

BEHANDLUNG VON ROTWILDTROPHÄEN

Eine saubere Sache

Im Prinzip ist die Bearbeitung einer Rothirschtrophäe kaum schwieriger als das Aufsetzen eines Bockgehörns. Der Größenunterschied macht jedoch andere Arbeitsmittel und Abläufe erforderlich.



Hans-Ulrich Herding

Für die Bearbeitung einer Rotwildtrophäe braucht man als erstes einen genügend großen „Topf“, und bei der Feuerstelle ist angesichts der Auslage einiger Geweihe oft Improvisation gefragt.

Das Geweih ist bekanntlich aber nicht die einzige Trophäe, die sich der Erleger vom Rotwild sichert: Die beiden Grandeln werden – damit sie bei der weiteren Bearbeitung

nicht verlorengehen – schon vor dem Abkochen dem Oberkiefer entnommen.

Mit dem „Aus-der-Decke-Schlagen“ des Schädels beginnt man zweckmäßigerweise im Bereich des Äsers. Es werden beidseitig Längsschnitte bis zum Genick geführt. Dann schärft man die Decke an beiden Seiten des Hauptes hinter den Lichtern bis zu den Rosenstöcken auf. Mit dem Messer löst man die Decke zunächst vom Unterkiefer ab, danach arbeitet man sich bis zur Oberseite des Schädels vor. Besonders fest sitzt die Decke an den Rosenstöcken. Sie kann hier mit einer Zange gefasst und abgezogen werden, bis die Rosenstöcke freiliegen.

Es folgt das Herauslösen des Unterkiefers. Die Lichter werden aus den Höhlen geschärft. Dann schabt man

soviel Wildbret wie möglich vom Knochen. Die Rienschleimhäute werden soweit es geht aus dem Nasenraum geholt. Ideal für diese Arbeit sind medizinische Klemmen oder Zangen.

Das fetthaltige Gehirn muss unbedingt vor dem Kochen entnommen werden, da es die Entfettung der Schädelknochen verhindert. Mit einem starken, an der Spitze rechtwinklig abgebogenen Draht, den man von der Rückenmarköffnung her in die Hirnhöhle einführt, wird mit drehenden Bewegungen die Struktur des Hirns soweit zerstört, dass sich die dann breiige Masse mit einem starken Wasserstrahl ausspülen lässt. Die Trophäe wird anschließend einige Tage gewässert.

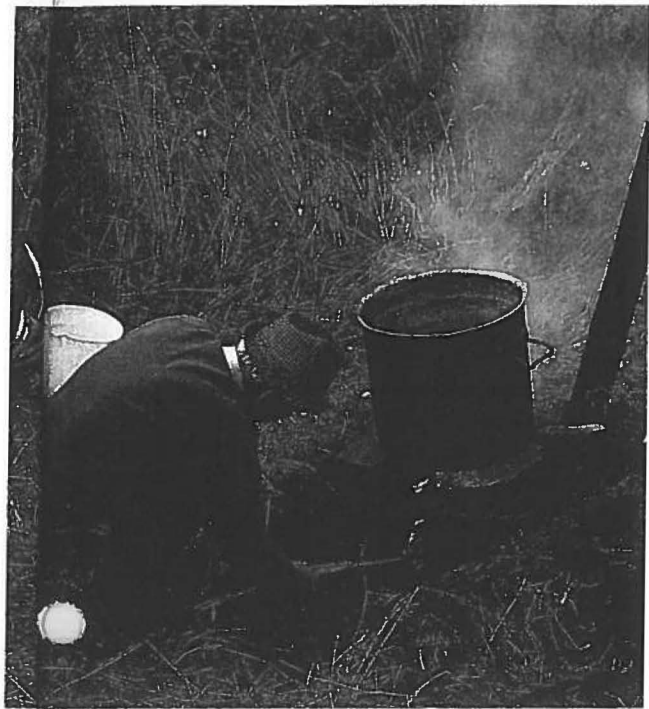
Wird der Schädel mit der Säge gekappt, sollte man dies erledigen, bevor die Knochenverbindungen durch das Kochen und



Beim Auskochen des Geweihs schützt untergelegte Wellpappe vor dem Verrußen der Stangen



Auf diese Weise wird das Hinterhaupt der Hirschtrophäe länger gekocht als die empfindlicheren Teile des Vorderschädels



Manche Jäger belassen beim Abkochen die Deckenpartie am Windfang des Hirsches. Dadurch werden die Knochennähte geschont

temper gestreckt, besteht die Färbung der Stangen zum Teil aus oberflächlich anhaftenden Schmutzpartikeln, die sich ablösen, wenn die Stangen mitgekocht werden. In diesem Fall sollte man darauf achten, dass sich die Rosen während des Kochens außerhalb der Flüssigkeit befinden. Bis zur Brunft haben die Rindensäfte der Bäume das Geweih dauerhaft eingefärbt. Es schadet dann nicht, wenn auch die Stangen im Wasser liegen.

im Nasenraum herausbricht, und viel Geduld! Nicht entfernte Gewebereste beginnen nach einigen Tagen sehr übel zu riechen. Die Arbeit kann man sich erleichtern, wenn man Hirn- und Nasenraum von unten, also vom Gaumen her, öffnet.

Der von allen Anhaftungen befreite Schädel kommt erneut für einige Zeit in (sauberes) kochendes Wasser. Das ist vor allem bei älteren Hirschen von Bedeutung, um die Knochen zu entfetten. Das Fett würde mit der Zeit an die Oberfläche ziehen und dort glänzende, gelbe Flecken verursachen. Sofern es der Zustand der Knochennähte erlaubt, wird eine ganze Stunde gekocht und danach in kaltem Wasser abgeschreckt.

