

Waidgefährte. Revierpost



Seeing beyond



Nach dem Schuss ist vor dem Genuss.

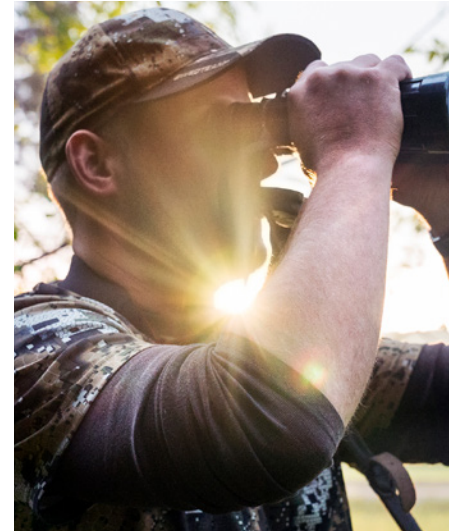
Rehwild zerwirken wie ein Profi – mit Thorsten Wagner.

Ein Angebot von WAIDGEFÄHRTE – dem Programm für Jagdscheinanwärter und Jungjäger.

Nach dem Schuss ist vor dem Genuss.

Rehwild zerwirken wie ein Profi – mit Thorsten Wagner.

Die Jagdsaison ist in vollem Gange und nicht selten stellt sich nach dem erfolgreichen Schuss die Gretchenfrage: Wo Aufbrechen – im Revier oder in der Wildkammer? Der gelernte Metzger, Jäger und Zerwirkprofi Thorsten Wagner zeigt, warum die Wildkammer der bessere Ort ist und wie man seine Beute in ein perfektes Gourmetprodukt verwandelt. Thorsten Wagner jagt leidenschaftlich gern im oberbayerischen Traumrevier. Hier gibt es an jeder Austrittsfläche meist Rehwild-Anblick vom Feinsten. Aus Faszination für das Genussmittel Wild übernimmt er für seine Mitjäger, den nahegelegenen Forstbetrieb und von Jägern aus dem Umland nicht selten die Fleischveredelung und bietet auch professionelle Zerwirk-Kurse für alle Interessierten an (unter anderem im Rahmen von „Waidgefährte“).



Thorsten Wagner, geb. 1977,
Inhaber der Firma Zerwirkprofi seit 2016

Schwerpunkte:
Metzger seit 1996

Gesellschaftliches Engagement:
Mitglied im Bayrischen Jagdverband, Leiter
der Radiocäsium-Messstation der Jagdkreis-
gruppe Bad Tölz-Wolfratshausen, Hobbyschäfer,
Jäger und Angler

Veröffentlichungen/Bücher:
Autor diverser jagdlicher Beiträge für die Jagd
in Bayern, Frankonia, Landig und Lava

„Für mich beginnt der perfekte Genuss unbedingt mit einem sauberen Schuss. Ich selbst bevorzuge beispielsweise für die Rehwildjagd die .222, aber natürlich kommt es weniger auf das Kaliber als auf einen guten Treffpunkt an. Viel wichtiger ist die rasche und ordentliche Nachversorgung.“

Thorsten bringt seine Rehe zum Aufbrechen und Zerwirken am liebsten in die Wildkammer. Dort lässt es sich einfach hygienischer und vor allem auch einfacher arbeiten. Ausnahme bilden die Jagd im Hochgebirge oder die Drückjagd, bei der auch er direkt im Wald oder am zentralen Aufbruchplatz aufbricht! Wer den Luxus einer gut und zeitnah erreichbaren Wildkammer hat, sollte sie jedoch für die gesamte Nachversorgung der Beute nutzen. Dabei bedenken: Die natürliche Darmbarriere bricht etwa 45 Minuten nach der Erlegung zusammen, bis dahin sollte das Stück also in jedem Fall aufgebrochen sein! Sonst droht das Verhitzen des Wildes. Auch ein schwacher Überläufer im Winter sollte umgehend nach der Erlegung versorgt werden, da Feist und Schwarte isolierend wirken.



„Meine Rehe ziehe ich meist ganz klassisch an den Vorderläufen in Strichrichtung der Decke zum Auto. Das funktioniert bei einem Gewicht bis 25 Kilo auch unaufgebrochen noch recht gut, wenn das Gelände nicht zu steil oder hindernisreich ist. In schwierigeren Fällen kann man einen Hilfsgurt benutzen, den man um die Hüfte oder Schulter legt und sich dann mit vollem Körpereinsatz reinlegen. Außerdem ist die sportliche Herausforderung für mich Teil der Jagd. Für mein nächstes Festmahl bin ich gerne bereit zu schwitzen.“



Die Wildwanne außerhalb des Autos hat viele Vorteile: Schmutz und Geruch bleiben draußen. Und man muss das Stück beim Be- und Entladen nicht ganz so hochheben. Mit dem Spanngurt ist das Reh schnell fixiert, also auf zur letzten Reise – direkt in die Wildkammer!



