

Aus dem Institut für Lebensmittelsicherheit, Lebensmitteltechnologie und öffentliches Gesundheitswesen in der Veterinärmedizin der Veterinärmedizinischen Universität Wien

Abteilung für Hygiene und Technologie von Lebensmitteln

(Leiterin: Univ.-Prof. Dr. med. vet. Karin Schwaiger)

Entwicklung der Wildfleischuntersuchung in Österreich

Diplomarbeit

Veterinärmedizinische Universität Wien

vorgelegt von

Erzsébet Teodóra Kiss

Wien, im Juni 2022

Betreuer: Ao. Univ. - Prof. Dr. med. vet. Peter Paulsen, Dipl. ECVPH

Abteilung für Hygiene und Technologie von Lebensmitteln der Veterinärmedizinischen
Universität Wien

Institut für Lebensmittelsicherheit, Lebensmitteltechnologie und öffentliches
Gesundheitswesen in der Veterinärmedizin

Gutachterin: Ao. Univ. - Prof. Dr. med. vet. Friederike Hilbert, Dipl. ECVPH

Abteilung für Hygiene und Technologie von Lebensmitteln der Veterinärmedizinischen
Universität Wien

Institut für Lebensmittelsicherheit, Lebensmitteltechnologie und öffentliches
Gesundheitswesen in der Veterinärmedizin

Danksagung

An dieser Stelle möchte ich mich für die hervorragende Betreuung bei der Erstellung dieser Arbeit bedanken. Mein Dank gilt dabei Herrn Professor Dr. Peter Paulsen, der mir dieses Thema vorgeschlagen hat und mich mit seinem kompetenten und schnellen Feedback immer unterstützt hat.

Ein großes Dankeschön gilt außerdem meinen Eltern, die mir dieses Studium ermöglicht und mich während der Studienzeit bedingungslos und unaufhörlich unterstützt haben.

1. Einleitung und Fragestellung

Fleisch wurde schon in früher Zeit als Lebensmittel verwendet. Vor der Domestizierung von Tieren konnte die Fleischgewinnung nur über die Jagd oder die Verwertung toter Tiere erfolgen. Heute ist die Wildfleischgewinnung im Rahmen einer Subsistenzwirtschaft nur mehr in entlegenen Gebieten anzutreffen und der Wildfleischkonsum wird meist mit ökologischen (Hoffman und Wiklund 2006) oder gesundheitlichen (Valencak und Gamsjaeger 2014) Argumenten erklärt. Während bei der Jagd zur Versorgung des eigenen Haushaltes lebensmittelhygienische Mindeststandards wichtig, aber nicht rechtlich vorgeschrieben sind, sind beim Inverkehrbringen von Wildfleisch im Prinzip dieselben Regularien zu beachten, wie beim Fleisch von Nutztieren.

In dieser Arbeit soll das Lebensmittel Wildfleisch im Kontext der allgemeinen Gesetzgebung für Lebensmittel behandelt werden, mit einem Schwerpunkt auf Österreich beziehungsweise Österreich-Ungarn. Dazu wird eine nicht-systematische Literaturstudie durchgeführt, mit einem Ankerpunkt um 1900-1910, bestehend aus marktamtlichen Untersuchungsvorschriften, der 1. Auflage des österreichischen Lebensmittelbuches, sowie den Lehr- und Handbüchern von Postolka und Toscano (1893), Postolka (1903, 1922) sowie Messner (1930). Von in diesen Büchern zum Teil enthaltenen Normaliensammlungen ist eine Rückschau bis circa 1860 möglich, die durch Onlinerecherchen in der Anno-Datenbank der Österreichischen Nationalbibliothek ergänzt wird. Anekdotische Berichte und Übersichten zu vorzeitlichen und mittelalterlichen Praktiken werden zur Illustration bestimmter Sachverhalte verwendet. Die Recherche für den Zeitraum 1930-2006 ist auf die einschlägigen Rechtstexte (RIS-Datenbank bzw. EUR-LEX) gestützt.

Ziel ist eine Darstellung der Vorschriften, Empfehlungen und Praktiken, die in Österreich beziehungsweise Österreich-Ungarn für die Untersuchung von am Markt oder im Lebensmittelhandel angebotenem Wildfleisch anzuwenden waren beziehungsweise in der Jetztzeit anzuwenden sind.

2. Entwicklung der Wildfleischuntersuchung bis 1870

2.1 Die ältesten Spuren der Jagd und des Fleischkonsums (600.000 v. Chr.-300 v. Chr.)

Die Geschichte des Fleischkonsums führt uns sehr weit in die Vorzeiten Europas zurück. Bereits unsere Vorfahren in der Steinzeit ernährten sich von Mammut-, Bären-, und Hyänenfleisch (Postolka und Toscano 1893). Schon damals jagte man Wildschweine, Rehe und Hirsche (Postolka 1903) und erlegte Wildpferde, um das so gewonnene Fleisch zu verzehren (Postolka und Toscano 1893). Um das fünfte Jahrhundert begannen die Germanen mit der Viehzucht, um die benötigte Fleischmenge einfacher und schneller sicherstellen zu können, als durch die Jagd. Anfangs wurden Pferde, Schafe, Schweine, Gänse und Enten (Postolka und Toscano 1893) und Rinder (Postolka 1903) gezüchtet. Der Fleischkonsum ist also genauso alt wie die Menschheit selbst, und damit datiert auch die Fleischuntersuchung weit zurück. Die ersten Hinweise einer Fleischschau, auch wenn diese oft sehr einfach gestaltet und aus heutiger Sicht mit Fehlern behaftet war, finden wir in den Speisegesetzen der Ägypter. Diese verboten den Verzehr von verdorbenen Nahrungsmitteln und den von Fleisch ab dem dritten Tag nach der Schlachtung. Übriggebliebenes, mehr als 72 Stunden altes Fleisch musste verbrannt werden (Postolka und Toscano 1893). Sehr ähnliche Grundregeln waren auch im alten Judentum zu finden, es war verboten, verendete Tiere zu verzehren. Auch Rom hatte eine Art von Fleischuntersuchung, die von den Plebejern durchgeführt wurde. Sie kontrollierten Verkaufsstände, Küchen, Märkte und Fleischer, bestraften das Nicht-Einhalten der Regeln und sorgten für eine Beseitigung der nicht zum Konsum geeigneten Güter, indem sie sie in den Tiber warfen. Sie gründeten um 300 vor Christus die ersten Markthallen, die mit Schlachträumen ausgestattet waren. Die Überwachung der Schlachträume übernahmen ebenfalls die Plebejer. Diese Gesetze können demnach als die ersten sanitätspolizeilichen Maßnahmen bezeichnet werden (Postolka 1903).

2.2 Entwicklung der Fleischuntersuchung in Zentral- und Westeuropa (1000-1860)

Später übernahmen auch in Zentraleuropa die Behörden die Kontrolle des Fleischverkaufes und -verzehr. Bereits im Jahr 1162 wurde von Beamten in einzelnen Gemeinden Frankreichs eine Schlachttier- und Fleischuntersuchung durchgeführt. Auch in deutschsprachigen Gebieten war dies der Fall. Die als Beschaukommission bezeichneten Überwachungsorgane bestanden aus Personen mit Bürgerrechten der jeweiligen Stadt und sorgten für Hygiene und gute Fleischqualität (Postolka 1903). Hinweise darauf findet man beispielsweise in der Baseler Urkunde aus dem Jahr 1280. Sauberes und unsauberes, qualitativ schlechteres Fleisch musste getrennt gelagert und verkauft werden. In der Kurpfalz galt im Jahr 1582 eine, für die damalige Zeit, recht ausführliche Fleischbeschauordnung. Der Bau von eigenen Schlachthäusern begann in Europa erst im 13. Jahrhundert (Postolka 1903), vorher schlachtete man in den Markthallen oder im Hof.

Während der Zeit des Dreißigjährigen Krieges geriet die Entwicklung der Fleischhygiene und Fleischuntersuchung in den Hintergrund. Einen großen Schritt in eine vorerst negative Richtung bedeutete überraschenderweise die Gründung der Tierarzneischulen gegen Ende des 18. Jahrhunderts. Man erkannte, dass nicht alle Krankheiten der Tiere sich auf die Fleischqualität und auf die Lebensmittelsicherheit auswirkten. Diese Erkenntnis führte dazu, dass man davon ausging, dass Tierkrankheiten generell keinen oder wenig Einfluss auf die Qualität und Sicherheit des Fleisches hätten, was ein Nachlassen der Kontrollen bewirkte. Erst durch die Entdeckung Küchenmeisters in 1852 bezüglich der *Taenia solium* und der Taenia-Epidemien in deutschsprachigen Gebieten Europas wurde klar, welche wichtige Rolle die Fleischuntersuchung hat. Daraufhin führte man in Österreich noch im selben Jahr die verpflichtende Vieh- und Fleischschau für gewerbliche Schlachtungen bestimmter Tierarten ein (Postolka 1903).

3. Entwicklung der Wildfleischuntersuchung im Zeitraum 1871-1918

3.1 Schlachttier- und Fleischuntersuchung bei Seuchenverdacht und bei der Einfuhr in die Österreich-Ungarische Monarchie

In Österreich wurde im Jahr 1852 die verpflichtende Vieh- und Fleischschau eingeführt, welche erst ab 1880 ausschließlich von Tierärzten und Tierärztinnen durchzuführen war (Postolka 1903). Das erste Gesetz, welches sich in der Österreichisch-Ungarischen Monarchie mit dem Thema der Schlachttier- und Fleischuntersuchung genauer auseinandersetzte, war das Gesetz betreffend die Verwertung des Fleisches und der Häute von bei Rinderpestgefahr geschlachteten gesunden Tieren aus dem Jahr 1873 (Gesetz vom 2. Mai 1873 betreffend die Verwertung des Fleisches und der Häute von bei Rinderpestgefahr geschlachteten gesunden Tieren. RGBL. 90/1873, 1873). Die mindestens sechsstündige Beobachtung der, auf den ersten Blick gesund erscheinenden, Rinder, Schafe und Ziegen, um die es im Gesetz ging, musste auf einem, dem Schlachthaus nahe gelegenen Platz erfolgen. Die Ausstattung mit Futter und Tränken war in jedem Fall verpflichtend und der Untersuchungsplatz musste allen veterinär- und sanitätspolizeilichen Anforderungen entsprechen. Verdächtige Tiere wurden abgesondert und getötet. Für die Fleischuntersuchung war ein Tierarzt zuständig. Es erfolgte eine Untersuchung der inneren Organe und des Fleisches. Stellten sich diese unauffällig dar, durfte der Tierkörper verwertet werden. Aufgrund von Seuchenverdacht oder in bestätigten Seuchenfällen getötete Tiere und auffälliges Fleisch waren sechs Fuß tief zu vergraben. Dieses Gesetz befasst sich, wie oben schon erwähnt, ausschließlich mit Rindern, Schafen und Ziegen. Wildfleisch und dessen Untersuchung wurden nicht beschrieben. In dem Gesetzblatt und in der Verordnung über die Einfuhr von Vieh und Fleisch von außerhalb Europas (Verordnung der Ministerien des Innern, des Handels und der Finanzen vom 10. März 1881 betreffend das Verbot der Einfuhr von Schweinen, Schweinefleisch, Speck und Würsten aus den Vereinigten Staaten von Nord-Amerika. RGBL. 18/1881, 1881, Verordnung der Ministerien des Innern, des Handels, der Finanzen und des Ackerbaues vom 4. Dezember 1891 betreffend die Einfuhr von Schweinen, Schweinefleisch, Speck und Würsten aus den Vereinigten Staaten. RGBL. 168/1891, 1891) werden Regelungen bezüglich des Importes, des Tiertransportes, der

grenztierärztlichen Untersuchung und der Vermeidung von Übertragung von Seuchen getroffen. Auch hier blieb das Wild unerwähnt.

3.2 Regelungen für die Schlachttier- und Fleischuntersuchung in Wien

In Wien galt im 19. Jahrhundert eine regional geringgradig andere Regelung. Die Erstuntersuchung wurde von Beamten, den sogenannten Marktinszipienten durchgeführt, erst bei Verdacht auf Krankheit oder bei einem Seuchenzug im Herkunftsort des Schlachtviehs musste zusätzlich ein Tierarzt oder eine Tierärztin zugezogen werden (Anonym 1896). August Postolka und Anton Toscano waren in den 1890er Jahren beamtete Tierärzte der Stadt Wien und bildeten unter anderem Sanitätsbeamte und Sanitätsbeamtinnen, Tierärzte und die damals noch als Physikatskandidaten bezeichneten Medizinstudenten aus. In dem Lehrbuch „Die animalischen Nahrungs- und Genussmittel des Menschen“ (Postolka und Toscano 1893), welches sowohl die österreichische als auch die deutsche Gesetzgebung berücksichtigte, beschrieben sie, worauf man bei der Untersuchung des Wildbrets achten musste. Mithilfe dieses Buches war man in erster Linie bemüht, einen eventuellen Betrug, wie zum Beispiel den Verkauf von durch Schlingen getötetes Wild zu vermeiden. Nur eine geringgradige Fäulnis wurde als wünschenswert angesehen, als geschätztes Merkmal beurteilt und als Haut-gout bezeichnet. Höhergradig verändertes Fleisch war nicht mehr als genießbar zu bezeichnen. Weiters mussten auch die Schonzeiten des Wildes und das Vogelschutzgesetz überwacht werden (Postolka und Toscano 1893). Einen ebenfalls guten Überblick über den damals aktuellen Stand der Schlachttier- und Fleischuntersuchung schaffte das Buch „Allgemeiner Dienst-Unterricht für die vereinigte Marktpolizei-Aufsichtsanstalt der Stadt Wien“ aus dem Jahr 1896 (Anonym 1896). Die Marktpolizei war für die Überwachung der Markt- und Sanitätspolizeivorschriften zuständig, das heißt, in erster Linie schützte sie die Kunden vor Täuschung bei der Erhebung des Gewichtes und der Mengen, bei der Preisangabe und vor Betrug bezüglich der Echtheit und der Genießbarkeit des Gutes. Außerdem waren sie für die Schlachttier- und Fleischschau zuständig, welche immer von zwei Marktinszipienten nach der tierärztlichen Methode, so wie sie im Buch genannt wird, durchgeführt werden musste. Im Falle eines Seuchenzuges im Land oder in den Provinzen wurde zusätzlich noch ein Tierarzt

zugezogen, welcher gemeinsam mit den Inszipienten die Vieh- und Fleischuntersuchung durchführte. In beiden Fällen vernichtete man auffällige Tiere und verdächtiges Fleisch. Bei der Fleischschau achtete man lediglich darauf, dass das Fleisch frisch, gesund und genießbar sei und kühl gelagert wurde. Die Marktpolizei in Wien überwachte also, wie oben erwähnt, auch die Wildbrethändler, jedoch war beim Wild zu dem Zeitpunkt noch keine ausführliche Fleischuntersuchung vorgesehen. Die Ware wurde ausschließlich auf Anzeichen von fortgeschrittener Fäulnis und auf Verderb untersucht. Die Händler mussten sich an einige Vorschriften bezüglich der Lagerung halten, die der Identifizierbarkeit der Tierart, aber auch im weitesten Sinne der Sauberkeit und der Hygiene dienten. Zum Beispiel war es verboten, Tierkörper von Fasanen und Hasen ohne Federn beziehungsweise ohne Fell aufgehängt zum Verkauf anzubieten (Anonym 1896). Damit war die Tierart für die Käuferinnen und Käufer ersichtlich und das Federkleid beziehungsweise der Balg boten einen gewissen Kontaminationsschutz für das darunter liegende Fleisch.

3.3 Die rechtliche Regelung der Schlachtvieh- und Fleischuntersuchung bei inner- und zwischenstaatlichem Transport und vor der Schlachtung

3.3.1 Deutschland

Im Jahr 1900 erschien das erste deutschsprachige Gesetz im Deutschen Reichsgesetzblatt, das die Schlachtvieh- und Fleischuntersuchung im Inland regelte (Gesetz vom 11. Juli 1900, betreffend die Schlachtvieh und Fleischschau. DRGBl. 27/1900, 1900). Dieses schrieb eine Untersuchung vor und nach der Schlachtung vor, eine Ausnahme bezüglich der Untersuchung des Viehs konnte bei den Notschlachtungen gemacht werden. Ein Weglassen der Fleischuntersuchung war bei Verwendung für den eigenen Haushalt erlaubt. Die Schau durfte laut diesem Gesetz von approbierten Tierärzten und von anderen Personen durchgeführt werden, die genügend Wissen auf diesem Fachgebiet aufwiesen. Eine genauere Beschreibung oder Einschränkungen diesbezüglich sind in diesem Gesetz nicht zu finden (Gesetz vom 11. Juli 1900, betreffend die Schlachtvieh und Fleischschau. DRGBl. 27/1900, 1900). Zum ersten Mal überhaupt erfolgte die Einteilung des Fleisches nach Tauglichkeit. Es gab die Kategorie tauglich, diese war für menschliche Genusszwecke zugelassen. Untaugliches Fleisch

wurde beschlagnahmt und unschädlich beseitigt. In die dritte Kategorie gehörte das bedingt taugliche Fleisch. Dieses durfte brauchbargemacht werden, und nach eindeutiger Kennzeichnung und mit Genehmigung der Polizeibehörde verwertet werden, unter der Voraussetzung, dass taugliches und brauchbar gemachtes Fleisch getrennt gelagert und verkauft wurden.

Auch bezüglich der Einfuhr von Fleisch und Fleischerzeugnissen galten Regelungen, wobei es in diesem Abschnitt hervorgehoben wurde, dass dieser sehr wohl auch für Wild- und Federvieh gültig sei, soweit der Bundesrat es anordnete. Es war erlaubt, frisches Fleisch, genauso auch Wildfleisch einzuführen. Dieses musste als ganzer oder halbierter Tierkörper mitsamt der inneren Organe mit Ausnahme des Magen-Darmtraktes eingeführt werden. Zubereitetes Fleisch importierte man nur, wenn dieses keine Gefahren für die Gesundheit aufwies. Sowohl Fleisch und Fleischerzeugnisse bedurften einer amtlichen Untersuchung an der Grenze. Im kleinen Grenzverkehr konnte man von den Kontrollen absehen (Gesetz vom 11. Juli 1900, betreffend die Schlachtvieh und Fleischbeschau. DRGBl. 27/1900, 1900).

Auf das Gesetz betreffend die Schlachtvieh- und Fleischuntersuchung aufbauend verfasste Dr. Ostertag sein Handbuch der Fleischbeschau für Tierärzte, Ärzte und Richter (Ostertag 1910). Das Wild sowie Kaninchen- und Hausgeflügelfleisch bedurfte seiner Meinung nach ebenso wie das der anderen schlachtbaren Haustieren einer Untersuchung, diese war jedoch im Gesetz nicht vorgesehen. Die Gründe dafür waren seiner Meinung nach fehlendes dringliches Bedürfnis, der niedrige Preis des Fleisches, die hohen Kosten der Untersuchung und praktische Schwierigkeiten der Durchführung. Aus diesem Grund führte man beim Wildfleisch, genauso wie beim Kaninchen- und Geflügelfleisch, nur eine sogenannte außerordentliche Fleischbeschau durch. Lediglich beim Wildschwein war beim Import eine gewöhnliche Fleischbeschau und eine Trichinenuntersuchung vorgeschrieben. Schon im Jahr 1910 erkannte Ostertag die Wichtigkeit und die Dringlichkeit der Kontrolle des Wildfleisches, da dieses genauso Krankheiten übertragen und gesundheitsschädlich sein kann, wie das Fleisch der schlachtbaren Haustiere. Er beschrieb auch, dass Wildfleisch außerdem sehr anfällig ist, was Zersetzungs Vorgänge betrifft (Ostertag 1910).

3.3.2 Österreich-Ungarn

Das im August 1909 erschienene Gesetz betreffend die Abwehr und Tilgung der Tierseuchen (Gesetz vom 6. August betreffend die Abwehr und Tilgung von Tierseuchen. RGBL. 177/1909, 1909) war ein Fortschritt, was die Seuchenbekämpfung bei den Haustieren einschließlich Hunde, Katzen und Geflügel betrifft. Dieses regelte die Untersuchung der Tiere bei Transporten innerhalb und von außerhalb der Monarchie. Als Grundlage der Abwehr von Seuchen galt die Verhinderung der Einschleppung. Die Ein- und Durchfuhr bedurfte einer Bewilligung vom Ackerbauministerium, seuchenverdächtige und -kranke Tiere erhielten diese selbstverständlich nicht. Als zweite Stufe galt die Überprüfung der Dokumente und die Untersuchung der Tiere an der Grenze durch einen Sachverständigen oder im Fall eines Transportes im Inland eine Kontrolle der Tiere durch einen durch die Gemeinde bestellten Sachverständigen. War das Tier unauffällig, erhielt dieses einen sogenannten Viehpass, welcher eine Art Transportbewilligung war. Als dritte Stufe wurden alle Viehmärkte, -auktionen und -schauen von einem Tierarzt überwacht. Bevor die Tiere Kontakt zu anderen Tieren hatten, wurden diese erneut untersucht, das Ergebnis dieser Kontrolle wurde ebenfalls im Viehpass vermerkt. Im Verdachtsfall sorgte man für eine Absonderung der Tiere und es erfolgte eine Anzeige bei der Behörde. Dieses Gesetz regelte auch die Beschau des Schlacht- und Stechviehes vor der Schlachtung (Gesetz vom 6. August betreffend die Abwehr und Tilgung von Tierseuchen. RGBL. 177/1909, 1909). Diese musste beim Schlachtvieh, wenn dieses in größeren Schlachthäusern geschlachtet wurde und beim Stechvieh, wenn dieses für gewerbliche Zwecke verwendet wurde, auf jeden Fall von einem Tierarzt durchgeführt werden. Auch bei Notschlachtungen, wenn ein Tiermediziner im Ort wohnte, war eine Untersuchung Pflicht.

3.4 Anzeigepflichtige Krankheiten und Maßnahmen bei Seuchenausbruch

Die Erstattung einer Anzeige bei Seuchenverdacht an die Bezirksbehörde und an den Vorsteher der Gemeinde war verpflichtend für alle, die Tiere in Obhut hatte. Als anzeigepflichtige Tierseuchen wurden folgende gelistet (Gesetz vom 6. August betreffend die Abwehr und Tilgung von Tierseuchen. RGBL. 177/1909, 1909):

- Maul- und Klauenseuche

- Milzbrand, Rauschbrand, Wild- und Rinderseuche
- Lungenseuche der Rinder
- Rotz
- Bodenseuche der Schafe
- Beschälseuche der Pferde und Bläschenausschlag der Pferde und Rinder
- Räude der Pferde, Esel, Maultiere und Maulesel, dann der Schafe und Ziegen
- Wutkrankheit
- Schweinepest
- Rotlauf der Schweine
- Geflügelcholera und Hühnerpest
- Äußerlich erkennbare Tuberkulose der Rinder in jenen Formen, welche im Verordnungswege bezeichnet werden

Nach Erstattung der Anzeige wurden die entsprechenden Gebiete gesperrt, eine Seuchenkommission gegründet und der Amtstierarzt oder die Amtstierärztin entsandt. Nach zweimaliger Untersuchung innerhalb einer vorgegebenen Frist konnte die Tötung der Tiere angeordnet werden. Für jede der oben aufgezählten Seuchen wurden die durchzuführenden Maßnahmen beschrieben. Die Beseitigung von seuchenkranken Tieren erfolgte durch Vergraben auf für diese Zwecke vorgesehenen Gebieten. Die Bestimmung der geeigneten, sogenannten Verscharrungsplätze, war die Aufgabe der Veterinärpolizei. Diese Plätze mussten eine genügende Entfernung zu Gehöften, Stallungen und Brunnen aufweisen und zwei Meter hoch eingezäunt sein. Die Aasgruben grub man mindestens zwei Meter in die Tiefe. Eine anderwärtige Nutzung dieser Flächen war 25 Jahre lang verboten und bedurfte nach dem Ablauf der Frist einer Bewilligung der Bezirksbehörde (Gesetz vom 6. August betreffend die Abwehr und Tilgung von Tierseuchen. RGBL. 177/1909, 1909). Neu im Gesetz war, dass es Anlagen zur thermischen oder chemischen Beseitigung, zum Beispiel mit Hilfe von Schmierseife oder Formalin gab. Für die Überwachung aller Vorgänge war auch in dem Fall die Veterinärpolizei zuständig. Auch die Maßnahmen für einen Seuchenausbruch im Wildbestand wurden geregelt. Bei der Wildseuche, bei der Räude und bei der Tollwut der Füchse und Wölfe war man dazu angehalten, diese Tiere so schnell wie möglich zu töten und unschädlich zu beseitigen. Informationen über die Jagd und über die Verwertbarkeit der in dem gleichen Jagdrevier

erlegten, im Falle des Falles symptomlos erkrankten Tiere gab es nicht (Gesetz vom 6. August betreffend die Abwehr und Tilgung von Tierseuchen. RGBL. 177/1909, 1909).

