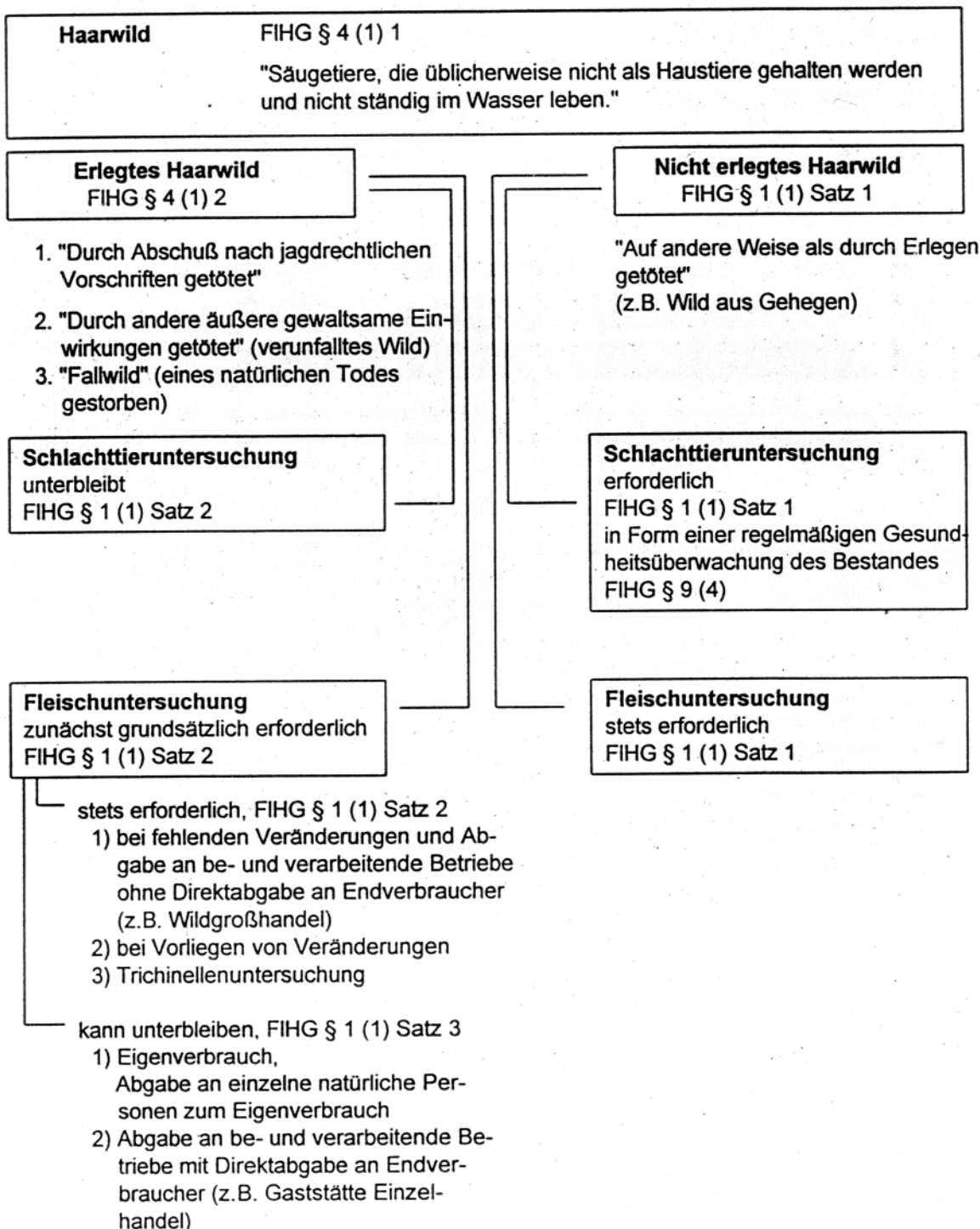


## N WILDBRETHYGIENE

### Schlachtier und Fleischuntersuchung bei Haarwild

(Hadlok und Bert, 1988)



## Nährwert je 100g verzehrbare Anteil

| Wildart                    | Energie |      | Hauptnährstoff |             | Mineralstoffe    |               | Vitamin    |
|----------------------------|---------|------|----------------|-------------|------------------|---------------|------------|
|                            | kJ      | kcal | Eiweiß<br>(g)  | Fett<br>(g) | Phosphor<br>(mg) | Eisen<br>(mg) | B2<br>(mg) |
| Hase (Durchschnitt)        | 517     | 124  | 21,6           | 3,0         | 220              | 2,4           | 0,06       |
| Hirsch (Durchschnitt)      | 512     | 122  | 20,6           | 3,3         | 249              | 3,4           | 0,48       |
| Reh, Rücken                | 553     | 132  | 22,4           | 3,6         | 220              | 3,0           | 0,25       |
| Reh, Keule                 | 444     | 106  | 21,4           | 1,3         | 220              | 3,0           | 0,25       |
| Wildschwein (Durchschnitt) | 493     | 118  | 19,5           | 3,4         | 120              | -             | 0,10       |
| Fasan                      | 557     | 133  | 23,6           | 3,7         | 230              | 1,2           | 0,15       |

kJ - Kilojoule kcal - Kilokalorie (1 kcal = 4,184 kJ)  
g - Gramm mg - Milligramm (1 mg = 0,001 g)  
- es liegen keine Daten vor

Quellen: Souci, Fachmann, Kraut: Die Zusammensetzung der Lebensmittel, Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH, Stuttgart, 1989; Food Processor II, ESHA, Oregon, USA, 1990

## Nährwert und Lagerung

Das Fleisch der Wildtiere zeichnet sich gegenüber dem des Schlachtviehs durch einen geringen Fettanteil aus. Der Fettgehalt beträgt je nach Wildart 1 bis 8 Prozent. Darüber hinaus ist Wild reich an den Mineralstoffen Kalium, Phosphor, Eisen, Kupfer und Zink sowie dem Vitamin B2.

Für die Lagerung im Tiefkühlgerät sollte das Wildbret gut abgehangen und von allem sichtbaren Fett befreit sein. Keinesfalls darf Wildbret mit Hautgöüt behaftet sein. Diese Geruchs- und Geschmackskomponente ist das Ergebnis eines fortschreitenden Fäulnisprozesses. Ungespicktes Fleisch ist generell länger haltbar.

## Lagerzeiten bei einer Temperatur von mindestens -18°C, in Monaten

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Reh- und mageres Hirschwild | 12 |
| Gams- und Muffelwild        | 12 |
| Schwarzwild                 | 6  |
| Hase und Wildkaninchen      | 8  |
| Rebhühner und Auerhahn      | 8  |
| Wildenten und Wildgans      | 6  |
| Fasanen                     | 4  |

12  
12  
6  
8  
8  
6  
4

Werden diese Lagerzeiten überschritten, kann das Fett im Fleisch ranzig werden.