

## Wildbrethygiene Heute

### Tageskurs Samstag, 28. Mai 2016 im Landwirtschaftlichen Zentrum Salez

#### **„Hochwertiges Nahrungsmittel Wild aus unserer Region“**

Eine Chance die es für uns Jäger gemeinsam zu nutzen gilt.

#### **Ausgangslage**

Wir wissen, unsere Kunden sind anspruchsvoll und erwarten, sicher zu Recht, einwandfrei produzierte und gewonnene Wildfleisch/-Produkte.

Speziell „Wildbret aus einheimischer Jagd“ bedingt daher eine Leistungskette ohne jegliche Mängel oder gar Lücken, vom Ansprechen bis zur Abgabe an den Endverbraucher.

Grundpfeiler des schweizerischen Lebensmittelrechts bildet die Verpflichtung zur Selbstkontrolle. Wollen wir die aktuell liberalen Voraussetzungen bei der Wildbretgewinnung aufrechterhalten und stärken, kommt unserer Sorgfaltspflicht besondere Bedeutung zu. Der hygienische Umgang mit dem auch ernährungsphysiologisch wertvollen Lebensmittel Wild sowie der Gesundheits- und Täuschungsschutz sind dabei wichtige Bestandteile unserer Verantwortung.

#### **Ziel**

**Jede Jagdgesellschaft ist durch einen eigenen sachkundigen Pächter befähigt, den Anforderungen für ein Hochwertiges Nahrungsmittel „ Wild aus unserer Region“ gerecht zu werden.**

#### **Angebot**

Der Tageskurs dient zur Auffrischung und Aktualisierung des Wissens über die Wildbret Gewinnung und Vermarktung unseres wertvollen Wildes.

Max. 45 Teilnehmer.

#### **Kursinhalte**

Aktuelle gesetzliche Grundlagen, Wildtierkrankheiten/ Organveränderungen, Arbeitstechnik und Selbstkontrolle werden durch mehrere Tierärzte, also ausgewiesene Fachkräfte eingehend besprochen, praktisch demonstriert und mit aufschlussreichen Unterlagen dokumentiert.

#### **Kosten**

Dank der Unterstützung durch das ANJF und durch den Einsatz vereinseigener, höchst kompetenter Referenten können wir den Kurs für Mitglieder der St. Galler Jägervereine zu CHF 50.00 anbieten.

Übrige Teilnehmer CHF 100.00.

Der Unkostenbeitrag wird am Kurstag bar eingezogen.

Das Fachbuch „Von der Wildbahn auf den Teller“ von Philippe Volery, der Morgenkaffee mit Gipfeli und der feine Aser sind im Kursgeld inbegriffen.

**Ausschreibung**

Die Informationen erfolgen über die Jahresversammlungen von RJSG und in den Vereinen, im Internet und per Mail an alle Obmänner.

**Anmeldung bis Samstag, 01.Mai 2016**

Die Teilnehmer melden sich per Mail bei Noldi Rossi [rossi.arnold@bluewin.ch](mailto:rossi.arnold@bluewin.ch) an.

Die Anmeldung wird anschliessend bestätigt. Mitte Mai 2016 werden das Kursprogramm und die Teilnehmerliste per Mail direkt den Teilnehmenden versandt.

Mit Weidmannsgruss

Noldi