

METHODEN IM TEST

Sie wollen Ihre Böcke präparieren und fragen sich, welche Vorgehensweise die schnellste und sauberste ist? Die WILD UND HUND-Redaktion hat das für Sie ausprobiert.

Simon Obermeier und
Peter Schmitt

Mission

„Schneeweiß“

Der Jährlingsabschuss im WILD UND HUND-Testrevier Obertiefenbach ist erfüllt – Zeit, die Böcke für die kommende Hegeschau zu präparieren. Methoden gibt es dafür viele. Wir wollen sowohl herkömmliche als auch weniger konventionelle Varianten testen. Nachdem alle „Versuchsböcke“ derselben Altersklasse entstammen, sind die Ergebnisse gut zu vergleichen. Welche Methode ist die schnellste, welche liefert das beste Ergebnis – das wollten wir wissen.

Wir haben uns entschieden, den Bast der Böcke zu entfernen. Natürlich bleibt es jedem selbst überlassen, seine Böcke mit oder ohne Bast an die Wand zu bringen – reine Geschmacksfrage. Sollten Sie sich für Erste-

res entscheiden, kleben Sie die Baststangen vorsichtig mit Klebeband ab. Zudem sollten Sie darauf achten, dass sie beim Kochen nicht zu sehr dem Wasserdampf ausgesetzt werden.

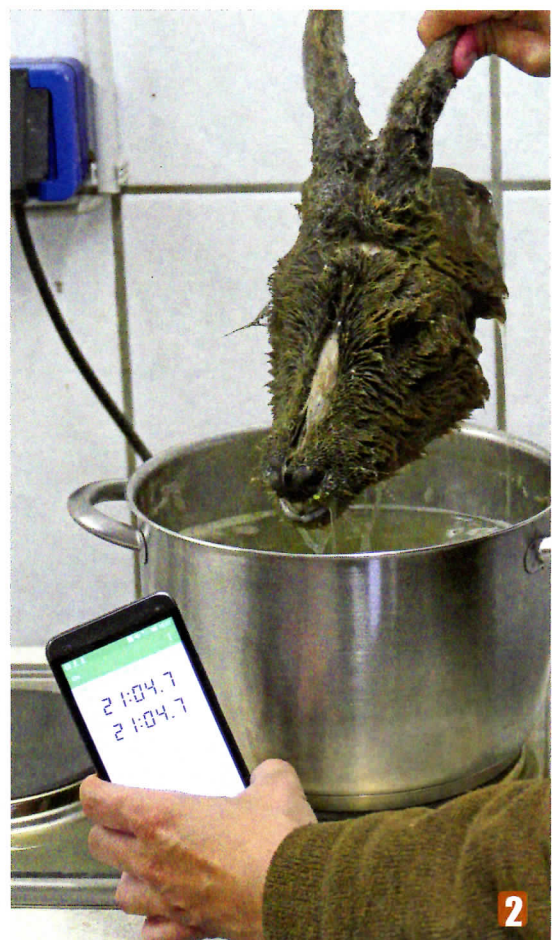
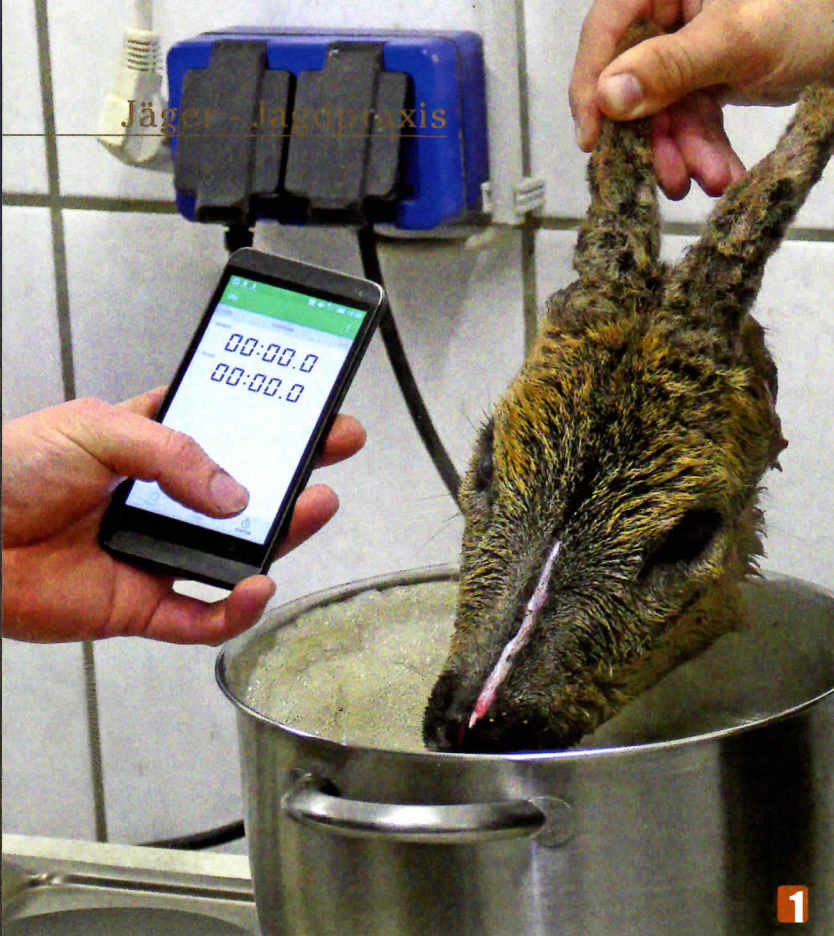
Die Kochzeiten orientieren sich am Alter der Böcke. Da es sich in unserem Fall durchgehend um einjährige Stücke handelt, sollten Sie bei mehrjährigen entsprechend mehr Zeit einkalkulieren. Grundsätzlich gilt dabei die Devise: Lieber etwas kürzer als zu lange kochen. Zur Not geben Sie das Haupt einfach nochmal ins heiße Wasser. Kocht man es aber zu lange, besteht die Gefahr, dass sich einzelne Knochenpartien voneinander lösen.



