

Neue Wildbrethygiene-Vorschriften einhalten – aber wie?

– DJV-Lehrfilm zeigt, wie es geht / 11-teiliges Wildbrethygiene-Set bietet alles, was man braucht –

Seit Kurzem ist die „Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts“ in Kraft und ergänzt die seit Anfang 2006 geltenden EU-Vorschriften. Welche Mindestanforderungen folgen daraus für Jäger? Der Teufel liegt oft im Detail: So sind beispielsweise Einmalhandschuhe für das Zerwirken von Wildbret empfohlen – das Material Latex ist allerdings nicht geeignet, da Weichmacher ins Fleisch gelangen könnten. Auch Schneidebretter aus Holz oder Messer ohne Kunststoff-Griffe sind aufgrund mangelnder Hygiene nicht mehr zulässig.

Der Lehrfilm „Wildbretgewinnung und -verwertung“ von DJV und dem Zeitschriftenverlag Paul Parey zeigt anhand von Beispielen aus der jagdlichen Praxis anschaulich die wichtigsten aktuellen Regeln für die vorgeschriebene Wildbrethygiene. Im Vordergrund steht dabei das Schalenwild, die Verarbeitung von Nieder- und Flugwild wird beispielhaft dargestellt. Der Lehrfilm ist zur Fortbildung in Sachen Wildbrethygiene sowie für die Vorbereitung auf die Jägerprüfung unerlässlich. Entstanden ist die DVD mit 56 Minuten Spielzeit unter fachlicher Beratung durch Dr. med. vet. Friedrich Bert und kann für 19,90 Euro ab September bei der DJV-Service und Marketing GmbH (DSM) bestellt werden. Lieferbar ist „Wildbretgewinnung und -verwertung“ ab Ende September.

In Anlehnung an den Lehrfilm und auf Grundlage der neuen Bestimmungen für das Zerwirken hat der DJV zudem ein 11-teiliges Wildbrethygiene-Set in Profi-Qualität zusammengestellt, das allen neuesten Hygienevorschriften entspricht. Enthalten sind:

- Drei hochwertige Giesser-Messer (Ausbeinmesser gerade, 13cm-Klinge, Ausbeinmesser gebogen, 15 cm, Schlachtmesser, 21 cm) mit rutschfesten Sicherheitsgriffen und Klingen aus Chrom-Molybdän-Stahl. Für alle Arbeiten beim Zerwirken sind Jäger damit bestens gerüstet
- Ein handlicher Schärfer mit Karbid- und Keramikeinlagen zum kinderleichten Nachschärfen der Klingen.
- Eine robuste, supergroße Schneidplatte (60 x 40 cm) aus hochwertigem Gastronomie-Kunststoff. Fünf Füße auf der Unterseite gewährleisten den sicheren Stand.

- Zwei rostfreie Fleischhaken mit Drehgelenk (je 300 kg Tragkraft), die das Zerwirken enorm erleichtern.
- Eine praktische Magnet-Messerleiste, die das wichtigste Werkzeug dort hält, wo's hingehört.
- Eine hochwertige Knochenschere, die das Auslösen der Rippen erleichtert.
- 20 Einwegschrürzen für saubere Kleidung.
- 100 Einweghandschuhe aus Nitril, puderfrei, mit angerauten Handflächen. Im Gegensatz zu Latex darf Nitril im Dauereinsatz mit Fleisch zur Lebensmittelgewinnung auch weiter eingesetzt werden

Optional gibt es zusätzlich:

- Küchensäge (rostfrei, 30 cm lang, hygienisch verschraubt)
- Profi-Schnittschutzhandschuh aus Hightech-Gewebe für den sicheren Schutz der nicht messerführenden Hand in Einheitsgröße; hervorragende Passform für Tragekomfort und Fingerfertigkeit, bis 95 Grad Celcius waschbar

Das Beste ist der Preis: Für nur 109 Euro kann das 11-teilige DJV-Wildbrethygieneset ab September bestellt werden bei der DSM, Niebuhrstr. 16c, 53113 Bonn, Fax 02 28 / 9 49 06 43 oder online unter www.djv-service.de. Der Schnittschutzhandschuh kostet einzeln 27 Euro, die Knochensäge 33 Euro. In Kombination mit dem Wildbrethygieneset gibt es hierauf nochmals Rabatt. Die Verbrauchsteile (Einwegschrürzen und -handschuhe) können natürlich auch gesondert nachbestellt werden. Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und zuzüglich Porto und Verpackung.

Bitte Bilder und Informationen beachten:

Wildbrethygiene-Set.jpg

DVD Cover.jpg

Beilage_Wildbrethygiene-Set.pdf