

GRANDELN UND GEWEIH

Behandlung von Rotwildtrophäen

Im Prinzip ist die Bearbeitung einer Rothirschtrophäe kaum schwieriger als das Aufsetzen eines Bockgehörns. Der Größenunterschied macht jedoch andere Hilfsmittel erforderlich, und auch die Arbeitsabläufe sind unterschiedlich. Viele Jäger, die erstmals einen Hirsch strecken konnten, wenden sich deshalb gleich an den Präparator. Für diejenigen, die sich in Eigenleistung versuchen möchten, hat Hans-Ulrich Herding die wichtigsten Arbeitsschritte zusammengefaßt.

Für die Bearbeitung einer Rotwildtrophäe sind einige besondere Geräte erforderlich, die man zum Teil selbst anfertigen kann, wie im folgenden gezeigt wird. Natürlich braucht man auch einen genügend großen Kochtopf, und bei der Feuerstelle ist angesichts der Auslage einiger Geweihe oft Improvisation gefragt. Auf einer gewöhnlichen Kochplatte läßt sich die benötigte Wassermenge nicht erhitzen.

Das Geweih ist bekanntlich nicht die einzige Trophäe, die sich der Erleger vom Rotwild sichert. Die beiden Grandeln, die auch beim Alttier sehr gut entwickelt und schön gefärbt sind, werden – damit sie bei der weiteren Bearbeitung nicht verlorengehen – schon vor dem Abkochen dem Oberkiefer entnommen.

Frühzeitig die Grandeln sichern

Mit der Klingenspitze schärft man die Grandeln soweit wie möglich frei; danach kann man sie meist schon mit der Hand herausdrücken. Das Messer sollte niemals als „Brechstange“ eingesetzt werden, weil die Klinge dabei leicht Schaden nimmt. Notfalls wird ein Schraubenzieher oder ein ähnliches Instrument vorsichtig als Hebel angesetzt.



Ein alter „Schwienepott“, in dem früher Futter für das Borstenvieh bereitet wurde, dient als Kochtopf

An den Wurzeln der ausgelösten Grandeln haften Gewebereste. Sie werden mit der Klengerückseite vorsichtig abgeschabt. Auf keinen Fall werden Grandeln gekocht oder gar gebleicht. Das schadet ihrer Färbung, die ja gerade den Wert dieser Trophäen bestimmt. Damit die Bernsteinfarbe auf Dauer erhalten bleibt, werden Grandeln (und natürlich auch daraus gefertigter Schmuck) lichtgeschützt aufbewahrt, denn auch die Sonneneinstrahlung bleicht.

Die Bearbeitung des Hauptes

Für die Bearbeitung des Rothirschhauptes ist ein genügend großer Tisch erforderlich, den man sich notfalls aus zwei Böcken und einer alten Spanplatte selbst anfertigen kann. Da sich der oft sehr sperrige Kopfschmuck in Küche oder Hobbyraum kaum handhaben läßt, verlegt man den Arbeitsplatz auf die Terrasse oder in die Garage.

Die Decke haftet relativ fest am Schädel, sie läßt sich daher nur unter Zuhilfenahme eines scharfen Messers abtrennen. Natürlich kann der Nicker eingesetzt werden, die Klinge ist allerdings für eine solche Arbeit fast zu schade. Ein Abgleiten der Schneide auf die Oberfläche der Zähne macht sie stumpf. Ein altes Taschenmesser mit einer kurzen, schmalen Klinge oder ein entsprechendes Küchenmesser sind empfehlenswerter. Der Autor arbeitet bevorzugt mit einem Fleischermesser (Ausbeinmesser) mit zehn Zentimeter langer, flexibler Klinge. Damit erreicht man jede kritische Stelle.

Das „Aus-der-Decke-schlagen“ beginnt zweckmäßigerweise im Bereich des Äsers. Es werden beidseitig Längsschnitte bis zum Genick geführt. Mit dem Messer löst man die Decke zunächst vom Unterkiefer ab, danach arbeitet man sich bis zur Oberseite des Schädels vor. Besonders fest sitzt die Decke an den Rosenstöcken. Sie kann hier mit einer Zange gefaßt und unter Anwendung

der Hebelgesetze abgezogen werden, bis die Rosenstöcke freiliegen.

