

HÄNDWERK DES JÄGERS

Wer nach erfolgreicher Hochwildjagd ein Stück Rotwild für die eigene Küche erwirbt, der muß es nach der Fleischreifung (zirka 72 Stunden nach Eintritt des Todes) aus der Decke schlagen und zerwirken. Eine Tätigkeit, die einige Zeit in Anspruch nimmt und eines entsprechenden Raumes bedarf. Unsere nachfolgende, von **PIRSCH**-Mitarbeiter Olgierd Graf Kujawski – Autor des im BLV-Verlag erschienenen Standardwerkes „Wildbrethygiene – Fleischuntersuchung“ (4. erweiterte Auflage) – fotografierte Bildserie vermittelt die einzelnen Arbeitsschritte. Eine Anleitung für die küchenermäßige Zurichtung der Wildpretteile findet sich unter anderem in seinem Buch „Die neue Wildküche“.

ROTWILD aus der Decke schlagen



Fotos Verarbeitung: Olgierd Graf Kujawski, (L) DW



1 Vom Rotwild Unterläufe und Haupt abschärfen und es an den Sehnen der Keulen aufhängen.

2 An der Keuleninnenseite die Decke beidseitig vom Schloß bis zum Gelenk aufschärfen.

3 Decke mit einer Hand abziehen und durch Schnitt im Unterhautgewebe bis zum Gelenk abschärfen.

4 Decke mit der Hand unter Spannung halten und rundum von den Keulen abschärfen.

5 Entlang der Bauchlappen Decke beidseitig durch lange Schnitte Richtung Rücken ablösen.

6 Auf der Rückseite des Wildkörpers den Wedel im ersten Gelenk mit Messerschnitt abtrennen.

7 Decke mit beiden Händen fassen und mit kräftigem Ruck über den Rücken nach unten ziehen.

8 Decke entlang des Brustbeins und des Trägers sowie an der Vorderlaufinnenseite aufschärfen.

9 Vom Brustkorb in Richtung Blattschaukel und Vorderlauf die Decke vom Wildpret lösen.

10 Zum Schluß die Decke entlang des Trägers mit kleinen Messerschnitten abtrennen.





11



12



13



14

11 Ein sauber aus der Decke geschlagenes und zum Zerwirken vorbereitetes Stück Rotwild.

12 Zerwirken: Vorderlauf vom Körper abspreizen und mit Schnitt durch die Achsel abschärfen.

13 Zum weiteren Zerwirken das Brustbein mit einer Knochensäge Richtung Träger aufsägen.

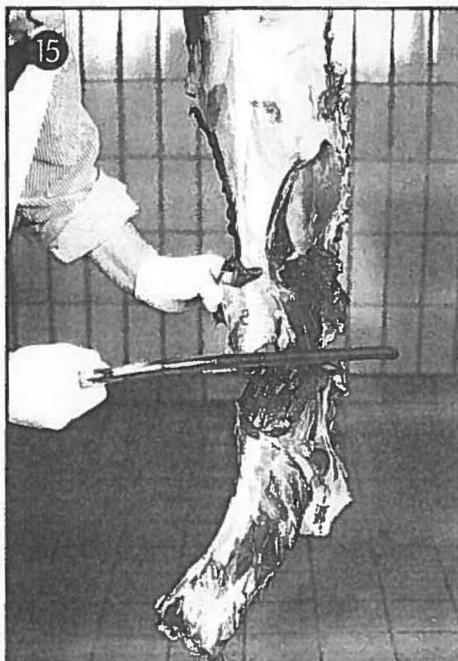
14 Bauchklappen unterhalb des Rückens bis auf die Rippen schneiden und diese absägen.

15 Mit dem Messer am Trägeransatz bis auf den Knochen schneiden und den Träger absägen.

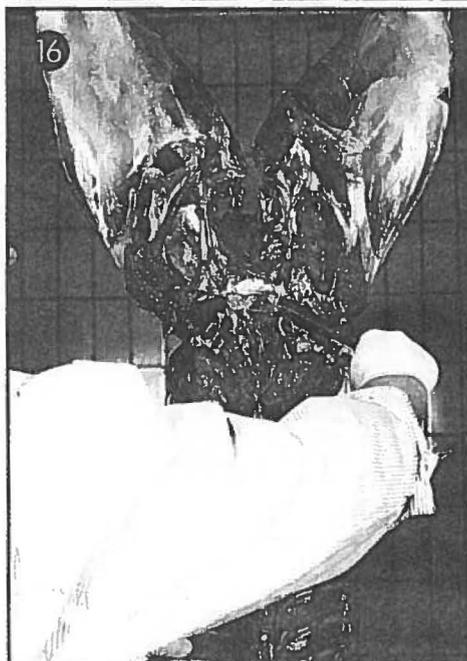
16 Filetspitzen lösen, nach unten klappen und Rücken mit Messerschnitt und Drehbewegung abtrennen.

17 Das die beiden Keulen verbindende Kreuzbein von der Rückseite mit der Säge durchtrennen.

18 Zur weiteren Verarbeitung für Küche und Tiefkühltruhe sauber gewonnene Teile vom Rotwild.



15



16



17



18