3.5 Empfehlungen im Codex Alimentarius Austriacus bezüglich des Wildfleisches

Bereits in der ersten Auflage des Codex Alimentarius Austriacus, der das erste Mal in 1911 erschien, widmete man im Anhang einige Seiten dem Wildfleisch. Das Werk, das auch als das Österreichische Lebensmittelbuch bezeichnet wird, wurde in der ersten Auflage von privaten Fachleuten zusammengestellt und diente als Interpretationshilfe und als Ergänzung zu den Gesetzen und Verordnungen (Wirtschaftskammer Österreich 2022). Der Codex definiert das Wildfleisch wie folgt: „Unter dem Wild versteht man alle zum Zwecke des Fleischgenusses jagdmäßig erlegten Tiere“ (Anonym 1912). Dieses unterlag in Österreich zu dem Zeitpunkt noch nicht überall einer Beschau, aus diesem Grund fanden die Autoren es notwendig, grundlegendes Wissen bezüglich der Wildfleischuntersuchung zu vermitteln. Ähnlich wie in dem Buch von Postolka und Toscano (Postolka und Toscano 1893) beschreibt das Lebensmittelbuch, wie man ein durch Schlingen getötetes Wild und eine nach dem Tode dem Tier zugeführte Schusswunde und eine Fäulnis erkennt. Im Gegensatz zu dem Werk von Postolka und Toscano (Postolka und Toscano 1893) definiert der Codex das Haut-gout als einen erwünschten spezifischen Geruch und Geschmack nach entsprechender Lagerung und eine dadurch bewirkte säure Gärung, welche auf keinen Fall mit der Fäulnis verwechselt werden sollte. Die längerfristige Aufbewahrung des Wildfleisches war im durchgefrorenem Zustand empfohlen. Das erste Mal wird in diesem Buch die Rolle des Amtstierarztes erwähnt. Dieser oder diese hatte die Aufgabe, krankhaft verändertes Wildfleisch zu untersuchen und dessen Verwertbarkeit zu bestimmen (Anonym 1912).

3.6 Rolle des Wildfleisches in der Lebensmittelversorgung im ersten Weltkrieg

Zu Zeiten des ersten Weltkrieges hatte das Wildfleisch eine besondere Rolle in der Versorgung der Wohlfahrtseinrichtungen und Konsumentenorganisationen (Verordnung des Leiters des Ministeriums des Innern im Einvernehmen mit den beteiligten Ministern vom 4. Oktober 1916

betreffend die Regelung des Verkehrs hinsichtlich einzelner Wildgattungen. RGBl. 341/1916, 1916). Die Jagdberechtigten waren verpflichtet, einen genau definierten Anteil des erlegten Wildes, welcher 30 bis 90 % je nach erlegter Wildmenge betrug, an eine Übernahmestelle abzugeben. Die Lieferung und die Lagerung erfolgten auch hier in ganzen Stücken. Die Jäger und Jägerinnen waren dazu angehalten, mit dem für die Abgabe vorgesehenen Wild sorgsam umzugehen und auf die Vermeidung von Fäulnis zu achten. Eine Anleitung für den Umgang mit den Tierkörpern wurde sehr kurz gehalten. Hasen ließ man im Ganzen, Rotwild wurde ausgeweidet und nicht enthäutet („in der Decke“). Eine Untersuchung auf Anzeichen von Krankheiten durch eine fachkundige Person war in diesem Gesetz nicht vorgesehen. Nach der Abgabe wurden die Tierkörper mit der Eisenbahn oder mit dem Schiff versandt, über eine Kühlung oder über sonstige Maßnahmen, das Fleisch vor Fäulnis oder von sonstigen Einwirkungen zu schützen, wurde nicht berichtet (Verordnung des Leiters des Ministeriums des Innern im Einvernehmen mit den beteiligten Ministern vom 4. Oktober 1916 betreffend die Regelung des Verkehrs hinsichtlich einzelner Wildgattungen. RGBl. 341/1916, 1916). Ein weiterer Rechtstext, welcher zu Kriegszeiten in Kraft getreten ist, ist die Verordnung des Amtes für Volksernährung im Einvernehmen mit den beteiligten Ministerien betreffend die Regelung des Verkehrs hinsichtlich einiger Wildgattungen (Verordnung des Amtes für Volksernährung im Einvernehmen mit den beteiligten Ministerien vom 16. April 1917 betreffend die Regelung des Verkehrs hinsichtlich einiger Wildgattungen. RGBl. 185/1917, 1917). Diese regelte die Höchstpreise beim Verkauf vom Wildfleisch durch den Jagdberechtigten. Diese waren verpflichtet mit dem Wild sorgsam umzugehen, auf die Verderblichkeit zu achten und mussten die Tierkörper bis zum Verkauf im Ganzen belassen (Verordnung des Amtes für Volksernährung im Einvernehmen mit den beteiligten Ministerien vom 16. April 1917 betreffend die Regelung des Verkehrs hinsichtlich einiger Wildgattungen. RGBl. 185/1917, 1917).

4. Entwicklung der Wildfleischuntersuchung (1919-1945)

4.1 Rechtliche Regelungen über die Vieh- und Fleischbeschau

Was die, damals als Vieh- und Fleischbeschau bezeichnete, Schlachtvieh- und Fleischuntersuchung in Österreich betrifft, änderte sich einiges nach dem ersten Weltkrieg. Im Jahr 1924 wurde ein neues Gesetz erlassen, welches die Vieh- und Fleischbeschau regelte (Verordnung der Bundesministerien für Land- und Forstwirtschaft und für soziale Verwaltung im Einvernehmen mit den beteiligten Bundesministerien vom 6. September 1924 über die Vieh- und Fleischbeschau und den Verkehr mit dem Fleisch. BGBl. 342/1924, 1924). Eine für diese Arbeit relevante Änderung ist, dass laut diesem Gesetz auch sogenannte Laien-Fleischbeschauer berechtigt waren, die Fleischuntersuchung durchzuführen (Verordnung der Bundesministerien für Land- und Forstwirtschaft und für soziale Verwaltung im Einvernehmen mit den beteiligten Bundesministerien vom 6. September 1924 über die Vieh- und Fleischbeschau und den Verkehr mit dem Fleisch. BGBl. 342/1924, 1924), vorausgesetzt, es handelte sich nicht um Einhufer oder um große Gemeindeschlachthäuser beziehungsweise Fleischmärkte. Die Laien-Fleischbeschauer wurden an einem Schlachthof ausgebildet und bekamen dabei theoretisches und praktisches Wissen vermittelt. War ein Tierarzt oder Tierärztin vor Ort zur Zeit der Schlachtung erreichbar, musste dieser oder diese die Beschau durchführen. Zu untersuchen war (Verordnung der Bundesministerien für Land- und Forstwirtschaft und für soziale Verwaltung im Einvernehmen mit den beteiligten Bundesministerien vom 6. September 1924 über die Vieh- und Fleischbeschau und den Verkehr mit dem Fleisch. BGBl. 342/1924, 1924):

- Die Tiergattung
- Das Geschlecht
- Das Alter und die Farbe
- Die besonderen Kennzeichen
- Der Nährzustand
- Die Haltung des Körpers
- Die Körperoberfläche

- Die Schleimhaut der Lippen und des Maules
- Die Atmungsorgane
- Die Scham, die Scheide und das Euter

Die Laienbeschauer mussten die Lebenduntersuchung abbrechen, wenn die Tiere verdächtig waren, an einer anzeigepflichtigen oder an einer anderen schweren Krankheit erkrankt zu sein, und einen Tierarzt oder eine Tierärztin zu Rate ziehen. Fand man alles in Ordnung, konnte das Tier ohne eine ergänzende Untersuchung geschlachtet werden.

Die Beurteilung des Schlachtkörpers erfolgte durch Adspektion, Palpation und durch Anschneiden. Auch hier wurden die zu untersuchenden Punkte angegeben (Verordnung der Bundesministerien für Land- und Forstwirtschaft und für soziale Verwaltung im Einvernehmen mit den beteiligten Bundesministerien vom 6. September 1924 über die Vieh- und Fleischschau und den Verkehr mit dem Fleisch. BGBl. 342/1924, 1924):

- Das Blut auf dessen Farbe, Färbekraft, Gerinnungsfähigkeit und Beimengungen
- Die Maulschleimhaut, die Zunge und die äußeren und inneren Kaumuskeln durch Anschneiden
- Die Kehlgangs- und Schlundlymphknoten durch Anschneiden
- Die Zunge durch Betasten und bei Verdacht durch Anschneiden
- Die Lungen durch Adspektion, Palpation und Anschneiden und Anschneiden der Lungenwurzel- und Mittelfelllymphknoten
- Das Herz durch Adspektion und Eröffnung der Kammern
- Die Leber durch Adspektion, Palpation und durch Anschneiden der Lymphknoten an der Leberpforte
- Die Milz durch Palpation und Anschneiden
- Die Nieren durch Adspektion
- Der Magen-Darm-Trakt durch Adspektion und durch Anschneiden der Gekröselymphknoten
- Das Euter durch Palpation und durch Anschneiden der Euterlymphknoten
- Die Gebärmutter und die Scheide durch Adspektion und Anschneiden
- Das Brust- und Bauchfell durch Besichtigen
- Die Muskulatur, Knochen und Gelenke durch Adspektion

- Die Haut durch Adspektion
- Die Nabel bei Jungtieren durch Adspektion

In Verdachtsfall waren auch andere Lymphknoten oder Organe anzuschneiden, Knochen durchzusägen, eine Probe zur chemischen oder bakteriologischen Untersuchung einzusenden, welche an der Tierärztlichen Hochschule angeboten wurde. Im Gegensatz dazu wurde die mikroskopische Untersuchung der Schweine auf Trichinen von den Laien-Fleischbeschauern oder von den Tierärzten und Tierärztinnen vor Ort durchgeführt.

An der Bewertung des Fleisches änderte sich wenig. Neben tauglichem, brauchbar gemachtem und untauglichem Fleisch gab es die Kategorie des minderwertigen und des bedingt tauglichen Fleisches. Für diese Kategorien gab es genau vorgeschriebene Kriterien, nach denen man die Bewertung des Fleisches durchführen konnte. Als bedingt taugliches Fleisch bezeichnete man das Fleisch vor dem Brauchbarmachen, dieses durfte nach der entsprechenden Behandlung verkauft werden. Genauso, wie das minderwertige, das in gekennzeichnete Form ebenso zum Verkauf angeboten werden durfte. Sowohl die Schlachttier- als auch die Fleischuntersuchung wurden dokumentiert. Beispiele für das Vormerkbuch für die Vieh- und Fleischschau und für den Beschauschein waren im Anhang zu finden. Auch in dieser neuen Verordnung bezüglich der Vieh- und Fleischschau waren keine Vorschriften oder Maßnahmen bezüglich des Wildes oder des Wildfleisches zu finden (Verordnung der Bundesministerien für Land- und Forstwirtschaft und für soziale Verwaltung im Einvernehmen mit den beteiligten Bundesministerien vom 6. September 1924 über die Vieh- und Fleischschau und den Verkehr mit dem Fleisch. BGBl. 342/1924, 1924). Auch in der Verordnung über die verpflichtende Trichinenuntersuchung des Schweinefleisches, wenn dieses für eine Zubereitung in roher Form vorgesehen war, ging es ausschließlich um das Fleisch vom Hausschwein (Verordnung des Bundesministeriums für soziale Verwaltung im Einvernehmen mit den beteiligten Bundesministerien vom 6. Oktober 1924 über die Herstellung, das Verkaufen und Feilhalten von aus rohem Schweinefleisch hergestellten Lebensmitteln, die zum Genusse in ungekochtem oder ungebratenem Zustande bestimmt sind. BGBl. 376/1924, 1924). Ob und in wie fern die oben beschriebenen Kontrollen auf das Wildfleisch bzw. Wildschweinefleisch umgesetzt wurden ist weiterhin fraglich.

4.2. Empfehlungen für die Lebensmittelkontrollorgane bezüglich der Untersuchung des Wildfleisches

Eine gewisse Kontrolle ist aber anzunehmen, da Dr. Messner, ein Tierarzt, der gleichzeitig für eine Zeit der Vorstand des Marktrates war, das Buch „Taschenbuch für die Lebensmittelkontrollorgane der Gemeinden“ verfasst hat. Dieses diente als ein Leitfaden in der Umsetzung von Gesetzen und Verordnungen in die Praxis (Messner 1930). Dieses Werk ähnelt sehr dem Codex Alimentarius Austriacus (Anonym 1912), und beschreibt fast wortwörtlich gleich die Wildarten, das Haut-gout und die Qualitätsanforderungen an das Wildfleisch (Messner 1930). Der einzige signifikante Unterschied zum Österreichischen Lebensmittelbuch ist die Meinung des Autors über das Haut-gout.

„Liebhaber von bereits zu faulen beginnendem Wildbret können nicht verlangen, dass solches zu Märkte gebracht und feilgeboten wird, dieselben mögen sich dasselbe in ihrem Haushalte nach Belieben ablagern lassen.“ (Messner 1930)

4.3. Rechtliche Regelungen bezüglich des Wildfleisches im Deutschen Reich

In den 1930-er und 1940-er Jahren wurde in Deutschland eine Vielzahl an Gesetzen erlassen, welche den Handel, den Transport, die Kennzeichnung des erlegten Wildes, beziehungsweise die Ein- und Ausfuhr und die Untersuchung des Wildes und des Wildfleisches regelten. Somit war Deutschland ein Vorreiter, was staatsübergreifende Regelungen und Vorschriften bezüglich des Wildfleisches betrifft. Diese waren die Wildhandelsverordnung (Wildhandelsverordnung. Vom 1. April 1935. RGBl. 38/1935, 1935), die Verordnung über Preisverzeichnisse und Preisschilder im Kleinhandel mit Wild, Wildgeflügel und Geflügel (Verordnung über Preisverzeichnisse, Preisschilder im Kleinhandel mit Wild, Wildgeflügel und Geflügel. Vom 25. November 1936. RGBl. 116/1936, 1936), die Wildverkehrsordnung (Wildverkehrsordnung (WVO). Vom 21. März 1936. RGBl. 29/1936, 1936), das Zweite Gesetz zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes (Zweites Gesetz zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes. Vom 15. April 1937. RGBl. 49/1937, 1937) und die Verordnung über

die Einfuhr von Fleisch und Fleischwaren (Verordnung über die Einfuhr von Fleisch und Fleischwaren. Vom 31. Oktober 1940. RGBL. 191/1940, 1940).

4.4 Empfehlungen für den Umgang mit dem Wild und für die Wildfleischuntersuchung in der Zeitschrift für Fleisch- und Milchhygiene

Ein wichtiges Werk, welches einen Einfluss auf die Fleischhygiene in Österreich hatte, ist die Zeitschrift für Fleisch- und Milchhygiene. In diesem wurden Artikel von Professor Dr. Olt veröffentlicht (Olt 1943). Er empfahl, das Federwild aufzuhängen, um durch eine rasche Auskühlung einen Verderb zu vermeiden. Für genauso wichtig hielt er das sogenannte Aushäkeln, bei dem, mit Hilfe eines durch den After eingeführten Hakens, das Gedärme bis auf den Zwölffingerdarm und Teile des Leerdarmes entfernt werden konnte, was für ein verlangsamtes Fäulnisgeschehen sorgte. Als Spezialität wurde das Schnepfenbrötchen genannt, für dessen Zubereitung kein Aushäkeln vorgesehen war, da dafür neben der Leber und der Milz auch das leere Jejunum für dieses Gericht benötigt wurde.

Beim Haarwild kamen verschiedene Methoden zu Anwendung. Hasen trug man frei und man ließ sie unausgeweidet auskühlen. Befolgte man diese Empfehlungen für den luftigen Transport und die Lagerung nicht, kam es schnell zur sogenannten Anaerobenfäulnis, welche mit der stinkenden sauren Gärung gleichzusetzen ist. Diese entsteht durch die anaeroben Bakterien, welche nach dem Erlegen aus dem Darm durch die erhöhte Durchlässigkeit in den ganzen Körper des Wildes wandern und Eiweiß abbauen. Die Anaerobenfäulnis konnte man durch folgende Merkmale erkennen (Olt 1943):

- Aufgeblähter Darm
- Leicht abziehbare Wolle oder leicht auszurufende Federn
- Stinkendes Gas in der Bauchhöhle
- Rötliche Flüssigkeit in der Bauchhöhle
- Matschige und mit Gas durchsetzte Leber und Milz
- Schlaffe Herzmuskulatur, Herzkammern mit schwärzlichem Blut und Gas gefüllt
- Grünliche bis schwarze Venen unter den Serosen stark abgrenzbar

- Ziegelrote Muskulatur

All diese Merkmale waren Hinweise auf ein fortgeschrittenes Fäulnisgeschehen, das eine Untauglichkeit des Wildfleisches bedingte. Wie schnell es zu diesem Zustand kam, hing natürlich auch von der Temperatur und von der Größe des Wildtierkörpers ab, denn große Körper, wie zum Beispiel der vom Rothirsch, vom Damwild und vom Schwarzwild kühlen im Allgemeinen sehr langsam ab. Um die Zeit des Auskühlens zu verkürzen, musste man einige Vorkehrungen treffen. Als erstes weidete man die Bauch- und Brusthöhle aus, sägte die Beckensymphyse durch, legte die Muskeln an den Innenseite der Oberschenkeln frei und machte tiefe Einschnitte zwischen dem Schulterblatt und dem Brustkorb. Man durchtrennte die großen Blutgefäße an der Innenseite des Oberschenkels und in der Achselhöhle. Als letzter Schritt erfolgte das Aufhängen, damit es zum Abrinnen des Blutes kommen konnte. Dadurch war es bei sehr kaltem Wetter sogar möglich, dass ein erlegtes Wild einige Tage nach dem Tode noch genießbar war. Die Untersuchung des Wildfleisches im Sinne von Fleischschau und bakteriologischer Untersuchung, wie man sie normalerweise beim Schlachtvieh durchführte, war laut Professor Dr. Olt aus mehreren Gründen unrealistisch. Die bakteriologische Untersuchung zeigte fast immer ein positives Ergebnis aufgrund der hohen Keimzahlen, was Untauglichkeit und Beseitigung verursachte. Das bewirkte, dass der Wildhandel bankrottgeht. Da aber laut Professor Dr. Olt keine gefährlichen Infektionen beim Wild vorkamen, waren solche Maßnahmen auch nicht nötig. Jedenfalls empfahl der Autor bei einem Tierkörper, der mehrere Tage alt war, eine Kochprobe und die Prüfung auf saure stinkende Gärung durchzuführen (Olt 1943).

Von der Anaerobierfäulnis war der Zustand des Haut-gouts zu unterscheiden. Durch den schwierigen Transport und wegen der fehlenden Möglichkeit der Kühlung am Transportweg, kam es im Grunde genommen immer zu einem gewissen Grad an Fäulnis. Dadurch, dass diese kaum gesundheitsschädigende Wirkung laut dem damals aktuellen Wissensstand außer bei Toxinbildung hatte, die äußerst selten war, akzeptierte man diesen natürlichen Vorgang. Eine von der Oberfläche des Wildkörpers ausgehende Fäulnis, welche nicht mit der Anaerobiergärung gleichzusetzen war, bezeichnete man als Haut-gout. Dadurch zeigte das Fleisch nach dem Braten eine zarte Konsistenz, einen guten Geschmack, wobei der Fäulnisgeruch bei der Zubereitung verschwand (Olt 1943). Eine Untauglichkeit konnte nicht

nur durch Fäulnisprozesse, sondern auch durch Krankheitsprozesse bedingt sein. Der Autor listete diese auf, und beschrieb, ob das Wildfleisch als tauglich oder als minderwertig zu beurteilen war oder ob sogar eine Untauglichkeit ausgesprochen werden musste. Fleisch von räudigen Wildschweinen im fortgeschrittenen Stadium beispielsweise galt als wertgemindert. Ein Befall durch Fleischmaden bewirkte keine Wertminderung, da die Maden während des Kühlungsprozesses getötet wurden. Ein fortgeschrittener Befall mit ausgewachsenen Individuen war als wertgemindert zu bewerten, aber nach Entfernung der Madennester war das Fleisch verwertbar. Zum Verkauf angeboten werden konnte Wildfleisch, von dessen Oberfläche der Schimmel durch Waschen entfernt wurde, auch das bedingte keine Wertminderung. Ein Befall durch Parasiten im genießbaren Eingeweide des Wildes kam laut Professor Olt kaum vor, aus diesem Grund benötigte das keine Beurteilung durch einen Tierarzt oder Tierärztin. Geringgradiger Parasitenbefall im Muskelfleisch mit Cestoden war zu akzeptieren, ein hochgradiger nicht mehr, solches Fleisch wurde an den Jäger oder Jägerin zur eigenen Verwendung zurückgegeben. Aus der Gruppe der Nematoden hielt man nur die Trichinellen für gesundheitsschädlich, auch das Wildschweinefleisch war zu untersuchen. Strongyliden und Trematoden beeinträchtigten die Genussstauglichkeit nicht (Olt 1943).