1. METHODE

Hochdruck-reiniger

Schnell und sauber – dieser Ruf eilt der Trophäenpräparation mit dem Hochdruckreiniger voraus. Bei größeren Wildarten, wie Rot- oder Damwild, ist das gang und gäbe. Gerade wenn der Schädel mit Oberkiefer präsentiert werden soll, erspart man sich durch diese Methode viel Fummelarbeit. Doch klappt das auch bei dem empfindlichen Haupt eines Jährlings? Wir testeten das mit unterschiedlichen Kochzeiten.



Fotos: Thore Wolf, Simon Obermeier (2)

1

Die Decke mit einem scharfen Messer an mehreren Stellen aufschärfen. Das trägt dazu bei, dass sich diese später besser vom Knochen löst. Jetzt kommt das Haupt mitsamt Unterkiefer (dieser kann genauso gut zuvor entfernt werden) in kochendes Wasser. Etwas Spülmittel darin kann nie schaden. Das verhindert später unschöne gelbe Flecken.

2

Nach rund 20 Minuten nehmen wir das Haupt wieder aus dem Topf. Eine Kochzeit, die üblicherweise für einen Jährling ausreicht. Die Decke hat sich bereits deutlich gelöst.





4



5



6

2. Versuch mit kürzerer Kochzeit

- 3** Mit dem Schmutzfräse-Aufsatz des Hochdruckreinigers rücken wir der Decke und dem Wildbret auf die Pelle (Arbeitskleidung tragen!). Bereits am Anfang verabschieden sich die Nasenbein-Knöchelchen (im Bild). Das war so nicht geplant.
- 4** Selbst kleinste Wildbret- und Knorpelteile, aber auch Reste in der Hirnhöhle beseitigt die Schmutzfräse zuverlässig und zügig. Der Bast ist im Nu ab.
- 5** Obwohl der Strahl mit flachem Winkel zum Knochen und vorsichtig geführt wird, halten mehrere Knochenteile dem Druck nicht stand. Ankleben sinnlos!

- 6** Neuer Versuch mit kurzer Kochzeit und bereits abgeschlagenem Haupt: Nach nur sieben Minuten im köchelnden Spüli-Wasser kommt der Hochdruckreiniger wieder zum Einsatz. Das Ergebnis kann sich sehen lassen. Insgesamt scheint es so, als ob die Knochenteile noch einen festeren Halt haben – nichts wird durch den Strahl weggerissen. Beide Trophäen werden nun mit Wasserstoffperoxid eingesprüht (unbedingt Mund- und Augenschutz sowie Handschuhe benutzen). Das Bleichmittel verteilt sich bei dieser sehr sparsamen Methode gleichmäßig, selbst in die kleinsten Öffnungen. Nach nur 15 Minuten ist Bock Nr. 2 fertig.