Es folgt das Herausnehmen des Unterkiefers. Der Lecker wird von der Unterseite des Schädels her ausgelöst, die in die Muskulatur des Oberschädels hineinragenden Äste des Kiefers werden soweit wie möglich mit dem Messer freigeschärft. Dann wird der Kiefer im vorderen Bereich gefaßt

und nach unten bzw. hinten herausgebrochen. Dabei kommt gegebenenfalls das Messer zum Einsatz, um noch vorhandene Muskelfasern zu durchtrennen.

Die Lichter werden mit der Messerspitze aus den Höhlen geschärft, dann wird soviel Wildbret wie möglich vom Knochen abgeschabt. Die Riechschleimhäute werden soweit es geht mit einer langen

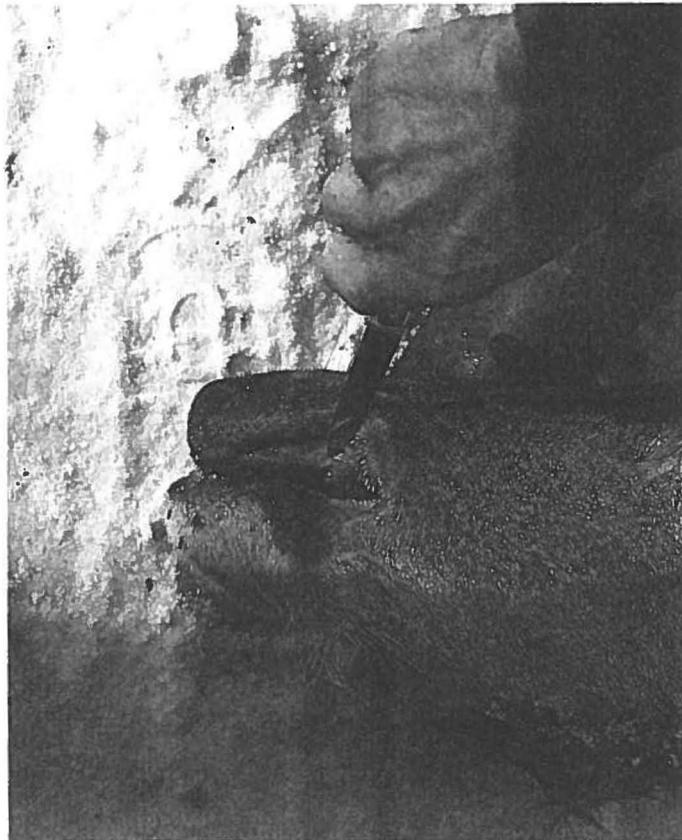
Pinzette oder einer Zange aus dem Nasenraum geholt. Ideal für diese Arbeit sind vor allem medizinische Klemmen oder Zangen.

Das fetthaltige Gehirn muß unbedingt vor dem Kochen entnommen werden, da es die Entfettung der Schädelknochen verhindert. Mit einem starken, an der Spitze rechtwinklig abgebogenen Draht, den man von der Rückenmarköffnung her in die Hirnhöhle einführt, wird mit drehenden Bewegungen die Struktur des Hirns soweit zerstört, daß sich die dann breiige Masse mit einem starken Wasserstrahl ausspülen läßt. Die Trophäe wird anschließend einige Tage gewässert, wobei das kalte Wasser mindestens täglich gewechselt wird.

Richtig kappen

Soll das Haupt auf ein Trophäenschild geschraubt werden, wird es an den Schnittlinien, wie auf der Abbildung ersichtlich, gekappt. Die für die kurze Variante (die ausschließlich bei sehr geringen Hirschen empfohlen werden kann) entwickelten Schablonen sind brauchbar, kosten jedoch viel Geld und werden eher selten verwendet. Es geht auch mit einer nicht zu groben Handsäge, wenn man von beiden Seiten des Schädels zur Mitte hin sägt. Geht man dabei – mit oder ohne Schablone – zu forsich ans Werk, riskiert man, daß die Knochenplatten im vorderen Bereich des Schädels brechen. Es ist also Vorsicht geboten.