5. Entwicklung der Wildfleischuntersuchung 1945-1994

5.1 Übernahme und Außer-Kraft-Treten einzelner Gesetze und Verordnungen nach der Gründung der Republik Österreich

Nach der Gründung der 2. Republik Österreich musste man dafür sorgen, dass es klar wurde welche Gesetze und Verordnungen von früher übernommen und welche aufgehoben werden. In dem Veterinärrechtsgesetz vom 12.9.1945 findet man einige von den in dieser Arbeit bereits genannten Gesetzen und Verordnungen bezüglich des Wildfleisches. Folgende traten wieder in Kraft (Gesetz vom 12. September 1945 über die Wiederherstellung des österreichischen Rechtes auf dem Gebiete des Veterinärwesens (Veterinärrechtsgesetz). SGBI. 197/1945, 1945):

- Das Viehseuchengesetz vom 26.6.1909 mit allen Änderungen und Durchführungserlässen (Gesetz vom 6. August betreffend die Abwehr und Tilgung von Tierseuchen. RGBI. 177/1909, 1909);
- die Ministerialverordnung vom 6.9.1924, BGBl. Nr. 342, über die Vieh- und Fleischbeschau und den Verkehr mit Fleisch (Verordnung der Bundesministerien für Land- und Forstwirtschaft und für soziale Verwaltung im Einvernehmen mit den beteiligten Bundesministerien vom 6. September 1924 über die Vieh- und Fleischbeschau und den Verkehr mit dem Fleisch. BGBl. 342/1924, 1924);
- die Ministerialverordnung vom 6.10.1924 über die Herstellung, das Verkaufen und Feilhalten von aus rohem Schweinefleisch hergestellten Lebensmitteln, die zum Genusse in ungekochtem oder ungebratenem Zustande bestimmt sind (Verordnung des Bundesministeriums für soziale Verwaltung im Einvernehmen mit den beteiligten Bundesministerien vom 6. Oktober 1924 über die Herstellung, das Verkaufen und Feilhalten von aus rohem Schweinefleisch hergestellten Lebensmitteln, die zum Genusse in ungekochtem oder ungebratenem Zustande bestimmt sind. BGBl. 376/1924, 1924)

5.2 Behandlung der Themen Wild und Wildfleischuntersuchung im Zuge des Veterinärmedizinstudiums

Im Jahr 1946 wurde die Verordnung über die Staatsprüfung im Zuge der Ausbildung der Tierärzte und Tierärztinnen erlassen (Verordnung des Staatsamtes für Volksaufklärung, für Unterricht und Erziehung und für Kultusangelegenheiten im Einvernehmen mit dem Staatsamte für Land- und Forstwirtschaft vom 4. Dezember 1945 über die Staatsprüfungsordnung zur Erlangung des tierärztlichen Diploms und über die Rigorosenordnung an der Tierärztlichen Hochschule (Tierärztliche Staatsprüfungs- und Rigorosenordnung). BGBl. 73/1946, 1946). Die Studierenden hatten im Laufe ihres Studiums praktische Übungen aus Lebensmittelkunde und Fleischhygiene. Ihr Wissen wurde in der zweiten Staatsprüfung geprüft. Allerdings erwähnt die Beschreibung des Faches nicht, ob sie etwas über Wildfleisch und dessen Untersuchung gelehrt bekamen (Verordnung des Staatsamtes für Volksaufklärung, für Unterricht und Erziehung und für Kultusangelegenheiten im Einvernehmen mit dem Staatsamte für Land- und Forstwirtschaft vom 4. Dezember 1945 über die Staatsprüfungsordnung zur Erlangung des tierärztlichen Diploms und über die Rigorosenordnung an der Tierärztlichen Hochschule (Tierärztliche Staatsprüfungs- und Rigorosenordnung). BGBl. 73/1946, 1946). In der im Jahr 1973 neu in Kraft getretenen Verordnung, die den neuen Studienplan der Veterinärmedizinierenden regelte, änderte sich auf die Ausbildung bezogen im Bereich der Lebensmittelhygiene, -untersuchung und – Lebensmitteltechnologie nicht viel (Bundesgesetz vom 20. Juni 1973, mit dem die Tierärztliche Staatsprüfungs- und Rigorosenordnung geändert wird. BGBl. 333/1973, 1973). Die Zeitdauer für die praktische Ausbildung auf dem oben genannten Themengebiet wurde mit einem Semester bestimmt und der Stoff wurde erst in der dritten Staatsprüfung geprüft. Auch in der neueren Verordnung gab es keine Hinweise darauf, in wie fern die Studenten und Studentinnen sich mit der Untersuchung und Beurteilung des Wildfleisches auseinander setzen mussten (Bundesgesetz vom 20. Juni 1973, mit dem die Tierärztliche Staatsprüfungs- und Rigorosenordnung geändert wird. BGBl. 333/1973, 1973). Erst in dem Bundesgesetz, welches sich mit der Studienrichtung Veterinärmedizin auseinandersetzte, findet man ein Wahlfach, in welchem die Themen Wildbiologie, -ernährung und -krankheiten behandelt wurden (Bundesgesetz vom 4. Juli 1975 über die Studienrichtung Veterinärmedizin. BGBl. 430/1975, 1975). Auch eine Zusatzausbildung im Bereich der Fleischhygiene war

möglich. Diese dauerte insgesamt zusätzliche 2 Semester. Das Praktikum nahm weitere 8 Monate in Anspruch. Auch im Zuge dieser zusätzlichen Ausbildung wurde, soweit im Rechtstext beurteilbar, die Untersuchung und Beurteilung des Wildfleisches nicht unterrichtet (Bundesgesetz vom 4. Juli 1975 über die Studienrichtung Veterinärmedizin. BGBl. 430/1975, 1975).

5.3 Behandlung der Themen Wild und Wildfleischuntersuchung im Laufe der Vorbereitung auf die Jagdprüfung

Um sichergehen zu können, dass Jäger und Jägerinnen sich an die Anforderungen der Gesetze, Verordnungen und Richtlinien halten und ihnen bewusst ist, worauf sie beim Umgang mit dem Wild und dem Wildfleisch achten müssen, verfasste man im Ausbildungsbuch „Jagdprüfungsbehelf“ Kapitel über die aktuelle Gesetzeslage und fasste deren Inhalt zusammen, so dass er auch für Laien verständlich war. Man betonte außerdem immer wieder, welche wichtige Rolle Jäger und Jägerinnen bei der Herstellung von qualitativ hochwertigem und sicherem Wildfleisch haben (Anonym 1992). Beispielhaft wird hier die Ausgabe von 1992 behandelt. Bereits vor dem Erlegen des Wildes musste der Jäger oder die Jägerin darauf achten, wie sich das Wild verhält und ob es Auffälligkeiten zeigt, denn der Erleger oder die Erlegerin war aufgrund des Lebensmittelgesetzes und dessen Verordnungen verpflichtet, einwandfreies Lebensmittel herzustellen. Die Beurteilung des Wildes vor dem Schuss war der erste Schritt der Wildbrethygiene, welche alle Maßnahmen umfasst, durch die man versucht, ein qualitativ hochwertiges Lebensmittel herzustellen. Als nächster Schritt sorgte man dafür, dass das Wild, wenn die Umstände das Auskühlen nicht begünstigten, gelüftet wird. Durch das Abtrennen der Schulterblätter und durch Abheben der Bauchdecke durch einen Ast nach Setzen von zwei parallelen Schnitten, versuchte man ein schnelleres Auskühlen zu erreichen. Als nächstes wurde das Wild aufgebrochen und ausgeweidet oder ausgeworfen. Im Falle von Auffälligkeiten, zum Beispiel bei Würmern, bei Bläschen in der Muskulatur, bei Knoten in den inneren Organen und bei vergrößerten Lymphknoten musste man einen Tierarzt oder Tierärztin zu Rate ziehen. Das durch Weichschüsse verschmutzte Wild reinigte man entgegen der früheren Empfehlung nicht

durch Auswischen mit Laub sondern durch Wegschneiden und durch Ab- bzw. Auswaschen mit Wasser von Trinkwasserqualität.

Beim Hasen wurde empfohlen, schon vor dem Ausweiden die Harnblase auszudrücken. Das Federwild wurde entgegen der früheren Empfehlung nicht mehr ausgehakelt sondern ausgeworfen. Der Transport erfolgte bei allen Tierarten hängend um eine schnelle Auskühlung zu ermöglichen. Zum Schluss schlug man das Wild aus der Decke. Dieser letzte Schritt erfolgte meist am Bestimmungsort, um Verunreinigungen durch den Transport zu vermeiden (Anonym 1992).

5.4 Gesetzliche Regelungen bezüglich der Ein- und Durchfuhr und der Untersuchung von Wild, Fleisch und Wildfleisch

Neu war auch, dass die veterinärbehördliche Ein- und Durchfuhr explizit geregelt wurde und somit auch teilweise der Import und der Export des Wildfleisches (Verordnung des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft vom 19. Juli 1955, betreffend die Veterinärbehördliche Grenzkontrolle (Veterinärbehördliche Einfuhr- und Durchfuhrverordnung). BGBl. 200/1955, 1955). Das letzte Gesetz, welches sich mit diesem Thema auseinander gesetzt hatte, war das Tierseuchengesetz aus dem Jahr 1909 (Gesetz vom 6. August betreffend die Abwehr und Tilgung von Tierseuchen. RGBl. 177/1909, 1909). Bezüglich der Kontrolle gab es zwei Kategorien. Nicht kontrollpflichtig waren Fleischwaren, die mit der Post versandt wurden, zum Eigenverbrauch vorgesehen waren und das Gewicht von drei Kilogramm nicht überschritten. Ebenfalls nicht kontrollpflichtig war das Fleisch, welches von Touristen mitgenommen wurde und die drei Kilogramm nicht überschritt. Alles, was im Vorhinein eine Bewilligung des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft benötigt hatte, war selbstverständlich kontrollpflichtig, genauso waren es, um einige Beispiele zu nennen: lebende Wildschweine und lebendes Wildgeflügel und auch totes Wildgeflügel. In der Anlage 1 wurden alle Sendungen aufgezählt mitsamt den Erlaubnissen und Bestätigungen, welche für den Grenzübertritt benötigt wurden. Für die Einfuhr von lebendem Wildgeflügel und von lebenden Wildschweinen benötigte man ein Ursprungszeugnis, ein Gesundheitszeugnis und eine Einfuhrbewilligung. Bei der grenztierärztlichen Untersuchung

überprüfte man die benötigten Dokumente. Eine klinische Untersuchung der Wildtiere war zu diesem Zeitpunkt noch nicht vorgesehen. War die Sendung aus veterinärpolizeilicher Sicht nicht zu beanstanden, erstellte man eine grenztierärztliche Abfertigung. Der Empfänger musste das Eintreffen bei der Bezirksverwaltungsbehörde melden, dies war auch beim lebenden Wildgeflügel verpflichtend. Der Amtstierarzt des jeweiligen Bezirkes untersuchte die Tiere und setzte sie für weitere 40 Tage in Quarantäne. Wurde Fleisch versendet, so wurde dieses ebenfalls durch den Amtstierarzt untersucht (Verordnung des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft vom 19. Juli 1955, betreffend die Veterinärbehördliche Grenzkontrolle (Veterinärbehördliche Einfuhr- und Durchfuhrverordnung). BGBl. 200/1955, 1955).

In der neu im Jahr 1981 erlassenen Veterinärbehördlichen Einfuhr- und Durchfuhrverordnung änderte sich im Vergleich zu der aus dem Jahr 1955, auf das Wild und auf das Wildfleisch bezogen nichts (Verordnung des Bundesministers für Gesundheit und Umweltschutz vom 14. Dezember 1981 über die veterinärbehördliche Grenzkontrolle (Veterinärbehördliche Einfuhr- und Durchfuhrverordnung 1981). BGBl. 600/1981, 1981). Erst in der Version aus dem Jahr 1985 wurden besondere Vorschriften für Wild erlassen (Verordnung des Bundesministers für Gesundheit und Umweltschutz vom 24. Mai 1985 über die veterinärbehördliche Grenzkontrolle (Veterinärbehördliche Einfuhr- und Durchfuhrverordnung 1985). BGBl. 390/1985, 1985). Diese besagten aber nur, dass das importierte Wildfleisch vom Amtstierarzt oder von der Amtstierärztin untersucht werden musste. Die Fleischimportverordnung aus dem selben Jahr regelte ebenfalls die Einfuhr des lebenden Wildes und des Wildfleisches vom Großwild (Verordnung des Bundesministers für Gesundheit und Umweltschutz vom 3. Juni 1985 über die Importkontrolle von Fleisch (Fleischimportverordnung). BGBl. 389/1985, 1985). Die Einfuhr durfte weiterhin auch aus nicht durch das Bundesministerium zugelassene Betrieben erfolgen, im Gegensatz zu dem Fleisch von schlachtbaren Haustieren, lediglich musste ein staatlich bestellter Tierarzt oder eine staatlich bestellte Tierärztin im Ausland bestätigen, dass das Fleisch unbedenklich und für den Verzehr durch Menschen geeignet ist (Verordnung des Bundesministers für Gesundheit und Umweltschutz vom 3. Juni 1985 über die Importkontrolle von Fleisch (Fleischimportverordnung). BGBl. 389/1985, 1985).

5.5 Gesetzliche Regelungen bezüglich des Fleisches und des Wildfleisches in der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung und in dem Lebensmittelgesetz

Die erste Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV) wurde im Jahr 1968 (Verordnung des Bundesministeriums für Handel, Gewerbe und Industrie und des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft vom 9. Dezember 1968 über die Kennzeichnung verpackter Lebensmittel (Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1968). BGBl. 453/1968, 1968) , die zweite im Jahr 1973 (Verordnung des Bundesministers für Handel, Gewerbe und Industrie und des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft vom 7. Dezember 1973 über die Kennzeichnung verpackter Lebensmittel (Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1973 - LMKV 1973). BGBl. 627/1973, 1973) erlassen. Dieser Kennzeichnungspflicht unterlagen auch verpackte Lebensmittel, welche als Fleisch zu bezeichnen waren, oder Fleisch enthielten. Ob damit nur Fleisch von Schlachttieren oder auch Wildfleisch gemeint war, wurde zwar in keiner der Verordnungen genauer beschrieben (Verordnung des Bundesministeriums für Handel, Gewerbe und Industrie und des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft vom 9. Dezember 1968 über die Kennzeichnung verpackter Lebensmittel (Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1968). BGBl. 453/1968, 1968) und (Verordnung des Bundesministers für Handel, Gewerbe und Industrie und des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft vom 7. Dezember 1973 über die Kennzeichnung verpackter Lebensmittel (Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1973 - LMKV 1973). BGBl. 627/1973, 1973), es ist aber von einer Kennzeichnungspflicht auszugehen. Die Kennzeichnung wurde außer in der LMKV auch im Lebensmittelgesetz (LMG), welches im Jahr 1975 in Kraft trat, geregelt. Das LMG regelte außerdem noch den Verkehr, gesundheitsbezogene Angaben auf der Verpackung, die Zusatzstoffe, mögliche Behandlungen der Lebensmitteln und die der lebensmittelliefernden Tiere, die Hygiene und die Ein- und Ausfuhr. Die Einhaltung dieser Vorgaben erfolgte durch Ärzte und Ärztinnen und je nach Fachgebiet durch Tierärzte und Tierärztinnen. Die Fleischschau wurde ausschließlich durch Tierärzte und Tierärztinnen durchgeführt. Dieser Rechtstext behandelte nicht explizit das Wildfleisch (Bundesgesetz vom 23. Jänner 1975 über den Verkehr mit Lebensmitteln, Verzehrprodukten, Zusatzstoffen, kosmetischen Mitteln und Gebrauchsgegenständen (Lebensmittelgesetz 1975 - LMG 1975). BGBl. 86/1975, 1975).

Jedoch meinte Dr. Prändl in einem seiner Artikel, dass dieses Gesetz sehr wohl auch auf das Wildfleisch anzuwenden war (Prändl 1976).

5.6 Hinweise auf die Notwendigkeit und Berechtigung einer verpflichtend durchzuführenden Wildfleischuntersuchung

Um die Notwendigkeit und die Berechtigung der Einführung einer verpflichtenden Fleischuntersuchung beim Wildfleisch zu untersuchen, wurden mehrere Studien, Publikationen und Zeitungsartikel in Fachzeitschriften verfasst, die meisten in der Bundesrepublik Deutschland. Einen sehr interessanten und aussagekräftigen Zugang zum Thema haben die deutschen Tierärzte Dr. Bauer und Dr. Reiff in ihrem wissenschaftlichen Artikel gewählt (Bauer und Reiff 1976). Sie untersuchten insgesamt 50 Wildfleischproben, welche bereits schon in Verkehr gebracht worden waren. Diese wurden mit den Methoden, die man bei der Fleischuntersuchung bei den Haustieren anwendete, untersucht. Das heißt, die entnommenen Proben wurden zunächst grobsinnlich beurteilt. Dann bestimmte man den pH-Wert, den Keimgehalt, den Feuchtigkeitsgehalt, den Ausblutungsgrad, den a_w -Wert, den Ranzigkeitsgrad beim Fett und untersuchte das Fleisch auf Antibiotikarückstände. Die meisten Werte waren mit denen von den schlachtbaren Haustieren vergleichbar und somit war kein Beanstandungsgrund gegeben. Der Wert, der deutliche Abweichungen zeigte, war der starke bis sehr starke Keimgehalt an der Oberfläche und in der Tiefe des Fleisches. In der vorhandenen Mischflora konnten aber keine spezifischen Keime nachgewiesen werden. Da es aber grundsätzlich zu der Zeit an Grenzwerten für die Untersuchung des Wildfleisches mangelte, waren die Autoren der Meinung, dass die organoleptische Untersuchung eines erfahrenen Fleischuntersuchers die beste und aussagekräftigste Methode sei, qualitativ hochwertiges und sicheres Wildfleisch in den Verkehr zu bringen (Bauer und Reiff 1976).

Riemer und Reuter führten im Jahr 1979 eine ähnlich aufgebaute Studie durch (Riemer und Reuter 1979). Sie untersuchten nach den Leitlinien des damals in Deutschland gültigen Fleischuntersuchungsgesetzes das Fleisch von 103 Rehen und Hirschen innerhalb von 24 Stunden nach dem Erlegen. Die Jäger füllten ein Vorberichtsformular aus, um die fehlende Lebenduntersuchung, so gut es geht, zu ersetzen. Das schnellstmögliche Aufbrechen gelang bei

75 % der Tiere, dabei vergingen höchstens 60 Minuten. Ebenfalls bei 75 % der Tiere konnte eine durchgehende Kühlung während der Lieferung bei 0-2 Grad °C sichergestellt werden. Bei der Untersuchung des Tierkörpers traten einige Schwierigkeiten auf. Die Untersuchung der Brustorgane gestaltete sich bei 80 % der erlegten Tiere durch die geschoßbedingte Zerstörung schwierig. So war dies auch bei den waidwund geschossenen Tieren, bei denen die Leber und das Gedärme verletzt worden waren. Der Austritt des Darminhaltes förderte selbstverständlich in diesen Fällen zusätzlich die autolytischen Prozesse. Bei 26 % des Wildes konnte man Veränderungen im Laufe der Fleischuntersuchung feststellen. Jagdberechtigte hatten im Vorhinein nur 33 % dieser Abweichungen erkannt. Bei der biochemischen Untersuchung stellte man pH-Werte zwischen 5,6 und 6,4 fest. Beim Braunschweiger Gerät, welches den Wassergehalt des Fleisches misst, bekam man Werte zwischen 0-7 mm. Der Ausblutungsgrad war ungenügend bis gut. Die bakteriologische Untersuchung ergab, dass der Keimgehalt in der Tiefe des Fleisches bei einer unteren Nachweisgrenze von 100 Keimen pro Gramm Fleisch, zwischen 100 und 10 000 Keimen pro Gramm lag. Salmonellen, Clostridien und Staphylokokken konnten auch in dieser Studie in keiner der Proben nachgewiesen werden. Diese Ergebnisse zeigten, dass eine Untersuchung des Wildfleisches durchführbar ist. Als Bindeglied zwischen dem Jagdberechtigten und dem Untersucher oder der Untersucherin war das Vorberichtsformular unentbehrlich. Die Tierkörper sollten innerhalb von 24 Stunden am Untersuchungsort angelangt sein und speziell für die Fleischschau hergerichtet sein. Brust- und Bauchorgane mit Ausnahme des Gedärmes sollten im natürlichen Zusammenhang bleiben. Der Magen-Darm-Trakt durfte an der Stelle des Erlegens bleiben: auch wenn dieser wichtige Hinweise geben konnte, war dessen Transport unrealistisch. Das Zoonoserisiko war auch beim Wildfleisch gegeben, auch wenn es zu dem damaligen Zeitpunkt an Daten mangelte. Die Tatsache, dass nur 33 % der Veränderungen durch die Jägerschaft erkannt wurde, bestätigte, dass entweder eine Wildfleischuntersuchung zumindest des für den Verkehr vorgesehenen Wildfleisches oder eine bessere Ausbildung der Jagdberechtigten nötig ist. Die Ergebnisse der biochemischen Untersuchung zeigten, dass die Werte nicht ganz einheitlich waren. Das lag daran, dass diese sehr von dem Erlegungszeitpunkt, der Umgebungstemperatur und von sonstigen Faktoren abhängig sind. Der Tiefenkeimgehalt war im Allgemeinen als niedrig zu bezeichnen, der Oberflächenkeimgehalt ist wiederum von vielen Faktoren abhängig, wie zum Beispiel von der Lagerung und dem Transport. Eine Erhöhung des Hygienelevels sollte auf

jeden Fall das Ziel sein, wobei die Grundvoraussetzungen dafür, wie zum Beispiel Zerlegeräume und Kühlvorrichtungen, damals nicht gegeben waren (Riemer und Reuter 1979).

Greuel beschäftigte sich im selben Jahr damit, wie das in der Bundesrepublik Deutschland in Kraft getretene Fleischbeschaugesetz betreffend der Untersuchung der Haarwildes ergänzt werden könnte (Greuel 1979). Die Tatsache, dass das aus dem Ausland stammende Fleisch tierärztlich untersucht worden ist und Mindestanforderungen bezüglich der Lagerung, Kühlung, Qualität und Herrichtung erfüllen musste und beim Import erneut untersucht wurde, sprach für ein sicheres Lebensmittel. Im Gegensatz dazu untersuchte man das aus dem Inland stammende Wild nur auf Trichinen, wenn es sich um eine empfängliche Tierart handelte. Sonst unterlag das Wildfleisch, egal ob das vom Gatterwild (Farmwild) oder vom frei lebendem Wild nicht einer tierärztlichen Untersuchung. Das sorgte für Unmut wegen ungleicher Behandlung. Es folgten juristische Schritte aufgrund einer Diskriminierung. Daraufhin ergänzte in Deutschland im Jahr 1978 das Bundesministerium das Gesetz, ab dem galten die Vorschriften bezogen auf die Fleischuntersuchung sinngemäß auch für das Haarwild. Auf die Untersuchung konnte man verzichten, wenn das Fleisch durch einen Verfügungsberechtigten für unauffällig erklärt wurde oder für den eigenen Verbrauch vorgesehen war. Die Weitergabe an einzelne Personen und das Bekochen von Gästen zählte auch zum eigenen Verbrauch. Der zuständige Minister plante auch, das inländische Wild in der Zukunft verpflichtend einer bakteriologischen Untersuchung zu unterwerfen, woraufhin der Gesetzesentwurf abgelehnt wurde. Als Begründung wurde angegeben:

„Es besteht fachlich kein Grund, im Inland erlegtes Haarwild der Fleischschau zu unterwerfen, denn es sind bisher keine gesundheitlichen Gefahren bekannt geworden, denen durch die Einführung der Fleischschau begegnet werden müsste. Die Fleischschau dieses Wildes ist unnötig, unwirksam, undverhältnismäßig und unvertretbar....Eine gleichwohl durchgeführte Schau ist eine Verbrauchertäuschung, weil sie eine wirksame amtliche Kontrolle vortäuscht. Sie hat zudem eine erhebliche Verteuerung des inländischen Wildes zufolge....“ (zit. nach Greuel 1979).

Diese Aussage entsprach natürlich nicht der Wahrheit. Beim Wild gab es schon damals bekannte Zoonosen, welche für den Menschen eine Gefahr darstellten. Außerdem war es ungerecht, von dem Jäger oder von der Jägerin zu erwarten, ohne eine spezielle Ausbildung

Wildfleisch mit hoher Qualität und in einwandfreiem Zustand in den Handel abzugeben. Auch wenn die Untersuchung des Wildfleisches durch die Umstände erschwert war und die Gewohnheitsrechte der Jäger und Jägerinnen wichtig waren, war der Autor der Meinung, dass alle Konsumenten das Recht hatten, einwandfreies inländisches Wildfleisch verkauft zu bekommen (Greuel 1979).