„Als gelernter Metzger gibt es für mich keinen besseren Ort zum Aufbrechen als die Wildkammer. Hier ist es hell und sauber, ich kann das Reh am Aufzug aufhängen und viel ergonomischer und reinlicher arbeiten als am Boden im Revier. Außerdem gibt es natürlich fließend Wasser und alle Werkzeuge, die man eventuell mal braucht und draußen eher nicht dabei hat.“

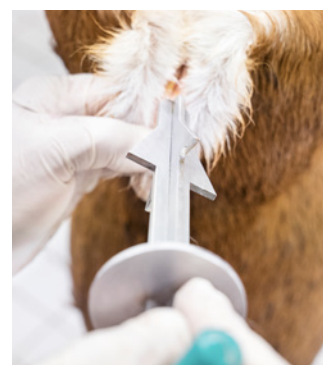
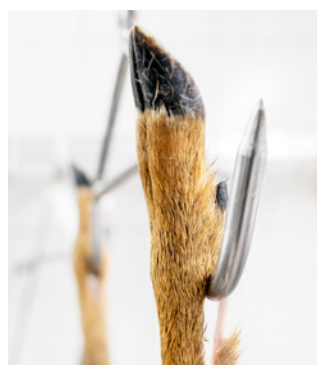


Zum Aufbrechen verwendet Thorsten am liebsten ein klassisches Jagdmesser mit massiver Edelstahlklinge und griffigem Hirschhornschaft. Funktionalität und Tradition in schärfster Kombination. Gummihandschuhe benutzt er natürlich beim Aufbrechen auch.

„Zuerst schneide ich quer zur Sehne und Knochen die Hinterläufe ein. Dort kann ich das Reh dann perfekt aufhängen. Und zwar immer mit dem Haupt nach unten, weil ich beim Aufbrechen ja eh hinten anfangen und weil der Schweiß so durch die Schwerkraft nach unten ablaufen kann.“

„Wenn das Reh ordentlich an beiden Hinterläufen hängt, geht es richtig los: mit dem Ringeln. Ich ringele jedes Stück Wild und rate jedem, es auch zu tun – egal ob in der Wildkammer oder im Revier draußen. Denn das Ringeln wirkt sich positiv auf die weitere Wildbretverwertung aus und ist überhaupt nicht kompliziert.“

Thorsten benutzt entweder das normale Messer oder diese Ringelhilfe aus Edelstahl. Er packt das Reh beim Wedel und führt die Ringelhilfe so tief in das Waidloch ein, bis die Zacken sich im Enddarm verhaken. Die Blase im Beckenkanal kann dabei nicht durch die Ringelhilfe verletzt werden! Dann dreht er die Ringelhilfe einige Male wie einen Korkenzieher um die Längsachse, dadurch löst sich das Bindegewebe zwischen Darm und Becken. Vorsichtig zieht er den Darm etwa zehn Zentimeter heraus.



„Bevor ich den Enddarm abschneide (unterhalb der Ringelhilfe), entferne ich vorhandene Losungspierlen durch Abstreifen nach innen, in den Darm hinein oder außen und stopfe dann den Rest des Darms sauber zurück durch das Loch in den Beckenkanal. Saubere Sache – ich muss kein Schloss aufbrechen und riskiere nicht, dabei Wildbret zu verletzen und zu verunreinigen oder einfach mehr Fleischfläche der potenziellen Austrocknung preiszugeben.“



Das perfekt geringelte Reh: Jetzt kann man mit dem eigentlichen Aufbrechen beginnen und dabei das Schloss intakt lassen. Das ist gut für das Wildbret und spart ein wenig Knochenarbeit.

