



PDF's mit
weiterführenden
Informationen

ARMIN UND USCHI DEUTZ

Das WILDBRET

VOM AUFBRECHEN BIS ZUR ZUBEREITUNG

MIT AUSGEWÄHLTEN REZEPTEN



stv

VERWENDETE UND WEITERFÜHRENDE LITERATUR

Literaturverzeichnis für das Buch „Das Wildbret“
von Armin und Uschi Deutz

ISBN 978-3-7020-2255-6

© Copyright by Leopold Stocker Verlag, Graz, 1. Auflage 2024

Titelbilder: Armin Deutz (links oben);
Anna Höller (rechts oben und unten)

VERWENDETE UND WEITERFÜHRENDE LITERATUR

AGES ZOOSENERBERICHT (2017): Verotoxin-bildende *Escherichia coli* (VTEC), 40–45.

AGES (2009): Endbericht „Erhebung der radioaktiven Belastung von Wildbret“.

ACHA, P. N., SZYFRES, B. (1987): Zoonoses and Communicable Diseases Common to Man and Animals. Pan American Health Organisation, Washington.

AID – Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (1998): Lebensmittelhygiene – über den sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln und deren Haltbarkeit, Nr. 1360, Bonn.

ALTEMEIER, J., SIEBERT, H., ATANASSOVA, V., RING, C. (1998): Wildbret von freilebenden und von im Gatter gehaltenen Wildschweinen (*Sus scrofa scrofa* L.) – ein Vergleich ausgewählter Parameter. Ber. 39. DVG-Tagung des Arbeitskreises „Lebensmittelhygiene“, 22.–25.9., Garmisch-Partenkirchen.

ALTS-AG (2021): Artikel 14 - Empfehlungen zur Einstufung bedenklicher Keime als wahrscheinlich gesundheitsschädlich i. S. des Artikels 14 Abs. 4 oder als inakzeptable Kontamination i. S. des Artikels 14 Abs. 5 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 / Januar 2021.

AUER, H., ASPÖCK, H. (1994): Helminthozoonosen in Mitteleuropa – Eine Übersicht der Epidemiologie, Diagnostik und Therapie am Beispiel der Situation in Österreich. Mitt. Österr. Ges. Tropenmed. Parasitol. 16, 17–42.

BACKHUS, R. (2000): Hygienestatus frisch erlegter Fasanen (*Phasianus colchicus*, *Ph. torquatus*, *Ph. mongolicus*, *Ph. versicolor*) aus verschiedenen Revieren in Deutschland. Diss., Tierärztl. Hochsch., Hannover.

BANDICK, N., RING, C. (1996): Wildbret als Nahrungsmittel. Fleischwirtschaft 76, 888–896.

BECKER, W., MENK, W. (1992): Zoonosen-Fibel. H. Hoffmann Verlag, Berlin.

BERT, F. (2000): Transport und Kühlung des Fleisches von erlegtem Haar- und Federwild. Amtstierärztl. Dienst u. Lebensmittelkontr. 7, 22–27.

BERT, F. (1999): Erlegtes Haar- und Federwild: Wildbretgewinnung und -hygiene unter dem Fleischhygiene- und Geflügelfleischhygienerecht. Dtsch. Jagdschutz-Verband, 7. Aufl., Bonn.

BERT, F. (1996): Grundsätze der Wildbrethygiene. Amtstierärztl. Dienst u. Lebensmittelkontr. 6, 210–216.

BERT, F. (1999): Erlegtes Haar- und Federwild: Wildbretgewinnung und -hygiene unter dem Fleischhygiene- und Geflügelfleischhygienerecht. Dtsch. Jagdschutz-Verband, 7. Aufl., Bonn.

BERT, F., HADLOK, R. M. (1989): Gesetzliche Grundlagen und praktische Durchführung der Schlachtier- und Fleischuntersuchung bei Haarwild. Tierärztl. Praxis 17, 127–132.

BINKE, R. (2005): Vom Muskel zum Fleisch. Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung (2), 27–31.

BfR – Bundesinstitut für Risikobewertung (2007): Wildfleisch als Quelle für EHEC-Infektionen unterschätzt. Information 16/07 vom 21.08.2007.

BfR – Bundesinstitut für Risikobewertung (2007): Trichinellose – Erkennung, Behandlung und Verhütung, Merkblatt.

BfR – Bundesinstitut für Risikobewertung (2006): Leitfaden für die sensorische Untersuchung und Beurteilung von Wild. Stellungnahme Nr. 047/2006 vom 28.06.2006.

BgVV - Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (2002): Zahl der mit Zoonoseerregern verunreinigten Lebensmittelproben steigt. Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung 4/02, 86.

