

Die nebenstehende Tabelle gibt einige Anhaltspunkte über die Kerntemperaturen bei den klassischen Wildsorten. Natürlich schwankt der Wert, je nachdem ob ihr ein altes oder junges Stück habt.

Bei Schweinefleisch muss auf jeden Fall eine Trichinenschau gemacht werden. Es wird empfohlen, das Fleisch immer durchgegart zu verzehren, weil bei einer konstanten Kerntemperatur > 80 °C über zehn Minuten die meisten pathogenen Keime abgetötet sind.

Bei der Messung der Kerntemperatur darauf achten, dass der Messfühler nicht zu nah an den Knochen kommt, da diese oft heißer sind als Fleisch rundum.