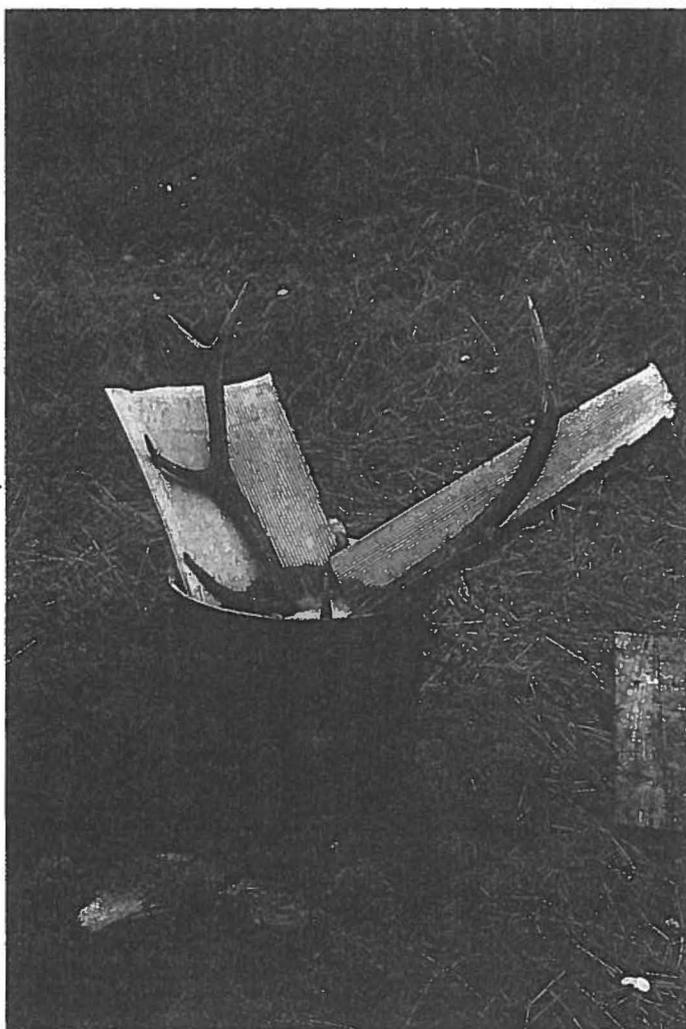
Bei älteren Hirschen mit entsprechender Auslage werden – wie dargestellt – lediglich die beiden Zahnreihen des Oberkiefers und einige Knochenfortsätze des Hinterhauptes abgetrennt. Sehr häufig sieht man Schnittführungen, die zwischen den beiden gezeigten liegen. Es ist zwar letztlich eine Frage des persönlichen Geschmacks, aber nach Ansicht des Autors haben falsch gekappte Trophäen erheblich an Wirkung verloren; vor allem dann, wenn der Schädel im hinteren Bereich zu „platt“ abgeschlagen



Bereits am frischerlegten Hirsch sichert man sich die Grandeln



Zum Schutz der Knochennähte im Bereich der Nasenspangen belassen einige Präparatoren einen Teil der Decke am Schädel



Damit die Stangen nicht verrußen, wird Pappe untergelegt

wurde, ist die „Linie“ oft erheblich gestört.

Besonders starke Stücke wirken auch ohne Trophäenschild. Der Schädel wird dann nicht gekappt, sondern es wird im Bereich der Rückenmarköffnung durch zwei seitliche Bohrungen ein starker, verzinkter Draht eingezogen, an dem die Trophäe aufgehängt werden kann.

Das Kappen mit einer Handsäge ist angesichts der Größe des Schädels nicht gerade einfach. Der Autor arbeitet bevorzugt mit einem Einhandwinkelschleifer mit Trennscheibe. Das Abschlagen geschieht in diesem Fall erst an der gebleichten und völlig ausgehärteten Trophäe. Wer mit einer solchen Maschine umzugehen weiß, dem sei diese Variante sehr empfohlen. Weil auf der fertig bearbeiteten Oberfläche

die Schnittführung mit dem Bleistift exakt angerissen werden kann, hält sich die erforderliche Nachbearbeitung in engen Grenzen.

Kochen und Bleichen

In einem entsprechend großen Topf wird die Trophäe gekocht. Dabei ist, wie bereits erwähnt, oft Improvisation gefragt, denn ein guter Kronenhirsch mit entsprechender Auslage paßt in kein Kochgeschirr. Für geringere Hirsche reicht manchmal ein Einmachtopf, der – wenn eine eigene Heizung nicht integriert ist – auf der Herdplatte erhitzt werden kann.

