

RINGELN UND AUFBRECHEN VON REHWILD

Saubere Sache

Fleischer und Metzger weiden seit jeher Nutztiere nach der Ringel-Methode aus. Auch beim Aufbrechen von Wild hat dies entscheidende Vorteile.

FABIAN NEUBERT zeigt die Schnitte und Schritte zum sauber versorgten Stück.

Auslösen des Waidloches



FOTOS: CHRISTIAN SCHÄTZE, ARNDT BÜNTING

- 1 Der erste Kontakt: Auf der Unterseite des kurzen Wedels wird der Schnitt etwa fünf Zentimeter tief, bis kurz vor die Keulenmuskulatur, geführt.
- 2 Nun kann das weiche Gewebe des Waiddarms gut gegriffen und fest gehalten werden.
- 3 Am Kontaktschnitt das Messer am Wedel ansetzen, zirka zehn Zentimeter tief neben dem Waidloch einstechen und es rundherum ausschärfen.
- 4 Fertig – der Waiddarm ist ausgelöst.

Tipp: Um das Stück zu fixieren, wird vor dem ersten Schnitt ein Lauf in Richtung Haupt gelegt und mit dem Fuß festgeklemmt.

Schlund, Drossel und Brustkorb



5 Von der untersten Rippe über das Brustbein bis zum Unterkiefer wird die Decke aufgeschärft und Schlund und Luftröhre freigelegt. Verwesungsprozesse beginnen meist im Haupt. Daher sollte hier möglichst viel Wildpret (beispielsweise der Lecker) entfernt werden.

6 Drossel und der darunterliegende Schlund werden dazu etwas angehoben und aus dem Träger herausgetrennt. Den Lecker durch zwei Schnitte an den Innenseiten des Unterkiefers herausschneiden.

7 Nun wird die Kammer mit Schlüsselbein aufgeschärft. Tipp: Bei älteren Stücken bietet sich dafür eine Aufbrechsäge an. Das schont die Messerklinge.



Gut gerüstet

Handschuhe

Besonders bewährt haben sich beim Aufbrechen die blauen Latexhandschuhe der Firma „Jägerapotheke“. Sie wurden speziell für medizinische Zwecke entwickelt, sind besonders robust und bis zu zehn Mal verwendbar. Außerdem besitzen die „Bläulinge“ eine hohe Stulpe, und selbst Knochen können ihnen kaum etwas anhaben.

Bezug: www.jaeger-apotheke.com,
01805/977888

Preis: 14,50 €
für 50 Stück

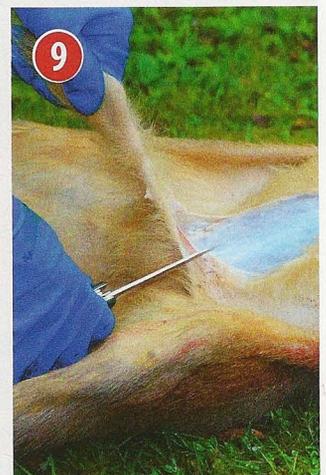
Brunftrote und Kurzwildbret abschärfen



8 Die Füße werden auf die Hinterläufe gestellt und das Stück dadurch fixiert. Die linke Hand spannt die Bauchdecke am Pinsel.

9 Von den Rippen her wird das Messer zwischen Bauchdecke und Brunftrote ange-setzt und bis hinter die Brunftkugeln geführt

10 Wenn weibliches Wild versorgt wird, entfällt dieser Schritt.



Aufbrechen „über Kopf“



11 Nicht brauchungsgerecht, aber praktisch! Das Wild wird mit dem Haupt nach unten weiter versorgt.

11 Hilfreich ist ein Schnitt zwischen Achillessehne und Schienbein, um es an einem abgesägtem Ast, der Hochsitzleiter oder mit einem Strick an einem Baum zu hängen **12**.



Kauf-Tipp

WuH Jagdnicker

Ein Waidblatt ist zum Ringeln ungeeignet. Die perfekte Klinge muss schmal, etwa zehn Zentimeter lang aber gleichzeitig robust sein. Genau nach diesen Vorgaben wurde der WILD UND HUND-Jagdknicker entwickelt.

Bezug:

www.wildundhund.de,
Art.-Nr. 450 10 246, Kundenservice 08 00/7 28 57 27
Preis: 89 Euro, für Abonnenten 65 Euro, Lieferung zuzüglich Versandkosten