- BOCH, J., SCHNEIDAWIND, H. (1988): Krankheiten des jagdbaren Wildes. Verlag Paul Parey, Hamburg und Berlin.
- BÖHNLEIN, C., KABISCH, J., PICHNER, R. (2014): Verhalten von EHEC-Ausbruchsisolaten in Rohwurst: E. coli O157:H7 vs. E. coli O104:H4. Amtstierärztlicher Dienst und Lebensmittelkontrolle 21, 144.
- BORGMANN-FUCHS, D., DEUTZ, A., HOPPE, M., KULOW, W., PASCHERTZ, K.-W., WINDHAUS, A., ZRENNER, K. M. (2009): Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene („H 1“), Kommentar Fleischhygiene-Recht, BEHR's – Hamburg, 24. Akt.-Lfg. 09/2009.
- BRÄUNING, J., HENSEL, A. (2004): Risikobewertung bei durch Lebensmittel übertragene Infektionen. Dtsch. Tierärztl. Wschr. 111, 301–307.
- BRANSCHIED, W. (1994): Qualitätskriterien und -einflußfaktoren in der Wildfleischerzeugung. 2. Europäische Fachtagung zur landwirtschaftlichen Wildhaltung, 29.9.–1.10., Bundesverband f. landwirtschaftl. Wildhaltung, Bonn, 141–159.
- BRODOWSKI, G., BEUTLING, D. (1998): Der Einfluss exogener Faktoren auf die Wildbretqualität von Dam-, Reh- und Schwarzwild. Fleischwirtschaft 78, 1298–1300.
- BRODOWSKI, G. (1997): Untersuchungen zur Qualität von Wildbret unter Berücksichtigung von Körperentwicklung, Wildverhalten, Schußgüte und Jagdart: eine Studie an Dam-, Reh-, Schwarz- und Rotwild aus der östlichen Region Sachsen-Anhalts. Diss., Freie Univ., Berlin.
- BUSCH, U. (2019): EHEC – aktuelle Aspekte. Ber. 19. Fortbildungstagung des Österr. Verbandes der Amtstierärztinnen und Amtstierärzte, S. 82–83.
- BVA CONGRESS (1999): TB in cattle and badgers: more than a question of science. Vet. Rec. 145, 443–444.
- COBURN, H. L., SNARY, E. L., KELLY, L. A., WOOLDRIDGE, M. (2005): Qualitative risk assessment of the hazards and risks from wild game. Vet. Rec., 321–322.
- DECKELMANN, W. (1994): Fleischhygienemaßnahmen bei Gehegewild und erlegtem Wild. Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung 44, 223–225.
- DEDEK, J., STEINECK, T. (1995): Wildhygiene. Gustav Fischer Verlag, Jena.
- DEDIE, K., BOCKEMÜHL, J., KÜHN, H., VOLKMER, K.-J., WEINKE, T. (1993): Bakterielle Zoonosen bei Tier und Mensch. Enke Verlag, Stuttgart.
- DEUTSCHER FLEISCHERVERBAND (2020): DFV-Information: Listerien.
<https://docplayer.org/197500508-Dfv-information-listerien.html>
- DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR HYGIENE UND MIKROBIOLOGIE (2020): Mikrobiologische Richt- und Warnwerte. <http://www.dghm-richt-warnwerte.de/>
- DEUTZ, A., DEUTZ, U., DUSCHER, A., VÖLK, F. (2024): Wildtiergesundheit richtig deuten – Krankheitsmerkmale erkennen und beurteilen. DER ANBLICK, Graz (1. Auflage 1/2024), 90 Seiten.
- DEUTZ, A. (2024): Verbringen von Wildbret und Trophäen in Zeiten der ASP. Der Anblick 1/24, 30–33.
- DEUTZ, A., SCHAWALDER, F.-J. (2024): PFAS oder was – Chemikalien belasten Wildbret? Schweizer Jäger 1/24, 52–54.
- DEUTZ, A. (2023): Wildbrethygiene im Sommer. Pirsch 15/23, 6–12.
- DEUTZ, A., SCHAWALDER, F.-J. (2023): Rund um die Tuberkulose. Schweizer Jäger 5/23, 32–35.
- DEUTZ, A. (2023): „Stressfleisch“ durch Drückjagd? Pirsch-Tierarztkasten 3/23, 20.
- DEUTZ, A. (2022): Gute Schüsse steigern Wildbreterlöse enorm. Der Anblick 12/22, 32–34.
- DEUTZ, A. (2022): Wildbret vom Hasen nicht geringerschätzen! Der Anblick 11/22, 24–27.
- DEUTZ, A., GEISEL, O. (2022): Innere Organe: Normalzustand – bedenkliche Merkmale. PIRSCH-SonderHeft Nr. 2, Deutscher Landwirtschaftsverlag München, 122 Seiten.
- DEUTZ, A. (2022): 10 Gebote der Wildbrethygiene. Der Tiroler Jagdaufseher 1/22, 12–14.
- DEUTZ, A. (2022): Wildbret gekonnt einfrieren. Der Anblick 1/22, 28–31.
- DEUTZ, A. (2021): Der Wildtierarzt ermittelt – interessante und besondere Fälle im Revier. Leopold Stocker-Verlag, Graz-Stuttgart, 208 Seiten.