Ebenfalls in Deutschland erschien in dem Archiv für Lebensmittelhygiene der wissenschaftliche Artikel „Hygiene in Wildexportbetrieben“ (Raschke 1976). Dieser fasste die in der Bundesrepublik Deutschland im Jahr 1975 in Kraft getretenen Hygienevorschriften bezogen auf Wildverarbeitungsbetriebe zusammen und gab praktische Tipps, wie man die Beanstandungen minimieren konnte. Der Autor untersuchte mehrere Wildexportbetriebe in Europa und außerhalb Europas und machte folgende Aussagen. Um eine gute Qualität zu erreichen, musste man sicherstellen, dass das Wild nach dem Erlegen schnell aufgebrochen und entweidet wurde. Das bewirkte eine schnelle Auskühlung des Tierkörpers auf eine Innentemperatur von 7 °C, obwohl die Decke, wie aus hygienischen Gründen empfohlen, nicht abgezogen wurde. Die Kühlkette durfte auch während des Transports zum Betrieb nicht unterbrochen werden. Für die Untersuchung im Betrieb mussten das Herz, die Lunge, die Leber und die Nieren im Tierkörper verbleiben oder immer zuordenbar sein. Nach der Untersuchung des Fleisches und der inneren Organe entfernte man das Fell, bei diesem Vorgang musste man, wie beim schlachtbaren Haustier auf eine hygienische Arbeitsweise achten. Hielt man sich an all diese Empfehlungen, welche eine große Ähnlichkeit zu denen bei den Schlachttieren hatten, konnte man ein hygienisch und qualitativ hochwertiges Wildfleisch für den Export in die Bundesrepublik Deutschland erzeugen (Raschke 1976).

Auch in Österreich beschäftigte man sich mit dem Thema und nahm sich an der Bundesrepublik Deutschland ein Beispiel (Prändl 1976). Er bewertete die damals aktuelle Situation in Europa und fasste seine Erkenntnisse zusammen. Die Wildbeschau war im Jahr 1976 in Europa noch nicht verpflichtend. Die Bundesrepublik Deutschland schrieb aber trotzdem eine stichprobenartige Untersuchung des Wildfleisches, ähnlich wie bei der gewöhnlichen Fleischbeschau im Veterinär-Hygiene-Gesetz für das in die Bundesrepublik Deutschland importierte Fleisch im Jahr 1967, vor. Der Erleger musste am Vorberichtsschein eventuell vorliegende Abweichungen im Allgemeinverhalten und Anzeichen von Krankheit vermerken.

Das ersetzte mehr oder minder die Lebenduntersuchung, was natürlich auch fachliches Wissen voraussetzte. Auch als eine gewisse Einschränkung, im Vergleich zu der Schlachttier- und Fleischuntersuchung bei schlachtbaren Haustieren, zu bewerten war die Tatsache, dass der Magen-Darm-Trakt, die Milz und die Gebärmutter vom Erleger entfernt wurden und somit nicht mitbeurteilt wurden. Man musste den Tierkörper innerhalb von 10 Stunden in ein Kühlhaus bringen, die Fleischuntersuchung war innerhalb von 24 Stunden durchzuführen, bei der nach der Eröffnung des Bauch- und Brustraumes eine Adspektion und nur bei Verdacht eine Palpation und Anschneiden erfolgte. Der Untersucher hatte auf Krankheitsanzeichen, Rückstände, Zersetzungs Vorgänge und auf sonstige Abweichungen bei der grobsinnlichen Untersuchung zu achten. War die Untersuchung auffällig, so war das Fleisch vom Export ausgeschlossen. Eine Laboruntersuchung auf Rückstände, eine bakteriologische und eine mikroskopische Untersuchung auf Trichinen war nicht vorgeschrieben, jedoch war eine Durchführung im Verdachtsfall empfehlenswert. Die Untersuchung der biochemischen Parameter erfolgte wie bei den Schlachttieren.

In Österreich hingegen unterlag das Wildfleisch zu dem Zeitpunkt nur dem Österreichischen Lebensmittelgesetz. Dieses beurteilte die Tauglichkeit, die Gesundheitschädlichkeit und die Verdorbenheit des Wildfleisches. Das heißt, das Fleisch, welches laut des deutschen Veterinär-Hygiene-Gesetzes nicht für den Transport in die Bundesrepublik Deutschland geeignet war, durfte in Österreich verkauft werden, wenn dieses im Sinne des LMG unauffällig war. Der Autor hielt es demnach für nötig, solches Fleisch im Sinne des LMG zu untersuchen, um eventuelle Abweichungen feststellen zu können und das Fleisch in die untaugliche Kategorie einordnen zu können, um die österreichischen Konsumenten und Konsumentinnen vor qualitativ schlechteres Wildfleisch zu schützen (Prändl 1976).

5.7 Gesetzliche Regelungen bezüglich der Untersuchung des Wildes und des Wildfleisches in Österreich nach dem Fleischuntersuchungsgesetz

Das im Jahr 1982 in Österreich erlassene Fleischuntersuchungsgesetz (Bundesgesetz vom 7. Oktober 1982 über die Schlachttier- und Fleischuntersuchung (Fleischuntersuchungsgesetz). BGBl. 522/1982, 1982) galt auch für das Schalenwild aus Fleischproduktionsgattern, so galt

auch die Trichinenschau für alle empfänglichen Tiere, wie zum Beispiel für Wildschweine, Füchse, Dachse und Bären. Von der Untersuchung konnte abgesehen werden, wenn die Schlachtung im eigenen Haushalt erfolgte und das Fleisch für den eigenen Verbrauch vorgesehen war. Die Fleischuntersuchung wurde von sogenannten Fleischuntersuchungstierärzten und Fleischuntersuchungstierärztinnen durchgeführt, diese wurden im Gesetz, genauso, wie die sogenannten Fleischuntersucher und Fleischuntersucherinnen als besonders geschulte Organe bezeichnet. Diese Personen mussten eine österreichische Staatsbürgerschaft und eine mentale, körperliche und gesundheitliche Eignung nachweisen können. Schalenwild, welches in Obhut des Menschen lebte, war vom Schlachthauszwang ausgenommen, das heißt, die Schlachtung durfte an Ort und Stelle erfolgen. Genauere Regelungen und Voraussetzungen dafür erließ man erst später. Das Wildfleisch jedoch durfte, anders als das Fleisch von schlachtbaren Haustieren, ausschließlich von Fleischuntersuchungstierärzten und -tierärztinnen beschaut werden. Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe im Ausland wurden vom Bundesministerium für Gesundheit und Umweltschutz kontrolliert und bekamen eine Importzulassung und damit eine Veterinärkontrollnummer, wenn diese die Mindestanforderungen erfüllten (Bundesgesetz vom 7. Oktober 1982 über die Schlacht- und Fleischuntersuchung (Fleischuntersuchungsgesetz). BGBl. 522/1982, 1982). Die Anforderungen betreffend der Hygiene in den Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetrieben regelte die im Jahr 1983 erlassene Fleischhygieneverordnung (Verordnung des Bundesministers für Gesundheit und Umweltschutz vom 3. Mai 1983 über die Hygiene bei der Gewinnung und Verarbeitung von Fleisch (Fleischhygieneverordnung). BGBl. 280/1983, 1983). Diese galt auch für Betriebe, in denen Wild geschlachtet, zerlegt oder verarbeitet wurde. Man legte genau fest, wie diese aufgebaut und ausgestattet sein sollen, unter anderem, wie die Beleuchtung und der Wasseranschluss sein sollen und wie die Desinfektion zu erfolgen hat. Die Raumaufteilung, die Temperatur der einzelnen Räume, die Arbeitsgeräte und deren Reinigung und Desinfektion wurden ebenfalls bis ins kleinste Detail vorgeschrieben. Um eine hygienische Verarbeitung sicherstellen zu können, regelte man ebenfalls, wie die einzelnen Schritte erfolgen müssen, um eine Kontamination des Wildfleisches zu vermeiden. Die Verarbeitung musste mit eigenen Geräten, zumindest zeitlich, nach Möglichkeit auch räumlich getrennt vom Fleisch von schlachtbaren Haustieren erfolgen.

In der im Jahr 1984 erlassenen Fleischuntersuchungsverordnung wurden einige wichtige Aspekte der Lebend- und Fleischuntersuchung bezüglich des Wildfleisches geregelt. Generell galt diese sinngemäß auch für Schalenwild, welches in Gattern gehalten wurde. Sinngemäß galten auch die Vorschriften über Rinder und Schweine für das Hoch- und Schwarzwild. Die Vorschriften über Trichinen übernahm man für alle für Trichinen empfängliche Tierarten, so auch zum Beispiel für Schweine und Wildschweine (Verordnung des Bundesministers für Gesundheit und Umweltschutz vom 16. März 1984 über die Schlachttier- und Fleischuntersuchung (Fleischuntersuchungsverordnung). BGBl. 142/1984, 1984). Es ist in dieser Hinsicht interessant, dass in der Verordnung, welche die Ausbildung der Fleisch- und Trichinenuntersucher regelte, nur die Tierarten Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen beschrieben sind (Verordnung des Bundesministers für Gesundheit und Umweltschutz vom 11. Juli 1983 über die Ausbildung und Prüfung von Fleischuntersuchern und Trichinenschauern. BGBl. 396/1983, 1983). Außer, dass man die Vorschriften auf das Wild ummünzen musste, wurden kaum Regelungen oder Hinweise bezogen auf das Wild beschrieben. Man führte zuerst eine Lebenduntersuchung durch, bei Unauffälligkeit konnte die Schlachterlaubnis erteilt werden. Ergab sich bei der Fleischuntersuchung der Verdacht auf eine krankhafte Veränderung, Fleischmängel oder eine erhöhte Bakterienzahl, bestand die Möglichkeit weitere Untersuchungen einzuleiten. Beim Wild, welches nicht innerhalb von 30 Minuten entweidet wurde, ging man automatisch von einer erhöhten Bakterienzahl aus. Das Fleisch wurde je nach Ergebnis als tauglich, beanstandet bzw. tauglich nach Brauchbarmachung oder untauglich bezeichnet (Verordnung des Bundesministers für Gesundheit und Umweltschutz vom 16. März 1984 über die Schlachttier- und Fleischuntersuchung (Fleischuntersuchungsverordnung). BGBl. 142/1984, 1984).

5.8 Gesetzliche Regelungen bezüglich der Untersuchung des Wildes und des Wildfleisches in der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft (EWG)

In dem Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften veröffentlichte man eine Richtlinie, die die tierseuchenbezogene Fragen beim Zuchtwild und Kaninchen klären soll (Richtlinie des Rates vom 27. November 1990 zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen

Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild. 91/495/EWG, 1990). Als Zuchtwild definierte man wilde Säugetiere, welche wie Haustiere gehalten werden. Beim Schalenwild musste die Herde immer wieder durch einen Tierarzt oder durch eine Tierärztin untersucht werden. Dieser oder diese stellte eine Bescheinigung aus, mit dieser durften die Tiere zum Schlachthof transportiert werden. Dort mussten diese zeitlich getrennt von Haussäugetieren geschlachtet werden. In Ausnahmefällen war es erlaubt, mit Genehmigung der Behörde, die Schlachtung vor Ort durchzuführen. Dazu musste die Herde regelmäßig kontrolliert werden und der Besitzer im Vorhinein einen Antrag stellen, in dem der Zeitpunkt der Schlachtung genau anzugeben war. Um eine Schlachttieruntersuchung sachgemäß durchführen zu können, musste der Betrieb über eine Stelle verfügen, welche das Zusammentreiben der Wildtiere möglich machte. Nach erfolgreich durchgeführter Lebenduntersuchung erfolgte das Töten durch Betäuben und anschließenden Halsschnitt. Nur in Ausnahmefällen war ein Erschießen erlaubt. Die Schlachtkörper mussten unter hygienischen Bedingungen unverzüglich, höchstens innerhalb einer Stunde und in aufgehängter Form in den Schlachthof gebracht werden. War der Transport länger als eine Stunde, so musste man für Temperaturen zwischen 0-4 °C sorgen. Das Ausweiden hatte innerhalb von 3 Stunden nach der Betäubung zu erfolgen. Beim Federwild musste der zuständige Tierarzt oder die zuständige Tierärztin nach der Schlachttieruntersuchung ebenfalls eine Genusstauglichkeitsbescheinigung ausstellen. Die Untersuchung der geschlachteten Tiere wurde nur stichprobenartig bei mindestens 5 % der Tiere durchgeführt. Bei auffälligen Ergebnissen musste die ganze Sendung einzeln untersucht werden. Bei den für Trichinen empfindlichen Tieren schrieb man eine Trichinenuntersuchung mit der Methode der künstlichen Verdauung vor. Um diese Regelungen überprüfen zu können und ein qualitativ hochwertiges und sicheres Wildfleisch im gesamten Handelsraum erzeugen zu können, einigte man sich darauf, ein zentrales Register über alle zugelassenen und mit einer Veterinärkontrollnummer versehenen Betrieben zu führen. Eine Kontrolle vor Ort konnte man jederzeit durchführen. Muster für die nötigen Dokumente wurden im Anhang angegeben (Richtlinie des Rates vom 27. November 1990 zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild. 91/495/EWG, 1990). Eine andere Richtlinie, welche in den Europäischen Gemeinschaften in Kraft getreten ist, ist die, die gesundheitliche und tierseuchenrechtliche Aspekte bei frei lebendem, erlegtem Wild regelte (Richtlinie

92/45/EWG des Rates vom 16. Juni 1992 zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen beim Erlegen von Wild und bei der Vermarktung von Wildfleisch. 92/45/EWG, 1992). Man wollte damit die Hygienekriterien für das Erlegen, die Zurichtung und die Vermarktung in den Mitgliedstaaten vereinheitlichen. Geringe Mengen von Wildfleisch waren von diesen Vorschriften nicht betroffen. Als geringe Menge definierte man wenige ganze Wildkörper oder kleine Mengen an Wildfleisch, die durch den Jagdberechtigten an den Verbraucher oder an einen Einzelhändler abgegeben wurden. Für diese galten je nach Staat unterschiedliche lokale Vorschriften. Die Richtlinie schrieb vor, dass das Wild unmittelbar nach dem Erlegen den Vorschriften entsprechend entweidet und zugerichtet werden musste und innerhalb von zwölf Stunden an einen Betrieb oder an eine Sammelstelle abgegeben werden musste. Die Lebenduntersuchung wurde durch den Vorbericht vom Jäger oder von der Jägerin ersetzt. Der amtliche Tierarzt untersuchte die erlegten Tiere auf Hygienemängel, Krankheitsanzeichen und andere Anomalien und anschließend beschaute man das Fleisch. Bei Auffälligkeiten und Mängel erklärte man den jeweiligen Tierkörper für untauglich, man kennzeichnete das taugliche Fleisch. Für den Handel freigegeben werden durften ganze Wildkörper in gehäuteter und ausgeweideter Form oder frisches Wildfleisch, nicht gehäutetes Großwild, wenn dessen Eingeweide untersucht wurde, und es eine Gesundheitsbescheinigung hatte und bei -1 bis +7 °C gekühlt für höchstens sieben Tage gelagert wurde. Sorgte man für eine Kühlung zwischen -1 bis +1 °C, durfte die Lagerung 15 Tage lang erfolgen. Ganze Kleinwildtierkörper in nicht gehäuteter beziehungsweise nicht gerupfter Form, nicht ausgeweidet und tiefgefroren oder nicht tiefgefroren durften ebenfalls in den Verkehr kommen. Für die Einfuhr in die Europäische Gemeinschaft aus Drittländern hatte man auch Vorschriften festgelegt. Diese war nur zulässig, wenn es sich um ganze Wildkörper oder um Wildfleisch handelte, bei dem keine Seuchengefahr drohte. Auch bei diesem Wild musste eine Gesundheitsbescheinigung mitgeschickt werden. Im Anhang der Richtlinie gab man Punkt für Punkt an, welche Anforderungen die Bearbeitungsbetriebe hinsichtlich Bauplan, Personal, Arbeitsgeräte und Einrichtungsgegenstände zu erfüllen hatten. Ebenfalls im Anhang findet man die Hygienevorschriften für die Zurichtung, Zerlegung und Behandlung. Großwild musste man unmittelbar nach dem Erlegen aufbrechen und ausweiden. Die Brustorgane, die Leber und die Milz wurden für die Beschau benötigt, diese musste man kennzeichnen und mit dem Tierkörper mitschicken, andere Organe waren zu entfernen. Beim Kleinwild erfolgte das Ausweiden

entweder an Ort und Stelle oder im Betrieb, die Tierkörper mussten aber innerhalb von zwölf Stunden im Betrieb angekommen sein. Der Transport musste bei höchstens 4 °C stattfinden. Die Fleischuntersuchung des Wildfleisches musste innerhalb von 18 Stunden erfolgen. Der amtliche Tierarzt untersuchte dabei durch Adspektion den Tierkörper und die inneren Organe, nur bei Bedarf war eine Palpation vorgesehen. Bei Verdacht und sonst stichprobenweise führte man Laboruntersuchungen auf Rückstände durch. Zerlegtes und gelagertes Wildfleisch wurde vom amtlichen Tierarzt oder von der amtlichen Tierärztin durch Adspektion untersucht. Zum Schluss füllte man die Genusstauglichkeitsbescheinigung aus und markierte taugliches Wildfleisch mit einem Genusstauglichkeitskennzeichen. (Richtlinie 92/45/EWG des Rates vom 16. Juni 1992 zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen beim Erlegen von Wild und bei der Vermarktung von Wildfleisch. 92/45/EWG, 1992).

6. Entwicklung der Wildfleischuntersuchung in Österreich in den Jahren 1994-2006

6.1 Behandlung der Themen Wild und Wildfleischuntersuchung im Laufe der Ausbildung von Fleisch- und Trichinenuntersuchern und Fleisch- und Trichinenuntersucherinnen

Die Ausbildung von Fleisch- und Trichinenuntersuchern und -untersucherinnen regelte man erneut im Jahr 1994 (Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über die Ausbildung und Prüfung von Fleischuntersuchern und Trichinenuntersuchern (Fleischuntersucher-Ausbildungsverordnung). BGBl. 398/1994, 1994). Diese nannte neben den schlachtbaren Haussäugetieren zusätzlich auch das Kaninchen und das Geflügel als Teil des Stoffes. Die Themengebiete Wild oder Wildfleisch wurden, soweit das aus der Verordnung herauszulesen ist, weiterhin nicht behandelt.

6.2 Gesetzliche Regelungen bezüglich der Ein- und Durchfuhr und der grenztierärztlichen Untersuchung des Wildes, des Fleisches und des Wildfleisches

Im selben Jahr wurde auch der Import von Fleisch und Wildfleisch in der veterinärbehördlichen Einfuhr- und Durchfuhrverordnung neu geregelt (Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über die Importkontrolle von Fleisch (Fleischimportverordnung). BGBl. 402/1994, 1994). Von dieser ausgenommen war das Fleisch, welches die 3 Kilogramm nicht überschritt und je ein Wildhuftier. Ebenfalls nicht betroffen waren je fünf Stück Kleinwild, wenn diese für den eigenen Verbrauch vorgesehen waren. Die Einfuhr und Durchfuhr durfte weiterhin nur aus einem, vom Bundesministerium zugelassenen, Betrieb erfolgen. Unverändert blieb die grenztierärztliche Untersuchung und die Untersuchung am Bestimmungsort im Vergleich zu der veterinärbehördlichen Einfuhr- und Durchfuhrverordnung (EDVO) aus dem Jahr 1993 (Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über die veterinärbehördliche Grenzkontrolle (Veterinärbehördliche Einfuhr- und Durchfuhrverordnung 1992). BGBl. 31/1993, 1993).

6.3 Empfehlungen für die Jagdberechtigten bezüglich des Umganges mit dem Wild und der Wildfleischuntersuchung

Um der Jägerschaft klare Anweisungen bezüglich der Wildbrethygiene geben zu können, wurden „Die zehn Gebote für die Wildbrethygiene“ von Dr. Armin Deutz verfasst und bei einer Tagung für die Jägerschaft in Irdning vorgetragen (Deutz 2000). Die Grundlage der Zusammenfassung bildete in erster Linie die Wildfleisch-Verordnung (Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über das Inverkehrbringen des Fleisches von Wild aus freier Wildbahn (Wildfleisch-Verordnung). BGBl. 400/1994, 1994). Ergänzend fügte der Autor Ergebnisse von wissenschaftlichen Studien über Wildfleischhygiene aus den 1990-er Jahren hinzu. Somit verfasste er eine aktuelle und für jeden und jede einfach verständliche Zusammenfassung der Rechtstexte und der wissenschaftlichen Studien. Für die zehn kritischsten Punkte für die Wildbrethygiene hielt er folgende (Deutz 2000):

1. Das Ansprechen

Der Jäger oder die Jägerin ist für die Lebenduntersuchung zuständig. Veränderungen im Verhalten oder im Erscheinungsbild müssen vermerkt werden.

2. Die Jagdmethode

Diese hat im Allgemeinen einen großen Einfluss auf die Qualität des Wildfleisches. Bei Treibjagden erlegtes Wild hat durch den schlechteren Sitz des Schusses und durch die verlängerte Zeitspanne bis zum Aufbrechen und bis zur Kühlung einen erhöhten Oberflächen- und Tiefenkeimgehalt. Es wird empfohlen, das Wild innerhalb von höchstens drei Stunden herzurichten.

3. Der Schuss

Das Kaliber, das Geschoss, die Entfernung und der Sitz des Schusses beeinflussen ebenfalls die Qualität. Weichschüsse, durch große Kaliber verursachte Blutergüsse und mangelhafte Ausblutung verursachen ebenfalls einen erhöhten Keimgehalt.

4. Äußerlich feststellbare Veränderungen

Krankheitsanzeichen und Zeichen auf einen Unfall müssen auf jeden Fall durch den Jäger oder die Jägerin vermerkt werden. Verunfalltes Wild zeigt meistens ein hochgradig verändertes, mit Bakterien besiedeltes Fleisch.

5. Aufbrechen

Der Keimgehalt des Fleisches hängt vom Anfangskeimgehalt ab. Aus diesem Grund ist das hygienische Arbeiten unentbehrlich. Das Aufbrechen sollte so schnell, wie möglich erfolgen, denn die Darmbarriere wird bereits nach 30 Minuten durchlässig. Die Wahl zwischen den zwei Aufbrechmethoden beim Großwild, zwischen dem sogenannten Ringeln und dem Schlösseln, hat keinen Einfluss auf die Qualität. Das Eröffnen der Brandadern, so wie man es früher empfohlen hatte, hat keinen Einfluss auf den Ausblutungsgrad und somit wird es nicht mehr durchgeführt. Verunreinigte Bereiche, vor allem bei Weichschüssen, sollen sorgsam und großflächig entfernt werden. Kleinwild soll so schnell möglich ausgeworfen werden.

6. Innerlich feststellbare Veränderungen

Bemerkt der Jäger oder die Jägerin, dass das Wild Veränderungen oder Auffälligkeiten zeigt, muss ein Fleischuntersuchungsorgan zugezogen werden. Erfolgt das nicht, handelt der Erleger oder die Erlegerin fahrlässig, was rechtliche Folgen haben kann, denn man gefährdet den Konsumenten oder die Konsumentin an einer der häufigsten Zoonosen zu erkranken, welche durch das Wild übertragen werden können. Diese sind beispielsweise die Pseudotuberkulose, die Pasteurellose, die Brucellose und Staphylo- und Streptokokkeninfektionen.

7. Ausschweißen und Reinigen

Sichtbare Verschmutzungen und Schweiß sollen entfernt werden. Am besten lagert man das Wild hängend, um das Abfließen von Wasser und Blut zu ermöglichen. Statt Gras und Laub, welche traditionell für die Reinigung verwendet wurden, empfiehlt der Autor Trinkwasser.

8. Auskühlen

Das Auskühlen und das Trocknen soll so schnell, wie möglich und von Insekten geschützt erfolgen.

9. Transport

Gestapeltes, im Rucksack oder im Kofferraum transportiertes Wild erhitzt schneller. Nach Möglichkeit soll der Transport am besten hängend, aber auf jeden Fall so erfolgen, dass das weitere Auskühlen ermöglicht wird.

10. Lagerung, Kühlung, Verarbeitung

Mit Kühlkammern ausgestattete Wildkammer spielen eine wichtige Rolle bei der Lagerung des Wildes. Durch sie wird die Zeit bis zum Transport zur Sammelstelle überbrückt. Die Kühlung und Lagerung des Wildfleisches soll nach den Vorschriften der Wildfleischverordnung erfolgen (Deutz 2000).