FAZIT

Schnell ist die Methode auf alle Fälle. In je sieben Minuten waren die Häupter nach dem Kochen von Decke und Wildbret befreit. Das einzige Manko: Man muss sehr vorsichtig sein, sonst liegt die Trophäe ruckzuck in Trümmern. Aber selbst der erste, „verunglückte“ Versuchsbock sieht nach dem Schleifen durchaus ansehnlich aus (rechts).



Endergebnis



1

2. METHODE

Einge- trocknet

Endlich etwas Zeit, den erlegten Bock abzukochen. Schnell ist die Decke vom Haupt gelöst, da klingelt das Telefon. Ein kurzfristiger Termin steht an. Der „nackte Bock“ wird in die Ecke gestellt, und erst am übernächsten Tag findet sich wieder Zeit zum Weitermachen. „Das ist das Schlimmste, was man tun kann“, erklärte uns ein Präparator. Wir machen die Probe aufs Exempel.



2



3

1

Mit einem Messer werden die Decke und der Lecker entfernt. Dann heißt es, einen Tag und eine Nacht „reifen“ lassen. Laut Expertenmeinung eine schlechte Herangehensweise, da Blut und Fett eintrocknen würden.

2

Nachdem der Kiefer ausgelöst wurde, wird der Bock aufs gewünschte Maß gekappt.

3

Dann geht es ans Kochen. Das Messer im Vordergrund dient der Beschwerung, damit der Schädel durchs Kochen nicht aufgetrieben wird. Soll der Bast erhalten bleiben, darf er nicht in das kochende Wasser ragen. Bei diesem Jährling reichte eine Kochzeit von knapp über 20 Minuten.

4

Die anhaftenden Wildbret-, Haut- und Fettreste werden mit einem scharfen Messer entfernt. Wichtig: Den Bock nach dem Kochen nicht mit kaltem Wasser abschrecken, dann lösen sich die Häute besser. Das Säubern inklusive Entfernen des Nasenknochengewebes (hier hilft eine kleine Spitzzange) dauert beim Jährling etwa 25 Minuten.



Fotos: Thore Wolf, Simon Obermeyer (3)

4



5



6

5 Die Aussage des Experten scheint sich jetzt zu bestätigen. An den dickeren Knochenpartien zeigen sich deutliche dunkel-lila Bluteinfärbungen.

6 Abschließend wird gebleicht. Schlägt man den Schädel mit Wasserstoffperoxid getränktem Klopapier ein, hält sich die Lösung länger an den Problemstellen. Ordentlich eingewickelt bleibt der Bock so über Nacht liegen. Am Folgetag wird das Papier entfernt und der Schädel ins Sonnenlicht gestellt.

FAZIT

Endergebnis

Auch nach dem Bleichen bleiben an den dickeren Knochenstellen (zum Beispiel an der Knochenbrücke zwischen den Augenhöhlen) gelbe Flecken. Wenn möglich, sollten Sie den Bock ohne Decke vor dem Abkochen nicht längere Zeit liegen lassen.



LANDIG

Das Original vom Marktführer!

Wildkühlschrank LU 4500®

Aktion



Vorteile:

- Temp. Bereich -5 bis +16 °C
- XL-Innenhöhe: 1695 mm
- für 2 x Rehwild oder 1 x Schwarzwild bis 85 kg
- Edelstahl-Schweißwanne gratis

Profigerät mit starkem Wildgehänge bis 150 kg belastbar. Besonders sparsam (nur 0,6 kWh / 24 Std. Verbrauch) mit LaPlus Umluftkühlung und Turbosystem.

Außen: 1920 x 600 x 670 mm (HxBxT)
Innen: 1695 x 505 x 490 mm (HxBxT)

Sonderaktion
statt 1.199,- jetzt
949,-

...für LJV-Mitglieder sogar nur
statt 1.199,- jetzt
899,-

Preise in €, inkl. MwSt. / zzgl. Fracht

Wildkühlschrank LU 9000® Premium

Tip!



Vorteile:

- Temp. Bereich -5 bis +16 °C
- XL-Innenhöhe: 1740 mm
- für 4 x Rehwild oder 2 x Schwarzwild bis je 75 kg
- Edelstahl-Schweißwanne gratis

Das Premium-Modell mit vollhygienischem glatten Innenbehälter, komplett frei von Schmutzecken. 2 Wildgehänge bis 200 kg, hohe Stellfüße und Reinigungsablauf am Boden.