- DEUTZ, A. (2021): Wild richtig versorgen – Ringeln oder Schloss öffnen? Niedersächsischer Jäger 15/21, 34–35.
- DEUTZ, A. (2021): 35 Jahre nach Tschernobyl: Konsum von Pilzen und Wildbret unbedenklich! Der Anblick 6/21, 22–25.
- DEUTZ, A. (2020): Der Jäger als Direktvermarkter. Jahresbericht der Steirischen Landesjägerschaft, 45–47.
- DEUTZ, A. (2020): Direktvermarktung von Wildbret. Der Anblick 6/20, 26–29.
- DEUTZ, A. (2020): Verwertbarkeit von Unfallwild – Unfall = untauglich? Pirsch 20/20, 31–33.
- DEUTZ, A., SCHAWALDER, F.-J. (2020): Trichinen – Risiko steigt auch in der Schweiz! Schweizer Jäger 12/20, 44–46.
- DEUTZ, A. (2020): Trichinen: Gefahr für Leib und Leben. Der Anblick 10/20, 40–43.
- DEUTZ, A. (2020): Wildbret richtig versorgen. Südtiroler Jägerzeitung 02/20, 48–51.
- DEUTZ, A. (2019): Kapitel „Wildbret“ und „Farmwildfleisch“ in Handbuch Lebensmittelhygiene – Praxisleitfaden mit wissenschaftlichen Grundlagen (Hrsg.: ALTER, A., KLEY, F., SCHULENBURG, J.), BEHR's Verlag, Hamburg.
- DEUTZ, A. (2019): Haltbarkeit von Leber im Kühlschrank. Pirsch-Tierartzkasten Heft 18/19, 26.
- DEUTZ, A. (2019): Qualitätssicherung beim Wildbret. Der Anblick 6/19, 40–43.
- DEUTZ, A. (2019): Biosicherheit rund um das Wildschwein. Ber. 19. Fortbildungstagung des Österr. Verbandes der Amtstierärztinnen und Amtstierärzte (ÖVA). 16.–17.5., Bad Tatzmannsdorf, 7–14.
- DEUTZ, A., SCHAWALDER, F.-J. (2019): Wildkammern und Sammelstellen – zur Lagerung erlegten Wildes. Schweizer Jäger 2/19, 30–33.
- DEUTZ, A. (2019): Afrikanische Schweinepest – Biosicherheit bei der Jagd. Der Anblick 1/19, 22–24.
- DEUTZ, A. (2019): Auswaschen nach dem Aufbrechen? Pirsch-Tierartzkasten Heft 2/19, 24.
- DEUTZ, A., FÖTSCHL, H. (2018): Wildbrethygiene – Kurzleitfaden zur Fortbildung der kundigen Personen. Steirische Landesjägerschaft, 26 Seiten.
- DEUTZ, A. (2018): Schlachtung von Farmwild. Ber. Nutztier-schutztagung 2018 – Ethik, Umweltwirkungen, Tiergesundheit, Schlachtung, Raumberg-Gumpenstein, 16. Mai, 37–41.
- DEUTZ, A. (2017): Risiko Wildfleischprodukte? Ber. 17. Fortbildungstagung des Österr. Verbandes der Amtstierärztinnen und Amtstierärzte. 21.–22. Juni, Ossiach, 33–45.
- DEUTZ, A. (2017): Kundige Person – Sorgfalt walten lassen. Der Anblick 5/17, 28–30.
- DEUTZ, A., SCHAWALDER, F.-J. (2017): EHEC-Infektionen und Hepatitis E – zwei aktuelle lebensmittelbedingte Zoonosen. Schweizer Jäger 2/17, 36–37.
- DEUTZ, A., GEISEL, O., SURKE, S. (2017): Wildbrethygiene – Beurteilung innere Organe / Normalzustand / Bedenkliche Merkmale. SonderHeft von Pirsch, Unsere Jagd, Niedersächsischer Jäger und Jagderleben, 122 Seiten.
- DEUTZ, A. (2016): Zoonosen: Wenn Tiere krank machen. Ärztemagazin, Ausg. 23/2016, 12–15.
- DEUTZ, A. (2016): Aus der Decke Schlagen & Zerwirken. Jagd in Tirol 11/16, 28–31.
- DEUTZ, A. (2016): Einfluss des Klimawandels auf die Wildtiergesundheit und Lebensräume. Wildbiologische Forschungsberichte – Schriftenreihe der Vereinigung der Wildbiologen und Jagdwissenschaftler Deutschlands, Band 2, 12–23.
- DEUTZ, A. (2016): Wildbrethygiene bei Bewegungsjagden und beim Niederwild. Jagd in Tirol 10/16, 28–30.
- DEUTZ, A. (2016): Sind Unfallwild und Hegeabschüsse verwertbar? Info-Blatt des Burgenländischen Landesjagdverbandes, Ausg. 3/16, 15–17.
- DEUTZ, A. (2016): Hasen bergen Infektionsrisiken. Pirsch 19/16, 26.
- DEUTZ, A. (2016): Wildbrethygienische Risiken bei der Jagd im Alpenraum. Jagd in Tirol 9/16, 36–38.
- DEUTZ, A. (2016): Wildbretanhänger korrekt ausfüllen! Der Anblick 8/16, 30.
- DEUTZ, A. (2016): Erstmals „Hirschenwahn“ in Europa nachgewiesen. Der Anblick 6/16, 40–41.
- DEUTZ, A. (2016): Wildbret: Schuss als Qualitätsfaktor. Der Anblick 5/16, 28–29.

- DEUTZ, A. (2016): Der „Maibock“ – Jahreszeitliche Einflüsse auf die Wildbretqualität. *Jagd in Tirol* 5/16, 37–39.
- DEUTZ, A. (2016): Entwurmung von Wild – verboten und gefährlich! *Der Anblick* 4/16, 40–41.
- DEUTZ, A., GRESSMANN, G., GUGGENBERGER, T., BLASCHKA, A. (2015): Zur Bedeutung des Klimawandels für die Ernährung und Krankheiten alpiner Wildarten. Endbericht von Start-Clim2014.D in StartClim2014: Anpassung an den Klimawandel in Österreich – Beiträge zur Umsetzung der österreichischen Anpassungsstrategie, Auftraggeber: BMLFUW, BMWF, ÖBf, Land Oberösterreich, 51 Seiten. www.austroclim.at/fileadmin/user_upload/Start-Clim2014_reports/StCl2014_dt_endbericht.pdf
- DEUTZ, A. (2016): Wildbret – das beste Produkt der Jagd. *Jagd in Tirol* 1/16, 36–39.
- DEUTZ, A. (2015): Grüne Muskelhäute bei Rotwild. *Pirsch* 15/15, 34.
- DEUTZ, A. (2015): Auswerfen und Abbalgen von Flugwild. *Der Anblick* 9/15, 39.
- DEUTZ, A. (2015): Schneller aus der Decke schlagen. *Der Anblick* 7/15, 43.
- DEUTZ, A. (2015): EHEC durch Wildbret? *Pirsch* 6/15, 36.
- DEUTZ, A. (2015): Hepatitis E – sind Jäger über das Wildschwein gefährdet? *Schweizer Jäger* 2/15, 56–57.
- DEUTZ, A. (2014): Behandlung des erlegten Wildes – richtig oder falsch? *Pirsch* 20/14, 44–45.
- DEUTZ, A. (2014): Für Wildbret qualitätsentscheidend – verwerten, untersuchen lassen oder gleich verwerfen? *Pirsch* 20/14, 40–43.
- DEUTZ, A., FÖTSCHL, H. (2014): Game meat hygiene under Alpine conditions. In: *Game meat hygiene in focus*, Wageningen Academic Publishers, p. 213–222.
- DEUTZ, A. (2014): Wildbrethygiene bei Bewegungsjagden. *Der Anblick* 10/14, 31–33.
- DEUTZ, A. (2014): Wildbrethygiene: Anforderungen an „Wildkammern“ und Sammelstellen. *Der Anblick* 7/14, 26–29.
- DEUTZ, A. (2014): Wildbretqualität – Wildbretreifung. *Pirsch* 7/14, 45–49.
- DEUTZ, A., FÖTSCHL, H. (2014): Wildbrethygiene: Lebensmittelhygiene bei der Jagd beachten. *Fleischwirtschaft*. 6/14, 50–54.
- DEUTZ, A., SCHLAGER, S., GUSTERER, E., PLESS, P. (2014): Untersuchungen zum Vorkommen von VTEC/EHEC/EPEC auf Schlachtkörpern von Gämsen im Bereich der Wildzerlegung in der Steiermark. 55. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der DVG, 23.- 26. September, Garmisch-Partenkirchen, 146.
- DEUTZ, A., STEINRIGL, A., BAGÓ, Z., HOFER, E., REVILLA-FERNÁNDEZ, S., DÜNSER, M., WODAK, E., HOFRICHTER, J., KÖFER, J., SCHMOLL, F. (2013): Wildtiersurvey 2011 in Österreich – Flächendeckende Untersuchung von Rot- und Schwarzwild sowie Füchsen auf Tuberkulose, Paratuberkulose, ESP, AK sowie Brucellose. *Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung* 65, 182–184.
- DEUTZ, A. (2013): Wildbrethygiene im Sommer: Zwischen Schwitzen und Verhitzen. *Pirsch* 13/13, 38–43.
- DEUTZ, A. (2012): Ausschweißen bei Trägerschüssen? *Pirsch* 11/12, 32.
- DEUTZ, A. (2012): Wildbretreifung im Vakuum? *Pirsch* 9/12, 40.
- DEUTZ, A. (2013): Grüne Verfärbung der Muskelhäute beim Rotwild. *Der Anblick* 9/13, 46.
- DEUTZ, A. (2013): Wildbrethygiene hängt vom Jäger ab. *Der Anblick* 1/13, 22–23.
- DEUTZ, A. (2012): Feistes Wild schmeckt besser. *Der Anblick* 11/12, 28.
- DEUTZ, A. (2012): Vorsicht im Umgang mit (verdächtigen) Feldhasen. *Der Anblick* 11/12, 47.
- DEUTZ, A. (2012): Wildbret: ein gesundes Essvergnügen. *Der Anblick* 8/12, 63–65.
- DEUTZ, A. (2012): Häufige Wildbretmängel. *Der Anblick* 7/12, 36–37.
- DEUTZ, A. (2012): Niederwild hygienisch versorgen. *Der Anblick* 9/12, 26–27.
- DEUTZ, A. (2012): Wildbrethygiene heute. BLV Buchverlag München, 159 Seiten.
- DEUTZ, A., DEUTZ, U. (2011): Wildkrankheiten, Hundkrankheiten, Zoonosen – Erkennen, Vermeiden, (Be)Handeln. Leopold Stocker Verlag, Graz – Stuttgart, 264 Seiten.