Erst jetzt wird die Trophäe mit Wasserstoffperoxid gebleicht. Die wirkungsvollste und schonendste Methode ist das Eintauchen in eine stark verdünnte Lösung. Man gibt dazu einen Liter konzentriertes Wasserstoffperoxid in den zuvor ausgewaschenen Topf und füllt mit warmem Wasser auf. Die Lösung wird auf der Feuerstelle erhitzt (nicht gekocht!). Die Trophäe verbleibt für einige Stunden in der Lösung. Dabei behält man, ebenso wie beim Kochen, den Zustand der Knochennähte ständig im Auge.

Das Tauchverfahren hat zwar den Nachteil, dass es viel Wasserstoffperoxid verbraucht, allerdings können nur dadurch die Innenflächen der Trophäe behandelt werden, und auch eine gewisse Tiefenwirkung ist zu erreichen.

Natürlich dürfen die Stangen und Rosen während des Bleichens auf keinen Fall benetzt werden, sie würden sonst ebenfalls hell. Es empfiehlt sich, die Rosenstöcke mit Watte zu umwickeln und diese mit konzentrierter Wasserstoffperoxidlösung zu tränken. Nach Beendigung des Bleichens wird das Geweih aus der Lösung genommen und in der Sonne getrocknet. Dabei bekommt die Knochensubstanz die gewünschte leuchtend weiße Farbe. 🌿

Entfernen des stützenden Gewebes geschwächt werden und daher bruchgefährdet sind. Außerdem wird das Reinigen des Schädels erleichtert, da die Innenräume besser zugänglich sind. Das gilt insbesondere für den Fall, dass der Schädel mit kurzer Nase aufgesetzt wird.

Das Kappen mit einer Handsäge ist angesichts der Größe des Schädels nicht gerade einfach. Ich bevorzuge einen Einhandwinkelschleifer mit Trennscheibe. Das Abschlagen geschieht in diesem Fall erst an der gebleichten und völlig ausgehärteten Trophäe. Wer mit einer solchen Maschine umzugehen weiß, dem sei diese Variante empfohlen. Weil auf der fertig bearbeiteten Oberfläche die Schnittführung mit dem Bleistift exakt angerissen werden kann, hält sich die erforderliche Nachbearbeitung in sehr engen Grenzen.

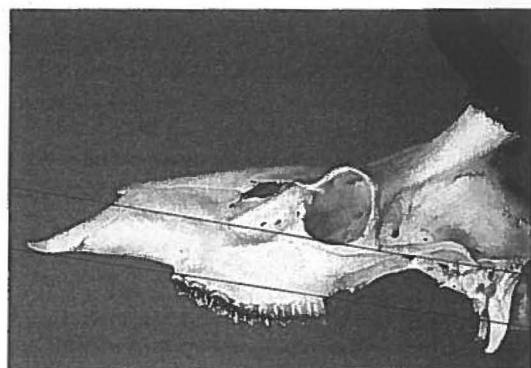
In einem entsprechend großen Topf wird die Trophäe gekocht. Wurde der Hirsch bereits im August oder Anfang Sep-

Unangenehm ist die Tatsache, dass vor allem bei jungen Rothirschen die Knochennähte im vorderen Schädelbereich noch offen sind und sich beim Kochen bereits lösen, wenn das Gewebe am hinteren Schädel noch extrem fest haftet und sich nur mit Mühe abschaben lässt. Um das zu verhindern, lösen einige Präparatoren die Decke im Bereich des Windfanges erst nach dem Kochen ab. Bis dahin schützt der Deckenrest die empfindlichen Nasenknochen und Oberkieferspannen. Es geht auch ohne diesen Kniff, wenn man den vorderen Schädelbereich in kurzen Abständen auf seinen Zustand überprüft und das Abkochen sofort beendet, wenn man erste „Aufweichungs“-Hinweise bemerkt.

Die Kochzeit hängt vom Alter des erlegten Stückes ab. Bei reifen Hirschen lässt sich oft erst nach zwei Stunden das Gewebe entfernen, bei jungen Hirschen beginnen sich die Knochennähte manchmal schon nach einer Stunde zu lösen. Eine längere Kochzeit verbietet sich in diesem Fall. Die Trophäe wird dann aus dem Topf genommen und in sauberem, kaltem Wasser abgeschreckt.

Besonders langwierig ist das Herausnehmen der Rienschleimhäute, wenn der Schädel nicht gekappt werden soll. Man braucht eine lange Pinzette, einen ebenso langen starken Schraubenzieher, mit dem man die feinen Knochen

Je nach Geschmack kann man das Haupt entweder entlang der oberen (kurzer Schädel) oder der unteren Linie (langer Schädel) kappen



FOTOS: HANS-ULRICH HERDING

WILD UND HUND-Exklusiv 7 „Trophäen-Präparation“

Der Artikel entstammt (gekürzt) aus unserem WuH-Exklusiv 7 „Trophäen-Präparation – von der Malerfeder bis zum Hirschgeweih“. Dort finden Sie alles, was Sie über dieses interessante Thema wissen müssen. Preis: 8,50 Euro. Best.-Nr. 46 712, Bezug: Paul Parey-Zeitschriftenverlag, kostenlose Bestellhotline (Mo.–Fr., 8–18 Uhr): 08 00/7 28 57 27

