

WILDBRETHYGIENE
FLEISCHUNTERSUCHUNG
VERSORGEN
VERWERTEN
TROPHÄENBEHANDLUNG

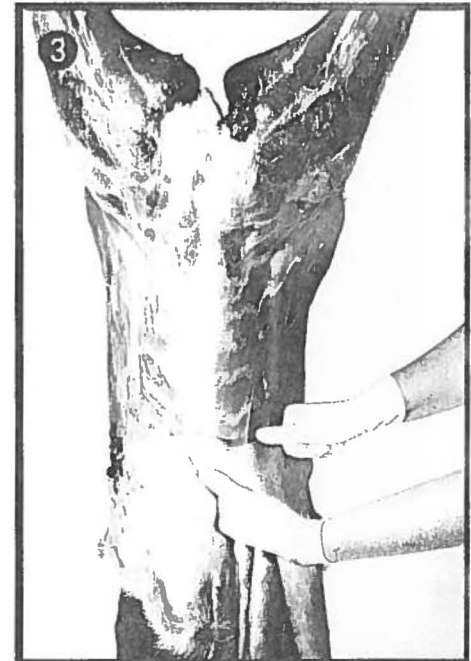
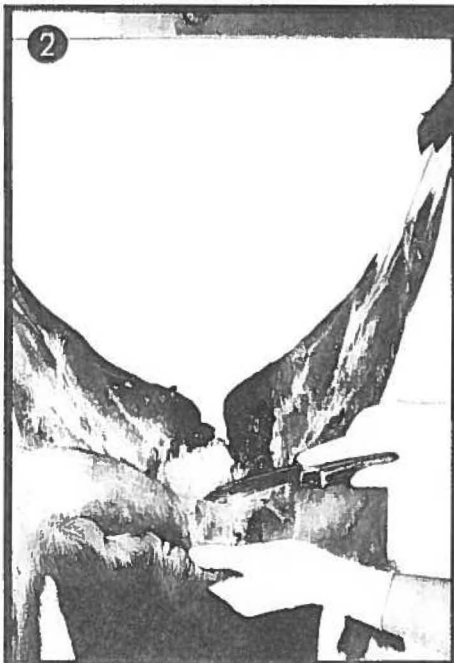


Olgierd Graf Kujawski, der Verfasser der Serie, ist zugleich Autor des im BLV-Verlag erschienenen Buches „Wildbrethygiene, Fleischuntersuchung - Versorgen, Verwerten, Trophäenbehandlung“. Dieses Standardwerk für den Jäger ist 1996 in 4. überarbeiteter und erweiterter Auflage erschienen. Es kostet 39,90 Mark.

Handwerk des Jägers

Aus-der-Decke-Schlagen und Zerwirken von Schalenwild am Beispiel eines Rehbockes

Mit dem Beginn der Jagd auf Rehbock und Schmalreh ist neben jagdlichem Können auch handwerkliches Geschick gefragt, um das Wild als wertvolles Nahrungsmittel zu gewinnen. In einer dreiteiligen Serie will die PIRSCH nicht nur Jungjägern nach Vorstellung der Techniken des Versorgens im letzten Heft diesmal das Aus-der-Decke-Schlagen und Zerwirken vermitteln bzw. wieder in Erinnerung bringen.



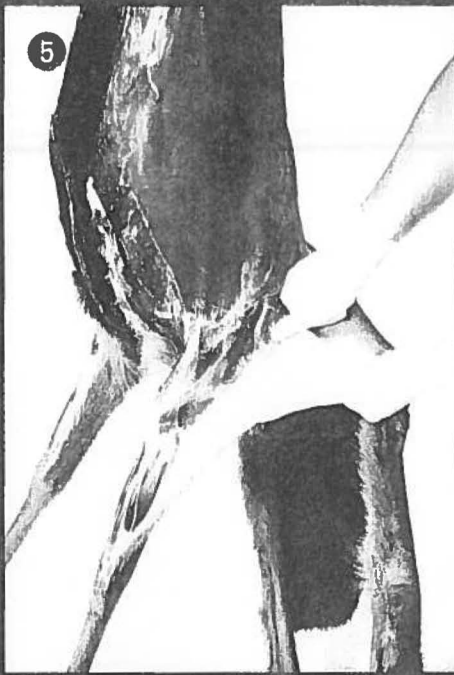
Hinweise:
Das zum Aufhängen des Stückes eingesetzte Band-eisen aus Edelstahl ist mit Bohrungen in gleichen Abständen versehen. In der Mitte einen Seegel anbringen. Über diesen an drehbarem Fleischerhaken aufhängen.

1 Die Decke an der Keuleninnenseite durch Zug und Trennschnitte im Bindegewebereich ablösen am Gelenk abschärfen und an der Keulenaußenseite vom Fleischerhaken ablösen.

