

Fleischuntersuchungsvorschriften beim Schalenwild

Wer Wildbret in eine öffentlich zugängliche Kühlzelle hängt, verkauft oder abgibt, muss die Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes (LMG) befolgen. Das gilt auch, wenn es später wieder zur privaten häuslichen Verwendung (Eigengebrauch) zurückgenommen wird. Davon ausgenommen ist Wildbret, welches ausschliesslich für die private häusliche Verwendung genutzt wird (direkte Verbringung in die privaten Räumlichkeiten zur Verarbeitung und zum Konsum; Art. 2 Abs. 4 Bst. c LMG).

Die für die Wildbrethygiene relevanten Vorschriften sind überwiegend in der VSFK¹ und VHyS² zu finden. Insbesondere wird auf die folgenden Vorgaben hingewiesen:

- Schalenwild ist mit einer **eindeutigen Kennzeichnung an der Achillessehne** zu markieren (AR-Marke mit fortlaufender Nummer, zu beziehen bei der Jagdverwaltung) (Art. 20 Abs. 1 VSFK).
- Die «**Bescheinigung für die Abgabe von Jagdwild als Lebensmittel**» muss durch die Jägerin oder den Jäger nach dem Erlegen und durch die fachkundige Person* nach der Untersuchung ausgefüllt werden. Die Bescheinigung hat beim Wildbret zu verbleiben und ist der Abnehmerin oder dem Abnehmer auszuhändigen (Art. 20 Abs. 2 und 5 VSFK; Anhang 14 VHyS).
- Soll Jagdwild direkt an Konsumentinnen und Konsumenten oder an lokale Metzgereien oder Restaurants abgegeben werden, so muss es durch eine fachkundige Person* auf gesundheitsbedenkliche Merkmale (abnormale Befunde, Auffälligkeiten) hin untersucht werden (Art. 20 Abs. 3 VSFK).
- Liegen **gesundheitsbedenkliche Merkmale** (auch Nachsuchen, schlechter Schuss) vor, so ist der Wildkörper mit möglichst allen Organen einer **amtlichen Fleischkontrolle** unterziehen zu lassen.
- Eine amtliche Fleischkontrolle ist gebührenpflichtig und muss in einem **bewilligten Schlachtbetrieb** durchgeführt werden (siehe Tabelle). Die Fleischkontrolle entscheidet über die Genusstauglichkeit (Stempel). Nicht genusstaugliches Wildbret wird im Schlachtbetrieb entsorgt. Eine private häusliche Verwendung (Eigengebrauch) ist nicht mehr möglich.
- **Schwarzwild** ist durch die Jägerin oder den Jäger auf Trichinellen untersuchen zu lassen. Voraussetzung für die Abgabe als Lebensmittel ist ein negatives Untersuchungsergebnis. Eine Probe Zwerchfellmuskulatur ist in einem zugelassenen Veterinärlabor (z.B. ZLM St. Gallen, www.zlmsg.ch) untersuchen zu lassen. Die Kosten sind privat zu bezahlen. Der Abnehmerin oder dem Abnehmer ist eine Kopie des Laborberichts auszuhändigen (Art. 20 Abs. 7 VSFK).

*Als **fachkundige Personen** gelten Personen, die bis zum 30. April 2018 die Ausbildung zur Jägerin, zum Jäger beendet (Art. 63 VSFK) oder danach einen Wildbrethygienekurs (gemäss Art. 21 VSFK) im Rahmen der Jagdausbildung absolviert haben. Die Jägerin oder der Erleger kann auch fachkundige Person sein.

Weitere Informationen und Unterlagen (z.B. Bescheinigung für die Abgabe von Jagdwild als Lebensmittel) finden Sie auf den Homepages der Jagdverwaltungen und des Veterinäramts (www.ar.ch/va).

Herisau, im Juni 2026

Dr. Sascha Quaille, Kantonstierarzt beider Appenzell

¹ Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK; SR 817.190)

² Verordnung des EDI über die Hygiene beim Schlachten (VHyS; SR 817.190.1)

Bewilligte Schlachtbetriebe in Appenzell Ausserrhoden und Appenzell Innerrhoden mit der Möglichkeit zur Fleischkontrolle von Schalenwild:

Schlachtbetriebe	Kontakt	Schlachtstage (bis Mittags)
Fleischgewinnung Appenzell	071 780 01 60	Montag, Donnerstag
Säntis Metzgerei, Hundwil	071 367 12 27	Montag
Metzgerei Ochsen Signer, Schönengrund	071 361 11 04	Donnerstag
Metzgerei Fuchs, Grub	071 891 12 32	Montag

Die Fleischkontrolle beim Wild kostet pro Stück Fr. 8.- und pro zusätzlichen Gang (ausserhalb der Schlachtstage) Fr. 20.-- und werden über den Schlachtbetrieb in Rechnung gestellt.