Das Haupt wird in kaltem Wasser ohne Zusätze aufgesetzt und langsam bis zur Siedetemperatur erhitzt. Wurde der Hirsch bereits im August oder Anfang September gestreckt,

besteht die Färbung der Stangen zum Teil aus oberflächlich anhaftenden Schmutzpartikeln, die sich ablösen, wenn die Stangen mitgekocht werden. In diesem Fall sollte man darauf achten, daß sich die Rosen während des Kochens außerhalb der Flüssigkeit befinden. Bis zur Brunft haben die Rindensäfte der Bäume, an denen das Stück gefegt hat, das Geweih dauerhaft eingefärbt. Es schadet dann nicht, wenn auch die Stangen im Wasser liegen.

Eine unangenehme Eigenschaft vor allem beim jungen Rotwild ist die Tatsache, daß die Knochennähte im vorderen Schädelbereich sehr schwach ausgebildet sind und sich beim Kochen bereits lösen, wenn das Gewebe am hinteren Schädel noch äußerst fest haftet und sich nur mit Mühe ablösen läßt. Um das zu verhindern, lösen einige Präparatoren die Decke im Bereich des Windfanges erst nach dem Kochen ab. Bis dahin schützt der Deckenrest die empfindlichen Nasenknochen und Oberkieferspangen. Es geht auch ohne diesen Kniff, wenn man den vorderen Schädelbereich in kurzen Abständen während des Kochens auf seinen Zustand überprüft und das Abkochen sofort beendet, wenn man erste Hinweise bemerkt.

Die Kochzeit hängt vom Alter des erlegten Stückes ab. Bei reifen Hirschen läßt sich oft erst nach zwei Stunden das Gewebe entfernen, bei jungen Hirschen beginnen sich die Knochennähte manchmal schon nach einer knappen Stunde zu lösen. Eine längere Kochzeit verbietet sich in diesem Fall.

Die Trophäe wird dann aus dem Topf genommen und in sauberem, kaltem Wasser abgeschreckt. Die oft noch sehr fest anhaftenden Gewebe am hinteren Schädel lassen sich mit dem Waidmesser kaum entfernen. Wesentlich praktischer ist ein Gerät, das in ähnlicher Form auch von den Chirurgen für vergleichbare Aufgaben genutzt wird, das sogenannte Rasperatorium (auch Rasper).

Ein brauchbares Hilfsmittel

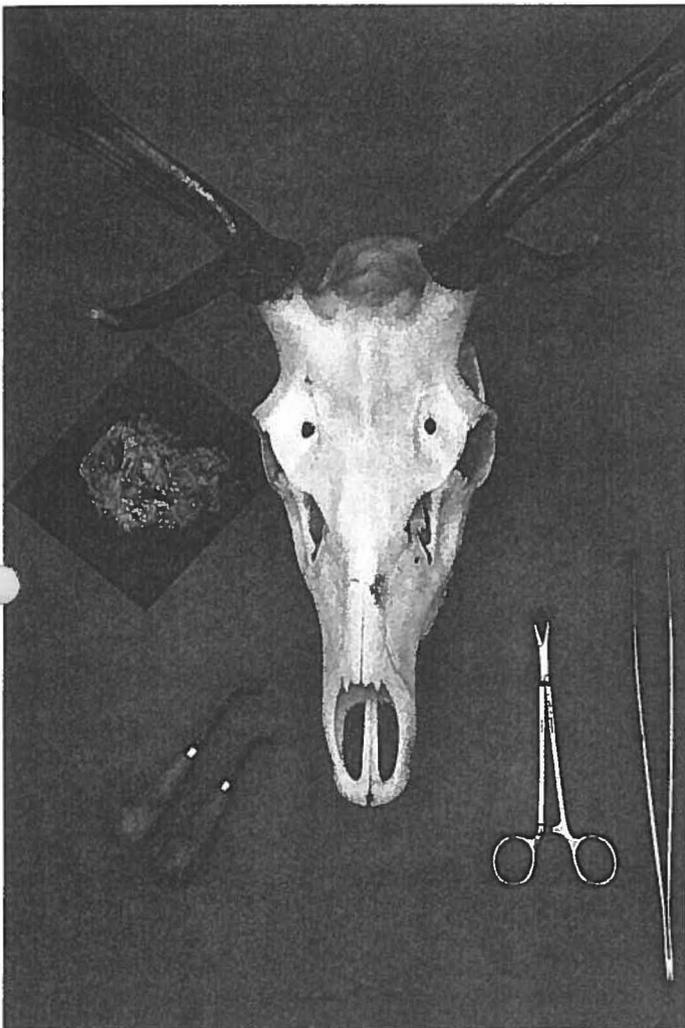
Medizinisches Werkzeug ist außerordentlich teuer, es ist jedoch leicht möglich, ein vergleichbares Instrument selbst anzufertigen oder einen Fachmann darum zu bitten. Ich habe mir selbst Geräte hergestellt, die aus Stechbeiteln gefertigt wurden. Dazu wurden die Schneiden nach unten gebogen und die Schneidkanten soweit abgerundet, daß man damit auch die Innenradien der Lichterhöhlen oder des Innenschädels problemlos erreicht.