2 Auf Höhe der Beckenknochen durch lang geführte Schnitte die Decke abtrennen.

3 Am Rücken die Unterhaut mit dem Daumen von der Decke schieben.

4 An der Lauf-Unterseite die Decke vom Sprunggelenk bis zum Brustbein aufschärfen. Von hier die Decke durch die Achselhöhle bis zum Trägeransatz abtrennen.



5 Das Blatt durch Abziehen der Decke bei gleichzeitigem Gegendruck der Faust freilegen.

6 Vorderläufe im Handwurzelgelenk umschneiden und durch das Gelenk abschärfen.

7 Die Decke im Bereich des Trägers mit kleinen Schnitten vollends vom Wildkörper ablösen.

8 Nach dem Ausder-Decke-schlagen wird das Reh zerwirkt. Zunächst Ablösen der Blätter: Vorderläufe fassen, abstreifen und die Achselhöhle aufschärfen.

9 Das Blatt weiter abstreifen. Den Schnitt zwischen Brustkorb und Blattschaukel fortsetzen.

10 Bei den letzten Schnitten darauf achten, daß die Rückenmuskulatur nicht angeschnitten wird.

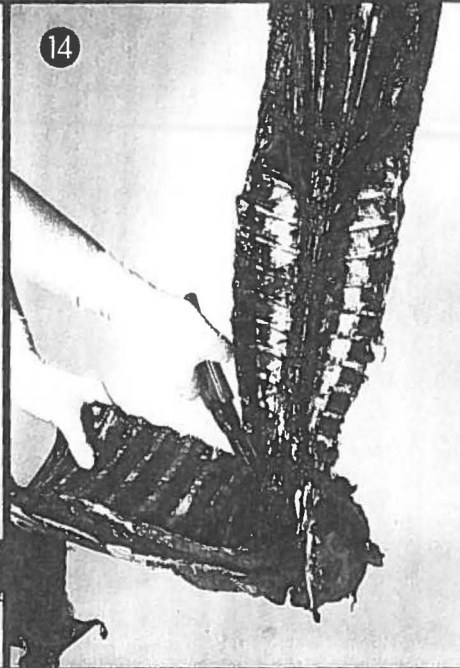
11 Die Bauchlappen Richtung Rücken von den Keulen abschärfen. Dabei die Keulen nicht verletzen. Unterhalb des Rückenmuskels die Bauchlappen bis zur ersten Rippe herunterschärfen.

12 Auf der Außenseite der Rippen die Sägelinie vorschneiden.

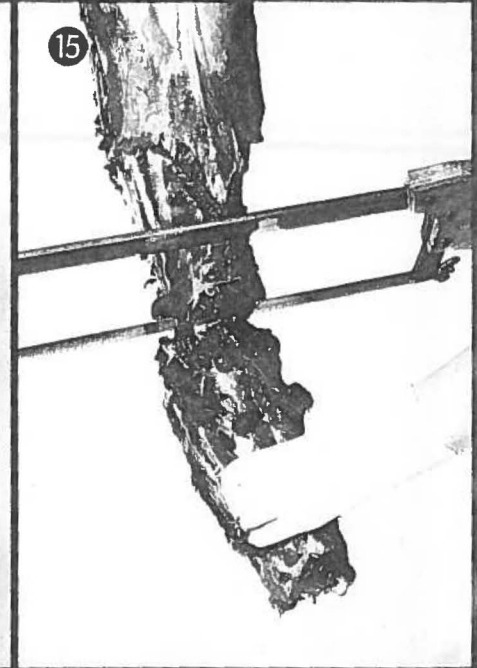




13



14



15



16

13 Mit einer dünnen Knochensäge oder einer Aufbrechzange die Rippen durchtrennen.

14 Im Bereich des Übergangs vom Rücken zum Träger die Rippenbögen ablösen.

15 Am Übergang vom Träger zum Rücken das Wildpret bis auf den Knochen durchschärfen. Mit einer Knochensäge den Träger (kurz oder lang) vom Rücken abtrennen.

16 Die in den Beckenbereich hineinreichenden Filetköpfe heraus-

schälen und nach innen klappen.

17 Zwischen Beckenknochen und Lendenwirbel beidseitig in Richtung Kreuzbein schneiden.

18 Den Rücken mit einer Hand festhalten und am Übergang zum Kreuzbein den Wirbel durchschneiden.

19 Den Rücken nach hinten drücken und von der Rückenoberseite vom Kreuzbein abschneiden.

20 Mit der Knochensäge das Kreuzbein durchsägen. Im Sprunggelenk die Keulen abtrennen.



17



18



19



20

Auch beim Aus-der-Decke-Schlagen sollten dünne Latex-Handschuhe getragen werden. An ihnen haftet der Decke befindlicher Schmutz weniger als an der bloßen Haut. Außerdem lassen diese sich leicht mit Wasser reinigen.