- DEUTZ, A., FÖTSCHL, H. (2011): Trichinen – Befallsrate bei Wildtieren steigt! Der Anblick 1/11, 30–32.
- DEUTZ, A. (2010): Zoonosen bei jagdbaren Wildtieren. Kommentar Fleischhygiene-Recht, Hrsg.: KNAUER-KRAETZL, B. u. PASCHERTZ, K.-W., BEHR's – Hamburg, 31. Akt.-Lfg. 11/2010, 35 Seiten.
- DEUTZ, A. (2010): Schmackhaftes Wildbret: Schnell und kühl. Niedersächsischer Jäger 19/10, 20–23.
- DEUTZ, A. (2010): Hepatitis E durch Wildschweine: Gut durchbraten! Niedersächsischer Jäger 18/10, 32–33.
- DEUTZ, A. (2010): Schmackhaftes Wildbret, Teil2: Schnell und kühl. Unsere Jagd 11/10, 42–45.
- DEUTZ, A. (2010): Schmackhaftes Wildbret: Ganz einfach zum Genuss. Unsere Jagd 10/10, 38–40.
- DEUTZ, A. (2010): Auffälligkeiten beim Aufbrechen. Schweizer Jäger 9/10, 48–50.
- DEUTZ, A. (2010): Wildbrethygiene: Äußere Auffälligkeiten. Der Anblick 6/10, 28–30.
- DEUTZ, A. (2010): Schmackhaftes Wildbret – Hautgout, nein danke. Pirsch 16/10, 34–36
- DEUTZ, A., ELLERBROEK, L., KNAUER-KRAETZL, B., KULOW, W., PASCHERTZ, K.-W., WINDHAUS, A., WOLFF-ESSEN, A. (2009): Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs („H 2“), Kommentar Fleischhygiene-Recht, BEHR's – Hamburg, 23. Akt.-Lfg. 07/2009.
- DEUTZ, A., ELLERBROEK, L., HEITZHAUSEN, J., PASCHERTZ, K.-W., WINDHAUS, A., WOLFF-ESSEN, A., ZRENNER, K. M. (2009): 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 („H 3“), Kommentar Fleischhygiene-Recht, BEHR's – Hamburg, 24. Akt.-Lfg. 09/2009.
- DEUTZ, A., KULOW, W., PASCHERTZ, K.-W. (2009): Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung – Tier-LMHV), Kommentar Fleischhygiene-Recht, BEHR's – Hamburg, 24. Akt.-Lfg. 09/2009.
- DEUTZ, A., GUGGENBERGER, T., GASTEINER, J., STEINECK, T., BAGO, Z., HOFER, E., AUER, I., BÖHM, R. (2009): Untersuchungen zur Verbreitung der Tularämie in Österreich unter dem Aspekt des Klimawandels. Vet. Med. Austria / Wien. Tierärztl. Mschr. 96, 107–113.
- DEUTZ, A. (2009): Qualität und Haltbarkeit von Wildbret, Teil 1 – Zart oder zäh. Pirsch 22/09, 34–38.
- DEUTZ, A. (2009): Qualität und Haltbarkeit von Wildbret, Teil 1 – Damit's gut schmeckt. Pirsch 21/09, 48–53
- DEUTZ, A. (2008): Kapitel „Wildbret“ im Handbuch Lebensmittelhygiene / Praxisleitfaden mit wissenschaftl. Grundlagen, FEHLHABER, K., KLEER, J., KLEY, F. (Hrsg.), BEHR's – Hamburg, 33 Seiten.
- DEUTZ, A. (2008): Kapitel „Farmwildfleisch“ im Handbuch Lebensmittelhygiene / Praxisleitfaden mit wissenschaftl. Grundlagen, FEHLHABER, K., KLEER, J., KLEY, F. (Hrsg.), BEHR's - Hamburg.
- DEUTZ, A. (2008): Wildbrethygiene – der Jäger als Lebensmittelunternehmer. RFL – Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung 60, 276–279.
- DEUTZ, A. (2008): Verwertung von Niederwild. Der Anblick 10/08, 28–30.
- DEUTZ, A. (2008): Gedanken zur „Futtermittelsicherheit“. Der Anblick 7/08, 23–250.
- DEUTZ, A. (2007): Drückjagd-Wildbret – Qualität ist mess- und machbar. Wild und Hund 20/07, 26–31.
- DEUTZ, A., VÖLK, F., PLESS, P., FÖTSCHL, H., WAGNER, P. (2006). Wildfleischhygienische Aspekte zu Stöberjagden auf Rot- und Rehwild. Archiv für Lebensmittelhygiene 57, 198–202.
- DEUTZ, A., VÖLK, F. (2006): Wildbrethygiene bei Stöberjagden. Der Anblick 9/06, 29.
- DEUTZ, A. (2006): Wild mit „deutlicher Abmagerung“ darf nicht in den Handel gelangen! Der Anblick 9/06, 34–35.
- DEUTZ, A. (2005): Jäger sind Lebensmittelunternehmer. Der Anblick 11/05, 12–13.
- DEUTZ, A. (2005): „Ausschlachtungsergebnisse – was bleibt nach dem Zerwirken? Schweizer Jäger 4/05, 28.

