

**DEPARTEMENT
BAU, VERKEHR UND UMWELT**

Abteilung Wald

Jagd und Fischerei

20. Oktober 2025

Merkblatt Sarkosporidien beim Rehwild

1. Grundsätzliches

Wildtiere beherbergen immer Parasiten, das ist ganz natürlich! Sarkosporidien sind einzellige zystenbildende Parasiten, welche Wildtiere, aber auch landwirtschaftliche Nutztiere, als Zwischenwirte nutzen. Im Zwischenwirt vermehren sich die Sarkosporidien ungeschlechtlich, sie bilden in der Muskulatur ihres Zwischenwirtes Zysten. Diese Zysten können unter Umständen als kleine, weisse Punkte im Muskelfleisch erkennbar sein. Sie sind der Hinweis auf einen Befall mit Sarkosporidien. Frisst der passende Endwirt, wie zum Beispiel ein Fuchs, das Muskelfleisch, entwickeln sich in seiner Darmwand durch geschlechtliche Vermehrung Oozysten, die mit dem Kot ausgeschieden und wiederum vom Zwischenwirt aufgenommen werden. Bei geringem Befall bleibt diese Parasitose sowohl beim End- als auch beim Zwischenwirt klinisch unauffällig.

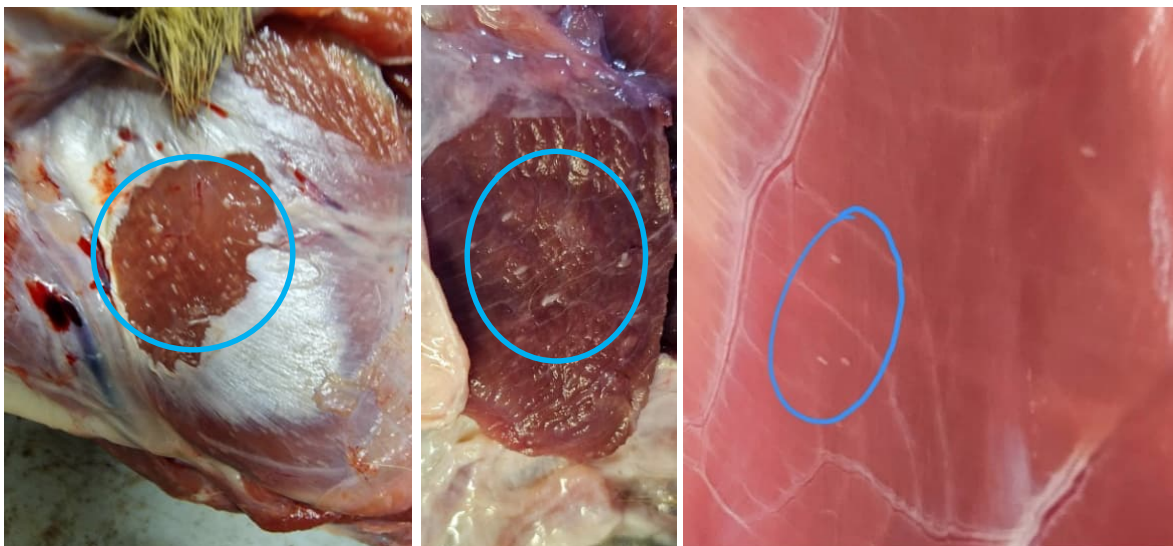
2. Dürfen wir unser Wildbret vom Reh trotzdem geniessen?

Die Gefahr, durch den Genuss vollständig gegarten Wildfleisches eine Magendarmerkrankung zu erleiden, ist gering. Fleisch bei -20°C tiefgefrieren oder auf über 65°C erhitzen tötet den Erreger ab.

3. Was können Jägerinnen und Jäger tun?

Jäger und Jägerinnen müssen nach den geltenden Vorschriften beim Erlegen, Aufbrechen und Zerwirken des Wildes auf Merkmale achten, die das Fleisch als gesundheitlich bedenklich erscheinen lassen, zum Beispiel abnorme Verhaltensweisen, Geschwülste oder Abszesse, erhebliche Abweichungen der Muskulatur oder der Organe. Stellt der Jäger solche Merkmale fest, muss er das Wild zur amtlichen Fleischuntersuchung anmelden. Die einzelnen Zysten der meisten Sarkosporidienarten sind mit blossem Auge allerdings nicht zu erkennen, erst bei einem massiven Befall ist mit „erheblichen Abweichungen der Muskulatur“, wie eine abweichende, hellere Farbe, eine weichere Konsistenz, hohe Anzahl "weisser Punkte" zu rechnen. Solches Wildbret ist gesundheitlich bedenklich und muss als genussuntauglich verworfen und in der Kadaversammelstelle entsorgt werden.

