

## Anleitung Gewinnung Murmeltieröl

Version 24. August 2012

### Notwendige Rohstoffe

Murmeltierfett

### Notwendige Hilfsmittel

Herd, grosse Pfanne, gutes Sieb (Öl filtern mit Friteuse-Filter oder mit normalem Sieb mit Passiertuch), sterilisiertes Abfüllbehältnis für Öl (Glasflasche mit gutem Verschluss)

### Informationen

Der Fettanteil von rohem Murmeltieröl zu qualitativ gutem ausgelassenem Murmeltieröl beträgt gut 50%.

### Arbeitsschritte

1. Fett sehr sauber gewinnen, d.h. ohne Rückstände von Fleisch und Blut
2. Fett nach gewinnen sofort einfrieren, sonst entwickelt sich rasch Geruch (Gründe: Fleisch- und Blutreste, Keime durch die Handarbeit, im Fettinnern wird Wärme gespeichert, diese wirkt sich schlecht auf die Qualität aus).
3. Das immer noch leicht gefrorene Fett durch Fleischwolf lassen (ca. 2mm Scheibe). Leicht gefroren kann das Fett gut zerstückelt werden. Die Zerstückelung macht das Murmeltierfett schön kernig und beschleunigt das nachfolgende „Auslassen“.
4. In grosser sauberer Pfanne ein wenig Wasser geben (verhindert ein Anbrennen und beschleunigt den Schmelzvorgang). Laufend Fett dazugeben und zum Schmelzen bringen. Öfters umrühren. Achtung: Die Koch-Temperatur am Siedepunkt, aber nicht höher. Sonst besteht die Gefahr, dass sich Blausäure bildet, welche einen sehr unangenehmen Geruch hat und das Fett verdirbt. Das Fett verflüssigt sich langsam und zurück bleiben kleine Reste vom Bindegewebe. Diese Grüben (Grieben) laufend abschöpfen, damit Platz für mehr Fett entsteht.
5. Verfärben sich diese Grüben in schönes hellbraun und ist das Öl schön ölig-klar, die Pfanne rasch vom Herd nehmen. Achtung: Verpasst man den Zeitpunkt, wird das Öl sehr schnell zu heiss und es entwickelt sich rasch Blausäure und das Fett ist unbrauchbar.
6. Das heissflüssige Öl durch ein gutes Sieb (Friteuse-Sieb oder normales Sieb mit Passiertuch) in das sterilisierte Behältnis abgiessen. Die Sterilisation von Gläsern: Glas 10 Min. mit einem Schuss Essig kochen (alle Keime werden getötet, der Essig löst den Kalk, Etiketten gut abwaschen).
7. Behälter gut abkühlen lassen, gut verschliessen.
8. Bitte zu Öl vermerken: wann wurde das Öl ausgelassen?
9. Öl gut verschlossen, kühl und lichtgeschützt lagern (im Keller, Flasche allenfalls zusätzlich mit Alu eingewickelt)

## Anleitung Gewinnung Gernsfett

Version 24. August 2012

### Notwendige Rohstoffe

Gernsfett

### Notwendige Hilfsmittel

Herd, grosse Pfanne, gutes Sieb (Öl filtern mit Friteuse-Filter oder mit normalem Sieb mit Passiertuch), Abfüllbehälter für Fett

### Informationen

Der Fettanteil von rohem Gernsfett zu qualitativ gutem ausgelassenem Gernsfett beträgt gut 50%. Der Prozess des „Fett auslassen“ kann für grössere Mengen gut 1-2 Stunden dauern.

### Arbeitsschritte

1. Fett sehr sauber gewinnen, d.h. ohne Rückstände von Fleisch und Blut
2. Fett nach gewinnen sofort einfrieren, sonst entwickelt sich rasch Geruch (Gründe: Fleisch- und Blutreste, Keime durch die Handarbeit, im Fettinnern wird Wärme gespeichert, diese wirkt sich schlecht auf die Qualität aus).
3. Gefrorenes Fett in Scheiben zersägen
4. Immer noch leicht gefrorene Fettscheiben durch Fleischwolf lassen (ca. 4mm Scheibe). Leicht gefroren kann das Fett gut zerstückelt werden. Die Zerstückelung macht das Gernsfett schön kernig und beschleunigt das nachfolgende „Auslassen“.
5. In grosser sauberer Pfanne zuerst 2-3 cm Wasser geben (verhindert ein Anbrennen und beschleunigt den Schmelzvorgang). Laufend Fett dazugeben und zum Schmelzen bringen. Öfters umrühren. Achtung: Die Koch-Temperatur am Siedepunkt, aber nicht höher. Sonst besteht die Gefahr, dass erstens der Schaum überzukochen droht und zweitens, dass die Gruben (Grieben) zu braun werden und dabei einen Röstgeschmack entwickeln und das Fett so verdirbt. Das Fett verflüssigt sich langsam und zurück bleiben kleine Reste vom Bindegewebe. Diese Gruben laufend abschöpfen, damit Platz für mehr Fett entsteht.
6. Verfärben sich diese Gruben in schönes hellbraun Pfanne vom Herd nehmen. Sind die Gruben hellbraun ist das Fett geschmacksneutral.
7. Das heissflüssige Fett durch ein gutes Sieb (Öl filtern mit Friteuse-Filter oder mit normalem Sieb mit Passiertuch) in das Behälter abgiessen.
8. Behälter gut abkühlen lassen, gut verschliessen und dann einfrieren.
9. Das gefrorene Fett kann sehr gut aus dem Behälter gestürzt werden. Danach in einem Plastikbeutel luftdicht verpackt in Tiefkühler lagern.
10. Bitte mit Etikette zu Fett vermerken: Wann wurde das Fett ausgelassen?
11. Fett tiefgekühlt liefern.

