

**WILDBRETHYGIENE
FLEISCHUNTERSUCHUNG**
VERSÖRGEN
VERWERTEN
TROPHÄENBEHANDLUNG



Olgiert 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 36 Mark.

Handwerk des Jägers

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, die in diesem Heft beginnt, will die **PIRSCH** Jungjägern wie mehrjährigen Jagdschein-Inhabern Techniken des Versorgens, des Aus-der-Decke-Schlagen und des Zurichtens einer Rehbocktrophäe vermitteln bzw. wieder in Erinnerung bringen.

Aufbrechen von Schalenwild am Beispiel eines Rehbockes

Im Interesse einer optimalen Gewinnung des Nahrungsmittels Wild ist dieses unverzüglich nach dem Erlegen zu versorgen (Fleischhygieneverordnung, Anl. 2. Kap. VI, Satz 1.1). Immer mehr angewendet wird dafür die skandinavisch/osteuropäische Aufbrechmethode, die auch in den Alpenländern üblich ist. Hierbei wird das Schloß nicht eröffnet. Vorteil: Das Wildpret im Keulbereich liegt nicht offen, trocknet nicht aus und wird nicht mit Erregern kontaminiert. Beim Zurichten der Keulen für die Küche brauchen diese Partien nicht weggeschnitten zu werden. Etwas, das bei Rehwild einen Fleischgewinn von ca. 60 bis 100 Gramm, bei anderem Schalenwild bis zu 500 Gramm betragen kann.



Der erlegte Rehbock erhält den letzten Bissen und den Inbesitznahmebruch. Er muß ausgeweidet werden.

1 Mit dem Messer unterhalb des Kreuzbeines und oberhalb des Waidloches einen Querschnitt anbringen.



In Jungjägerkursen weiterhin gelehrt und in der Praxis nach wie vor angewendet: Eröffnen des Schlosses und Entnahme des Waiddarms und der Blase durch das eröffnete Schloß (siehe Foto links!). Zu beachten: Zum Eröffnen des Schlosses zwischen den aneinanderstoßenden Muskeln der Keulen bis auf den Schloßknochen herunterschärfen. Mit einem Finger von der Bauchhöhle aus die zwischen den Beckenknochen verlaufende Naht erfüllen (bei alten Stücken nicht ertastbar) und die Naht der Länge nach mit dem Messer (nur möglich bei jungen Stücken) oder einer Säge eröffnen. Dabei eine Verletzung der Blase und des Waiddarmes vermeiden. Den Fuß unter den Wildkörper schieben und durch leichten Druck auf die Keulen das Schloß aufbrechen. Nach dem Auslösen von Blase und Waiddarm die in die Keulen mündenden Brandadern oberhalb des Schlosses durchschärfen.





2 Mit der Messerspitze das Ende des Enddarmes zuerst halbboogenförmig, dann kreisförmig umschärfen.

3 Das Enddarm-Ende fassen und im Schloß die verbindenden Häute mit dem Messer lösen.

4 Vom Kinnwinkel entlang der Träger-Unterseite die Decke bis über das Brustbein aufschärfen.

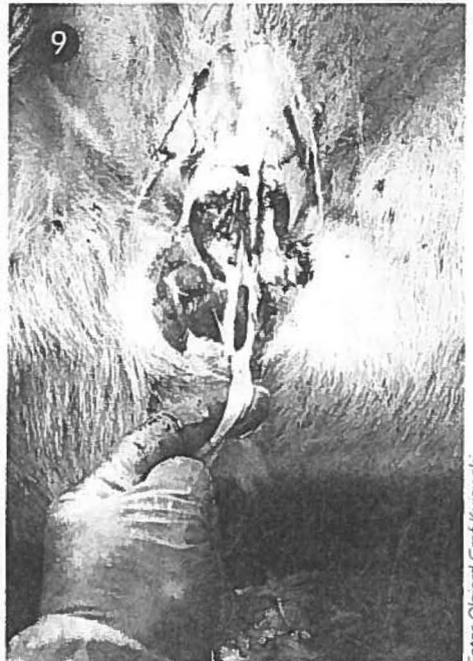
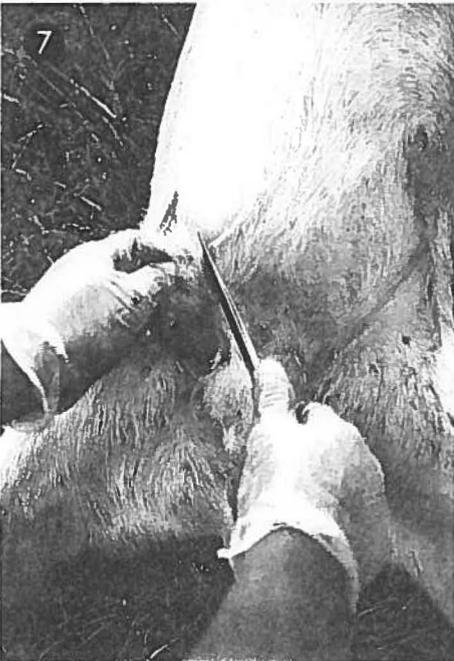
5 Beidseitig am Unterkieferknochen verbindende Muskeln durchschärfen und das Gaumenbein brechen.

6 Den Lecker auslösen. Die anhängenden Drossel und Schlund vom Träger bis zum Brustbein lösen.

7 Den Pinsel fassen, die gespannte Decke nach rückwärts über den Brunftkugeln durchschärfen.

8 Die freigelegten Brunftkugeln fassen und einzeln mit dem Samenstrang vom Körper abziehen.

9 Den Pinsel fassen, hochnehmen und zusammen mit der anhängenden Decke auf Höhe des Schlosses einfach abschärfen.





10 Oberhalb des Schlosses die Bauchdecke, ohne den Darm zu verletzen, mit kleinem Schnitt eröffnen.

11 Mit zwei Fingern die Öffnung spreizen und mit der Aufbrechklinge die Bauchdecke aufschärfen.

12 Das Brustbein mit Säge, Aufbrechzange oder Messerklinge in voller Länge bis zum Träger auftrennen.

13 Die Brustbeinhälften mit beiden Händen auseinanderdrücken, so daß die Brustorgane offen liegen.

14 Alle an Drossel/Schlund haltenden Häute durchtrennen. Das Zwerchfell beidseitig einschärfen.

15 Drossel/Schlund fassen und mit Brustorganen, Gescheide, Waidarm und Blase in einem Zug herausziehen.

16 Das ausgeweidete Stück Rehwild. Im Wildkörper verbliebener Schweiß fließt durch die Beckenöffnung ab.

17 Das Stück an luftschattigem Ort zum Ausschweissen und Auskühlen aufhängen, dann in die Kühlung bringen.



Fotos Olgierd Graf Kujawski