

Februar 2003

WILDBRET und JUSTITIA

Gesetzliche Grundlagen für Werbung und Verkauf erlegten Wildes

Das Wildbret unseres heimischen Schalenwilds ist kernig, würzig und dazu noch ausgesprochen fettarm. Daher ist es in den Küchen in der ganzen Welt beliebt. Vor allem solches von jungen Stücken wird aufgrund seiner Zartheit sehr geschätzt. Insbesondere Schwarzwild ist zurzeit vermehrt im Angebot, ebenso schmackhaft, wenn auch mitunter etwas fetthaltiger.

Bis vor einigen Jahrzehnten waren Wildhandlungen sichere Abnehmer für das erlegte Wild. Solche Wildhandlungen gibt es heute nur noch vereinzelt. Der Jäger hat sich zwar in Gaststätten und Metzgereien wie auch bei Privatpersonen einen eigenen Markt geschaffen. Trotzdem kommt es vermehrt vor, dass er auf dem Wildbret „sitzen bleibt“, also keinen oder nur schwer Abnehmer findet. So kommt er in die Situation, dass er für den Absatz seines erlegten Wildes werben muss.

Hierbei liegt der Gedanke nahe, es könnte sich um ein genehmigungspflichtiges Gewerbe handeln. Dies läge z. B. dann vor, wenn der werbende Jäger Wildbret von anderen Jägern aufkauft, um es dann weiter zu veräußern. Will der Jäger nur das von ihm selbst im eigenen Revier erlegte Wild absetzen, dürfte er mit Werbemaßnahmen keine Probleme bekommen. Das entscheidende Merkmal ist, ob es sich um „geringfügige Mengen“ handelt, wobei als geringfügig die Strecke eines Jagdtages gelten soll, und ob die Veräußerung und Werbung nachhaltig geschieht.

Über das Argument der so genannten Urproduktion lässt sich im vorliegenden Fall streiten. Darunter versteht man Produkte aus der Landwirtschaft und Gemüseanbau auf eigenem Grund und Boden, also die Veräußerung durch Landwirte und Gemüsebauern. Der Verkauf dieser Produkte fällt nicht unter „Gewerbe“ und bedarf deswegen keiner Genehmigung.

Nach eigener Einschätzung ist auch der Abschuss von Wild als „Urproduktion“ zu bewerten. Richterliche Entscheidungen sind nicht bekannt und nach den vorgenannten Kriterien auch ohne Bedeutung, da es sich immer um Bagatellbeträge handeln wird, wenn Jäger ihre „Ernte“ vermarkten.

Der Eigenvertrieb von Wildbret durch den Jäger und die Werbung hierfür bedarf also keiner Genehmigung und stellt grundsätzlich kein Gewerbe dar. Für die Vermarktung müssen selbstverständlich gewisse Voraussetzungen erfüllt sein, die im Folgenden dargestellt werden.

Verantwortung für das Produkt

Die Jägerschaft übernimmt mit der Selbstvermarktung des erlegten Wildes eine große Verantwortung gegenüber den Abnehmern. Der Gesetzgeber hat hierzu eine Vielzahl von Vorschriften erlassen, deren Inhalt der Jäger kennen sollte. Es handelt sich um das Fleischhygienegesetz und die Fleischhygieneverordnung, das Infektionsschutzgesetz, das Lebensmittelgesetz sowie die Regeln über die Produkthaftung.

Das In-Verkehr-Bringen von Fleisch sowie die Trichinenuntersuchung von Schwarzwild, die zwingend vorgeschrieben ist und deren Nichtbefolgung einen Straftatbestand darstellt, sind im Fleischhygienegesetz geregelt.

Tierkörper von erlegtem Haarwild in der Decke bedürfen keiner amtlichen Fleischuntersuchung, wenn der Erleger keine bedenklichen Merkmale festgestellt hat und das Wildbret im eigenen Haushalt verwendet oder unmittelbar an den Verbraucher bzw. an naheliegende Gaststätten, Metzgereien oder Einzelhandelsgeschäfte und von dort an den Endverbraucher abgegeben wird.

Gaststätten und Metzgereien müssen zur weiteren Behandlung (Enthäuten, Zerlegen, Entbeinen) entsprechend den Hygienebestimmungen der Fleischhygieneverordnung besondere Räume für diesen Zweck nachweisen.

Zerlegtes Wildbret dürfen Jagdausübungsberechtigte ohne Fleischuntersuchung nur frisch und in kleinen Mengen an einzelne, natürliche Personen, nicht aber an Gaststätten oder Metzgereien abgeben. Voraussetzung ist der Nachweis einer hygienisch einwandfreien Wildkammer, die den Vorgaben der Fleischhygieneverordnung entspricht.

