeuge gründlich reinigen und desinfizieren
– Kontamination mit anderen Lebensmitteln verhindern
– Abgedeckt und immer im Kühlraum auftauen, nicht in der Auftauflüssigkeit liegen lassen

**Hinweise für die Praxis**

– Für einzelne zarte Fleischstücke von Wildfleisch kann eine Kerntemperatur von maximal 70 °C gelten, Stücke mit bindegewebereichem Fleisch müssen eine Kerntemperatur von mindestens 80 °C erreichen.
– Da Wildschweine, Bären und Nutrias einer obligatorischen Trichinenuntersuchung (Fadenwurmparasit) unterliegen, muss vom Verkäufer der entsprechende Beleg verlangt werden.
– Beim Kauf von Wildtieren direkt vom Jäger muss für die Selbstkontrolle, also Rückverfolgbarkeit und gute Herstellungspraxis, das entsprechende Begleitdokument mitgeliefert werden.

# Insekten

In anderen Kulturkreisen sind Insekten Teil der täglichen Ernährung. In der Schweiz sind die unten abgebildeten Insekten als Lebensmittel zugelassen. Um den Gesundheitsschutz sicherzustellen, müssen vor der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten alle vegetativen Keime der Insekten abgetötet werden, zum Beispiel durch angemessenes Tiefgefrieren oder Hitzebehandeln. Interessant ist, dass Insekten in unseren Breitengraden ein hohes Allergiepotenzial aufweisen. Damit die Konsumentinnen und Konsumenten umfassend informiert sind, wird ein Hinweis auf die Tierart unter Angabe der gemeinen und der wissenschaftlichen Bezeichnung erforderlich sein.
Beispiele:

– **Mehlwürmer** (Tenebrio molitor im Larvenstadium)
– **Heimchen** (Acheta domesticus)
– **Wanderheuschrecken,** europäische (Locusta migratoria).

Heimchen

Heuschrecken

Mehlwürmer