## Wir kaufen Ihr Wildfett

Version 14. Februar 2018

Werden Sie unser Partner! Wir bezahlen Ihnen:

- **CHF 50.00 pro Liter ausgelassenem Murmeltieröl in sehr guter Qualität**  
Können Sie uns mehr als 10 Liter liefern, bezahlen wir sogar CHF 55.00 pro Liter!  
Verpackung: Liefern Sie uns das Öl in transparenten 1-Liter Pet- oder Glasflaschen (ohne Etikette).
- **neu: CHF 20.00 pro Kilogramm ausgelassenem Gemsefett in sehr guter Qualität**
- **CHF 15.00 pro Kilogramm ausgelassenem Dachsfett**
  
- **CHF 5.00 pro Kilogramm rohem Murmeltierfett**
- **neu: CHF 5.00 pro Kilogramm rohem Gemsefett**
- **CHF 3.00 pro Kilogramm rohem Dachsfett**

Organisieren Sie das Öl und die Fette in Ihrem Umfeld, bei befreundeten Jägern oder im Jagdverein. Wir legen grossen Wert auf die Qualität. Die detaillierten Anleitungen „Gewinnung Murmeltieröl“ und „Gewinnung Gemsefett“ unterstützen Sie beim Herstellungsprozess. Die uns gelieferten Öle und Fette können auf die Reinheit überprüft werden. Die Anforderungen:

- **Aussehen (Farbe, Reinheit)**
- **Homogenität (100 % rein)**
- **Keine fremde Stoffe (Fleisch- und Blutreste)**
- **Geruch (ranzig, verbrannt, Darmrückstände)**
- **Wasser- und luftdicht verschlossen**

Für die Anlieferung der Fette haben Sie diese Möglichkeiten:

- **Postlieferung:** Zustellung per A-Post. Das Porto geht zu Ihren Lasten. Legen Sie einen Einzahlungsschein bei.
- **Markt:** Wir sind an folgenden Märkten präsent: Pelzmärkte/Jägerausstellungen in Glarus, Altstätten SG, St. Antoni FR, Sursee, Aarau, Thun, Mörel VS, Altdorf, Walenstadt, Thusis GR.
- **Hauslieferung:** Direkt in Frutigen vorbeibringen. Bitte vereinbaren Sie einen Termin.

---

### Wer ist die puralpina ag?

Die sinnvolle Nutzung von Rohstoffen aus der Schweizer Jagd ist unser Motto. Seit 1992 stellen wir Salben und Öle mit Wildtierfetten her. Deren Qualität und Wirkung wird von unseren Kunden sehr geschätzt. Diese Qualität haben wir zu einem grossen Teil den Schweizer Jägern zu verdanken, denn wir beziehen die Fette direkt bei ihnen. Helfen Sie uns, neben dem Wildfleisch auch die anderen Rohstoffe aus der Jagd zu nutzen.



# WIR KAUFEN MURMELTIER- UND GEMSFETT

## WAS SPRICHT DAFÜR:

- Wir bezahlen gut.
- Du hilfst mit, das ganze Wildtier zu verwerten.
- Du hilfst mit, die öffentliche Meinung über die Jagd zu verbessern.



## WER IST PURALPINA:

- Familienunternehmung aus Frutigen/Berner Oberland.
- Seit 25 Jahren Hersteller der geschätzten Murmeli-Kräutersalbe.
- Die Basis der Salbe sind Wildtierfette aus Schweizer Jagd.



*Ich  
pfeife auf  
Chemie.*

## Kontakt

Andreas Schmid  
Silvan Schmid

puralpina AG

Mobile:

e-Mail:

Geschäft:

Website:

079 415 15 87

079 404 95 42

silvan@puralpina.ch

033 671 29 48

www.puralpina.ch