Da Stechbeitel gehärtet sind, ist das Abkanten nur möglich, wenn der Stahl bis zur Rotglut erhitzt wird. Man benötigt dafür eine Lötlampe oder einen Schweißbrenner. Nach dem Biegen der Schneide wird diese erneut bis zur Rotglut gebracht und dann gleich in kaltem Wasser abgeschreckt. Würde man sie langsam erkalten lassen, würde sie ihre Härte verlieren.

Die Arbeit mit dem Rasper ist denkbar einfach: Das Gerät wird am Griff gefaßt und die scharfe Klinge bei leichtem Druck über den Knochen gezogen. Sie nimmt dabei Wildbret und Bindehäute ab.

Einige Stellen (beispielsweise der Bereich rund um das Genick) sind derart eng, daß die Schneiden des Schabers nicht hineinkommen. Hier helfen alte Schraubenzieher, die, wie oben beschrieben, zu schmalen Raspeln umfunktioniert werden. Das mühselige Abschaben kann man sich zum Teil ersparen, wenn man statt der Präzisionsgeräte eine starke, nicht zu breite Bürste verwendet. Ideal ist ein der Länge nach aufgespaltener Schrubber. Mit diesem Werkzeug kommt man problemlos auch in die kleinsten Ecken. Unter fließendem Wasser werden die schwer zugänglichen Stellen kräftig ausgebürstet. Die nach dem Kochen noch anhaftenden Partikel lösen sich dabei zum Teil ab.

Da sich auch an den Stangen und Rosen häufig Bastreste, Drüsensekret und Haare befin-



Mit den Raspeln (links) wird der Schädel gesäubert. Das Auslösen der Riechschleimhäute erfolgt mit einem kräftigen Schraubendreher, einer langen Pinzette oder einer medizinischen Zange

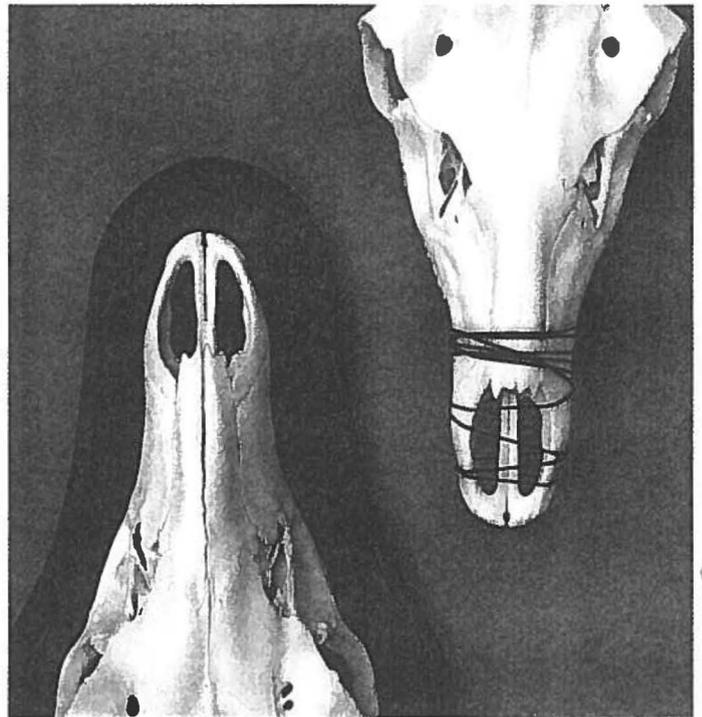
den, werden sie gleich mitbehandelt. Einzelne Härchen, die an den Stangen verbleiben, werden nach dem Bleichen und Trocknen des Geweihs mit der Feuerzeugflamme abgebrannt. Das geht schneller als das Absuchen mit einer Pinzette.