Außen: 2120 x 770 x 750 mm (mit Stellfüße)
Innen: 1740 x 675 x 585 mm (HxBxT)

Sonderaktion
statt 1.699,- jetzt
1.349,-

...für LJV-Mitglieder sogar nur
statt 1.699,- jetzt
1.299,-

Preise in €, inkl. MwSt. / zzgl. Fracht
Optional: Mittelbahn und Außen-Rohrbahn: € 99,90

Weitere Infos & online bestellen:
www.landig.com | 07581 / 48959-0



1

Foto: Simon Obermeier

3. METHODE

Klassiker

Sie ist die Präparationsvariante mit dem längsten Vorlauf. Denn bevor es an die eigentliche Arbeit geht, wird das Haupt gewässert. Über Generationen wurde diese Methode jedem Jungjäger beigebracht.

- 1** Das von der Decke befreite Haupt kommt für 24 Stunden in kaltes Wasser mit etwas Spülmittel. Das soll Blut und Fett herausziehen. Es empfiehlt sich, das Wasser mehrmals zu wechseln. Im Weiteren wird genau so verfahren wie bei dem „Eingetrockneten“: 20 bis 25 Minuten kochen, Wildbret und Fettreste entfernen sowie Nasenknochen und -knochen herausbrechen.
- 2** Im Anschluss daran wird der Schädelknochen mit Wasserstoffperoxid bepinselt und am besten für einige Stunden in die Sonne gelegt. Das gewährleistet die besten Bleichergebnisse.



2

FAZIT

Endergebnis

Auf den ersten Blick liefert diese Methode das beste Ergebnis von allen: keine Schäden wie bei dem Hochdruckreiniger, keine Fettflecken wie bei dem eingetrockneten Schädel. Ihr Nachteil: Sie ist recht langwierig. Die Gesamtschau zeigt aber: Wer gut bleicht, erhält mit jeder Methode ein zufriedenstellendes Ergebnis.



ZUSATZTIPPS



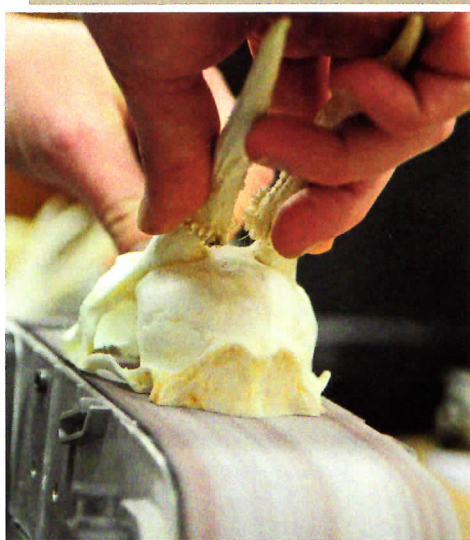
SÄUBERN

Das Abkratzen des Schädels nur mit dem Messer ist oft der zeitintensivste Arbeitsschritt – eine halbe Stunde ist da schnell verfliegen. Gerade in kleine, enge Winkel kommt man nur schwierig. Eine feste Wurzelbürste wirkt dabei oft Wunder. Je starrer die Borsten, desto eher entfernen sie auch hartnäckige Wildbretteile.



SCHAUM-BLEICHE

Diese relativ unbekannte Bleichmethode liefert hervorragende Ergebnisse. So gehts: Mischen Sie in einer kleinen Glasschale eine Handvoll Rasierschaum mit circa fünf Esslöffeln Wasserstoffperoxid. Mit einem Pinsel das Gemisch auftragen und in jede Vertiefung drücken. Nach einigen Stunden die Masse einfach abwaschen.



NACHBESSERN

Der Bandschleifer hilft. Schief oder zu lang abgeschlagene Trophäen lassen sich damit schnell in die gewünschte Form bringen. Achtung: Bitte dabei stets einen Atemschutz benutzen!

Wie man die weißen Gehörne ehemaliger Bastböcke färben kann, lesen Sie ab Seite 60.

DER NEUE STANDARD




SUHLEN GEGEN ZECKEN IM SOMMER

Die im Sommer wieder verstärkt auftretenden Zecken bekämpft Schwarzwild mit ausgiebigem Suhlen und Schubbern – besonders gern an Malbäumen mit AttraTec No 1 Suhlengold.



Gesamtprogramm und Händlerverzeichnis auf www.attratec.de

 [attratec](https://www.facebook.com/attratec)



AttraTec