Ähnlich verfasst wurde das Lehrbuch „Jagdprüfungsbehelf“ (Anonym 1996). Auch in diesem fand man praktische Empfehlungen für die oben genannten kritischen Punkte bei der Verarbeitung des Wildes, welche große Ähnlichkeit zu den oben aufgezählten Ratschlägen aufwiesen. Die Untersuchung des erlegten Wildes erfolgte folgendermaßen (Anonym 1996):

- Besichtigung der Körperoberfläche und der Körperöffnungen
- Beurteilung des Ernährungszustandes
- Beurteilung der eröffneten Körperhöhlen
- Beurteilung der Organe
- Beurteilung des Brust- und Bauchfelles
- Beurteilung der sichtbaren Muskulatur

Es wurde außerdem betont, dass der Jäger oder die Jägerin im Sinne des Gesetzes ein Lebensmittel erzeugt und somit auch für dessen Qualität haftet. Diese Tatsache war vor allem dann von großer Bedeutung, wenn das Wild oder das Wildfleisch in Verkehr gebracht wurde. Die genaueren Regelungen diesbezüglich fand man in der Wildfleisch-Verordnung. Die Vorschriften bezüglich des Verkaufes oder der Weitergabe wurden detailliert erläutert (Anonym 1996):

- Eigenverzehr oder Letztverbraucher: Wurde das Wild zum Eigenverzehr verwendet oder an einen Letztverbraucher abgegeben, galten die Regelungen der Wildfleisch-Verordnung nicht. Das heißt, man benötigte keinen Wildbretanhänger beim Großwild und keine Sammelbestätigung beim Kleinwild. Trotzdem musste jeder und jede im eigenen Interesse auch in dem Fall auf eine hohe Qualität und gute Hygieneverhältnisse achten.
- Direktverkauf: Schalenwild, welches frisch, nicht tiefgekühlt, nicht gehäutet und im Ganzen direkt an einen gewerblichen Letztverkäufer, zum Beispiel an einen Fleischhauer oder eine Fleischhauerin oder an die Gastronomie abgegeben wurde, musste einen Wildbretaufhänger aufweisen. Die erste Seite wurde vom Jäger ausgefüllt und unterschrieben. Diese bestätigte die durchgeführte Lebenduntersuchung und die Untersuchung der inneren Organe. Die zweite Seite wurde von einer fachlich besonders geschulten Hilfskraft ausgefüllt, nachdem diese den aufgebrochenen Tierkörper und die Milz innerhalb von 36 Stunden untersucht hatte. Bei beiden Untersuchungsschritten musste bei Auffälligkeiten der Fleischuntersuchungstierarzt oder die Fleischuntersuchungstierärztin verständigt werden. Die Untersuchung auf Trichinen war bei allen empfänglichen Tierarten verpflichtend durchzuführen. Beim Kleinwild war keine Fleischuntersuchung vorgeschrieben.
- Großhandel: Das Schalenwild, welches frisch, nicht tiefgekühlt, nicht gehäutet und im Ganzen in den Großhandel kam, musste von einer besonders geschulten Hilfskraft untersucht werden, im Zuge dessen die Brustorgane, die Leber und die Milz zusätzlich zu den beim Direktverkauf aufgezählten Schritten beurteilt wurden. Das Kleinwild, welches ungehäutet oder im Fell in den Großhandel geliefert wurde, wurde als erstes vom Jagdleiter oder von der Jagdleiterin auf Auffälligkeiten untersucht. Die Dokumentation erfolgte auf einer Sammelbestätigung. Die Untersuchung der

Tierkörper durch einen Tierarzt oder durch eine Tierärztin war verpflichtend (Anonym 1996).

Diese Kurzfassung der Vorschriften gab eine gute Übersicht über die Regelungen und war für den Jagdberechtigten völlig ausreichend und leicht anwendbar. Die Gesetze und die Verordnungen regelten die Sachverhalte natürlich viel genauer. Interessant ist der Vergleich dieser Zusammenfassung mit denen, die in verschiedenen Studien bezüglich der Direktvermarktung erschienen sind. Diese und die Gesetze und Verordnungen, welche diese Sachverhalte regelten, wurden ebenfalls weiter unten beschrieben.

6.4 Gesetzliche Regelungen für den Fall eines Seuchenausbruches in einer Wildpopulation

Im Jahr 2004 wurde die Wildschweine-Schweinepestverordnung (Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen über die Bekämpfung der Klassischen Schweinepest bei Wildschweinen 2003 (Wildschweine-Schweinepest-verordnung 2003). BGBl. 35/2004, 2004) und im Jahr 2005 die ASP-Verordnung (Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen zur Bekämpfung der Afrikanischen Schweinepest bei Haus- und Wildschweinen (ASP-Verordnung 2005). BGBl. 195/2005, 2005) erlassen. Beide regelten die Präventions- und die Tilgungsmaßnahmen im Falle eines Seuchenausbruches bei freilebenden und bei in Gefangenschaft lebenden Wildschweinen. Das Fleisch von kranken Tieren war unschädlich zu beseitigen und gehörte bei der Klassischen Schweinepest in die Kategorie 2. In diesen beiden Verordnungen wurden das erste Mal Maßnahmen im Seuchenausbruchsfall und der Umgang mit dem Fleisch von erkrankten Individuen in einer Wildpopulation explizit beschrieben (Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen zur Bekämpfung der Afrikanischen Schweinepest bei Haus- und Wildschweinen (ASP-Verordnung 2005). BGBl. 195/2005, 2005) und (Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen über die Bekämpfung der Klassischen Schweinepest bei Wildschweinen 2003 (Wildschweine-Schweinepest-verordnung 2003). BGBl. 35/2004, 2004) Auch in der Verordnung, welche sich mit der Geflügelpest auseinandersetzt, wurde das Wild erwähnt. Die Jagd in der Sperr- und Überwachungszone war verboten und tot aufgefundene Wildvögel mussten der Bezirksverwaltungsbehörde gemeldet

werden (Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen über die Festlegung von Schutzmaßnahmen wegen Verdachtsfällen von Geflügelpest bei Wildvögeln in Österreich. BGBl. 76/2006, 2006).

6.5 Gesetzliche Regelungen bezüglich der Untersuchung des Wildes und des Wildfleisches in Österreich

6.5.1 Gesetzliche Regelungen für das Zuchtwild

Am 17. Februar 1994 trat eine Änderung des Fleischuntersuchungsgesetzes in Kraft (Bundesgesetz, mit dem das Fleischuntersuchungsgesetz geändert wird. BGBl. 118/1994, 1994). Diese enthielt neue Regelungen bezüglich des Zuchtwildes, sodass auch beim Schalenwild eine verpflichtende amtliche Untersuchung vor und nach der Schlachtung durchzuführen war. Das Zuchtwild blieb aber weiterhin vom Schlachthauszwang ausgenommen. Diese Änderungen wurden zu einem großen Teil aus den Richtlinien des Europäischen Wirtschaftsraumes übernommen (Richtlinie des Rates vom 27. November 1990 zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild. 91/495/EWG, 1990), mit dem Unterschied, dass in dem neu erlassenen Fleischuntersuchungsgesetz eine Schlacht tieruntersuchung durchzuführen war, während die EWR-Richtlinien nur eine Herdenuntersuchung verschrieben (Bundesgesetz, mit dem das Fleischuntersuchungsgesetz geändert wird. BGBl. 118/1994, 1994).

Die Fleischuntersuchung beim Zuchtwild wurde in der Zuchtwild-Fleischuntersuchungsverordnung (Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über die Schlacht tier- und Fleischuntersuchung bei Zuchtwild (Zuchtwild-Fleischuntersuchungsverordnung). BGBl. 399/1994, 1994) geregelt. Diese besagte, dass für das Zuchtwild weiterhin die jeweils aktuelle Fassungen der Fleischuntersuchungsverordnung (Fleischuntersuchungsverordnung. BGBl. 395/1994, 1994) und der Frischfleisch-Hygieneverordnung (Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und

Konsumentenschutz über die Hygiene bei der Gewinnung, Bearbeitung, Lagerung und beim Transport von frischem Fleisch (Frischfleisch-Hygieneverordnung). BGBl. 396/1994, 1994) anzuwenden waren. Ergänzend legte man fest, dass das Zuchtwild weiterhin an Ort und Stelle betäubt und entblutet werden darf, nachdem eine Schlachttieruntersuchung erfolgte. Die Voraussetzungen für die Ausnahme vom Schlachthauszwang und die Anforderungen an den Transport blieben unverändert. Ebenso verpflichtend blieb bei empfänglichen Tierarten die Durchführung einer Untersuchung auf Trichinen. Im Grunde genommen war also der Großteil der in 1994 erlassenen Gesetzestexte bezogen auf das Zuchtwild eine Zusammenfassung der früheren Regelungen (Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über die Schlachttier- und Fleischuntersuchung bei Zuchtwild (Zuchtwild-Fleischuntersuchungsverordnung). BGBl. 399/1994, 1994).

Die neue Fleischuntersuchungsverordnung wurde ebenfalls im Jahr 1994 erlassen (Fleischuntersuchungsverordnung. BGBl. 395/1994, 1994). Diese regelte bis ins kleinste Detail die Schlachttieruntersuchung, die Fleischuntersuchung, die Beurteilung und die Brauchbarmachung des Fleisches und dessen Verwertung sowie den Umgang mit Schlachtabfällen. Vorschriften bezüglich des Wildes enthielt diese nur bezüglich der oben genannten Trichinenuntersuchung. Diese war, wie auch schon früher, beim Wildschwein vor der Zerlegung verpflichtend durchzuführen (Fleischuntersuchungsverordnung. BGBl. 395/1994, 1994). Unverändert blieben auch die Regelungen bezüglich der Hygiene bei der Verarbeitung von Wildfleisch (Bundesgesetz, mit dem das Fleischuntersuchungsgesetz geändert wird. BGBl. 118/1994, 1994, Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über die Hygiene bei der Gewinnung, Bearbeitung, Lagerung und beim Transport von frischem Fleisch (Frischfleisch-Hygieneverordnung). BGBl. 396/1994, 1994). Zuchtwild durfte weiterhin nach gründlicher Reinigung und Desinfektion in den selben Räumlichkeiten mit denselben Geräten geschlachtet und verarbeitet werden, vorausgesetzt, diese erfolgte zeitlich getrennt von Haussäugetieren (Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über die Hygiene bei der Gewinnung, Bearbeitung, Lagerung und beim Transport von frischem Fleisch (Frischfleisch-Hygieneverordnung). BGBl. 396/1994, 1994).

In der im Jahr 2006 neu erlassenen Fleischuntersuchungsverordnung passte man die Schlachttieruntersuchung beim Farmwild an (Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen über die Schlachttier- und Fleischuntersuchung sowie die Untersuchung von Fischereierzeugnissen (Fleischuntersuchungsverordnung 2006 - FIUVO). BGBl. 109/2006, 2006). Betriebe, welche das Fleisch vom geschlachteten Wild ausschließlich an den Endverbraucher oder an Einzelhandelsbetriebe abgaben, und regelmäßig tierärztlich kontrolliert wurden, konnten die Schlachttieruntersuchung nach Genehmigung des Landeshauptmannes oder der Landeshauptfrau selber durchführen. In dem Fall untersuchte der nachweislich geschulte Tierhalter oder die nachweislich geschulte Tierhalterin die Tiere vor der Schlachtung. Die weiteren Schritte bezüglich des Transportes und der Fleischuntersuchung, die innerhalb drei Stunden stattfinden musste, blieben im Vergleich zu den früheren Regelungen unverändert (Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen über die Schlachttier- und Fleischuntersuchung sowie die Untersuchung von Fischereierzeugnissen (Fleischuntersuchungsverordnung 2006 - FIUVO). BGBl. 109/2006, 2006).

6.5.2 Gesetzliche Regelungen für das Wild aus freier Wildbahn

Das Inverkehrbringen von Wildfleisch aus freier Wildbahn wurde in Österreich zum ersten Mal von einem Staat überhaupt (Dedek und Steineck 1994) geregelt (Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über das Inverkehrbringen des Fleisches von Wild aus freier Wildbahn (Wildfleisch-Verordnung). BGBl. 400/1994, 1994). Diese galt sowohl für das Klein- als auch für das Großwild, für alle Bearbeitungsbetriebe und für die meisten Wege des Inverkehrbringens. Ausgenommen von den Bestimmungen dieser Verordnung war das Wildfleisch, welches für den eigenen Verbrauch oder für die Abgabe an einen Letztverbraucher vorgesehen war. Nach dem Erlegen mussten die Tierkörper zugerichtet und an einer Sammelstelle abgegeben werden. Wildhuftiere wurden innerhalb von 36 Stunden beurteilt. Die Untersuchung durfte weiterhin von sogenannten fachlich besonders geschulten Hilfskräften durchgeführt werden. Nur in Verdachtsfällen wurde ein Tierarzt oder eine Tierärztin zugezogen. Kleinwildtierkörper unterlagen keiner Fleischuntersuchung, wenn diese für den Direktverkauf vorgesehen waren. Im Gegensatz dazu war nach entsprechender

Kennzeichnung die Untersuchung von Wildhuftieren vorgeschrieben. Der Jäger oder die Jägerin war verpflichtet, eventuelle Auffälligkeiten im Verhalten oder beim Ausweiden auf einer Bestätigung zu vermerken, ebenso auch den Zeitpunkt des Erlegens und den eigenen Namen. Die Richtigkeit der Daten bestätigte man durch eine Unterschrift. Die Bestätigung wurde bei Wildhuftieren in Form eines Anhängers mitgeliefert, dieser musste bis einschließlich der Fleischuntersuchung am Tierkörper verbleiben. Beim Kleinwild war eine Sammelbestätigung ausreichend. Der Jäger oder die Jägerin führte somit de facto eine Schlachttieruntersuchung im Sinne des Fleischuntersuchungsgesetzes durch.

Die Tierkörper von Wildhuftieren lagerte man zwischen -1 und +7 °C für höchstens sieben Tage beziehungsweise zwischen -1 und +1 °C für höchstens 15 Tage, das Kleinwild zwischen -1 und +4 °C für maximal 15 Tage. Unverändert zu früheren Regelungen war beim Kleinwild eine stichprobenartige Fleischuntersuchung ausreichend, bei Auffälligkeiten waren jedoch alle Tierkörper einzeln zu besichtigen. Ebenfalls unverändert blieb die verpflichtend durchzuführende Trichinenuntersuchung bei dafür empfänglichen Tierarten (Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über das Inverkehrbringen des Fleisches von Wild aus freier Wildbahn (Wildfleisch-Verordnung). BGBl. 400/1994, 1994).

Man regelte genau, wie die Untersuchung des Wildfleisches zu erfolgen hatte (Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über das Inverkehrbringen des Fleisches von Wild aus freier Wildbahn (Wildfleisch-Verordnung). BGBl. 400/1994, 1994):

- Adspektion des Tierkörpers und der Organe
- Grobsinnliche Untersuchung des Fleisches auf Konsistenz, Farbe, Geruch und Geschmack
- Palpation der Organe im Verdachtsfall
- Rückstandsuntersuchung im Verdachtsfall
- Untersuchung des Fleisches im Verdachtsfall, insbesondere, wenn das Tier aus veterinär- oder sanitätspolizeilicher Sicht Bedenken erweckt

Als untauglich zu beurteilen war das Wildfleisch, welches (Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über das Inverkehrbringen des Fleisches von

Wild aus freier Wildbahn (Wildfleisch-Verordnung). BGBl. 400/1994, 1994) folgendes aufwies:

- Verletzungen außer der Schusswunde
- Missbildungen und andere Abweichungen
- Veterinär oder sanitätspolizeiliche Auffälligkeiten
- Trichinose, Cysticercose oder andere Zoonosen
- Rückstände

Die Ergebnisse der Untersuchungen wurden protokolliert. Taugliches Fleisch wurde mit einer Tauglichkeitskennzeichnung versehen. Taugliches und untaugliches Wildfleisch musste an den gleichen Stellen, wie Wiederkäuer, Schweine, Kaninchen und Geflügel, entsprechend den Vorschriften des Fleischuntersuchungsgesetzes gekennzeichnet werden.

Die Lagerung, Umhüllung, Verpackung und der Transport wurden im Anhang geregelt. Diese Anforderungen entsprechen zum Großteil die von den schlachtbaren Haustieren. Fleisch von Wildhuftieren musste bei höchstens 7 °C, das vom Kleinwild bei höchstens 4 °C, das tiefgekühlte Fleisch bei höchstens -12 °C gelagert werden. Man legte außerdem allgemeine Hygienebestimmungen für Wildbearbeitungsbetriebe fest, regelte die Personalhygiene, die Hygiene bei der Zerlegung und Verarbeitung und die baulichen Anforderungen. Diese ähneln sich sehr den Vorschriften bei den schlachtbaren Haustieren. (Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über das Inverkehrbringen des Fleisches von Wild aus freier Wildbahn (Wildfleisch-Verordnung). BGBl. 400/1994, 1994).

6.5.3 Das Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz und die Lebensmittelhygiene-Direktvermarktungsverordnung

Auch das im Jahr 2006 neu erlassene Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz befasste sich mit dem Thema Wildfleisch (Bundesgesetz über Sicherheitsanforderungen und weitere Anforderungen an Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher (Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz - LMSVG). BGBl. 13/2006, 2006). Dieses Gesetz und dessen

Anforderungen an Lebensmittel galten auf allen Stufen der Produktion, der Verarbeitung und des Vertriebes, jedoch nicht für die Primärproduktion für den eigenen Gebrauch (Winkelmayer et al. 2011). Die Grundlage dieses Gesetzes bildeten in erster Linie die Verordnung 178/2002 (Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit. ABl. 178/2002, 2002) und die auf deren Basis erlassenen EG-Verordnungen, welche im nächsten Kapitel beschrieben werden. Somit sind viele Vorschriften ident, wie beispielsweise die bezüglich nicht sicheren und zum menschlichen Verzehr ungeeigneten Lebensmitteln. Ergänzt wurde diese Einteilung mit zwei weiteren Kategorien, welche in den alten Gesetzen und Verordnungen schon vorkamen. Verfälschtes und wertgemindertes Lebensmittel durfte, wie auch schon am Anfang der 1900-er Jahre (Olt 1943) in deutlich gekennzeichnete Form in Verkehr gebracht werden. Die Irreführung war beispielsweise bezogen auf die Identität, Art und Methode der Herstellung verboten. Auch solche Regelungen fand man schon am Anfang des 20. Jahrhunderts im Dienstunterrichtsbuch für die Marktpolizei (Anonym 1896), wie es weiter oben schon geschildert wurde. Der Unternehmer oder die Unternehmerin war verpflichtet, sich an die Vorschriften zu halten und Kontrollen durchzuführen, auch die Rückverfolgbarkeit musste in jedem Fall gegeben sein.

Bezüglich der Lebend- und Fleischuntersuchung beim Wild gab es keine neue Regelungen im Vergleich zu den EU-Verordnungen und den früheren nationalen Vorschriften in diesem Gesetz, jedoch war es vorgesehen, dass der zuständige Bundesminister nach Anhören von Experten und Expertinnen Vorschriften bezüglich der Direktvermarktung erlässt (Bundesgesetz über Sicherheitsanforderungen und weitere Anforderungen an Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher (Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz - LMSVG). BGBl. 13/2006, 2006).

Die Lebensmittelhygiene-Direktvermarktungsverordnung (Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen über die Direktvermarktung von Lebensmitteln (Lebensmittel-Direktvermarktungsverordnung). BGBl. 108/2006, 2006) regelte die Hygieneanforderungen für die Abgabe von geringen Mengen an den Endverbraucher oder an

Einzelhandelsunternehmer, welche Lebensmittel direkt an den Endverbraucher oder an die Endverbraucherin abgeben. Somit wurde auf nationaler Ebene auch dieser Bereich des Handels geregelt. Gab der Jäger oder die Jägerin das erlegte Großwild frisch in nicht gekühlter und nicht enthäuteter Form ab, mussten folgende Schritte durchgeführt werden (Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen über die Direktvermarktung von Lebensmitteln (Lebensmittel-Direktvermarktungsverordnung). BGBl. 108/2006, 2006):

- Als baldige Entfernung des Magen-Darm-Traktes
- Gegebenenfalls Entblutung
- Untersuchung des Tierkörpers durch eine kundige Person oder wenn diese nicht zur Verfügung steht, durch einen amtlichen Tierarzt oder durch eine amtliche Tierärztin
- Trichinenuntersuchung bei auf Trichinen empfänglichen Tierarten
- Ausfüllen und Anhängen einer Bescheinigung am Tierkörper, in der die Unauffälligkeit des Tieres, das Datum und der Zeitpunkt und der Ort des Erlegens bestätigt werden
- Kühlung des Wildkörpers in einer angemessenen Zeitspanne auf höchstens 7 °C und Kühlung der zum menschlichen Verzehr vorgesehenen Eingeweide auf 3 °C
- Hygienische Lagerung
- Vermarktung des Wildfleisches innerhalb von sieben Tagen ab Erlegen, bei einer Trichinenuntersuchung nur nach Vorliegen der Ergebnisse

Beim frei lebendem Kleinwild waren die selben Vorschriften gegeben (Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen über die Direktvermarktung von Lebensmitteln (Lebensmittel-Direktvermarktungsverordnung). BGBl. 108/2006, 2006), außer, dass die Kühlung bei höchstens 4 °C zu erfolgen hatte.

Bei der Direktvermarktung von zerlegtem Wild und Wildfleisch musste man zusätzlich zu den oben genannten Vorschriften darauf achten, dass man bei der Verarbeitung eine Kontamination vermeidet, die Kühlkette einhält und bei der Abgabe das Fleisch mit dem Hinweis „Wildfleisch aus Direktvermarktung“ kennzeichnet und das Jagdgebiet nennt (Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen über die Direktvermarktung von Lebensmitteln (Lebensmittel-Direktvermarktungsverordnung). BGBl. 108/2006, 2006).

6.6 Gesetzliche Regelungen bezüglich der Untersuchung des Wildes und des Wildfleisches in der Europäischen Union (EU)

6.6.1 Das EU-Lebensmittelrecht betreffend des Wildes und des Wildfleisches

In der EU legte man im Jahr 2002 die Grundsätze des Lebensmittelrechtes fest (Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit. ABl. 178/2002, 2002). Die Verordnung wurde erlassen, um einen guten Schutz der Gesundheit der Menschen zu gewährleisten und die Interessen der Kunden zu schützen. Diese galt nicht für die Primärproduktion für den privaten häuslichen Gebrauch und für den Umgang mit Lebensmittel, welche für den eigenen Verbrauch vorgesehen waren, sehr wohl aber für den lokalen Handel mit Wild und Wildfleisch (Winkelmayer et al. 2011). Die Jagd wurde ebenfalls als der Primärproduktion zugehörig definiert. Das Lebensmittel, welches in Verkehr gebracht wurde, musste aber auf jeden Fall sicher sein. Als nicht sicher galt es, wenn es gesundheitsschädlich oder für den Verzehr ungeeignet war. Faules, verdorbenes oder sich in Zersetzung befindliches Lebensmittel, was beim Wildfleisch vorkommen kann, galt als ungeeignet und somit definitionsgemäß als ein nicht sicheres Lebensmittel (Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit. ABl. 178/2002, 2002).

Im Jahr 2004 und traten mehrere Verordnungen (VO) in der Europäischen Union (EU) in Kraft, welche Regelungen bezüglich Lebensmittel tierischen Ursprungs enthielten. Die Verordnungen Nr. (EG) 852-854/2004 galten nicht für das Fleisch vom Groß- und Kleinwild für den eigenen Gebrauch und beim Wildtierkörper, welche in nicht enthäuteter und nicht tiefgefrorener Form in den Verkehr gebracht wurden. Nur beim enthäuteten Wild und bei der Vermarktung vom Fleisch und Fleischprodukten mussten die Vorschriften der oben genannten Verordnungen angewendet werden (Winkelmayer et al. 2011).