Besonders langwierig ist das Herausnehmen der Riechschleimhäute. Man braucht eine lange Pinzette, einen ebensolangen, starken Schraubenzieher, mit dem man die feinen Knochen im Nasenraum herausbricht, und viel Geduld! Nicht entfernte Gewebereste beginnen nach einigen Tagen sehr übel zu riechen. Die Arbeit kann man sich erleichtern, wenn man Hirn- und Nasenraum von unten, also vom Gaumen her öffnet. Allerdings ist dazu eine Schnittführung, die

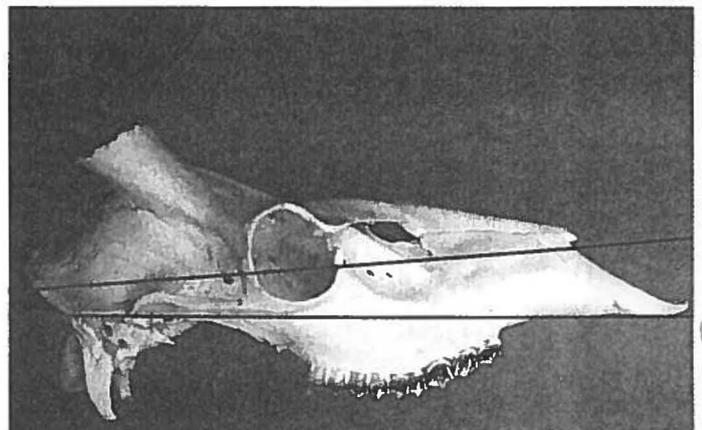
zwischen den auf der Abbildung gezeigten liegt, erforderlich (siehe oben). Die Nachteile wurden genannt.

Ein häufiger Fehler

Sehr häufig werden die Geweihe zu lange gekocht, weil das passende Werkzeug für das Abschaben des Gewebes nicht vorhanden ist. Mit dem Waidmesser ist das Reinigen der Knochen äußerst mühsam, also beläßt man den Schädel in der Lösung, bis die Muskulatur nahezu von selbst abfällt. Je jünger die Hirsche, desto größer ist die Gefahr, daß sich dabei die Knochennähte auflösen. Vor allem die relativ dünnen Nasenknochen oder die schmalen Spangen über den Schneidezähnen (des Unterkiefers) ver-



Langes Kochen hat die Knochennähte gelöst (links). Werden die Knochenplatten beim Trocknen mit Zwirn fixiert, bleiben sie intakt (rechts)



Die zwei möglichen Schnittführungen beim „Abschlagen“

lieren an Halt. Wenn sie noch nicht abgefallen sind, werden sie nach dem Bleichen mit einem starken Zwirn fixiert, beim Trocknen bindet der Knochenleim wieder ab.

Sind die Spangen oder die Nasenknochen bereits abgefallen, empfiehlt es sich, die Teile des Schädels zunächst einzeln zu reinigen und zu bleichen, sie aber wieder zusammensetzen und mit Wäscheklammern oder Zwirn zu fixieren, bevor sie zu trocknen beginnen. Die Platten verformen sich und schrumpfen, wenn sie ihr Was-

ser verlieren. Würde man sie getrennt trocknen, kann es passieren, daß sie anschließend nicht mehr zusammenpassen.