- DEUTZ, A., DEUTZ-PIEBER, U. (2004): Mitnahme von Trophäen und Wildbret. *Der Anblick* 8/04, 14–15.
- DEUTZ, A., WAGNER, P. (2004): Untersuchungen zum Vorkommen von Antibiotika-resistenten Bakterien bei Wildtieren. 20. Umweltschutzbericht 2004 des Landes Steiermark. 176–181.
- DEUTZ, A. (2004): Verzichtbarkeit des Medikamenteneinsatzes in der Schalenwildhege. Ber. 10. Österr. Jägertagung „Ernährung des Rot-, Reh- und Gamswildes, 16.–17. Februar, Aigen im Ennstal, 23–28.
- DEUTZ, A. (2004): Was bleibt nach dem Zerwirken? *Der Anblick* 12/04, 30–31.
- DEUTZ, A. (2004): Niederwild hygienisch versorgen. *Der Anblick* 11/04, 18–11.
- DEUTZ, A. (2004): Unfallwild – ein Lebensmittel? *Der Anblick* 7/04, 20–21.
- DEUTZ, A., BRINCKMANN, J., FUCHS, K., ARNOLD, W., SMULDERS, F. J. M., DEUTZ, U., KÖFER, J. (2003): Beurteilungshilfe zur optisch/hygienischen Klassifizierung von Reh-, Rot- und Gamswild nach der Wildfleischverordnung. Ber. 44. DVG-Arbeitstagung - Lebensmittelhygiene, vom 29. September bis 2. Oktober, Garmisch-Partenkirchen, 638–643.
- DEUTZ, A., FUCHS, K., SCHULLER, W., NOWOTNY, N., AUER, H., ASPÖCK, H., STÜNZNER, D., KERBL, U., KLEMENT, Ch., KÖFER, J. (2003): Seroepidemiologische Untersuchung von Jägern auf Zoonosen in Südostösterreich – Prävalenzen, Risikopotentiale und Vorbeugemaßnahmen. *Berl. Münch. Tierärztl. Wschr.* 116, 306–311.
- DEUTZ, A. (2002): Zoonosen bei prädisponierten Berufsgruppen – Untersuchungen zu Erregerspektrum, Seroprävalenzen, Risikofaktoren und Prophylaxe. *Dtsch. Tierärzteblatt* 50, 1280–1283.
- DEUTZ, A., FUCHS, K., PLESS, P., DEUTZ-PIEBER, U., KÖFER, J. (2000): Hygienerisiken bei Wildfleisch – Oberflächenkeimgehalte und humanpathogene Keime. *Fleischwirtschaft* 80, Heft 12, 106–108.
- DEUTZ, A. (2000): Die 10 Gebote der Wildbretqualität. Ber. Tagung „Wildbretvermarktung und Wildfleischqualität“, 15. und 16. Februar, Aigen i. Ennstal, 9–14.
- DEUTZ, A. (2000): Rasches Handeln steigert die Wildbretqualität. *Der Anblick* 5/00, 16–17.
- DEUTZ, A., FUCHS, K., PLESS, P., DEUTZ-PIEBER, U., KÖFER, J. (2000): Hygienerisiken bei der Gewinnung von Wildfleisch. Ber. Symposium „Fisch und Wild – Lebewesen und Lebensmittel“, 2. und 3. März, Veterinärmed. Univ. Wien, 60–68.
- DEUTZ, A., HINTERDORFER, F. (2000): Krankheiten des Feldhasen (*Lepus europaeus* Pallas) – Sektionsbefunde, Erregerspektrum und zoonotische Aspekte. *Tierärztl. Umschau* 55, 628–635.
- DEUTZ, A., KÖFER, J. (1999): Schwein und Wildschwein als Träger von Zoonosen. *Berl. Münch. Tierärztl. Wschr.* 112, 305–310.
- DEUTZ, A. (1999): Aufbrechen bestimmt Wildbretqualität. *Der Anblick* 5/99, 16–18.
- DEUTZ, A. (1999): Wildkammern und Sammelstellen. *Der Anblick* 3/99, 16–17.
- DEUTZ, A. (1999): Heimische Wildtiere als Träger von Zoonosen. *ÖGT aktuell* 5/99, 5–8.
- DEUTZ, A., PLESS, P., KÖFER, J. (1999): Beitrag zur lebensmittelhygienischen Unbedenklichkeit von Kleinwild. 40. DVG-Arbeitstagung – Lebensmittelhygiene, vom 29. September bis 1. Oktober, Garmisch-Partenkirchen, 351–355.
- DEUTZ, A., HINTERDORFER, F. (1999): Untersuchungen zu Krankheiten des Feldhasen - Sektionsbefunde, Erregerspektrum, Zoonosen. *Verh.ber.* 39. Internationales Symposium über Erkrankungen der Zoo- und Wildtiere, 12.–16. Mai, Wien, 445.
- DEUTZ, A., KÖFER, J. (1999): Schwein und Wildschwein als Träger von Zoonosen. *Berl. Münch. Tierärztl. Wschr.* 112, 305–310.
- DEUTZ, A., HINTERDORFER, F. (1998): Heimische Wildtiere als Träger von Zoonosen. Abstracts der 26. Jahrestagung der Österr. Ges. für Hygiene, Mikrobiologie und Präventivmedizin, 26.–28. Mai, Millstatt, 15.
- DEUTZ, A. (1998): Der Fuchs als Quelle von Zoonosen?! – Eine Übersicht. Ber. 1. Mitteleurop. Kolloquium, 26. September, Salzburg, 1–4.
- DEUTZ, A., HOFFELNER, K. (1998): Ungeklärtes Entensterben. *Der Anblick* 12/98, 10.
- DEUTZ, A. (1997): Lebensmittel Wildbret. *Der Anblick* 51, Heft 12, 12–14.

