

RECHTLICHE SITUATION

Wild ist eine Delikatesse. Dennoch ist Fleisch sehr sensible und wird nur unter Berücksichtigung einiger Bedingungen zu einem leckeren und sicheren Lebensmittel. Die Verarbeitung und der Verkauf sind deswegen an einige Auflagen geknüpft. Im Folgenden daher eine grobe Zusammenfassung der häufigsten Ausgangsvoraussetzungen¹. Die detaillierten Anforderungen können je nach Wohnort variieren und sind bei den zuständigen Behörden zu erfragen.

DER JÄGER ALS LEBENSMITTELUNTERNEHMER

Wer in Deutschland Lebensmittel herstellt, verarbeitet oder mit ihnen handelt unterliegt besonderen Registrierungs- und Zulassungspflichten. In der Regel erfolgt eine solche Registrierung als Lebensmittelunternehmer beim zuständigen Veterinäramt / der Lebensmittelüberwachung und reicht für den Wildverkauf im kleinen Rahmen aus. Für eine Abgabe von Wild ausschließlich in der Decke kann die Registrierungspflicht je nach zuständiger Behörde entfallen.

DER JÄGER ALS GESCHULTE UND/ODER KUNDIGE PERSON

Möchte ein Jäger Wild verkaufen muss er mindestens „geschult“ sein. Möchte er Wild an einen zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb abgeben, muss er zudem „kundig“ sein. Wichtig kann letzteres werden, wenn der Jäger Wild in einem zugelassenen Wildverarbeitungsbetrieb im Rahmen einer Lohnverarbeitung für den eigenen Weiterverkauf verarbeiten lassen möchte. „Geschult“ sind i.d.R. alle Jäger die die Prüfung nach dem 01.02.1987 abgelegt haben. Die Schulung zur „kundigen Person“ findet entweder ebenfalls bereits im Rahmen der Jägerausbildung statt oder muss nachträglich besucht werden.

DIE PASSENDEN RÄUMLICHKEITEN

Für die Verarbeitung und Lagerung von Wild und Wildprodukten müssen Räumlichkeiten, die bestimmte Anforderungen erfüllen, zur Verfügung stehen. Es muss mindestens eine Kühlmöglichkeit für Wild in der Decke vorhanden sein. Soll Wild auch ohne Decke bzw. zerwirkt angeboten werden, müssen dafür getrennte Kühlmöglichkeiten vorhanden sein. Ein Kontakt zwischen Tieren in der Decke und gehäutetem Wild ist zu vermeiden. Für das Häuten und Zerwirken des Wilds muss zudem ein heller, leicht zu reinigender und entsprechend ausgestatteter Raum zu Verfügung stehen. Die genauen Anforderungen ergeben sich aus der LMHV-Tier und richten sich nach Art und Menge des zu verarbeitendem Wildes. Ersatzweise kann der Schritt der Verarbeitung auch von einem Metzger, der die entsprechenden Räumlichkeiten und Zulassungen besitzt, vorgenommen werden. Achtung: Dafür müssen Metzger i.d.R. bestimmte Anforderungen erfüllen!

KENNTNISSE IM BEREICH LEBENSMITTELVERMARKTUNG/-RECHT

Wie etikettiere ich mein Fleisch richtig? Welche Protokolle muss ich führen? Als Lebensmittelunternehmer sollte man die entsprechenden Gesetze kennen, um nicht unbeabsichtigt eines davon zu brechen. Eine Liste wichtiger Rechtstexte findet sich im Anhang!

GEWERBE- UND STEUERRECHT BEACHTEN

Da die Jagd als Liebhaberei eingestuft wird, gilt dies i.d.R. auch für den Verkauf von „kleinen Mengen“ Wild. Der Handel damit bleibt somit steuerfrei. Auch hier empfiehlt es sich aber zuvor Rücksprache mit dem Finanzamt zu halten.

Checkliste

- Als **Lebensmittelunternehmer** registriert?
- **Geschulte / Kundige Person?** (falls notwendig)
- **Kühlmöglichkeiten** (ggf. getrennt für Wild in der Decke, (zerwirktes) Wild ohne Decke und fertige Produkte) vorhanden?
- **Wildkammer / Zerwirkraum** (gemäß Vorgaben der zuständigen Behörden) vorhanden?

Oder
- Zugelassener **Metzger** für die Lohnverarbeitung im Umfeld?
- **Fachwissen** im Bereich Lebensmittelvermarktung /-recht angeeignet?
- **Steuerliche & gewerbeerrechtliche Aspekte** abgeklärt?

¹ Die hier vorgestellte Checkliste ist nicht als Rechtsberatung zu verstehen und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und Richtigkeit. Es sollte immer Rücksprache mit den zuständigen Behörden gehalten werden.