

Eine Strecke von 53 Hasen vom Niederrhein wurde auf ihren Hygienestatus untersucht. Im Rahmen dieser Untersuchungen wurden jeweils pathologisch-anatomische, bakteriologische, sensorische, chemisch-physikalische, sowie teilweise serologische und physikalische Untersuchungen durchgeführt.

Bei der bakteriologischen Untersuchung ergab sich in 19 von 203 Proben der 53 nach jagdrechtlichen Vorschriften erlegten Hasen ein positives Ergebnis. Als lebensmittelhygienisch bedeutsame Mikroorganismen wurden bei den Proben der 53 Hasen in 10 Proben *E. coli*, in 3 weiteren andere Enterobacteriaceen nachgewiesen. Andere lebensmittelhygienisch bedeutsame Keime wie Staphylokokken, Salmonellen oder Clostridien waren bei den 53 Hasen nicht nachzuweisen.

Als Normalbereich des pH-24-Wertes (*Musculus semimembranosus*) ergab sich für Hasenfleisch ein Bereich von pH 5,6 bis 5,9. pH-Verlaufsmessungen an 7 Hasen brachten das Ergebnis, daß der pH-Wert bereits nach 7 Stunden erreicht wird.

Bei den pathologisch-anatomischen Untersuchungen wurden 2 Hasen mit Pneumonien und 5 Hasen mit Kokzidiose gefunden, wobei einer dieser Hasen kachektisch war.

Serologische Untersuchungen wurden an 32 Hasen durchgeführt, wobei bei 19 Tieren positive Leptospirose-Titer ermittelt wurden. Antikörper gegen Brucellose wurden bei den 32 Hasen nicht festgestellt.

Auf das toxische Schwermetall Cadmium wurden 20 der 53 Hasen untersucht. 90% der Nieren, 75% der Lebern und 25% der Muskulatur lagen über den für Rindfleisch vorliegenden Richtwerten des BGA von 0,5 mg/kg für Nieren, 0,3 mg/kg für Leber und 0,1 mg/kg für die Muskulatur.

Bezüglich der Beurteilung von erlegten Hasen ergeht die Empfehlung, diese in der Hauptsache auf die pathologisch-anatomische Untersuchung zu stützen.

Für die Jagdausübung wird empfohlen, Hasen möglichst mit Kopfschuß zu erlegen. Das Wildbret von Hasen sollte entgegen den Empfehlungen der neuen französischen Küche nur gut durchgegart verzehrt werden. Aufgrund der häufig gefundenen hohen Belastung der Innereien, teilweise aber auch des Wildbrets mit dem Schwermetall Cadmium, wird von einem allzu häufigen Verzehr von Hasen abgeraten.

Summary

A total of 53 hares of the Lower Rhine region were examined to establish their hygiene status. The method of examination included pathological-anatomical, bacteriological, physio-chemical and partly also serological and physical techniques.

In 19 of 203 specimens from 53 hares shot according to the hunting rules the bacteriological results were positive. Significant food-hygienic microorganisms like *E. coli* were proved in 10 samples and enterbacteriaceae in 3 further samples. Other significant food-hygienic germs like staphylococci, salmonellae or clostridia were not provable in any of the 53 hares.

As for the normal field of pH₂₄ results (m. semimembran.) a range of pH 5,6 up to pH 5,9 for hare meat was worked out.

pH course measurings made with 7 hares resulted in the following findings: The pH-ult was already reached after 7 hours.

2 hares were found with pneumony and 5 further animals with coccidiosis in the pathological-anatomical examinations. One of those hares had already lost a lot of weight.

32 hares were used to carry out serological examinations. 19 out of 32 hares had a positive leptospirosis titre. Antibodies against brucellae were not established from those 32 hares.

20 out of 53 hares were examined for toxic heavy metal cadmium. 90% of the kidneys, 75% of the liver and 25% of the musculatures exceeded the values for beef set by the BGA (0,5 mg/kg for kidneys, 0,3 mg/kg for liver and 0,1 mg/kg for musculature).

As for the judgement of baged hares it is recommended to hold on to the pathological-anatomical examination. Concerning the practice of hunting hares should be baged with shoot in the head.

Contrary to the recommendations of the new french cuisine the venison of hares should be well done before consumption. The consumers are advised against the frequent consumption of the hares regarding the high strains in the innards and the findings of heavy metal cadmium in the venison.