Die Verordnung 852/2004 legte die Grundlagen der Lebensmittelhygiene fest (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene. Abl. 852/2004, 2004). Auf das Wildfleisch beziehungsweise auf die Jagd bezogen wurde betont, dass der Jäger oder die Jägerin definitionsgemäß als Lebensmittelunternehmer oder Lebensmittelunternehmerin gilt und er oder sie auch in der Primärproduktion Maßnahmen treffen muss, die Anforderungen bezüglich der Reinigung, der Desinfektion, der Wasserqualität und der Hygiene einzuhalten (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene. Abl. 852/2004, 2004).

Die Verordnung 853/2004, welche die spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs enthielt, wurde im selben Jahr erlassen (Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs. ABl. 853/2004, 2004). Das Ziel war der Schutz der öffentlichen Gesundheit und das Festlegen der Pflichten der Lebensmittelhersteller. Außerdem definierte man die Anforderungen bezüglich Bau, Lagerung und Transport fest. Diese Vorschriften galten nicht für die Primärproduktion für den privaten häuslichen Gebrauch, für die Verarbeitung und Lagerung und für die Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen an den Endverbraucher oder einen örtlichen Einzelhandelsunternehmen. Ebenfalls unbeschadet dieser Verordnung waren Jäger und Jägerinnen, wenn sie kleine Mengen an Wild oder Wildfleisch direkt an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen zur direkten Abgabe an Endverbraucher abgaben. Bezogen auf das Wildfleisch schrieb man weiterhin vor, das Wildfleisch in einem Wildverarbeitungsbetrieb untersuchen zu müssen, wenn dieses in Verkehr gebracht werden soll. Das Eingeweide durfte durch einen ausgebildeten Jäger oder durch eine ausgebildete Jägerin am Erlegungsort untersucht werden, somit war der Transport der untersuchten inneren Organe nicht notwendig. Dazu erforderlich war natürlich eine entsprechende Ausbildung der Jagdberechtigten, welche in dieser Verordnung genauer bestimmt wurde. Diese schrieb eine ausreichende Schulung auf dem Gebiet der Wildtierpathologie und des Umgangs mit dem Wildfleisch vor. Ausreichend war pro Jagdgesellschaft eine kundige Person, welche die Untersuchung durchführte und fundiertes Wissen auf den Gebieten der Anatomie, der

Physiologie, des Verhaltens, der Pathologie, der Hygiene und des rechtlichen Hintergrundes aufwies.

Beim Farmwild war weiterhin kein Schlachthofzwang gegeben, dieses durfte nach regelmäßiger Herdenuntersuchung und nach durchgeführter Schlachttieruntersuchung in der Europäischen Union im Betrieb geschlachtet werden. Der ehestmögliche, und bei einer Transportdauer von mehr als zwei Stunden gekühlte Transport und das Mitführen einer Bescheinigung, welche die Ergebnisse der Schlachttieruntersuchung und die Dokumentation des Schlachtens und des Entblutens enthielt, waren verpflichtend. Bezogen auf die Bearbeitung von Farmwild oder frei lebendem Wild schrieb auch diese Verordnung, um Kreuzkontaminationen vorbeugen zu können, eine zeitlich oder räumlich getrennte Bearbeitung und Lagerung vom Wild vor.

Beim freilebenden Wild musste man den Magen-Darm-Trakt so schnell wie möglich entfernen und das Eingeweide von der kundigen Person untersuchen lassen. Der Tierkörper war innerhalb einer „angemessenen“ Zeit, so steht es in der Verordnung, auf höchstens 7 °C beim Großwild und auf höchstens 4 °C beim Kleinwild zu kühlen. Der Tierkörper wurde dann in einen Wildbearbeitungsbetrieb geliefert und dort untersucht (Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs. ABl. 853/2004, 2004).

Eine andere in 2004 in Kraft getretene VO ist die allseits bekannte EU-Verordnung 854/2004 (Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs. Abl. 854/2004, 2004). Diese schützte die Gesundheit und Wohlbefinden von Mensch und Tier durch Vorschriften für die amtliche Überwachung. Auch bezogen auf das Wildfleisch wurden Entscheidungen getroffen.

Das Fleisch von frei lebendem Wild musste so schnell wie möglich untersucht werden. Nach der Überprüfung der Bescheinigung, welche von einer kundigen Person ausgestellt wurde, die das noch lebende Tier auf eventuelle Auffälligkeiten im Verhalten oder im Erscheinungsbild beurteilte und die Lebenduntersuchung ersetzte, erfolgte die Fleischuntersuchung durch einen

amtlichen Tierarzt oder durch eine amtliche Tierärztin. Nach der verpflichtenden Adspektion des Tierkörpers, der Leibeshöhlen und der Organe, konnten diese im Verdachtsfall Organe oder Veränderungen anschneiden oder weitere ergänzende Untersuchungen einleiten. Diese waren die Palpation und bei Verdacht weiterführende Laboruntersuchungen zum Nachweis von Schadstoffen oder Rückständen. Beim Kleinwild war weiterhin eine stichprobenartige Untersuchung ausreichend. Bei Auffälligkeiten musste jeder einzelne Tierkörper untersucht werden. Auch die Genusstauglichkeitskennzeichnung war, wie bei den Schlachttieren, auch beim Farmwild weiterhin vorgeschrieben.

In Wildbearbeitungsbetrieben war, genauso wie in Schlachtbetrieben, eine amtliche Überwachung der Arbeitsschritte verpflichtend, bei der die Informationen zur Lebensmittelkette, zum Wohlergehen der Tiere, zur Schlachtier- und Fleischuntersuchung, zum Umgang mit dem spezifizierten Risikomaterial und mit tierischen Nebenprodukten beziehungsweise die Labortests überwacht wurden.

Um die Konsumenten vor mikrobiologischen Gefahren zu schützen, legte man mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel fest (Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel. ABl. 2073/2005, 2005). Diese Verordnung regelte die Lebensmittelsicherheitskriterien und die Prozesshygienekriterien bei Lebensmitteln, unter anderem auch beim Fleisch und bei Fleischerzeugnissen und die Art und Weise der Probennahme und -verarbeitung. Zu den bei den Lebensmittelsicherheitskriterien beim Fleisch und bei Fleischerzeugnissen untersuchten Mikroorganismen zählen Salmonellen. Diese durften nicht nachweisbar sein in einer Probe, welche während der Haltbarkeitsdauer untersucht wurde und 10 beziehungsweise 25 Gramm wog. Diese Vorschriften galten nur für das Fleisch von schlachtbaren Haustieren, nicht aber für das Wildfleisch. Auch die Prozesshygienekriterien bezogen sich nicht auf das Wildfleisch. Im Gegensatz dazu untersuchte man bei den Haussäugetieren und beim Hausgeflügel den Tierkörper, das Fleisch und Fleischzubereitungen auf die aerobe mesophile Keimzahl, auf Enterobacteriaceae, auf *Escherichia coli* und Salmonellen (Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel. ABl. 2073/2005, 2005). Was sich aber sehr wohl auf das Wildfleisch bezog, sind die Erwägungsgründe der Verordnung, auch im Fall der Direktvermarktung (Fettingner et al. 2010).

Der Grund dafür ist, dass diese VO auf der VO ABl. 852/2004 basiert, welche auch die Direktvermarkter betrifft (Fettinger et al. 2010). Auch sind Lebensmittelsicherheitskriterien für verzehrfertige Lebensmittel auf Wildfleischerzeugnisse anzuwenden.

6.6.2 Gesetzliche Regelungen bezüglich der Ausbildung von besonders geschulten Hilfskräften

Auch die Ausbildung der besonders geschulten Hilfskräften, der amtlichen Fachassistenten und -assistentinnen änderte sich. Die Themengebiete Wild und Farmwild bildeten einen Teil des Lernstoffes und das erworbene Wissen wurde bei der Prüfung überprüft (Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs. Abl. 854/2004, 2004).

6.7 Zusammenfassung einzelner Studien betreffend die Lebensmittel-Direktvermarktungsverordnung beim Wildfleisch in Österreich

In ihrer Doktorarbeit befasste sich Mag. Fettinger mit der Untersuchung der Struktur der Direktvermarktung und der Hygiene im Zuge des lokalen Handels (Fettinger 2011). Das EU-Lebensmittelrecht regelt den Verkehr mit Wild und Wildfleisch in vielen Bereichen ähnlich, wie das mit Fleisch von schlachtbaren Haustieren durch die Verordnung ABl. 178/2002 (Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit. Abl. 178/2002, 2002), und durch das sogenannte EU-Hygienepaket (HACCP Konzept Lebensmittelhygiene. Download Gesetzestexte, 31.5.2022). Dieses besteht aus den folgenden drei Verordnungen ABl. 852/2004 (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene. Abl. 852/2004, 2004), ABl. 853/2004 (Verordnung (EG) Nr. 853/2004

des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs. ABl. 853/2004, 2004) und ABl. 854/2004 (Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs. ABl. 854/2004, 2004). Die Direktvermarktung von kleinen Mengen von Wildfleisch, wie es in Österreich seit langer Zeit üblich ist, wird aber nur teilweise durch die oben genannten Rechtstexte geregelt. In erster Linie geschieht dies durch die Verordnung ABl. 178/2002 (Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit. ABl. 178/2002, 2002) und wenn das Fleisch in unverarbeiteter Form in Verkehr gebracht wird, auch durch die Verordnung ABl. 852/2004 (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene. ABl. 852/2004, 2004). Die Verordnung ABl. 853/2004 bezieht sich auf alle Stufen des Handels, nennt aber bestimmte Ausnahmen für Einzelhandelstätigkeiten (Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs. ABl. 853/2004, 2004). Um auch in dem Bereich der Direktvermarktung klare Regelungen zu schaffen, erließ man in Österreich in den Jahren 1994 und 2006 auf nationaler Ebene weitere, ergänzende Rechtstexte. Diese Verordnungen mussten selbstverständlich mit dem EU-Hygienepaket im Einklang sein (Fettingner 2011).

Die Direktvermarktungsverordnung BGBl. 108/2006 (Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen über die Direktvermarktung von Lebensmitteln (Lebensmittel-Direktvermarktungsverordnung). BGBl. 108/2006, 2006), welche weiter oben schon beschrieben wurde, regelt in Österreich den lokalen Handel unter anderem mit Fisch, Milch und Eiern, so auch mit Wild und Wildfleisch. Die Vorschriften sind zwar relativ weit gefasst und nicht besonders streng, jedoch einzigartig innerhalb der EU. Aus diesem Grund muss man davon ausgehen, dass der Lebensmittelunternehmer oder die Lebensmittelunternehmerin im Zuge der Herstellung und der Verarbeitung von Lebensmitteln viel Selbstverantwortung zu tragen hat. Der lokale Handel und die kleinen Mengen beim Wildfleisch, wie es im Rechtstext

bezeichnet wird, werden nicht definiert. Unter lokal könnte man demnach gegebenenfalls ganz Österreich verstehen und die kleinen Mengen nach Belieben definieren. Um die Regelungen der oben genannten Rechtstexte, welche im Zuge der Direktvermarktung gelten, übersichtlicher zu machen, erstellte die Autorin eine Tabelle (Fettingner 2011).

Rechtliche Regelungen betreffend der Direktvermarktung von Wild und Wildfleisch in Österreich		
Frisches Wildfleisch		Fleischprodukte
Tierkörper vom Wild in ungehäuteter und gekühlter Form	Wildfleisch in gekühlter, tiefgefrorener und verpackter Form	
Anforderungen der Direktvermarktungsverordnung: - Vermarktung durch den Jäger oder durch die Jägerin - Lebenduntersuchung durch den Jäger oder die Jägerin - Fleischuntersuchung durch eine fachkundige Person - Auswerfen und Kühlung innerhalb kürzester Zeit auf 7 °C beim Großwild und auf 4°C beim Kleinwild - Einhaltung der Kühlkette und Vermeidung der Kontamination während des Transportes und der Lagerung - Vermarktung innerhalb von sieben Tagen nach dem Erlegen Weitere Anforderungen: - ABl. 178/2002 - ABl. 852/2004 - BGBl. 484/2008	Anforderungen der Direktvermarktungsverordnung: Wie beim Wild in ungehäuteter und gekühlter Form und zusätzlich: - Das Wildfleisch muss mit dem Aufschrift Wildfleisch aus Direktvermarktung und mit einer Kennzeichnung des Jagdgebietes versehen sein Weitere Anforderungen, wie beim Wild in ungehäuteter und gekühlter Form und zusätzlich: - ABl. 852/2004 - BGBl. 72/1993 - Codex Alimentarius Austriacus	Anforderungen der Direktvermarktungsverordnung: - Die Direktvermarktungsverordnung ist nur bedingt anzuwenden - BGBl. 92/2006 - ABl. 853/2004 Weitere Anforderungen, wie beim Wild in gekühlter, tiefgefrorener und verpackter Form und zusätzlich: - Fleisch muss die oben genannten Anforderungen entsprechen - Alle andere Zutaten, die in den Fleischprodukten enthalten sind, müssen von Lebensmittelqualität sein

Tabelle 1: Rechtliche Regelung der Direktvermarktung (Fettingner 2011)

Dadurch, dass bis zu 50 % des erlegten Wildes als frisches Fleisch oder in Form von Fleischprodukten vermarktet wird (Fettingner 2011), ist für ein sicheres Lebensmittel und eine

hohe Qualität die entsprechende Ausbildung der Jagdberechtigten und die nötige Infrastruktur für die Lagerung und die Verarbeitung ein Muss. Das nötige Basis-Fachwissen bezüglich der rechtlichen Grundlagen, der Krankheiten des Wildes, und der guten Hygienepraxis (GHP) im Zuge der Primärproduktion, zu welcher rechtlich auch die Jagd gehört, wird in den Jagdkursen im Zuge der Vorbereitung auf die Jagdprüfung vermittelt (Fettinger 2011). Zusätzlich bietet man in Niederösterreich für Jäger und Jägerinnen, welche direktvermarkten wollen, Kurse an, in denen sie zusätzliches praktisches und theoretisches Wissen bezüglich der Ver- und Bearbeitung des Wildfleisches erwerben können (Fettinger et al. 2010). Jäger und Jägerinnen, welche als Direktvermarkter und Direktvermarkterinnen Wild und Wildfleisch verkaufen wollen, müssen sich bei der Bezirksverwaltungsbehörde anmelden. Diese ist für die Kontrolle des oder der, rechtlich als Lebensmittelunternehmer oder Lebensmittelunternehmerin geltenden Jagdberechtigten, zuständig. Da aber die Verarbeitung des Wildes klarerweise saisonal abläuft, wird eine regelmäßige behördliche Kontrolle nicht immer möglich sein. Aus diesem Grund erfolgt sie in Form von Eigenkontrollen und Dokumentation, welche in gesammelter Form von der Behörde überprüft werden können. Bereiche, die im Zuge dessen kontrolliert werden sind:

- Hygienebewusstsein
- Bauliche Anforderungen
- Geräte und Einrichtungsgegenstände
- Kühl- und Erhitzungstemperaturen

In einem Pilotprojekt bot man Wildfleischdirektvermarktern und -direktvermarkterinnen die Möglichkeit an, nach Ausfüllen eines Fragebogens eine mikrobiologische Eigenkontrolle des Wildfleisches oder der Wildfleischprodukte durchzuführen (Fettinger et al. 2010). Die Ergebnisse der Befragung wurden in einer Tabelle zusammengefasst. Diese ist auf der nächsten Seite zu finden.

Ausbildung* (*=Mehrfachnennungen möglich)	Direktvermarktungskurse	83 %
	Berufliche Vorbildung	17 %
	Studium von Fachliteratur	36 %
Mitarbeit anderer Personen?	Gänzlich ohne fremde Hilfe	42 %
	Fleischer und andere Fachkräfte	38 %
	Mitarbeit anderer Personen	20 %
Art der Betriebsstätte	Ständig zur Wildfleischverarbeitung genutzte Räume/Einrichtungen	23 %
	Nicht-ständig	77 %
Kühlmöglichkeiten*	Eigener Wildkühlraum	59 %
	Mitbenützung eines Wildkühlraumes	41 %
	Zusätzlich eigener Kühlschrank für zerlegtes Wildfleisch und Wildfleischerzeugnisse	47 %
Produktion von*	Frisches Fleisch	100 %
	Fleischerzeugnissen	43 %
Wildarten*	Rehwild	97 %
	Schwarzwild	70 %
	Rotwild	41 %
	Feldhase	43 %
	Fasan	35 %
Abgabe von frischem Fleisch*	Gekühlt	93 %
	Tiefgekühlt	54 %
	Vakuumverpackt	71 %
Abnehmer*	Eigener Haushalt	86 %
	Direkt an Endverbraucher	79 %
	Fleischer	8 %
	Gastronomie	32 %

Tabelle 2: Wildfleisch-Direktvermarktung in Niederösterreich (Fettingner et al. 2010)

Man sieht, dass die meisten Direktvermarkter und Direktvermarkterinnen an den Kursen teilnehmen und somit versuchen ihr Wissen auf dem neuesten Stand zu halten. Die für die Bearbeitung verwendeten Räume und Einrichtungen wurden bei 77 % auch für andere Zwecke verwendet. Hauptsächlich produzierte man frisches Fleisch und circa 43 % bereiteten zusätzlich auch noch Fleischerzeugnisse zu. Das Kühlen erfolgte bei 59 % in einem eigenen Kühlraum, 41 % der Lebensmittelunternehmer und Lebensmittelunternehmerinnen teilten einen mit anderen Jagdberechtigten. 79 % des Fleisches und der Fleischprodukte wurden direkt an den Endverbraucher oder an die Endverbraucherin, 8 % an einen Fleischer oder an eine Fleischerin und 32 % an die Gastronomie abgegeben. Im Pilotprojekt führte man die Wildfleischuntersuchung nach Festlegen der Lebensmittelkategorien unter anderem nach den mikrobiologischen Kriterien der Europäischen Gemeinschaft durch (Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel. ABl. 2073/2005, 2005). Zusätzlich nahm man noch nationale Regelungen und Empfehlungen aus dem deutschsprachigen Raum als Vergleich. Durch diesen Aufbau der Studie konnte man davon ausgehen, dass nach der Durchführung der Lebenduntersuchung durch den Jagdberechtigten und nach der Fleischuntersuchung durch eine kundige Person das Wildfleisch mit dem Fleisch von schlachtbaren Haustieren gleichgestellt ist und somit dieselbe mikrobiologischen Werte aufweisen sollte. Nach der Untersuchung von insgesamt 55 Fleisch- und Fleischproduktproben von 13 Lebensmittelunternehmern und Lebensmittelunternehmerinnen konnte man folgendes feststellen (Fettinger et al. 2010):

- In keiner der Proben konnte *Salmonella* spp. und *Listeria monocytogenes* nachgewiesen werden
- Drei von den 22 Fleischproben waren sichtbar verschmutzt
- Fünf Proben wiesen eine erhöhte Anzahl an *Escherichia coli* auf
- Sieben Proben wiesen eine erhöhte Anzahl an Enterobacteriaceae auf
- Die Mikroflora der 30 Fleischerzeugnisse war produkttypisch

Man kann also davon ausgehen, dass es gewisse Mängel bezüglich der Lebensmittelsicherheit, der Prozesshygiene und der Infrastruktur gab, auch wenn die Rücklaufquote der Fragebögen nur bei 36 % lag und die Anzahl der Einsender sehr gering war (Fettinger et al. 2010).

	Jäger/Jägerin	Besonders geschulte Person	Amtlicher Tierarzt/amtliche Tierärztin
Selbstverbrauch	-	-	**
Lokaler Handel	+	+	**
Innergemeinschaftlicher Handel	+	+	+
Export	+	+	+

Tabelle 3: Untersuchung des Wildfleisches bei verschiedenen Arten der Vermarktung (Winkelmayer et al. 2011)

- = keine Untersuchung

+ = Untersuchung

** = nur bei Auffälligkeiten (VO(EG) Nr. 854/2004)

Diese Tabelle erschien in einer Publikation, in welcher die Lebensmittelsicherheit, die Untersuchung des Wildfleisches und die Ausbildung der amtlichen Tierärzte und der amtlichen Tierärztinnen beziehungsweise der besonders geschulten Hilfskräfte untersucht wurde (Winkelmayer et al. 2011). Wie man sieht, hängt die Art und Weise der Wildfleischuntersuchung in Österreich von der Art der Vermarktung und vom Vorhandensein von Abweichungen oder Auffälligkeiten bei der Lebend- und Fleischuntersuchung ab. Beim für den eigenen Verbrauch vorgesehenen Wild gibt es keine Vorschriften, jedoch empfiehlt es sich, aus eigenem Interesse, die Untersuchung trotzdem durchzuführen. Im Zuge der Direktvermarktung untersucht der Jäger oder die Jägerin und eine besonders geschulte Person das Wild und das Wildfleisch, jedoch ist eine Untersuchung durch einen amtlichen Tierarzt oder eine amtliche Tierärztin, wie beim innergemeinschaftlichen Handel oder beim Export, nicht vorgesehen (Winkelmayer et al. 2011).

7. Zusammenfassung der Daten bezüglich des Wildes und des Wildfleisches in den Statistikbüchern der Stadt Wien

Um die Rolle des Wildfleisches in der Volksernährung und die Art und die Änderung der Dokumentation des Umganges und Verkehrs mit Wild und Wildfleisch zu schildern, werden in dieser Arbeit Abschnitte aus den Statistikbüchern der Stadt Wien gezeigt (Tab. 4-12).

Zur Zeit der Österreich-Ungarischen Monarchie dokumentierte man die an den Märkten angebotene Warenmengen und den Verkehr mit Gütern, welche der Linienverzehrungssteuer unterlagen, sehr genau (Nagele 2013). Auf Basis dieser Dokumentationen sind auch Arbeiten entstanden, welche den Nahrungsmittelverbrauch in Wien zur damaligen Zeit berechneten. Die Statistiken aus der Zeit der Linienverzehrungssteuer sind also sehr detailliert, während jene, die nach der Abschaffung der Linienverzehrungssteuer im Jahr 1922 entstanden, weniger Daten enthalten. In den folgenden Jahren wurde nur mehr über Beanstandungen, zum Teil mit Angabe des Beanstandungsgrundes oder der Art der Verwertung berichtet. Nach 1945 führte man in den Statistischen Jahrbüchern der Stadt Wien nur mehr die Anzahl der Jagdgebiete und der Wildabschüsse auf, das heißt, es wurden keine Angaben mehr über die Menge des Wildbrets, welches in Wien zum Verkauf angeboten wurde, gemacht (Hauer 2010).