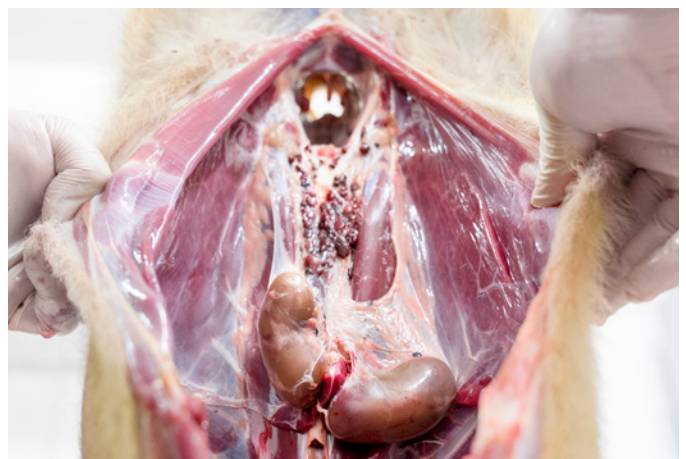
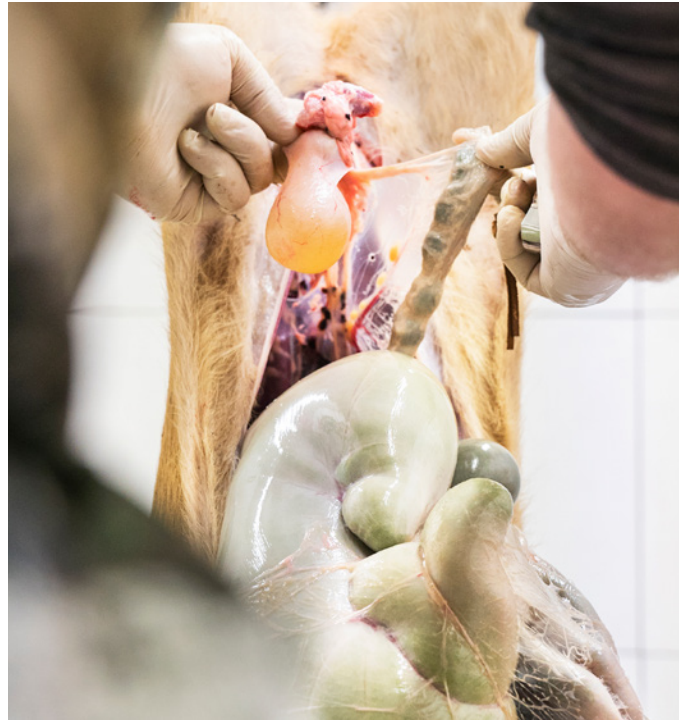
Nach dem Ringeln geht es klassisch weiter: Thorsten schärft das Kurzwildbret vorsichtig ab, ohne dabei die Bauchdecke zu verletzen. Dann fährt er mit der Messerspitze direkt unter der Bauchdecke hinab bis zum Ansatz des Brustbeins. Dabei schützen die unter den Rücken der Messerklinge gelegten Mittel- und Zeigefinger die Organe vor der Messerspitze.



„Wenn ich am Brustbein angelangt bin, kann ich alles Gescheide hinter dem Zwerchfell ausräumen: Pansen, Magen, Milz, Blase und Därme. Die Nieren belasse ich im Wildkörper als Schutz vor Austrocknung! Durch die Schwerkraft fällt das ganze Paket fast schon von selbst heraus. Am Ende drücke ich mit den Fingern den Schlund zwischen Magen und Zwerchfell zusammen und schneide ab.“

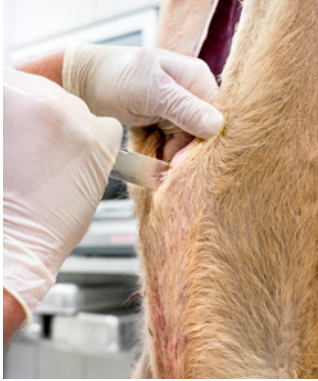


„Das ist am aufgehängten Reh in aufrechter Körperhaltung viel angenehmer als kniend über dem liegenden Stück. Hierbei überprüfe ich gleich auch die Organe auf Veränderungen oder auffällige Merkmale.“



Hier wird der Vorteil des Ringelns auf einen Blick deutlich: sauberer geht es kaum. Dank des intakten Schlosses und der verbliebenen Nieren besteht nur geringe Austrocknungsgefahr. Hinten ist der Beckenkanal und die Waidlochöffnung zu erkennen, durch die der Enddarm führte. Natürlich kann man zum Ringeln auch das Jagdmesser benutzen. Dann zieht man mit dem Finger den Enddarm ein Stück weit heraus und schneidet ihn von außen eng um das Waidloch herum ab.

„Aus dem geöffneten Brustkorb kann ich jetzt Leber, Lungen und Herz entnehmen. Dann ziehe ich Luft- und Speiseröhre mitsamt dem Lecker heraus. Wer es mag, kann die Innereien – sofern nicht zerschossen – natürlich verwerten und leckere Gerichte daraus zubereiten.“



Thorsten präsentiert die Organe aus dem Leben samt Speiseröhre und Lecker. Danach heißt es Säubern! Dank Wasseranschluss und Schlauch mit dosierbarer Spritzdüse lässt sich das Reh sehr effizient und bequem ausspülen. Auch die Wildkammer ist schnell wieder gereinigt.



„Wenn ich mit dem Aufbrechen fertig bin, kommt das Stück gleich in den Wildkühlschrank zum Auskühlen. Etwa drei Tage bei knapp vier Grad – dann geht es weiter mit aus der Decke schlagen und Zerwirken. Wie das funktioniert, lesen Sie in der nächsten Folge. ■

Waidgefährte – das Programm für alle Jagdscheinanwärter und Jungjäger.

Carl Zeiss AG – Consumer Products

Carl-Zeiss-Straße 22
73447 Oberkochen, Deutschland
Mail: consumerproducts@zeiss.com