- DEUTZ, A., HINTERDORFER, F. (1997): Dermatophilose bei Rind, Pferd und Gemse – Epidemiologie, Diagnostik, Therapie und zoonotische Aspekte. Wien. Tierärztl. Mschr. 84, 97–101.
- FEHLHABER, K. (1999): Stress – mikrobielle Folgen bei Schlachtschweinen und antimikrobielle Aktivität von Schweinefleisch. Ber. Symposium „Angewandte Qualitätssicherung in der Fleisch-erzeugung“, 25. Februar, Graz, 51–62.
- FREUDENREICH, P. (2000): Chemische Zusammensetzung des Wildbrets. Ber. Symposium „Fisch und Wild – Lebewesen und Lebensmittel“, 2. und 3. März, VMU Wien, 49–59.
- GEISEL, O. (1995): Wildkrankheiten erkennen und beurteilen. BLV, München.
- GIESE, C. (1988): Wildtiere in Aberglauben und Volksmedizin. Vet 1, 49–53.
- GLAWISCHNIG, W., KHASCHABI, D., SCHÖPF, K., SCHÖNBAUER, M. (2000): Ein seuchenhafter Ausbruch von *Salmonella enterica* Serovar Dublin bei Gamsen (*Rupicapra rupicapra*). Wien. Tierärztl. Mschr. 87, 21–25.
- GRUBER, A. (2000): Wildbret - ein Beitrag für gesunde Ernährung? Ber. Tagung „Wildbretvermarktung und Wildfleischqualität“, 15. und 16. Februar, Aigen i. Ennstal, 43–45.
- HADLOCK, R., BERT, F. (1993): Erlegtes Haarwild: Wildbretgewinnung unter Berücksichtigung fleischhygienerechtlicher Vorschriften. Broschüre des Deutschen Jagdschutzverbandes, 4. Aufl., Verlag D. Hoffmann, Mainz.
- HAIDER, W. (2000): Zeitliches Wildbretangebot sowie Wildbretqualität. Ber. Tagung „Wildbretvermarktung und Wildfleischqualität“, 15. und 16. Februar, Aigen i. Ennstal, 31–32.
- HASEDER, I., STIGLWAGNER, G. (1984): Knaurs Großes Jagdlexikon. Verlag Droemer Knaur, 828.
- HECHT, H. (2000): Auswirkungen der Geschosswahl auf die Bleibelastung des Wildbrets. Ber. Tagung „Wildbretvermarktung und Wildfleischqualität“, 15. und 16. Februar, Aigen i. Ennstal, 19–22.
- HECKSTÖTTER, S., BÜLTE, M. (1998): Aspekte des VTEC-Nachweises unter Routinebedingungen sowie lebensmittelrechtliche Beurteilung. Ber. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der DVG, Garmisch-Partenkirchen, 205–210.
- HEESCHEN, W., MEYER, H., ZSCHALER, R. (2000): Handbuch Lebensmittelhygiene. Behr's Verlag, Hamburg.
- HEIDRICH, J., NÖCKLER, K., SCHULZE, C., SCHEER, W. (2002): Fallbeschreibung einer manifesten *Trichinella spiralis*-Infektion beim Wildschwein in Frankfurt (Oder)/Brandenburg. Amtstierärztl. Dienst 9, 141–142.
- HENNIES, S., BÜLTE, M. (2014): EHEC O157:H7 – Bedeutung und geschätzte Infektionsdosen. Poster Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der DVG, Garmisch-Partenkirchen.
- HÖFLECHNER-PÖLTL, A. (1999): Epidemiologische Untersuchungen zur Tularämie und Brucellose bei Füchsen (*Vulpes vulpes*) und Feldhasen (*Lepus europaeus*) in Österreich. Diss., Vet. med. Univ., Wien.
- HOFBAUER, P., PAULSEN, P., WINKELMAYER, R. (2004): Wildfleisch-Qualität: Der Vergleich macht sicher! Weidwerk 9/04, 14–16.
- HOFSTETTER, I., ECKERT, J., HAURI, A. (2005): Tularämie: Ausbruch unter Teilnehmern einer Hasen-Treibjagd im Landkreis Darmstadt-Dieburg. Epidemiol. Bull. Heft 50, 465–466.
- JEMMI, T., SCHMID, H., STEPHAN, R. (2002): *Listeria monocytogenes* – Gesundheitsrisiko und Hygieneindikator. Amtstierärztlicher Dienst und Lebensmittelkontrolle 9, 98–101.
- KABISCH, J., KREMENTOWSKI, A., MÜLLER-HERBST, S., PICHNER, R. (2013): Mikrobiologische Sicherheit von Rohwurstprodukten – Wirkung von Nitrit bzw. Nitrat auf Lebensmittelpathogene. Amtstierärztlicher Dienst und Lebensmittelkontrolle 20, 162.
- KAINZ, R., PAULSEN, P. (2005): Neue EU-Hygienevorschriften für Fleisch von jagdlich erlegten Wildtieren. Wien. Tierärztl. Mschr. 92, 150–156.
- KAINZ, R. (2005): Neue Hygienevorschriften für Fisch und Wild auf europäischer Ebene. Seminar Lebensmittel tierischer Herkunft, Teil 2, „Fisch und Wild als Lebensmittel“, 21. und 22. Februar, Universität Wien, 4–18.
- KAINZ, R. (2000): Lebensmittelrechtliche und -hygienische Regelungen für Fisch, Fischprodukte, Wild und Wildprodukte. Ber. Symposium „Fisch und Wild – Lebewesen und Lebensmittel“, 2. und 3. März, VMU Wien, 105–117.

