

Inhalt

<i>Viele Wege führen nach Rom</i>	5
Das Werkzeug	7
Auskochen Rehbock	9
Auskochen Rothirsch	27
Auskochen Gams	39
Auskochen Schwarzwild	55
Auskochen Fuchs, Dachs, Murrel & Co	75
Kappen und Montieren	83

Viele Wege führen nach Rom

Bekanntlich führen viele Wege nach Rom. In unserem Fall führen viele Wege zu einem sauber ausgekochten und gebleichten Geweih oder einer ordentlich ausgekochten und gebleichten Krucke. E i n e n solchen Weg weist in diesem Buch der Berufsjäger und Jäger-Ausbildner Christoph Burgstaller. Er ist ein Vollprofi in Sachen Jäger-Handwerk und dementsprechend auch mit sehr professionellem Handwerkszeug ausgestattet. Nicht jeder Jäger wird einen Dampfreiniger oder einen Winkelschleifer zu Hause haben. Das ist aber auch nicht notwendig. Denn es gibt auch ganz einfache Wege, die zum selben Ziel führen, nur halt mit größerem Zeitaufwand. Was aber keine große Rolle spielen sollte. Im Gegenteil.

Ich habe viele meiner Geweihe, Krucken, Fuchs-, Marder- und Murmelschädel auf der Jagdhütte im Berg ausgekocht, wo ich nur heißes Wasser vom Herd, einen Knicker, eine Zahnbürste und eine ganz normale Säge zur Verfügung hatte. Wie schön es aber war, an einem Sonntag im frühen Oktober vor der Hütte zu sitzen und an einem Hirschgeweih herumzuwerkeln, während rund um einen die Hirsche meldeten! Und wie schön, an einem kalten Wintertag am Fuchsschädel herumzuschaben, um die Hirnschale sauber zu bekommen. Dass dies Zeit in Anspruch nahm, habe ich immer gern in Kauf genommen. Je mehr Zeit man für die Inbesitznahme des erlegten Wildes aufwendet, umso mehr wächst die Beziehung, und die Erinnerung an das Jagderlebnis kann sich vertiefen.

Wer sich als Jäger nur auf den Schuss beschränkt und das Handwerk des Inbesitznehmens anderen überlässt, der wird die Jagd niemals in ihrer vollen Schönheit und Wucht begreifen. In diesem Sinne: Waidmannsheil fürs Auskochen Ihres nächsten Rehbockes!

*Michael Sternath,
Sternath Verlag*



Werkzeug fürs Auskochen im Überblick:

- 1 = Schlitzschraubendreher
- 2 = Messer (Kunststoffgriff)
- 3 = Einmalhandschuhe
- 4 = Akku-Bohrmaschine mit Forstnerbohrer etwa 15-20 mm
- 5 = Wasserstoff – optimal 30 % (erhältlich in der Apotheke)
- 6 = handelsüblicher Sprühaufsatz

Das Werkzeug

Das Abkochen und Bleichen von einem Rehwichtl, von einem Hirschgeweih, einer Gamskrucke, von Keilerwaffen oder einem Raubwildschädel gehören genauso zum Handwerk des Jägers wie die Arbeiten im Revier. Ein sauber abgekochtes und gebleichtes Geweih an der Wand macht jahrzehntelang Freude. Rückstände von Wildbret oder irgendwelcher Schmutz haben dabei nichts verloren. Schließlich soll das, was dann an der Wand hängt, nicht nur die Erinnerung an ein schönes Jagderlebnis stützen, sondern ein sauber gebleichtes Geweih ist stets auch eine Visitenkarte des Jägers: Es zeigt seine Wertschätzung gegenüber dem von ihm erlegten Wild.

Man braucht nicht viel Handwerkszeug, um zu einem sauberen Ergebnis zu kommen: ein genügend tiefes Gefäß zum Abkochen, (wenn vorhanden) ein Hochdruckreiniger zum Reinigen und Wasserstoffperoxid zum Bleichen. Ist kein Hochdruckreiniger zur Verfügung, dann kann das Reinigen auch problemlos mit kleinem Handwerkzeug wie Messer, Schraubendreher, Draht und Zahnbürste erfolgen.

