

Waidgefährte.

Revierpost



Seeing beyond



Nach dem Schuss ist vor dem Genuss – Teil 2

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 – Teil 2

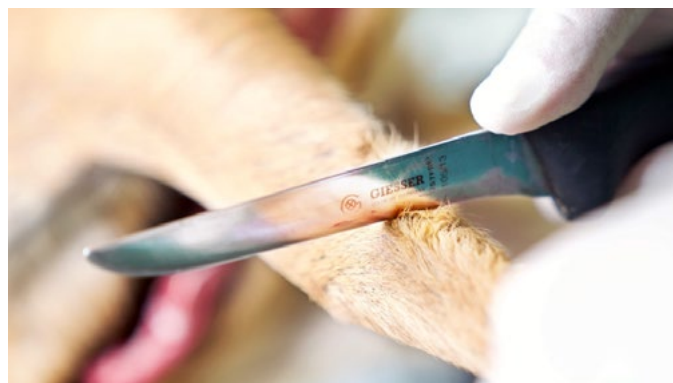
Rehwild zerwirken wie ein Profi – mit Thorsten Wagner.



„Nach circa drei Tagen in der Kühlkammer ist das Reh bereit für den nächsten Schritt der Wildbretgewinnung: Ich schlage es aus der Decke. Dazu brauche ich einen Drehhaken zum Aufhängen, zwei Messer mit gerader und geschwungener Klinge, Akkuknochensäge oder Knochenschere sowie Gummihandschuhe und optional Stechschutzhandschuhe, Schürze und Hängewaage.“



Das abgehangene Reh hängen wir nun am linken Hinterlauf an den Drehhaken mit Hängewaage, um das Gewicht zu ermitteln. Zur Aufhängung schneiden wir die Decke so ein, dass der Haken genau zwischen Sehne und Knochen sitzt. Also aufpassen, dass man nicht aus Versehen die Sehne durchtrennt.



Dann schärfen wir die Vorderläufe im ersten Drittel des Gelenkes mit dem Messer ab. Dabei setzen wir den Schnitt genau an dieser Stelle und achten auf einen sauberen Schnitt. Ist die Gelenkschale geöffnet und durchtrennt, können wir den Unterlauf mit einer kräftigen Reiß- und Drehbewegung abbrechen.





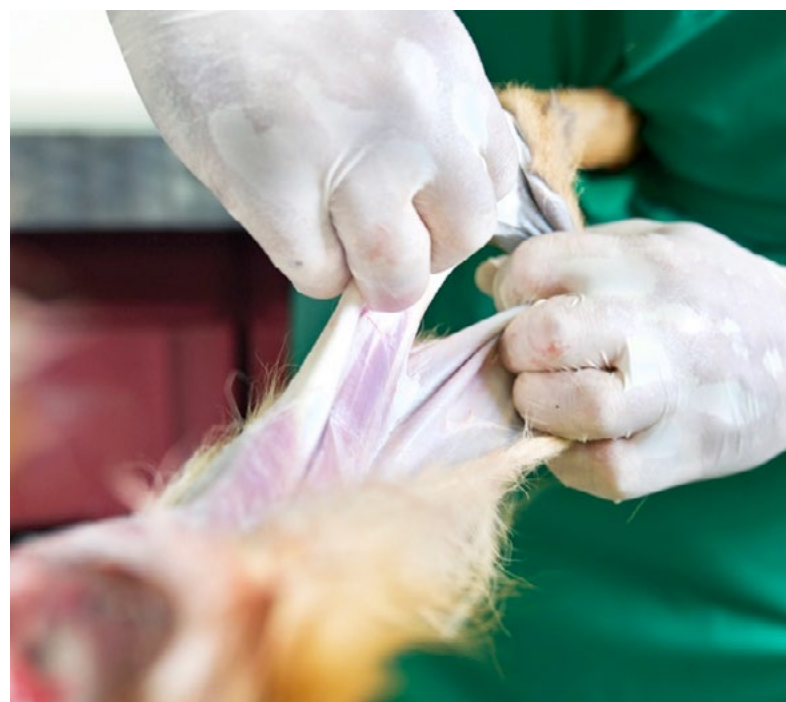
Wenn wir die Unterläufe abgetrennt haben, geht es mit dem Haupt weiter, falls es nicht schon direkt nach der Erlegung entfernt wurde. Wir packen das herabhängende Haupt fest an den Lauschern und setzen direkt unterhalb einen Schnitt quer über den Nacken bis hinab auf den Atlas-Wirbelknochen. Dieser ist – im wahrsten Sinne des Wortes – die Schnittstelle zwischen Träger und Haupt.



„Der Atlasknochen lässt sich mit etwas Übung richtiggehend knacken – mit der geschärften Messerklinge durchtrenne ich ihn mittig. Dabei kommt es vor allem auf die Schnitttechnik an, aber ein wenig Krafteinsatz schadet hier auch nicht. Ist der Knochenknorpel durchtrennt, lässt sich der restliche Träger samt Decke leicht abschneiden.“



Jetzt packen wir die gelöste Decke und ziehen sie mit den Fingern ab, dabei können wir ruhig kraftvoll reißen. Ist der Lauf vollständig entblößt, trennen wir das Laufende am Gelenk mit dem Messer ab (so wie anfangs den Vorderlauf, siehe oben).





Das Gleiche machen wir nun mit dem linken Hinterlauf und hängen das Reh dann an den beiden nackten Hinterläufen an einem Haken auf.

„Nun ziehe ich die Decke mit beiden Händen abwärts über die Keulen bis an die Dünnung. Dabei kann ich vorsichtig mit dem Messer nachhelfen, indem ich ganz vorsichtig das Gewebe zwischen Fleisch und Decke durchritze. Insbesondere beim Ablösen der dünnen Bauchwände von der Deckeninnenseite bis zum Brustkorb muss ich gut aufpassen, damit ich das Fleisch nicht verletze oder zu dick abtrage.“



Jetzt ziehen wir die Decke über den Rücken bis zu den Schultern. Hier kommt die Faust ins Spiel: Mit ihr drücken und boxen wir die Decke über die Schultern hinab bis zum Trägeransatz. Die Faust schiebt sich quasi wie ein runder Keil zwischen Fleisch und Decke. Dabei helfen wir mit leichten Schlägen nach, um das festere Unterhautgewebe besser zu lösen. Daher auch der traditionelle Begriff: Das Wild aus der Decke schlagen!



„Wenn man unten ankommt, lässt sich die Decke mit ein paar kräftigen Ruckbewegungen einfach über die Vorderläufe und den Träger ziehen. Schon ist das Reh splitternackt – und ich kann mich im nächsten Schritt der eigentlichen Wildbretgewinnung widmen.“ ■



Waidgefährte – das Programm für alle Jagdscheinanwärter und Jungjäger.

Carl Zeiss AG – Consumer Products

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