4. Bilder



Bilder: zVg Sigrid Böttcher, Michal Senft

Oft sind die Veränderungen der Muskulatur erst nach dem "aus der Decke schlagen" erkennbar, z.B. im verarbeitenden Betrieb / beim Metzger. Bei starkem Befall unter Umständen bereits beim Aufbrechen, z.B. an der Rückenmuskulatur.

5. Vorgehen im Verdachtsfall

Besteht bei einem Reh der Verdacht auf Befall mit Sarkosporidien, gibt es zwei Möglichkeiten:

- das Reh wird durch die Jagdgesellschaft verworfen und in der Kadaversammelstelle entsorgt.
- das Reh wird einer amtlichen Fleischkontrolle zugeführt. In diesem Fall wenden Sie sich bitte an einen zertifizierten Schlachtbetrieb in Ihrer Region (Liste weiter unten). Dort werden regelmässig Fleischkontrollen durchgeführt. Die Kosten für die Fleischkontrolle belaufen sich im Einzelfall auf ca. CHF 40.- - pro Reh (Richtwert!). Diese Kosten werden durch den verarbeitenden Schlachtbetrieb / Metzgerei direkt an die Jagdgesellschaft verrechnet.

Bewilligter Schlachtbetrieb	Adresse Betrieb Strasse	PLZ	Ort
Berchtold Fleisch AG	Hauptstrasse 36	5037	Muhen
Bircher Eduard	Dorfplatz 74	5063	Wölflinswil
Metzgerei Burkard AG	Badstrasse 1	5737	Menziken
Metzgerei Gebrüder Felder	Mattenstrasse 7	5745	Safenwil
Einwohnergemeinde und Schlachthaus	Hirsacherstrasse 2	5272	Gansingen
Gemeindekanzlei Mandach	Hauptstrasse 29	5318	Mandach
Huwylter Metzgerei und Partyservice GmbH	Oberdorf 1	5637	Beinwil
Köferli AG Metzgerei Köferli Albert	Winkel	5312	Döttingen
Metzgerei Alois Koller AG	Bernstrasse 47	4852	Rothrist
Metzgerei Kreienbühl AG	Langenthalerstrasse 10	4803	Vordemwald
H.R. Kyburz Vieh + Fleisch AG	Dorfstrasse 32	5242	Lupfig
Buure-Metzg Kym	Riburgerstrasse 35	4313	Möhlin
Markus Moser Kundenmetzgerei GmbH	Seetalstrasse 11	5630	Muri AG
Dorfmetzg Gebr. Müller	Zürcherstrasse 31	4332	Stein AG
Rufer Werner und Barbara, Metzgerei und Partyservice	Hauptstrasse 206	5044	Schlossrued
Sandmeier Markus	Hauptstrasse 27	5742	Kölliken
Schenkenberg Primefood AG	Ausserdorf 2	5108	Oberflachs

Schneider Hans	Brandhof	4312	Magden
Seetal-Metzg GmbH	Teufenthalerstrasse 27	5724	Dürrenäsch
Spuhler Daniel	Unterer Berghof 90	5465	Mellikon
Felix Ulmann AG	Hauptstrasse 181	5732	Zetzwil
Urich Fleisch und Feines GmbH	Mitteldorf 13B	4314	Zeiningen
Rolf Vögele	Gibriststrasse 10	5317	Hettenschwil
Metzgerei Werder	Weidgasse	5304	Endingen
Wernli Roger	Gansingerstrasse 20	5236	Remigen
Zur Wilde Metzg Sissle GmbH	Schützenhausweg 2	4334	Sisseln
Hansueli Weber	Kirchweg 50	4851	Rothrist
Wildgenuss GmbH	Badstrasse 32	5312	Döttingen
Ueli Wullschleger	Höhenweg 1 A	4803	Vordemwald

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an folgende Stellen:

Amt für Verbraucherschutz
Mönchmattweg 6
5035 Unterentfelden
062 835 30 20

Sektion Jagd und Fischerei
Entfelderstrasse 21
5001 Aarau
062 835 28 50
jagd_fischerei@ag.ch

Text Quellenangaben / Link:

[Sarkosporidiose](#) und [UA-BW | Sarkosporidien in Rehfleisch](#)