7.1 Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien 1883

Confiscierte Objekte	Mengeneinheit	Jahr									
		1874	1875	1876	1877	1878	1879	1880	1881	1882	1883
Rotwild	Stück	23	23	30	28	35	32	43	98	25	26
Schwarzwild	Stück	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
Hasen	Stück	85	33	155	167	4	23	10	103	142	15
Federwild	Stück	924	289	226	119	345	284	97	1524	623	280
Fleisch und Fleischwaren	Kilogramm	105315	114216	74487	43873	68063	39296	55397	43310	34029	30242
Zufuhr von Wildbret und Federwild auf den Schlacht-, respektive Jung- und Stechviehmarkt		1874	1875	1876	1877	1878	1879	1880	1881	1882	1883
Hirsche		41	57	69	132	121	93	55	124	96	113
Rehe		342	415	440	424	471	510	394	332	818	1030
Hasen		7673	8650	9142	13538	10315	13065	13181	16368	22739	14209
Fasane		175	571	933	974	723	821	304	430	1194	1278
Rebhühner		4558	3140	296	508	1930	1254	1844	2686	8474	9770
Wildenten und Wildgänse		545	693	803	831	1542	2968	1168	1398	1913	0
Zufuhr von Wildbret in die Großmarkthalle		1874	1875	1876	1877	1878	1879	1880	1881	1882	1883
Hirsche		264	224	111	207	279	309	118	312	477	375
Rehe		547	536	270	216	258	352	309	416	529	630
Hasen		5638	6268	5039	9071	6987	6883	6641	7553	9599	12748
Wildschweine		21	28	47	42	29	65	59	5	13	24
Fasane		1130	1259	627	717	926	410	505	1542	3210	1640
Rebhühner		5238	1820	252	1573	1778	1404	1029	2908	2223	3144
Haselhühner		216	416	406	57	63	337	65	1	39	130
Wildenten		408	219	563	795	376	507	329	616	189	226
Wildgänse		0	0	0	0	0	0	16	4	13	0
Verbrauch von Wildbret innerhalb des Linienverzehrungssteuers		1874	1875	1876	1877	1878	1879	1880	1881	1882	1883
	Mengeneinheit										
Hirsche	Stück	1358	1192	1027	1125	1156	1171	839	981	1689	1768,5
Wildschweine von 17 Kilogramm und darüber, Damhirsche	Stück	692	457	502	604	587	716	832	756	1017	1050
Frischlinge, Rehe und Gamsen	Stück	7173	6250	5734	5981	6223	7714	5625	5517	10574	10969,5
Hasen	Stück	121746	109048	83795	129048	104779	91276	89513	110203	216715	202167
Ausgehacktes Rot- und Schwarzwild	Kiogramm	70	82	111	321	362	152	134	249	22585	31081
Gewerbe und sonstige mit Erwerbssteuer belegte Beschäftigungen und Unternehmungen		1874	1875	1876	1877	1878	1879	1880	1881	1882	1883
Anzahl der Wildbrethändler									52	54	52

Tabelle 4: Statistik 1883 (Sedlacek und Löwn 1885)

7.2 Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien 1893

Confiscationen aus sanitären Gründen			
Vom Marktcommissariate aus sanitären Gründen im Jahre 1893 confiszierte Lebensmittel			
Confiszierte Gegenstände	Mengeneinheit	Menge	
Rotwild	Stück	16	
Wildbret	Stück	733	
Hasen und Kaninchen	Stück	169	
Federwild	Stück	319	
Fleisch und Fleischwaren	kg	144623	
Wildbret	kg	3215	
Städtischer Verbrauch von den der Linienverzehrungssteuer unterliegenden Gegenständen			
	Mengeneinheit	Jahr	
		1892	1893
Hirsche	Stück	2694	2535
Wildschweine über 17 kg ferner Damhirsche	Stück	920	844
Wildschweine bis 17 kg (Frischlänge), Rehe, Gemsen	Stück	12659	11675
Hasen	Stück	380722	441843
Hirschfleisch	kg	30155	22071
Alles andere ausgehackte Wildbret	kg	35309	31570
Fasanen, Auer- und Birkhühner	Stück	39436	44216
Haselhühner, Wildgänse, Trappen, Waldschnepfen, Wildenten	Stück	17951	11425
Rebhühner, Schnee- und Steinhühner, Moos-, Haide- und Wiesenschnepfen	Stück	116533	114833
Rohrhühner, Duckenten, Wildtauben	Stück	3405	874
Krammetsvögel, Wachteln und andere genießbare Vögel	Stück	42760	50388
		1892	1892
Anzahl von Wildbret- und Geflügelhändler		499	507

Tabelle 5: Statistik 1893 (Sedlacek und Löwn 1895)

7.3 Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien 1913

Konfiskationen des Marktamtes, zumeist aus sanitären Gründen						
	Mengeneinheit	1911	1912	1913		
Wildbret	kg	1572	1264	1822		
Wildbret	Stück	1300	1194	1174		
Federwild	Stück	1792	1640	1830		
Zufuhr von Wildbret und Federwild in die Großmarkthalle						
		1909	1910	1911	1912	1913
Hirsche	Stück	1100	1234	1209	1200	933
Rehe	Stück	1000	931	1312	1220	1053
Gemsen	Stück	50	12	23	20	7
Hasen	Stück	21000	43463	61412	55000	38879
Wildschweine	Stück	70	56	62	60	117
Fasane	Stück	9000	10363	12008	12605	16783
Rebhühner	Stück	21000	18310	25112	26000	24881
Krammetsvögel	Stück	1000	314	2700	2700	971
Wildenten	Stück	150	63	298	308	614
Wildgänse	Stück	300	46	212	188	53
Städtischer Verbrauch von den Linienverzehrungssteuer unterliegenden Gegenständen						
	Mengeneinheit	1909	1910	1911	1912	1913
Hirsche	Stück	3469	3988	3820	3797	3209
Wildschweine über 17 kg, ferner Damhirsche	Stück	390	459	303	475	633
Wildschweine (Frischlänge) bis 17 kg, Rehe, Gemsen	Stück	9417	9707	9083	10084	10039
Hasen	Stück	392815	471721	535418	412728	484463
Hirschfleisch	kg	53368	47098	39814	50225	48023
Alles andere ausgehackte Wildbret	kg	61673	58563	60553	63257	56023
Fasanen, Auer- und Birkhühner	Stück	39978	43550	48857	49803	48674
Haselhühner, Wildgänse, Trappen, Waldschnepfen, Wildenten	Stück	10487	10413	14708	10201	11306
Rebhühner, Schnee- und Steinhühner, Moos-, Haide- und Wiesenschnepfen	Stück	62575	95852	109551	108590	105967
Rohrhühner, Duckenten, Wildtauben	Stück	2022	2225	1532	1664	1418
Krammetsvögel, Wachteln und andere genießbare Vögel	Stück	14330	12478	17022	18370	13177

Tabelle 6: Statistik 1913 (Magistrats-Abteilung XXI für Statistik 1916)

7.4 Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien 1929

Gewerbegenossenschaften des Handels, Verkehrs und sonstiger Gewerbe											
Handel mit Nahrungs- und Genussmitteln											
		1926	1927			1928				1929	
				insgesamt	Männer	Frauen	jur. Personen	insgesamt	Männer	Frauen	jur. Personen
Anzahl von Wildbret- und Geflügelhändler		710	710	730	325	374	3	731	326	374	31
Veterinärpolizeiliche Beanstandungen											
		1926	1927	1928	Saure Gärung, Fäulnis	Geruchsanomalie	1929				
Haarwild insgesamt		23	50	138	10	128	80				
Federwild insgesamt		4	0	116	116	0	0				

Tabelle 7: Statistik 1929 (Magistratsabteilung für Statistik 1930a, 1930b)

7.5 Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien 1930-1935

Veterinärpolizeiliche Beanstandungen						
Untersuchte Stücke (Zentner)						
	1930	1931	1932	1933	1934	1935
Haarwild insgesamt	103	41	50	42	51	34
Übergabe an den Wasenmeister	103	41	50	42	51	32
Übergabe an die Freibank	0	0	0	0	0	2

Tabelle 8: Statistik 1930-1935 (Magistratsabteilung für Statistik 1936)

7.6 Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien 1970

Wildabschuss und Wildverlust						
Abschuss und Verlust von Haarwild						
	1966	1967	1968	1969	1970	darunter Wildverluste*
Rotwild	11	19	16	16	19	0
Rehwild	272	310	387	452	488	152
Damwild	18	44	45	39	47	0
Muffelwild	40	47	34	37	34	0
Schwarzwild	283	497	501	365	474	0
Hasen	1059	1415	1953	2006	2144	78
Kaninchen	45	188	237	265	260	48
Füchse	139	186	171	102	105	10
Wiesel	55	127	104	81	82	0
Iltisse	33	57	67	46	51	0
Dachse und Marder	15	31	13	29	21	1
Bisamratten	2	7	6	3	7	0
*Straßenverkehr, Fallwild, sonstige Verluste						
Abschuss und Verlust von Federwild						
	1966	1967	1968	1969	1970	darunter Wildverluste*
Fasane	1319	1614	1650	2164	1944	43
Rebhühner	366	656	900	1090	995	19
Wachteln	5	15	15	7	0	0
Wald- und Moosschnepfen	6	13	15	5	1	0
Wildtauben	63	73	363	448	144	0
Wildenten und Wildgänse	292	483	546	514	521	11
Krähen und Elstern	12277	1373	2083	2728	2275	0
Häher	0	8	0	0	0	0
Habichte	12	22	24	31	18	0
Mäusebussarde	7	9	13	35	29	0
anderem Wild	4	41	37	39	40	0
*Straßenverkehr, Fallwild, sonstige Verluste						

Tabelle 9: Statistik 1970 (Magistrat der Stadt Wien 1971)

7.7 Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien 1980

Abschuss und Verlust von Haarwild						
	1976	1977	1978	1979	1980	darunter Wildverluste
Rotwild	56	33	40	39	36	6
Rehwild	349	380	418	572	439	116
Damwild	55	31	44	50	33	116
Muffelwild	119	119	153	114	196	0
Schwarzwild	463	675	576	750	812	0
Hasen	1717	1942	1858	1834	1872	283
Kaninchen	354	469	444	742	530	55
Füchse	153	110	105	84	98	5
Wiesel	99	77	101	117	76	0
Iltsse	40	34	37	34	21	0
Dachse und Marder	15	18	14	8	17	7
Bisamratten	7	4	4	7	9	0
*Straßenverkehr, Fallwild, sonstige Verluste						
Abschuss und Verlust von Federwild						
	1976	1977	1978	1979	1980	darunter Wildverluste
Fasane	2043	2242	2443	2126	2678	101
Rebhühner	705	767	917	919	1037	69
Wachteln	0	0	0	0	0	0
Wald- und Moosschnepfen	12	3	9	10	11	0
Wildtauben	206	191	334	358	262	7
Wildenten und Wildgänse	371	378	531	398	433	2
Krähen und Elstern	656	1010	1012	840	456	0
Häher	31	43	35	57	6	0
Habichte und Sperber	0	1	0	0	0	0
Mäusebussarde	0	0	0	0	0	0
anderem Wild	14	16	9	0	7	0
*Straßenverkehr, Fallwild, sonstige Verluste						
Veterinärärztliche Untersuchungen der Stadt Wien						
	1976	1977	1978	1979	1980	
Bakteriologische Fleischuntersuchung						
Fleischschau	947	727	805	810	725	
Auslandsfleischschau	6028	409	1122	1914	1639	
auf Salmonellen	171	288	493	2211	1513	
Koch- und Bratproben	1792	1835	2408	1687	1330	
p.H.-Messungen	7108	3093	3189	1960	2074	
Gallefarbstoffbestimmungen	30	20	31	16	18	
Hemmstoffuntersuchungen auf Antibiotika	1041	727	805	814	733	
Sonstige	914	24	55	60	4	
Lebensmitteluntersuchungen						
	1976	1977	1978	1979	1980	
Untersuchte Proben insgesamt	3497	4191	4864	6061	5811	
davon amtlich	2339	2897	3118	3930	3760	
davon nicht amtlich	1158	1294	1746	2131	2051	
Beanstandete amtliche Proben	1046	1416	873	1347	1363	
Fleisch	226	206	207	314	309	
Fleischwaren	2396	2541	2617	2703	2634	
Wild	19	14	78	7	10	
Lebensmittelbetriebe Ende 1980	Anzahl					
Wildbretgroßhändler	3					
Eier-, Geflügel- und Wildbrethandlungen	186					
Stechviehhändler	0					
Fleisch- und Wurstfabriken	20					
Fleischereien	1042					

Tabelle 10: Statistik 1980 (Magistrat der Stadt Wien-Geschäftsgruppe Stadtplanung 1981)

7.8 Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien 1990

Jagdaufsicht						
	1986	1987	1988	1989	1990	
Berufsjäger	26	26	26	26	26	
Sonstige mit Jagdaufsicht betraute Personen	27	27	27	27	27	
Abschuss und Verlust von Haarwild						
	1986	1987	1988	1989	1990	darunter Verluste
Rotwild	21	12	21	33	55	1
Rehwild	387	439	453	528	524	110
Damwild	26	33	29	40	44	0
Muffelwild	79	70	81	91	142	1
Schwarzwild	510	685	1034	823	1068	3
Hasen	1044	1037	1152	1059	820	85
Kaninchen	424	793	232	241	186	9
Füchse	110	86	97	147	143	10
Wiesel	69	72	104	124	100	4
Iltsse	26	26	38	33	44	3
Dachse und Marder	36	45	52	73	59	16
Bisamratten	0	0	0	0	0	0
*Straßenverkehr, Fallwild, sonstige Verluste						
Abschuss und Verlust von Federwild						
	1986	1987	1988	1989	1990	darunter Verluste
Fasane	949	1134	1612	1317	1118	31
Rebhühner	138	87	67	121	78	7
Wachteln	0	0	0	0	0	0
Wald- und Moosschnepfen	4	3	6	5	4	0
Wildtauben	173	116	131	752	34	0
Wildenten und Wildgänse	191	205	306	359	318	0
Krähen und Elstern	215	98	250	167	235	0
Häher	1	7	3	2	6	0
Habichte und Sperber	0	0	0	1	0	0
Mäusebussarde	0	0	0	0	0	0
anderem Wild	0	0	14	14	9	0
*Straßenverkehr, Fallwild, sonstige Verluste						
	Anzahl der Betriebe Ende 1990					
Eier-, Geflügel und Wildbretgroßhändler	18					
Eier-, Geflügel und Wildbreteinzelhändler	138					

Tabelle 11: Statistik 1990 (Magistrat der Stadt Wien Geschäftsgruppe Konsumentenschutz, Frauenfragen, Recht und Bürgerdienst 1991)

7.9 Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien 2003

Lebensmitteluntersuchungen von der Stadt Wien						
Untersuchungen von Fleisch						
		1998	1999	2000	2001	2002
Untersuchte Proben insgesamt		14339	14050	10813	10515	10500
davon amtlich		11717	10852	7913	7431	7669
davon nicht amtlich		2627	3198	2900	3084	2931
Beanstandete amtliche Proben		4373	4336	3070	2822	2584
Fleisch, Fleischwaren, Konserven		4336	3908	2741	1062	2178
Geflügel, Wild		1557	1594	1186	1774	1142
Lebensmittelproduktion- und handel						
	Anzahl der Betriebe am Jahresende 2002					
Wildbretausschroter und -händler	9					
Fleischereien und Fleischer	615					
Fleisch-, Wurst-, und Innereingroßhändler	9					
Fleisch- und Wurstverkaufsstellen	194					
Eier- und Geflügelfleischgroßhändler	15					
Eier- und Geflügelfleischeinzelhändler	118					

Tabelle 12: Statistik 2003 (Magistrat der Stadt Wien-Geschäftsgruppe Finanzen, Wirtschaftspolitik und Wiener Stadtwerke 2004)

8. Diskussion

8.1 Sicherstellung der Verkehrsfähigkeit durch marktamtlliche Überwachung

Erlegtes Wild beziehungsweise das Fleisch vom erlegten Wild wurde auf den Märkten der Städte angeboten und unterlag damit marktamtllichen Untersuchungsvorschriften. Dieses Modell bestand länger, als dies bei Schlachttieren der Fall war. Bei den marktamtllichen Kontrollen waren neben Fragen der Hygiene auch jene des Schutzes vor Übervorteilung und korrekter Kennzeichnung der Ware zu beachten, was erklärt, dass der Identifikation der Wildart inklusive der Monate, in denen das Wild überhaupt nach den Jagdgesetzen erlegt werden durfte, der Feststellung der Todesart, um sicherstellen zu können, dass das Tier durch jagdliche Praktiken getötet wurde und des Fleischverderbs große Bedeutung zukam (Anonym 1896, 1912, Messner 1930, Postolka und Toscano 1893). Eine Ergänzung beziehungsweise Ablösung dieses Konzepts erfolgte erst nach 1945, wie es im Folgekapitel beschrieben wird. Wenn auch die reine marktamtlliche Kontrolle die Einschränkungen einer „Endproduktkontrolle“ aufwies, war die Erfassung der als Lebensmittel bereitgestellten Wildfleischmengen sehr genau, wie man es im Kapitel 7 erkennt, was auch mit der Rolle von Märkten als Element der Lebensmittel-Versorgungssicherheit zu tun hatte.

8.2 Tierärztliche Wildfleischuntersuchung

In Österreich-Ungarn wurden ab 1838 Vieh- und Fleischbeschauordnungen erlassen, allerdings nur mit regionalem Geltungsbereich, so zum Beispiel die Regierungsverordnung Nr. 133/1838 „Ausschließende Berechtigung der Fleischhauer zum Verkauf des Fleisches von großem Schlachtvieh. Viehbeschau-Ordnung Nr. 133/1838“ (Sammlung der Gesetze für das Erzherzogthum Oesterreich unter der Ens, 1840). Eine reichseinheitliche, wenn auch nur sehr allgemeine Vorgabe fand sich erst im Jahr 1870 (Gesetz vom 30. April 1870, betreffend die Organisation des öffentlichen Sanitätsdienstes. RGrBl. 67/1870) und dann im Tierseuchengesetz 1909 (Gesetz vom 6. August betreffend die Abwehr und Tilgung von Tierseuchen. RGrBl. 177/1909, 1909). Die tatsächliche, bundeseinheitliche Ausgestaltung eines

Fleischuntersuchungsrechts erfolgte erst in 1924, wobei Postolka einen wesentlichen Einfluss hatte (Kühn 2010). Diese, nach 1945 weiter bestehende, Regelungen wurden nur um Fragen zur Fleischuntersuchung von aus dem Ausland eingeführten Wild ergänzt. Hier sei auch auf Fachartikel aus Deutschland (Greuel 1979, Raschke 1976) und Österreich (Prändl 1976) verwiesen. Das für Exportzwecke in Deutschland anzuwendende Konzept eines, von der Jägerin oder dem Jäger zu erstellenden, Vorberichts und die Stellung des Tierkörpers mit inneren Organen, aber ohne Magen-Darm Trakt zur tierärztlichen Untersuchung (Greuel 1979) beziehungsweise die Notwendigkeit eines solchen Systems auch für inländisch erzeugtes und verwertetes Wildfleisch (Riemer und Reuter 1979) fand sich später im Richtlinienrecht der EU im Jahr 1992.

Ein durchgängiges Konzept der Wildfleischuntersuchung für Gatterwild (Farmwild und Zuchtwild) und frei lebendes Wild erfolgte erst im Rahmen der Vorbereitung des Beitritts von Österreich zum EWR, in Form der Umsetzung von EG-Richtlinien aus den Jahren 1990 (Richtlinie des Rates vom 27. November 1990 zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild. 91/495/EWG, 1990) und 1992 (Richtlinie 92/45/EWG des Rates vom 16. Juni 1992 zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen beim Erlegen von Wild und bei der Vermarktung von Wildfleisch. 92/45/EWG, 1992). Die Vorschriften übernahm man dann im Wesentlichen auch in die EU-Verordnungen zur Lebensmittelhygiene, insbesondere die VO (EG) Nr. 853/2004.

8.3 Schulung der Jägerschaft und Erfassung traditioneller Vermarktungswege ab Jagd

Da die lebensmittelmittelhygienischen und marktamtlichen Vorschriften die Jägerschaft nicht direkt adressierten, wurde es in Zeiten von Nahrungsmittelknappheit nötig, auch diese Personengruppe explizit in die Lebensmittelapprovisionierung einzubinden. Dies erfolgte in Österreich-Ungarn ab 1916 (Verordnung des Leiters des Ministeriums des Innern im Einvernehmen mit den beteiligten Ministern vom 4. Oktober 1916 betreffend die Regelung des Verkehrs hinsichtlich einzelner Wildgattungen. RGBl. 341/1916, 1916) und (Verordnung des Amtes für Volksernährung im Einvernehmen mit den beteiligten Ministerien vom 16. April

1917 betreffend die Regelung des Verkehres hinsichtlich einiger Wildgattungen. RGBL. 185/1917, 1917). Nach 1918 traten diese Vorschriften außer Kraft, sodass die Notwendigkeit des hygienischen Umgangs mit erlegtem Wild nur über Schulungen vermittelt wurde. Dass es auch im Fachbereich Lebensmittelhygiene unterschiedliche Meinungen zum für Wildbret akzeptablen Hygienestatus (z.B. Haut-Gout) gab, hat die Ausbildung des Hygienebewusstseins sicher nicht beschleunigt. Die Inhalte der Richtlinie EG Nr. 45/1992 wurden schon frühzeitig, bereits im Jahr 1992 in österreichische Schulungsunterlagen übernommen und im Jahr 1994 auch national umgesetzt. Mit der, auf dem „EU-Hygienepaket“ aufbauenden, „Lebensmittelhygiene-Direktvermarktungsverordnung“ (Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen über die Direktvermarktung von Lebensmitteln (Lebensmittel-Direktvermarktungsverordnung). BGBl. 108/2006, 2006) und der „Lebensmittelhygiene-Einzelhandelsverordnung“ (Lebensmittelhygiene-Einzelhandelsverordnung. BGBl. 92/2006, 2006) wurden nun alle traditionellen Formen der Weitergabe direkt von der Jägerin oder dem Jäger an Endverbraucher und Einrichtungen, die direkt an Endverbraucher abgeben, geregelt. Untersuchungen zur Struktur der Wildfleisch-Direktvermarktung in Österreich zeigten auf, dass im Jahr 2010 schon eine gute infrastrukturelle Ausstattung bestand, während sich bei den Erzeugnissen aber zum Teil Verbesserungsbedarf ergab (Fettingner et al. 2010, Fettingner 2011). Damit steht ein durchgängiges Konzept zur Verfügung, das Jägerinnen und Jägern erlaubt, ihren gesetzlichen Verpflichtungen nachzukommen und den Konsumentinnen und Konsumenten Sicherheit beim Verzehr des Lebensmittels Wildfleisch bietet.

9. Zusammenfassung in deutscher Sprache

Vor dem Jahr 1994 gab es keine speziellen Verordnungen oder Gesetze in Österreich bezüglich der Untersuchung des Wildes oder des Wildfleisches, obwohl man beim Fleisch von schlachtbaren Haustieren seit langer Zeit die Schlachttier- und Fleischuntersuchung durchführte. Auf nationaler Ebene besagte das Lebensmittelgesetz (BGBl. 86/1975) nur, dass ein verdorbenes und nicht sicheres Lebensmittel nicht verwertet werden darf, was auch auf das Wildfleisch anzuwenden war. Lediglich in einigen Fach- und Lehrbüchern waren Empfehlungen bezüglich der Untersuchung und der Verarbeitung zu finden. Auf EU-Ebene wurde im Jahr 1992 ein Rechtstext erlassen, welcher die Grundlagen der Hygiene und der Wildfleischuntersuchung regelte. Von diesen ausgenommen war die in Österreich übliche Direktvermarktung. Nach dem Beitritt Österreichs in den Europäischen Wirtschaftsraum im Jahr 1994 und die Europäische Gemeinschaft im Jahr 1995, musste auf nationaler Ebene die Richtlinie EG Nr. 45/1992, welche die gesundheitlichen und tierseuchenrechtliche Aspekte und die Vermarktung des Wildes und des Wildfleisches regelte, umgesetzt werden. Die verpflichtende Wild- und Wildfleischuntersuchung stellte eine Herausforderung dar. Der Grund dafür waren die in Österreich üblichen Jagdtraditionen, die zum damaligen Zeitpunkt fehlende Infrastruktur, die beschränkte Kapazität und Erreichbarkeit der Fleischuntersuchungstierärzte und Fleischuntersuchungstierärztinnen, die Kosten und die Compliance der Jagdberechtigten und der Personen, welche Wild und Wildfleisch vermarkteten. Trotz anfänglicher Schwierigkeiten führte man eine dreistufige Wild- und Wildfleischuntersuchung ein, welche nach kleinen Änderungen nach Einführung des EU-Hygienepaketes bis zum heutigen Tag gewährleisten soll, dass sicheres und qualitativ hochwertiges Wildfleisch erzeugt wird.

