

Waidgefährte.

Revierpost

ZEISS

Seeing beyond



Nach dem Schuss ist vor dem Genuss – Teil 3

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 3

Rehwild zerwirken wie ein Profi – mit Thorsten Wagner.

„Ist unser Reh ordentlich abgehangen und sauber aus der Decke geschlagen, kommt für mich der schönste Teil des Zerwirkens. Wir zerlegen das Wild in seine Einzelteile und gewinnen möglichst perfekte Küchenstücke für den ultimativen Genuss.“

Das abgehangene und abgezogene Reh hängen wir wieder an einem der Hinterläufe an den Haken, um bequem und sauber arbeiten zu können. Dazu brauchen wir wiederum zwei Messer mit gerader und geschwungener Klinge, Akkuknochensäge oder Knochenschere sowie Gummihandschuhe und optional einen Rippenzieher, Stechschutzhandschuhe und Schürze.



Als Erstes trennen wir die Schultern ab. Dazu ziehen wir mit der freien Hand den Vorderlauf vom Körper weg und setzen das Messer hinter dem Blatt in der Achsel an. Von hier aus lassen sich das Muskelgewebe und die Sehnen leicht abschärfen, bis der Lauf nur noch am Knorpel des Schultergelenks hängt. Dann legen wir uns eine Sollbruchstelle frei, indem wir mit dem Messerrücken quer über das Blatt fahren. Wenn wir es jetzt überstrecken, bricht der Knorpel an der gewünschten Stelle und die Hachse lässt sich mit einer ruckartigen Bewegung lösen.

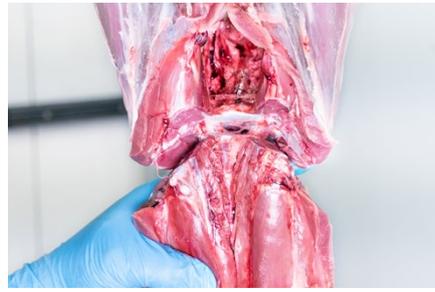
Wenn wir beide Schultern abgetrennt haben, geht es weiter mit den Rippen. Dazu beginnen wir den Schnitt in Verlängerung der Keulinnenseite und fahren in einer ganz leicht geschwungenen Linie vorsichtig gen Brustkorb hinab. Die Fleischlappen aus der seitlichen Bauchdecke lassen sich sehr leicht durchschneiden.

Wenn wir mit dem Messer abwärts auf den ersten Rippenbogen treffen und nicht mehr weiterkommen, markieren wir uns den weiteren Schnittweg, indem wir mit der Messerspitze eine gerade Linie in die Flanke über dem Brustkorb ritzen. Diese Linie sollte etwa eine halbe Handbreit parallel zur Wirbelsäule verlaufen.

Entlang dieser Linie schneiden wir nun die Rippen mithilfe einer Knochenschere durch. Optional kann man auch eine manuelle oder elektrische Knochensäge verwenden.



„Nachdem wir die Rippenpartien auf beiden Seiten entsprechend abgetrennt haben, bleibt nur das komplette Rückenstück mit Hals und die beiden Hinterkeulen hängen.“



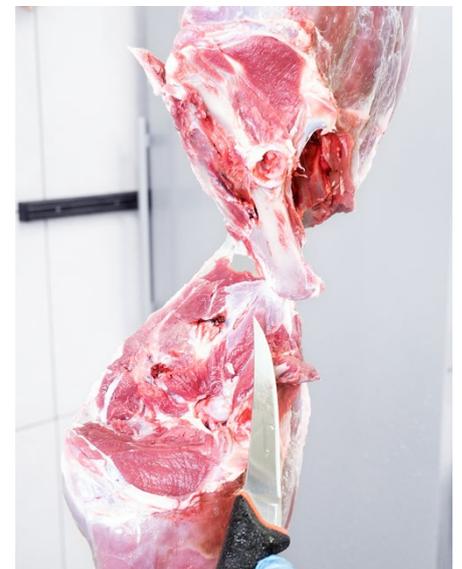
Jetzt lösen wir den Rücken und Nacken vom Becken mit den beiden Keulen. Dazu stechen wir mit der Messerspitze in die letzte Bandscheibe im Beckenkanal. Dort durchtrennen wir die Bandscheibe und Filetköpfe mit einem geschwungenen Schnitt entlang der Beckenschaufeln.



Anschließend lässt sich der Rücken nach hinten überstrecken und die Wirbelsäule mit ein wenig Kraft in einer ruckartigen Bewegung abbrechen. Bei Bedarf helfen wir mit dem Messer nach.

„Im nächsten Schritt lösen wir die beiden Keulen vom Beckenknochen ab – und zwar im Hängen.“

Dazu packen wir mit der freien Hand die eine Keule und spreizen sie leicht ab. Dann setzen wir das Messer an der Beckennaht zwischen den Keulen an und führen die Klinge eng am Beckenknochen entlang. So legen wir das Hüftgelenk samt Gelenkkugel frei. Jetzt lässt sich die Keule durch leichten Zug nach unten und vorsichtige Schnitte am Knochen entlang ablösen.



Sind die Keulen ausgelöst, trennen wir noch den Hals vom Rücken ab. Am besten gelingt dies, wenn man den Rücken auf einen Tisch oder eine Arbeitsplatte legt und den überstehenden Nacken bis zur Halswirbelsäule einschneidet. Dann überstrecken wir die Wirbelsäule und knacken sie komplett ab. Zum Schluss durchtrennen wir mit dem Messer noch Sehnen und Fleisch.



Alle fertig grob zerwirkten Teile auf einen Blick: Keulen, Schultern, Rippen, Nacken und Rücken.

„Jetzt kommt der letzte Schritt – das Feinzerwirken dieser Teile in küchenfertiges Wildbret. Wie das funktioniert, lesen Sie in der nächsten Folge.“ ■

Waidgefährte – das Programm für alle Jagdscheinanwärter und Jungjäger.