

Wildbret: Aus dem Wald auf den Teller

Fleisch von frei lebendem Wild soll sicherer werden. Europäisches Netzwerk will gesundheitliche Risiken des Verzehrs weiter verringern.



Der Verzehr von Fleisch vom frei lebendem Wild soll sicherer werden. © Unsplash / Erik Karits

Fleisch von frei lebenden **Wild**tieren wie Hirsch, Reh, Wildschwein oder Fasan gehört zu den Lebensmitteln mit dem kleinsten ökologischen Fußabdruck. Da die Tiere in freier Wildbahn aufwachsen und fressen, was ihnen vors Maul oder den Schnabel kommt nehmen sie oft unerwünschte Stoffe aus der Umwelt auf. Wildtiere können auch Träger von **zoonotischen** Krankheitserregern sein. Auch gibt es häufig Überlegungen und Fragen zu dem Verzehr von Wild, das mit bleihaltiger Munition geschossen wurde.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Wildbret unter der Lupe**
- **Risiken beim Verzehr von Wildfleisch verringern**
- **Lebensmittelsicherheit auch bei Wildbret**
- **Europäische Jagdpraktiken im Vergleich**

Wildbret unter der Lupe

Über das europäische Netzwerk „**Safety in the Game Meat Chain**“, das in den nächsten vier Jahren unter Leitung des deutschen Bundesinstituts für Risikobewertung (**BfR**) aufgebaut wird, sollen Erkenntnisse über die Gesundheitsrisiken jagdlich gewonnenen **Wildfleisches** für Verbraucherinnen und Verbraucher ausgetauscht werden. Österreich ist ebenfalls Partner des ehrgeizigen Programms und wird dort im Vorstand von Prof. Peter Paulsen von der **Veterinärmedizinischen Universität in Wien** vertreten.

Risiken beim Verzehr von Wildfleisch verringern

„Wir wollen erreichen, dass dieses wertvolle Lebensmittel vom Tier europa- und weltweit so sicher wie möglich wird“, sagt BfR-Präsident **Professor Dr. Dr. Andreas Hensel**. „Es geht darum, sowohl die stofflichen als auch die mikrobiellen Risiken soweit wie möglich zu verringern.“ 29 Länder sind Teil des Netzwerks, das noch weiter wachsen soll. Darunter sind neben den EU-Mitgliedstaaten auch Drittstaaten wie die Länder des Westbalkans, die Türkei, Großbritannien, die USA, Neuseeland und Australien.

Auch ein köstliches Hirschfleisch kann mit Umweltgiften oder Schwermetallen wie Blei aus der Munition kontaminiert sein. © Unsplash / Game Meat

Lebensmittelsicherheit auch bei Wildbret

In einem Zeitraum von vier Jahren bearbeiten fünf Arbeitsgruppen die Themen Jagdbetrieb und Verarbeitung, Handelsketten und Vertriebswege sowie das stoffliche und das biologische Gefährdungspotential. Dafür werden Forschungsaktivitäten auf nationaler Ebene gebündelt und

ausgewertet. Interessengruppen aus Wissenschaft, Industrie, staatlichen Institutionen sowie Verbraucherinnen und Verbraucher werden fortlaufend über neue Erkenntnisse informiert. Ein zentraler Aspekt des Netzwerks ist der direkte Austausch mit den Interessengruppen, um die Erkenntnisse in Maßnahmen entlang der gesamten Produktionskette von der **Jagd** bis zum Teller umzusetzen. Auf der stofflichen Seite der Risiken geht es neben den unerwünschten Stoffen aus der Umwelt (Umweltkontaminanten) vor allem um die Vermeidung bzw. Reduzierung des Eintrags von **Schwermetallen** wie **Blei** aus der Munition beim Erlegen der Tiere. Die biologischen Risiken erstrecken sich von Parasiten wie **Trichinen**, die vom Tier über die Nahrung aufgenommen werden, über bakterielle Zoonosen wie **Salmonellen** und verotoxinbildende **Escherichia coli** (VTEC) bis hin zu viralen Zoonosen wie **Hepatitis E** bei Wildschweinen. Bewertet werden auch Risiken sowohl stofflicher als auch mikrobieller Herkunft, die bei der weiteren Verarbeitung von und beim Handel mit Wildfleisch auftreten und das Endprodukt kontaminieren können. Ziel ist es, über das Netzwerk andernorts gewonnene wissenschaftliche Erkenntnisse weiterzugeben und die Standards der **Lebensmittelsicherheit** langfristig international anzugleichen.

Europäische Jagdpraktiken im Vergleich

Das Netzwerk möchte auch Erkenntnisse über unterschiedliche Jagd- und Ausbildungspraktiken und die in den Ländern jeweils herrschenden Standards und gesetzlichen Regelungen zu **Fleischbeschau** und **Hygiene** bei der Gewinnung von Wildfleisch gewinnen. Der Sicherheitsstandard für den grenzüberschreitenden Handel mit Wildprodukten soll verbessert und harmonisiert werden. Zudem steht auch die Aufklärung von Verbraucherinnen und Verbrauchern über die Risiken und den sicheren Umgang mit Wildfleisch auf dem Programm des Netzwerks „Safety in the Game Meat Chain“. Letztlich kann dadurch das Vertrauen in Wildfleisch und Wildprodukte gesteigert werden.

„**Safety in the Game Meat Chain**“ ist ein im Rahmen des European Cooperation in Science & Technology (**COST**) Programmes gefördertes Projekt.

Quelle: BfR

Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](https://www.fleischundco.at)