Nachdem alle Teile des Schädels getrocknet sind, werden sie wieder aneinandergesetzt. Für diese Arbeit eignet sich weißer Holzleim, Heiß- oder Zweikomponentenkleber. Alle werden nach dem Aushärten farblos, und – was noch wichtiger ist – sie bleiben es auch. Ein gewöhnlicher Alleskleber ist zwar zunächst ebenfalls nicht sichtbar, er kann jedoch im Laufe der Zeit durch die Ein-

wirkung von UV-Licht nachdunkeln und dadurch die Trophäe unansehnlich machen. Sofern die Klebeflächen sauber sind und wenn sich die Knochen formschlüssig ineinander verzahnen, ist die Stabilität des Schädels nach dem Verkleben ausreichend hoch.

Da die Klebeflächen an den Nasenknochen vor allem bei jungen Hirschen sehr klein sind, sollte man diesen Bereich zusätzlich verstärken (dies empfiehlt sich auch dann, wenn sich die Knochennähte beim Kochen nur gelockert haben). Dazu nimmt man ein passendes Stück Mull oder Gaze, tränkt es mit Zweikomponentenkleber und legt es unter die Nasenknochen.

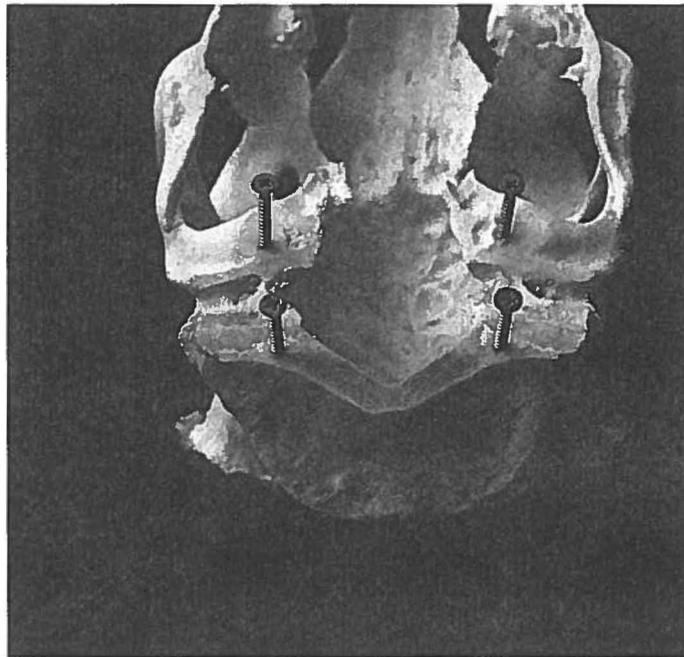
Das Bleichen

Der so gesäuberte Schädel kommt erneut für einige Zeit in (sauberes) kochendes Wasser. Das ist vor allem bei älteren Hirschen von Bedeutung, um die Knochen zu entfetten. Das Fett würde mit der Zeit an die Oberfläche ziehen und dort Flecken verursachen. Sofern es der Zustand der Knochennähte erlaubt, wird eine ganze Stunde gekocht.

Erst dann wird die Trophäe mit Wasserstoffperoxid gebleicht. Die wirkungsvollste und schonendste Methode ist das Eintauchen in eine stark verdünnte Lösung. Man gibt dazu einen Liter konzentriertes Wasserstoffperoxid in den zuvor ausgewaschenen Kochtopf und füllt mit warmem Wasser auf. Die Lösung wird auf der Feuerstelle erhitzt (nicht gekocht!). Die Trophäe verbleibt für einige Stunden in der Lösung. Dabei behält man, ebenso wie beim Kochen, den Zustand der Knochennähte ständig im Auge.

Das Tauchverfahren hat zwar den Nachteil, daß es viel Wasserstoffperoxid verbraucht, allerdings können nur dadurch die Innenflächen der Trophäe behandelt werden, auch ist eine gewisse Tiefenwirkung zu erreichen.

Natürlich dürfen die Stangen und Rosen während des Bleichens auf keinen Fall benetzt



In den massiven Knochenplatten beispielsweise der Rosenstöcke finden die Schrauben genügend Halt

Fotos: H. Herding

werden, sie würden sonst ebenfalls hell. Es empfiehlt sich, die Rosenstöcke mit Watte zu umwickeln und diese mit konzentrierter Wasserstoffperoxidlösung zu tränken. So werden auch die Rosenstöcke bis an die Rosen weiß.

