



# Wadenspanner, Bernd

## Versorgen und Verwertung von Rehwild von 1900 bis 2016

### Kurzbeschreibung

Im Zuge der Errichtung seines neuen Zerwirkraumes musste sich Bernd Wadenspanner mit allerlei rechtlichen, technischen und hygienebezogenen Vorgaben beschäftigen. Dabei stellte er sich die Frage, wie es denn frühere Generationen so mit der Wildbrethygiene hielten. Seine Abschlussarbeit befasst sich daher mit dem Umgang mit dem Wildbret seit den Beschreibungen Ferdinand von Raesfelds in seinem Buch „Das Rehwild“ von 1906 bis heute. Die Wildbrethygiene ist durch zwei Meilensteine geprägt, einmal durch die Erfindung des elektrischen Kühlschranks und andererseits durch die Wildbrethygieneverordnung der EU. Vor, zwischen und nach diesen einschneidenden Momenten weiß Bernd Wadenspanner allerlei Geschichten über das Zerwirken, Veredeln und Verköstigen von Wildbret zu berichten, die vom „typischen Wildgeschmack“, dem heute noch in Frankreich hoch geschätzten „haut goût“, zu ernährungsphysiologischen Erkenntnissen der modernen Wissenschaft reichen. Für jeden Jäger, der sich mit dem Thema Wildbrethygiene beschäftigen will oder muss, bietet die Arbeit eine unterhaltsame und lehrreiche Lektüre.