

# Die 10 Gebote der Wildbrethygiene

*Damit Wildbret als hochwertiges Lebensmittel anerkannt wird, braucht es Fachwissen, Praxis und Verantwortung.*



|     |                                     |                                                                                       |
|-----|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.  | Ansprechen vor dem Schuss           |    |
| 2.  | Wahl der Jagdmethode                |    |
| 3.  | Weidgerechte Schussabgabe           |    |
| 4.  | Kontrolle äußerlicher Veränderungen |  |
| 5.  | Sauberes Aufbrechen                 |  |
| 6.  | Kontrolle innerlicher Veränderungen |  |
| 7.  | Ausschweißen und Reinigen           |  |
| 8.  | Sorgfältiges Auskühlen              |  |
| 9.  | Fachgerechter Transport u. Lagerung |  |
| 10. | Kühlung und Verarbeitung            |  |

## Die Visitenkarte des Jägers

Jede Jägerin, jeder Jäger ist Lebensmittel-  
unternehmer und trägt Verantwortung für  
Qualität und Sicherheit.

Die Sorgfalt beim Umgang mit Wildbret ist  
unerlässlich und schafft Vertrauen – auch  
in der nicht jagenden Bevölkerung.

Wildfleisch ist das beste Produkt der Jagd  
und trägt nicht umsonst den Namen  
„Die wahre Trophäe der Jagd“.

*Natur verpflichtet*