Auf bedenkliche Merkmale achten

Bei den folgenden gesundheitlich bedenklichen Merkmalen hat eine Fleischuntersuchung auf jeden Fall stattzufinden. Ein Unterlassen stellt einen Straftatbestand mit Folgen bis zum Entzug des Jagdscheins dar.

●	Abnorme Verhaltensweisen und Störungen des Allgemeinbefindens vor dem Abschuss,
●	Fehlen von Anzeichen äußerer Gewalteinwirkung als Todesursache (Fallwild),
●	Geschwülste oder Abszesse, wenn sie zahlreich oder verteilt in inneren Organen oder in der Muskulatur vorkommen,
●	Schwellungen der Gelenke oder Hoden, Hodenvereiterung, Leber- und Milzschwellungen, Darm- oder Nabelentzündungen,
●	fremder Inhalt in den Körperhöhlen, insbesondere Magen- und Darminhalt oder Harn, wenn Brust- oder Bauchfell verfärbt sind,
●	erhebliche Gasbildung im Magen- und Darmkanal mit Verfärbung der inneren Organe,
●	erhebliche Abweichungen der Muskulatur oder der Organe in Farbe, Konsistenz oder Geruch,
●	offene Knochenbrüche, soweit sie nicht unmittelbar mit dem Erlegen im Zusammenhang stehen,
●	erhebliche Abmagerung oder Schwund einzelner Muskelpartien,
●	frische Verklebungen oder Verwachsungen von Organen mit Brust- oder Bauchfell,
●	sonstige erhebliche sinnfällige Veränderungen außer Schussverletzungen, wie z.B. stickige Reifung.

Untersuchungspflichtiges erlegtes Haarwild ist so rechtzeitig der Untersuchung zuzuführen, dass der Untersuchende Veränderungen erkennen und beurteilen kann. Dies ist mit ein Grund, dass grundsätzlich erlegtes Haarwild bei noch gutem Tageslicht oder bei ausreichendem künstlichen Licht aufgebrochen werden sollte.

Der Brustkorb ist zu öffnen. Die Wirbelsäule und der Kopf sind längs zu spalten, wenn der Untersuchende dies für erforderlich hält. Erlegtes Haarwild in der Decke darf nicht eingefroren werden. Haarwild in der Decke und ungerupftes Geflügel dürfen enthäutetes oder zerwirktes Fleisch nicht berühren.

Sorgfalt ist immer Pflicht

Im Zusammenhang mit der Wildbrethygiene bestehen auch für nicht untersuchungspflichtiges Haarwild spezielle Vorschriften.

●	Erlegtes Haarwild ist unverzüglich aufzubrechen und auszuweiden, Hasen u. ä. Niederwild spätestens bei der Anlieferung in den Betrieben. Das Enthäuten und Zerlegen am Erlegungsort ist nur zulässig, wenn der Transport sonst nicht anders möglich ist. Dies betrifft in erster Linie Rotwild im Hochgebirge.
●	Erlegtes Haarwild ist unmittelbar nach dem Aufbrechen und Ausweiden so aufzubewahren, dass es gründlich auskühlen und in den Körperhöhlen gründlich austrocknen kann. Das Haarwild muss also nach dem Erlegen auf eine Innentemperatur von + 7° C, Hasen und Wildkaninchen von höchstens + 4° C abgekühlt sein. Erforderlichenfalls ist es dazu in eine geeignete Kühleinrichtung zu verbringen.

Beim Erlegen, Aufbrechen, Zerwirken und weiterer Behandlung ist auf das Vorhandensein der vorgenannten Merkmale zu achten, die das Fleisch als gesundheitlich bedenklich erscheinen lassen.

Eine amtliche Fleischuntersuchung ist auf jeden Fall erforderlich, wenn der Jäger bedenkliche Merkmale feststellt oder das Fleisch an den Wildgroßhandel abgegeben wird. Bei Fleisch von alles fressenden Tieren ist auf jeden Fall ohne jede Einschränkung eine Trichinenuntersuchung notwendig. Hierzu ist der Tierkörper mit den Zwerchfellpfeilern entweder der Trichinenuntersuchungsstelle direkt oder dem zuständigen amtlichen Tierarzt oder Fleischkontrolleur vorzustellen.

Die einzelnen Vorgänge und Ausnahmen sind in § 10 der Fleischhygieneverordnung dargestellt. Bei Federwild gilt Entsprechendes.

Jürgen Ritzmann, Justitiar des LJV Baden-Württemberg

(aus Nr. 1/2003 „Der Jäger in Baden-Württemberg“)