- KAPPELHOFF, W. (1999): Wildbrethygiene in der jagdlichen Praxis. *Amtstierärztl. Dienst u. Lebensmittelkontr.* 6, 272–276.
- KNIEWALLNER, K. (1969): Über den Keimgehalt von handelsüblichem Wildfleisch. *Arch. Lebensmittelhyg.* 20, 3, 64–65.
- KOZUMPLIK, B. (2002): Evaluierung des Hygiene-Status in einem EU-zugelassenen Wildverarbeitungsbetrieb. Diss., Univ. München.
- KRAUSS, H., WEBER, A., ENDERS, B., SCHIEFER, H. G., SLENCZKA, W., ZAHNER, H. (1997): Zoonosen – Von Tier zu Mensch übertragbare Infektionskrankheiten. Deutscher Ärzte-Verlag, Köln.
- KRUG, W. (1998): Das Töten von Wild. *Amtstierärztlicher Dienst und Lebensmittelkontrolle* 5, 238–241.
- KÜHNLEIN, C. (1993): Zur Beurteilung der Fleischqualität von Schalenwild unter Berücksichtigung von Wildbrethygiene und jagdlichen Gegebenheiten im Hinblick auf die Erstellung von Richtwerten für die amtliche Fleischnuntersuchung. Diss., Univ. München.
- KUJAWSKY, O. E. J. (2003): Aus dem Revier in die Küche (3) – Wild und Hund Exklusiv. Paul Parey Zeitschriftenverlag, Singhofen.
- KUJAWSKY, O. E. J. (2003): Wie lange soll Wildbret abhängen? Anfragebeantwortung in DER ANBLICK (<http://www.anblick.at/fragen.html>).
- KUJAWSKY, O. E. J. (1999): Wildbretverkauf – Wiegen, rechnen, fair verkaufen. *Wild u. Hund*, Heft 14, 40–42.
- KUJAWSKY, O. E. J. (1994): Das große Buch vom Wild – Warenkunde, Küchenpraxis von Haar- und Federwild. 3. Aufl., Verlag Teubner Edition, Füssen.
- LEHMKÜHLER, G. (1996): Fleischhygienische Untersuchungen an frisch erlegtem Rehwild. Diss., Tierärztl. Hochsch., Hannover.
- LENZE, W. (1979): Fleischhygienische Untersuchungen an Rehwild (Einfluß von Gesundheitszustand, Herkunft, Erlegungs- und Versorgungsmodalitäten auf Keimgehalt und pH-Wert). Dissertation, LMU München.
- LINDNER, K. (1976): Das Jagdbuch des Martin Strasser von Kollnitz. 3. Band, Verlag des Kärntner Landesarchivs.
- LUDWIG, S. (2017): Risikomanagement und Krisenprävention für sichere Lebensmittel. *Amtstierärztlicher Dienst und Lebensmittelkontrolle* 24, 219–224.
- MATZKE, P. (1999): Wildbretbehandlung und -verwertung. In: BOGNER, H. (Hrsg.): *Damwild und Rotwild in landwirtschaftlichen Gehegen*, Parey Buchverlag Berlin, 151–168.
- MILDNER, B. (2002) Risikoabschätzung und Verbraucherschutz – Wildbret von jagdlich erlegten Fasanen (*Phasianus colchicus*) bei Verwendung von Blei- und alternativen Schroten. Diss., Univ. München.
- NGUYEN, K. K., DIEPOLDER, H., ENDRES, M., SCHULZE, G., MESSELHÄUSSER, U. (2020): Behördliche Interaktionen beim Nachweis von *Listeria monocytogenes* in einem Lebensmittelbetrieb. *Amtstierärztlicher Dienst und Lebensmittelkontrolle* 27, 166–170.
- NOWOTNY, F., HASITSCHKA, P. (1976): Ein Salmonellafund beim Rehwild. *Wien. Tierärztl. Mschr.* 63, 231–232.
- OBWEGESER, T., STEPHAN, R., HOFER, E., ZWEIFEL, C. (2012): Shedding of foodborne pathogens and microbial carcass contamination of hunted wild ruminants. *Vet. Microbiology*. <http://dx.doi.org/10.1016/j.vetmic.2012.03.031>
- ORTNER, M., WAGNER, F. S. (2006): *Qualitätshandbuch für Fleisch und Fleischerzeugnisse aus bäuerlicher Produktion*. Hrsg: Landwirtschaftskammer Österreich.
- PAULSEN, P. (2005): Qualitätsaspekte bei Wildfleisch und Wildfleischprodukten. Seminar Lebensmittel tierischer Herkunft, Teil 2, „Fisch und Wild als Lebensmittel, 21. und 22. Februar, Universität Wien, 50–56.
- PAULSEN, P., WINKELMAYER, R. (2004): Wildfleisch – ein Qualitätsprodukt. *Weidwerk* (8), 8–10.
- POSPISIL, E. (2000): *Kompaß Cholesterin*. Gräfe u. Unzer, München, 50–51.
- PRODINGER, W., EIGENTLER, A., GLAWISCHNIG, W., NIEMANN, S., PAVLIC, M., SCHÖNBAUER, M. (2000): Auftreten von *Mycobacterium bovis* in Tirol 1999. Ber. 27. Jahrestagung der Österr. Ges. f. Hyg., Mikrobiol. und Präventivmed., 23.–25.5. Goldegg, 14.
- PROSSINAGG, H. (2000): Magie, Aberglauben und Wildbretkonsum – 2000 Jahre Jagd im Ostalpenraum. *Der Anblick*, Heft 4, 38–42.
- 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 Rotwild. *Fleischwirtschaft* 59, 857–864.