Nach Beendigung des Bleichens wird das Geweih aus der Lösung genommen und in der Sonne getrocknet. Dabei wird die noch feuchte Oberfläche mehrfach mit konzentrierter Wasserstoffperoxidlösung angestrichen. Benötigt wird ein dünner Holzstab oder eine lange Pinzette und Watte. Mit dem Trocknen bekommt die Knochensubstanz die gewünschte leuchtend weiße Farbe.

Das Aufsetzen

Bevor die Trophäe auf dem Schild befestigt wird, werden die Sägeflächen auf einem Bandschleifgerät plangeschleift. Der Gang zum Schreiner ist vor allem den Nicht-Handwerkern sehr zu empfehlen. Wer ein eigenes Schleifgerät besitzt und damit umzugehen weiß, kann diese Arbeit natürlich auch selbst erledigen.

Für das Aufsetzen einer kurz abgeschlagenen Trophäe bietet der Fachhandel brauchbare

Klammern an, die ganz ähnlich aufgebaut und zu handhaben sind wie die Bockklammern, die sicher den meisten Jägern bekannt sein dürften.

Kapitale Hirsche, bei denen vom Schädel nur die Zahnreihen und einige Fortsätze im Bereich der Rückenmarköffnung entfernt werden, müssen mit mehreren Schrauben befestigt werden. Die letzte Abbildung zeigt eine mögliche Variante, bei der mehrere Holzschrauben in vorgebohrte Löcher im Bereich der massiven hinteren Schädelknochen eingedreht werden. Die Löcher werden zunächst vorgebohrt, dann kommt etwas Schleifstaub hinein. Die Trophäe wird auf dem Schild ausgerichtet und auf eine ebene Unterlage gelegt. Durch sehr leichte Schläge mit einem Holzstück rieselt der Schleifstaub aus den Bohrungen heraus und markiert auf der Holzoberfläche die Lage der Bohrungen.

Noch etwas Kosmetik

Das Nachfärben der durch das Kochen und Bleichen aufgehellten Rosen und Stangenabschnitte schließt die Bearbeitung der Rotwildtrophäe ab. Die Präparatoren verwenden

Künstlerölfarben, mit denen sie jeden gewünschten Brauntönen selbst anmischen können. Durch die Wahl der Verdünnung (Malmittel) läßt sich ein mehr oder weniger matter beziehungsweise transparenter Anstrich erzielen. Mit viel Erfahrung bringt diese Methode den gewünschten Erfolg.

Es geht jedoch einfacher mit Holzbeize (Wasser- oder Salmiakbeize, keine Nitrobeize!) in den Farbvarianten Nußbaum (mittel) und Eiche (mittel). Aus beiden Tönen läßt sich garantiert eine natürliche Farbe mischen.

Bevor man mit dem „Anstrich“ beginnt, wird der Schädel in eine Plastiktüte verpackt. An den Rosenstöcken, direkt unter den Rosen, wird diese eng mit Klebband verschnürt, so daß keine Farbe an die weißen Knochen gelangen kann. Die Beize würde tief eindringen und sich nur mit viel Mühe wieder entfernen lassen.

Aufgetragen wird die Farbe mit einem Malpinsel aus dem Farbkasten. Dabei steht das Geweih „auf dem Kopf“, damit eventuell ablaufende Farbe nicht auf die Rosenstöcke gelangen kann. Da Holzbeize nicht wie ein Lack deckt, zeigt sich der gewünschte Effekt nicht gleich bei der ersten Lasur. Je nach Grundfarbe der Stangen und Eigenschaften der Beize müssen bis zu zehn Schichten aufgetragen werden (meist reichen jedoch drei bis fünf Durchgänge).

Da die Beize nur langsam trocknet, empfiehlt sich die Verwendung eines Haarföns. Bereits vor dem ersten Farbauftrag werden die Stangen aufgeheizt, so daß die erste Schicht bereits nach wenigen Minuten eingetrocknet ist. Jeder weitere Farbauftrag (einschließlich Föntrocknung) nimmt kaum fünf Minuten in Anspruch, die ganze Prozedur ist also in einer halben Stunde zu schaffen.

Die Natürlichkeit der Stangen wird nach dem Auftragen der letzten Schicht durch kräftiges Bürsten mit einer (gebrauchten) Schuhbürste gesteigert. Die Stangen erhalten dabei einen seidigen Glanz. □