10. Summary in English

Development of inspection of meat from hunted game in Austria

Before 1994, there were no special regulations or laws in Austria concerning the examination of game or game meat, although ante- and post-mortem inspection had been carried out on the meat of domestic slaughter animals for a long time. On a national level, the Food Act (BGBl. 86/1975) only stated that spoiled and unsafe foodstuff may not be used, which was also applicable to game meat. Only in some technical publications and textbooks recommendations were given regarding inspection and processing. At the EU level, several legal texts were enacted in the period 1990-1992 that regulated the basics of hygiene and the inspection of game meat. Direct marketing, which is common in Austria, was not covered. After Austria's accession to the European Economic Area in 1994 and the European Union in 1995, Directive No. 45/1992, which regulated the health and animal health aspects and the marketing of game and game meat, had to be implemented at national level. The compulsory inspection of game and game meat presented a challenge. The reason for this were the usual hunting traditions in Austria, the lack of infrastructure at the time, the limited capacity and accessibility of the meat inspection veterinarians, the costs and the compliance of those entitled to hunt and of those who marketed game and game meat. Despite initial difficulties, a three-stage game and game meat inspection was introduced which, after minor changes following the introduction of the EU hygiene package, is still in place today to ensure that safe and high-quality game meat is produced.

11. Abkürzungsverzeichnis

- ABl. = Amtsblatt
- BGBl. = Bundesgesetzblatt
- EDVO = veterinärbehördliche Einfuhr- und Durchfuhrverordnung
- EWG = Europäische Wirtschaftsgemeinschaft
- EWR = Europäischer Wirtschaftsraum
- FIUVO = Fleischuntersuchungsverordnung
- GHP = gute Hygienepaxis
- LMG = Lebensmittelgesetz
- LMKV = Lebensmittelkennzeichnungsverordnung
- LMSVG = Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz
- Nr. = Nummer
- RGBl. = Reichsgesetzblatt
- VO = Verordnung

12. Abbildungsverzeichnis

Tabelle 1: Rechtliche Regelung der Direktvermarktung (Fettingner 2011).....	57
Tabelle 2: Wildfleisch-Direktvermarktung in Niederösterreich (Fettingner et al. 2010).....	59
Tabelle 3: Untersuchung des Wildfleisches bei verschiedenen Arten der Vermarktung (Winkelmayer et al. 2011).....	61
Tabelle 4: Statistik 1883 (Sedlacek und Löwn 1885).....	63
Tabelle 5: Statistik 1893 (Sedlacek und Löwn 1895).....	64
Tabelle 6: Statistik 1913 (Magistrats-Abteilung XXI für Statistik 1916)	65
Tabelle 7: Statistik 1929 (Magistratsabteilung für Statistik 1930a, 1930b).....	66
Tabelle 8: Statistik 1930-1935 (Magistratsabteilung für Statistik 1936)	67
Tabelle 9: Statistik 1970 (Magistrat der Stadt Wien 1971)	68
Tabelle 10: Statistik 1980 (Magistrat der Stadt Wien-Geschäftsgruppe Stadtplanung 1981)..	69
Tabelle 11: Statistik 1990 (Magistrat der Stadt Wien Geschäftsgruppe Konsumentenschutz, Frauenfragen, Recht und Bürgerdienst 1991).....	70
Tabelle 12: Statistik 2003 (Magistrat der Stadt Wien-Geschäftsgruppe Finanzen, Wirtschaftspolitik und Wiener Stadtwerke 2004)	71

Inhaltsverzeichnis

Danksagung.....	3
1. Einleitung und Fragestellung	4
2. Entwicklung der Wildfleischuntersuchung bis 1870.....	5
2.1 Die ältesten Spuren der Jagd und des Fleischkonsums (600.000 v. Chr.-300 v. Chr.).....	5
2.2 Entwicklung der Fleischuntersuchung in Zentral- und Westeuropa (1000-1860).....	6
3. Entwicklung der Wildfleischuntersuchung im Zeitraum 1871-1918.....	7
3.1 Schlachtier- und Fleischuntersuchung bei Seuchenverdacht und bei der Einfuhr in die Österreich-Ungarische Monarchie	7
3.2 Regelungen für die Schlachtier- und Fleischuntersuchung in Wien.....	8
3.3 Die rechtliche Regelung der Schlachtier- und Fleischuntersuchung bei inner- und zwischenstaatlichem Transport und vor der Schlachtung.....	9
3.3.1 Deutschland	9
3.3.2 Österreich-Ungarn	11
3.4 Anzeigepflichtige Krankheiten und Maßnahmen bei Seuchenausbruch	11
3.5 Empfehlungen im Codex Alimentarius Austriacus bezüglich des Wildfleisches	13
3.6 Rolle des Wildfleisches in der Lebensmittelversorgung im ersten Weltkrieg.....	13
4. Entwicklung der Wildfleischuntersuchung (1919-1945).....	15
4.1 Rechtliche Regelungen über die Vieh- und Fleischbeschau.....	15
4.2. Empfehlungen für die Lebensmittelkontrollorgane bezüglich der Untersuchung des Wildfleisches	18
4.3. Rechtliche Regelungen bezüglich des Wildfleisches im Deutschen Reich	18
4.4 Empfehlungen für den Umgang mit dem Wild und für die Wildfleischuntersuchung in der Zeitschrift für Fleisch- und Milchhygiene	19
5. Entwicklung der Wildfleischuntersuchung 1945-1994	22

5.1 Übernahme und Außer-Kraft-Treten einzelner Gesetze und Verordnungen nach der Gründung der Republik Österreich	22
5.2 Behandlung der Themen Wild und Wildfleischuntersuchung im Zuge des Veterinärmedizinstudiums	23
5.3 Behandlung der Themen Wild und Wildfleischuntersuchung im Laufe der Vorbereitung auf die Jagdprüfung	24
5.4 Gesetzliche Regelungen bezüglich der Ein- und Durchfuhr und der Untersuchung von Wild, Fleisch und Wildfleisch	25
5.5 Gesetzliche Regelungen bezüglich des Fleisches und des Wildfleisches in der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung und in dem Lebensmittelgesetz.....	27
5.6 Hinweise auf die Notwendigkeit und Berechtigung einer verpflichtend durchzuführenden Wildfleischuntersuchung	28
5.7 Gesetzliche Regelungen bezüglich der Untersuchung des Wildes und des Wildfleisches in Österreich nach dem Fleischuntersuchungsgesetz.....	32
5.8 Gesetzliche Regelungen bezüglich der Untersuchung des Wildes und des Wildfleisches in der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft (EWG)	34
6. Entwicklung der Wildfleischuntersuchung in Österreich in den Jahren 1994-2006	38
6.1 Behandlung der Themen Wild und Wildfleischuntersuchung im Laufe der Ausbildung von Fleisch- und Trichinenuntersuchern und Fleisch- und Trichinenuntersucherinnen	38
6.2 Gesetzliche Regelungen bezüglich der Ein- und Durchfuhr und der grenztierärztlichen Untersuchung des Wildes, des Fleisches und des Wildfleisches.....	38
6.3 Empfehlungen für die Jagdberechtigten bezüglich des Umganges mit dem Wild und der Wildfleischuntersuchung	39
6.4 Gesetzliche Regelungen für den Fall eines Seuchenausbruches in einer Wildpopulation	43
6.5 Gesetzliche Regelungen bezüglich der Untersuchung des Wildes und des Wildfleisches in Österreich.....	44

6.5.1 Gesetzliche Regelungen für das Zuchtwild	44
6.5.2 Gesetzliche Regelungen für das Wild aus freier Wildbahn	46
6.5.3 Das Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz und die Lebensmittelhygiene-Direktvermarktungsverordnung	48
6.6 Gesetzliche Regelungen bezüglich der Untersuchung des Wildes und des Wildfleisches in der Europäischen Union (EU)	51
6.6.1 Das EU-Lebensmittelrecht betreffend des Wildes und des Wildfleisches	51
6.6.2 Gesetzliche Regelungen bezüglich der Ausbildung von besonders geschulten Hilfskräften	55
6.7 Zusammenfassung einzelner Studien betreffend die Lebensmittel- Direktvermarktungsverordnung beim Wildfleisch in Österreich	55
7. Zusammenfassung der Daten bezüglich des Wildes und des Wildfleisches in den Statistikbüchern der Stadt Wien	62
7.1 Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien 1883	63
7.2 Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien 1893	64
.....	64
7.3 Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien 1913	65
.....	65
7.4 Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien 1929	66
7.5 Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien 1930-1935	67
.....	67
7.6 Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien 1970	68
7.7 Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien 1980	69
7.8 Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien 1990	70
7.9 Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien 2003	71
8. Diskussion	72

8.1 Sicherstellung der Verkehrsfähigkeit durch marktamtliche Überwachung	72
8.2 Tierärztliche Wildfleischuntersuchung	72
8.3 Schulung der Jägerschaft und Erfassung traditioneller Vermarktungswege ab Jagd	73
9. Zusammenfassung in deutscher Sprache	75
10. Summary in English	76
11. Abkürzungsverzeichnis	77
12. Abbildungsverzeichnis	78
Inhaltsverzeichnis	79
Literaturverzeichnis	83

Literaturverzeichnis

- Anonym. 1896. Allgemeiner Dienst-Unterricht (oder Instuction) für die vereinigte Marktpolizei-Aufsichtsanstalt der Stadt Wien. Wien: Selbstverlage des Magistrates.
- Anonym. 1912. Codex Alimentarius Austriacus. Wien: Verlag der K. K. Hof- und Staatsdruckerei.
- Anonym. 1992. Der Jagdprüfungsbehelf. Zwölfte. Auflage. Wien: Österreichischer Jagd- und Fischereiverlag.
- Anonym. 1996. Der Jagdprüfungsbehelf. Dreizehnte. Wien: Jagd- und Fischereiverlag.
- Bauer E, Reiff W. 1976. Ein Beitrag zur Untersuchung von Wildbret (Haarwild). Die Fleischwirtschaft, (1): 61–62.
- 2006. Bundesgesetz über Sicherheitsanforderungen und weitere Anforderungen an Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher (Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz - LMSVG). BGBl. 13/2006.
- 1973. Bundesgesetz vom 20. Juni 1973, mit dem die Tierärztliche Staatsprüfungs- und Rigorosenordnung geändert wird. BGBl. 333/1973.
- 1975. Bundesgesetz vom 23. Jänner 1975 über den Verkehr mit Lebensmitteln, Verzehrsprodukten, Zusatzstoffen, kosmetischen Mitteln und Gebrauchsgegenständen (Lebensmittelgesetz 1975 - LMG 1975). BGBl. 86/1975.
- 1975. Bundesgesetz vom 4. Juli 1975 über die Studienrichtung Veterinärmedizin. BGBl. 430/1975.
- 1982. Bundesgesetz vom 7. Oktober 1982 über die Schlacht tier- und Fleischuntersuchung (Fleischuntersuchungsgesetz). BGBl. 522/1982.
- 1994. Bundesgesetz, mit dem das Fleischuntersuchungsgesetz geändert wird. BGBl. 118/1994.
- Dedek J, Steineck T, Hrsg. 1994. Wildhygiene. Bearbeitet von 18 Fachwissenschaftlern. Stuttgart: Gustav Fischer Verlag Jena.

- Deutz A, Hrsg. 2000. Die 10 Gebote für die Wildbrethygiene.
- Fettinger V. 2011. Observations on structures and hygiene along the game meat chain under conditions of local direct supply [Thesis]. Vienna: University of Veterinary Medicine Vienna.
- Fettinger V, Paulsen P, Smulders FJM, Winkelmayr R. 2010. Mikrobiologische Eigenkontrollen bei der Wildfleisch-Direktvermarktung in Niederösterreich. Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung, (4): 118–120.
- 1994. Fleischuntersuchungsverordnung. BGBl. 395/1994.
- 1900. Gesetz vom 11. Juli 1900, betreffend die Schlachtvieh und Fleischbeschau. DRGBl. 27/1900.
- 1945. Gesetz vom 12. September 1945 über die Wiederherstellung des österreichischen Rechtes auf dem Gebiete des Veterinärwesens (Veterinärrechtsgesetz). SGBl. 197/1945.
- 1873. Gesetz vom 2. Mai 1873 betreffend die Verwertung des Fleisches und der Häute von bei Rinderpestgefahr geschlachteten gesunden Tieren. RGBl. 90/1873.
- Gesetz vom 30. April 1870, betreffend die Organisation des öffentlichen Sanitätsdienstes. RGBl. 67/1870.
- 1909. Gesetz vom 6. August betreffend die Abwehr und Tilgung von Tierseuchen. RGBl. 177/1909.
- Greuel E. 1979. Zur Einbeziehung einheimischen Haarwildes in die Vorschriften des Fleischbeschaugesetzes. SVZ schlachten und vermarkten: 35–37.
- 31.5.2022. <https://www.haccp-kueche.de/lebensmittelhygiene-gesetzestexte:6.html> (Zugriff 31.05.2022).
- Hauer F. 2010. Die Verzehrssteuer 1829 - 1913 als Grundlage einer umwelthistorischen Untersuchung des Metabolismus der Stadt Wien [Diplomarbeit]. Wien: Universität Wien.
- Hoffman LC, Wiklund E. 2006. Game and venison - meat for the modern consumer. Meat science, 74 (1): 197–208. DOI 10.1016/j.meatsci.2006.04.005.

- Kühn S. 2010. Die Anfänge der österreichischen Fleischbeschaugesetzgebung unter besonderer Berücksichtigung des Einflusses von August Postolka [Dissertation]. Wien: Veterinärmedizinische Universität Wien.
- 2006. Lebensmittelhygiene-Einzelhandelsverordnung. BGBl. 92/2006.
- Messner H. 1930. Taschenbuch für die Lebensmittelkontrollorgane der Gemeinden. Leitfaden für die Praxis mit den einschlägigen Gesetzen und Verordnungen. Wien und Leipzig: Verlag von Wilhelm Braumüller.
- Nagele C. 2013. Der Fleischkonsum in Wien 1830 – 1913 errechnet anhand der Daten der Verzehrungssteuer unter Berücksichtigung der Wiener Fleischmärkte [Diplomarbeit]. Wien: Universität Wien.
- Olt A. 1943. Beurteilung des Wildes im Handel und Verkehr. Aus der Wildforschungsstätte Rhein-Main in Mainz. Zeitschrift für Fleisch- und Milchhygiene, 53 (12): 111–138 (Zugriff 15.07.2021).
- Ostertag R. 1910. Handbuch der Fleischschau für Tierärzte, Ärzte und Richter. Sechste Aufl. Stuttgart: Verlag von Ferdinand Enke.
- Postolka A. 1903. Lehrbuch der allgemeinen Fleischhygiene. nebst einer Sammlung der einschlägigen Normalien für Beamte der politischen Behörden, der Gemeinden und für Richter. Wien und Leipzig.
- Postolka A, Toscano A. 1893. Die animalischen Nahrungs- und Genussmittel des Menschen. Mit Berücksichtigung der österreichischen und deutschen Gesetzgebung. Wien: Verlag von Moritz Perles.
- Prändl O. 1976. Durchführung der tierärztlichen Wildschau. Wiener Tierärztliche Monatsschrift, 63. (11): 329–334.
- Raschke E. 1976. Hygiene in Wildexportbetrieben. Archiv für Lebensmittelhygiene, (27): 112–113.
- 1992. Richtlinie 92/45/EWG des Rates vom 16. Juni 1992 zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen beim Erlegen von Wild und bei der Vermarktung von Wildfleisch. 92/45/EWG.

- 1990. Richtlinie des Rates vom 27. November 1990 zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild. 91/495/EWG.
- Riemer R, Reuter G. 1979. Untersuchungen über die Notwendigkeit und Durchführbarkeit einer Wildfleischuntersuchung bei im Inland erlegtem Rot- und Rehwild - zugleich eine Erhebung über die substantielle Beschaffenheit und die Mikroflora von frischem Wildfleisch. Die Fleischwirtschaft, (59.): 857–864.
- 1840. Sammlung der Gesetze für das Erzherzogthum Oesterreich unter der Ens. Wien: k. k. Hof- und Staats-Verlags- und Druckerei.
- Sedlacek S, Löwn W. 1885. Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien für das Jahr 1883. Wien: Verlag des Wiener Magistrates.
- Valencak TG, Gamsjaeger L. 2014. Lipids in tissues of wild game: overall excellent fatty acid composition, even better in free-ranging individuals. Trends in game meat hygiene: From forest to fork: 335–344.
- 2002. Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit. ABl. 178/2002.
- 2005. Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel. ABl. 2073/2005.
- 2004. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene. ABl. 852/2004.
- 2004. Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs. ABl. 853/2004.
- 2004. Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs. ABl. 854/2004.

- 1924. Verordnung der Bundesministerien für Land- und Forstwirtschaft und für soziale Verwaltung im Einvernehmen mit den beteiligten Bundesministerien vom 6. September 1924 über die Vieh- und Fleischbeschau und den Verkehr mit dem Fleisch. BGBl. 342/1924.
- 2004. Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen über die Bekämpfung der Klassischen Schweinepest bei Wildschweinen 2003 (Wildschweine-Schweinepest-verordnung 2003). BGBl. 35/2004.
- 2006. Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen über die Direktvermarktung von Lebensmitteln (Lebensmittel-Direktvermarktungsverordnung). BGBl. 108/2006.
- 2006. Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen über die Festlegung von Schutzmaßnahmen wegen Verdachtsfällen von Geflügelpest bei Wildvögeln in Österreich. BGBl. 76/2006.
- 2006. Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen über die Schlacht tier- und Fleischuntersuchung sowie die Untersuchung von Fischereierzeugnissen (Fleischuntersuchungsverordnung 2006 - FIUVO). BGBl. 109/2006.
- 2005. Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen zur Bekämpfung der Afrikanischen Schweinepest bei Haus- und Wildschweinen (ASP-Verordnung 2005). BGBl. 195/2005.
- 1881. Verordnung der Ministerien des Innern, des Handels und der Finanzen vom 10. März 1881 betreffend das Verbot der Einfuhr von Schweinen, Schweinefleisch, Speck und Würsten aus den Vereinigten Staaten von Nord-Amerika. RGBl. 18/1881.
- 1891. Verordnung der Ministerien des Innern, des Handels, der Finanzen und des Ackerbaues vom 4. Dezember 1891 betreffend die Einfuhr von Schweinen, Schweinefleisch, Speck und Würsten aus den Vereinigten Staaten. RGBl. 168/1891.
- 1917. Verordnung des Amtes für Volksernährung im Einvernehmen mit den beteiligten Ministerien vom 16. April 1917 betreffend die Regelung des Verkehrs hinsichtlich einiger Wildgattungen. RGBl. 185/1917.

- 1968. Verordnung des Bundesministeriums für Handel, Gewerbe und Industrie und des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft vom 9. Dezember 1968 über die Kennzeichnung verpackter Lebensmittel (Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1968). BGBl. 453/1968.
- 1955. Verordnung des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft vom 19. Juli 1955, betreffend die Veterinärbehördliche Grenzkontrolle (Veterinärbehördliche Einfuhr- und Durchfuhrverordnung). BGBl. 200/1955.
- 1924. Verordnung des Bundesministeriums für soziale Verwaltung im Einvernehmen mit den beteiligten Bundesministerien vom 6. Oktober 1924 über die Herstellung, das Verkaufen und Feilhalten von aus rohem Schweinefleisch hergestellten Lebensmitteln, die zum Genusse in ungekochtem oder ungebratenem Zustande bestimmt sind. BGBl. 376/1924.
- 1983. Verordnung des Bundesministers für Gesundheit und Umweltschutz vom 11. Juli 1983 über die Ausbildung und Prüfung von Fleischuntersuchern und Trichinenschauern. BGBl. 396/1983.
- 1981. Verordnung des Bundesministers für Gesundheit und Umweltschutz vom 14. Dezember 1981 über die veterinärbehördliche Grenzkontrolle (Veterinärbehördliche Einfuhr- und Durchfuhrverordnung 1981). BGBl. 600/1981.
- 1984. Verordnung des Bundesministers für Gesundheit und Umweltschutz vom 16. März 1984 über die Schlachttier- und Fleischuntersuchung (Fleischuntersuchungsverordnung). BGBl. 142/1984.
- 1985. Verordnung des Bundesministers für Gesundheit und Umweltschutz vom 24. Mai 1985 über die veterinärbehördliche Grenzkontrolle (Veterinärbehördliche Einfuhr- und Durchfuhrverordnung 1985). BGBl. 390/1985.
- 1985. Verordnung des Bundesministers für Gesundheit und Umweltschutz vom 3. Juni 1985 über die Importkontrolle von Fleisch (Fleischimportverordnung). BGBl. 389/1985.
- 1983. Verordnung des Bundesministers für Gesundheit und Umweltschutz vom 3. Mai 1983 über die Hygiene bei der Gewinnung und Verarbeitung von Fleisch (Fleischhygieneverordnung). BGBl. 280/1983.

- 1994. Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über das Inverkehrbringen des Fleisches von Wild aus freier Wildbahn (Wildfleisch-Verordnung). BGBl. 400/1994.
- 1994. Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über die Ausbildung und Prüfung von Fleischuntersuchern und Trichinenuntersuchern (Fleischuntersucher-Ausbildungsverordnung). BGBl. 398/1994.
- 1994. Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über die Hygiene bei der Gewinnung, Bearbeitung, Lagerung und beim Transport von frischem Fleisch (Frischfleisch-Hygieneverordnung). BGBl. 396/1994.
- 1994. Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über die Importkontrolle von Fleisch (Fleischimportverordnung). BGBl. 402/1994.
- 1994. Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über die Schlachtier- und Fleischuntersuchung bei Zuchtwild (Zuchtwild-Fleischuntersuchungsverordnung). BGBl. 399/1994.
- 1993. Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über die veterinärbehördliche Grenzkontrolle (Veterinärbehördliche Einfuhr- und Durchfuhrverordnung 1992). BGBl. 31/1993.
- 1973. Verordnung des Bundesministers für Handel, Gewerbe und Industrie und des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft vom 7. Dezember 1973 über die Kennzeichnung verpackter Lebensmittel (Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1973 - LMKV 1973). BGBl. 627/1973.
- 1916. Verordnung des Leiters des Ministeriums des Innern im Einvernehmen mit den beteiligten Ministern vom 4. Oktober 1916 betreffend die Regelung des Verkehrs hinsichtlich einzelner Wildgattungen. RGBl. 341/1916.
- 1946. Verordnung des Staatsamtes für Volksaufklärung, für Unterricht und Erziehung und für Kultusangelegenheiten im Einvernehmen mit dem Staatsamte für Land- und Forstwirtschaft vom 4. Dezember 1945 über die Staatsprüfungsordnung zur Erlangung des tierärztlichen Diploms und über die Rigorosenordnung an der Tierärztlichen Hochschule (Tierärztliche Staatsprüfungs- und Rigorosenordnung). BGBl. 73/1946.

- 1940. Verordnung über die Einfuhr von Fleisch und Fleischwaren. Vom 31. Oktober 1940. RGBL. 191/1940.
- 1936. Verordnung über Preisverzeichnisse, Preisschilder im Kleinhandel mit Wild, Wildgeflügel und Geflügel. Vom 25. November 1936. RGBL. 116/1936.
- 1935. Wildhandelsverordnung. Vom 1. April 1935. RGBL. 38/1935.
- 1936. Wildverkehrsordnung (WVO). Vom 21. März 1936. RGBL. 29/1936.
- Winkelmayr R, Stangl P-V, Paulsen P. 2011. Assurance of food safety along the game meat production chain: inspection of meat from wild game and education of official veterinarians and ‘trained persons’ in Austria. In: Paulsen P, Bauer A, Vodnansky M, Winkelmayr R, Smulders FJM, Hrsg. Game meat hygiene in focus. Wageningen: Wageningen Academic Publishers, 245–258.
- Wirtschaftskammer Österreich. 2022. https://www.wko.at/branchen/industrie/nahrungsgenussmittelindustrie/Codex_Alimentarius.html (Zugriff 07.05.2022).
- 1937. Zweites Gesetz zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes. Vom 15. April 1937. RGBL. 49/1937.