- RING, C., HÄUSLE, R., STÖPPLER, H. (1988): Zum Hygienestatus von Rehwild. Arch. Lebensmittelhyg. 39, 40–43.
- RING, C., ATANASSOVA, V. (1998): Vorkommen von *Campylobacter* spp. im Rahmen der Geflügelfleischgewinnung. In: Forschung fürs Leben, Tiho Hannover 1997/98, 14–16.
- SCHAWALDER, F.-J. (2004): Wildbretreifung. Schweizer Jäger 12/04, 34–35.
- SCHAWALDER, F.-J. (2004): Aus der Decke schlagen und Zerwirken. Schweizer Jäger 11/04, 34–35.
- SCHIEFER, G. (1996): Mikrobiologie des Wildes. In: WEBER, H. (Hrsg.): Mikrobiologie der Lebensmittel. Behr's Verlag, Hamburg, 527–549.
- SCHITENKO, P. (1973): Das Fleisch des Rehwildes – Jagd und Jagdwirtschaft, Moskau 4, 22.
- SCHWARK, H.J., NENTWICH, K. (1994): Beschaffenheit des Wildbretes – ein Kriterium zur Beurteilung weidgerechter Jagdausübung. Beiträge zur Jagd- und Wildforschung, Bd. 19, Deutscher Landwirtschaftsverlag, Berlin.
- SINELL, H. J. (1992): Einführung in die Lebensmittelhygiene. 3. Aufl., Verlag Paul Parey, Berlin-Hamburg.
- SLOWAK, M. (1986): Ein Beitrag zur Wildbrethygiene von Reh-, Schwarz- und Damwild. Diss., Vet. med. Univ., Wien.
- STEINECK, T., HOFER, E. (1999): Zum Vorkommen der Tularämie in Österreich. Verhandlungsber. 39. Internat. Symp. Erkr. Zoo- u. Wildtiere, 12.–16. Mai, Wien, 263–269.
- STÖPPLER, H., HÄUSLE, R., RING, Ch. (1986): Hygienestatus von Rehwildbret im nordöstlichen Landkresi Ravensburg. Ber. 27. DVG-Arbeitstagung Lebensmittelhygiene, Garmisch-Partenkirchen, 144–148.
- STOLLE, A., MARX, H., KÜHNLEIN, C. (1995): Zur Beurteilung der Fleischqualität bei Schalenwild. J. Vet. Med B 42, 345–354.
- STUBBE, C., PASSARGE, H. (1979): Rehwild. Verlag J. Neumann-Neudamm.
- TATARUCH, F. (2000): Wild und Umweltschadstoffe. Ber. Symposium „Fisch und Wild - Lebewesen und Lebensmittel“, 2. und 3. März, VMU Wien, 31–39.
- THIERFELDER, S., SCHMITZ, A., RINDER, M., DEUTZ, A., KORBEL, R. (2019): Untersuchungen zum Vorkommen humanpathogener Bakterien bei wildlebendem Wassergeflügel in Bayern. Wien. Tierärztl. Mschr. 106, 75–86.
- VALENCAK, T, RUF, T. (2004): „Gesundes“ Fett im Wildfleisch. Weidwerk 12/04, 12–13.
- WEBER, A. (1994): Wild als Überträger von Zoonosen. In: Wildhygiene, Hrsg. Dedek, J. u. Steineck, T., Gustav Fischer Verlag, Jena–Stuttgart, 137–173.
- WEBER, A., WEIDT, H. (1986): Nachweis von *Yersinia pseudotuberculosis* in Faecesproben von erlegten Feldhasen (*Lepus europaeus*). Der prakt. Tierarzt 67, 973–974.
- WAGNER, K.-H. (2005): Ernährungsphysiologische Bedeutung von Fisch und Wild. Seminar Lebensmittel tierischer Herkunft, Teil 2, „Fisch und Wild als Lebensmittel, 21. und 22. Februar, Universität Wien, 1–3.
- WALTER, S., WINKELMAYER, R., BAUER, F., HORBAUER, P., SMULDERS, F. J. M., PAULSEN, P. (2004): Zur substantiellen Zusammensetzung von Fleisch mitteleuropäischer Wildtiere. Ernährung/nutrition 28, Nr. 3, 110–117.
- WINKELMAYER, R., LEBERSORGER, P., ZEDKA, H.-F. (2004): Wildbret-Hygiene – Das Buch zur Wildfleisch-Verordnung. Zentralstelle der Österr. Landesjagdverbände, Wien.
- WINKELMAYER, R. (2000): Wildfleischhygiene Rotwild – Rehwild – Damwild. Zentralstelle der Österr. Landesjagdverbände, Wien.
- WINKELMAYER, R., CENKER, C., ZEDKA, H.-F. (1996): Wildfleisch-Verordnung – Ausbildungsbuch. Zentralstelle der Österr. Landesjagdverbände, Wien.
- WINKELMAYER, R., ZEDKA, H.-F. (1996b): Wildfleisch-Direktvermarktung. Zentralstelle der Österr. Landesjagdverbände, Wien.
- WOLSKE, L. (2002): Neue Hygienevorschriften für Wildbret durch EU-Kommission. Amtstierärztl. Dienst u. Lebensmittelkontr. 9, 22–25.
- WÜSTE, T. (1998): Aktualität der Trichinenuntersuchung - erneuter Fund von Trichinen beim Wildschwein. Amtstierärztl. Dienst u. Lebensmittelkontr. 5, 154–156.