Auch wenn bekanntlich aller Anfang schwer ist: Wo ein Wille ist, da da ist auch ein Weg! Denn wer Zeit zum Jagen findet, der wird in seinem Terminplan auch einen Platz für das Abkochen und Bleichen von Geweih oder Krucke des von ihm erlegten Wildes heben!



Rehbock mit Unterkiefer.

Mittelalter Rehbock, sauber ausgekocht und gebleicht.

Auskochen Rehbock

Ganz gleich, wie oder wo man wohnt und wie umfangreich das handwerkliche Equipment ist: Einen erlegten Rehbock sauber auskochen, das kann jeder!

Es reicht ein kleiner Campingkocher und ein Topf mit einer Füllhöhe (Wasserstand) von rund 15 Zentimetern.

Der Schädel kann entweder mit oder ohne Decke abgekocht werden. Im Bereich des Nasenbeines empfiehlt es sich jedenfalls, die Decke vor dem Kochen nicht abzuschärfen. Die an dieser Stelle am Haupt verbleibende Decke verhindert nämlich, dass der dort sehr dünne Knochen nicht zu stark gekocht wird und somit beim Putzen nicht abbricht.

Jüngere Stücke haben generell dünnere Knochen, und die einzelnen Knochenteile sind meist noch nicht allzu fest miteinander verwachsen. Darum ist die Abkochzeit auch sehr vom Alter des Rehbockes abhängig. Als Anhaltspunkt kann man bei Jährlingen rund 20 Minuten Kochdauer ansetzen und bei älteren Böcken rund 30 Minuten.

Die Rosen können beim Abkochen ohne weiteres im Wasser liegen, sie verlieren dadurch nicht ihre Farbe. Lediglich bei frisch verfertigten Böcken empfiehlt es sich, zum Schutz gegen Farbverlust eine Alufolie um die Geweihstangen zu wickeln, weil die farbgebenden Substanzen (Schweiß, Pflanzensäfte usw.) sich noch nicht fest mit den Geweihstangen verbunden haben.



Rehbockhaupt in grünem Zustand.

Optimal arbeitet man, wenn das Haupt frisch abgenommen oder wenn es vollständig aufgetaut ist.



Abschärfen der Lauscher.

Die Lauscher werden mitsamt den Knorpeln der Ohrmuscheln knapp am Schädelknochen abgeschärft.



Aufschärfen der Decke.

Der Trennschnitt wird beidseits zwischen Oberkiefer und Unterkiefer bis ganz nach hinten geführt.



Abhebeln des Unterkiefers.

Nun kann man den Unterkiefer mit vorsichtiger Zugbewegung zurückziehen.



Abhebeln des Unterkiefers.

Der Unterkiefer wird so weit nach hinten gezogen, bis die Zahnreihe auf einer Ebene mit der des Oberkiefers liegt.



Abschärfen des Leckers samt Zungenbein.

Nun trennt man zunächst das Zungenbein ab und beginnt dann, den Lecker vom Kieferast zu lösen.



Abtrennen des Leckers.

Der Lecker samt Decke wird vollständig vom Unterkiefer getrennt.



Abkochen.

Decke und Lichter müssen vor dem Abkochen nicht abgelöst werden.



Abkochen.

Die Rosen können ins kochende Wasser getaucht werden – zur Vorsicht kann (bei frisch Verfegten) Alufolie als Schutz dienen.



Fertig abgekocht.

Sobald sich das Wildbret vom Oberkieferknochen löst, nimmt man das Haupt aus dem kochenden Wasser.



Vorbereiten zum Reinigen mit dem Dampfstrahler.

Beginnt man nicht sofort mit dem Reinigen, legt man Haupt und Unterkiefer optimalerweise in lauwarmes Wasser.



Herausbrechen des Gehörganges.

Um sämtliches „Material“ sauber herauszubekommen, hebt man den Gehörgang mit dem Schraubenzieher weg.



Vorsicht bei empfindlichen Stellen!

Beim Reinigen mit Hochdruck ist im Bereich des Nasenbeins besondere Vorsicht geboten – besonders bei jüngeren Stücken.



Sauber gereinigter Schädelknochen.

Nun ist alles sauber gereinigt. Bevor man sich ans Bleichen macht, überprüft man den gesamten Schädelknochen...