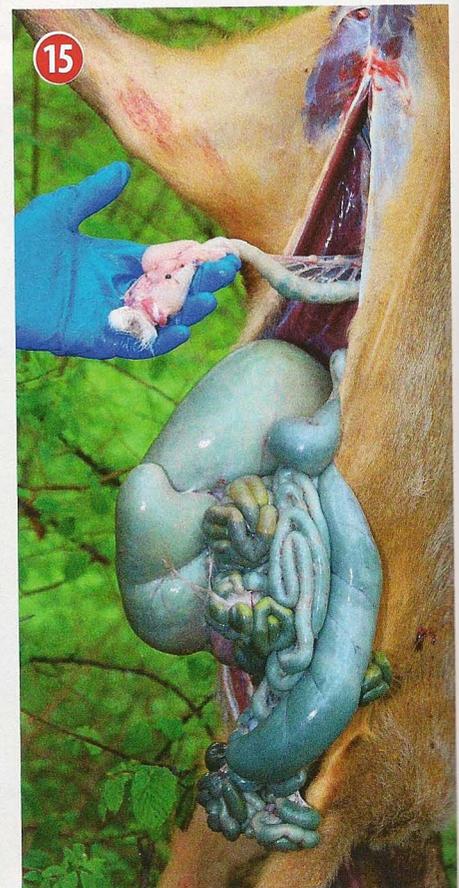
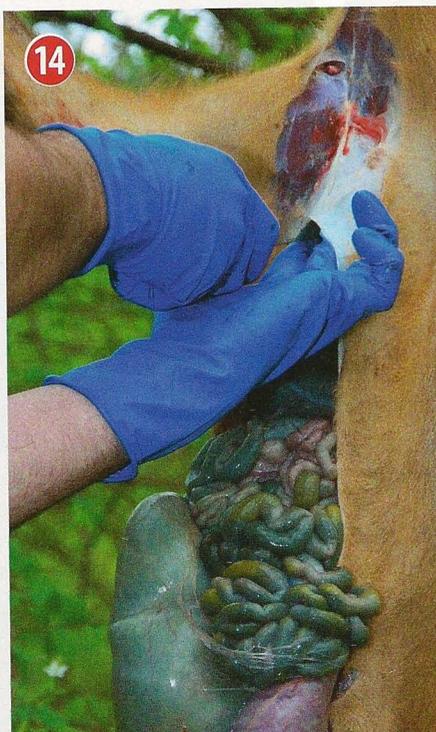
Gescheide entnehmen



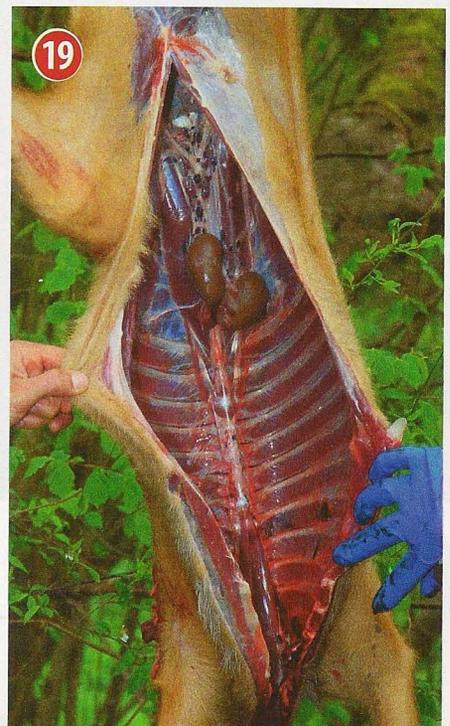
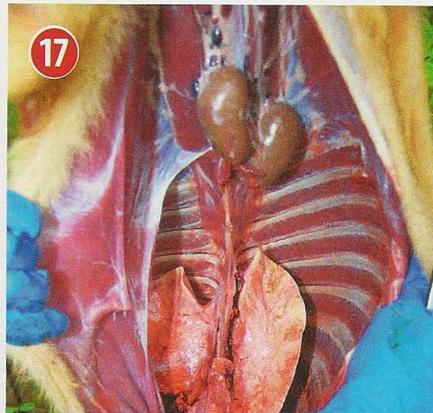
13 Erst jetzt wird die Bauchdecke von den Rippen bis kurz vor das Schloss aufgeschärft. Die Messerspitze wird zwischen Zeige- und Mittelfinger der anderen Hand geführt.

14 Das Gescheide fällt fast von selbst heraus.

15 Der Enddarm samt Waidloch wird mit den Fingern abgeklummt und nach innen entnommen. So fallen keine Losungspillen auf das Wildbret.



Abschärfen von Zwerchfell und Geräusch



16 Nieren und Nierenfett bleiben beim Ringeln auf den Filets. Besonders bei Gescheideschüssen sind die besten Stücke des Wildbrets auf diese Weise vor Verschmutzungen geschützt.

17 Das Zwerchfell (linke Bildseite) wird unterhalb der Filets entlang der Rippenbögen abgeschärft (rechte Bildseite).

18 Die Hauptschlagader auf der Unterseite der Wirbelsäule (Messerspitze) muss hier samt Lunge noch abgetrennt werden.

19 Fertig: Die Nieren werden erst später in der Wildkammer abgeschärft, Ein- und Ausschuss großzügig entfernt, und das Stück mit Trinkwasser ausgespült.

Vorteilhaft und hygienisch

1. Das Schloss wird nicht geöffnet. Dadurch verschmutzen die Keulen beim Bergen und Transportieren des Wildes nicht.
2. Die Nieren und das Nierenfett verbleiben im Wildkörper. Sie schützen die Filets vor Verunreinigungen und werden erst in der Wildkammer entnommen.
3. Die Schlossnaht wird beim Zerwirken sauber und präzise durchtrennt, da die Stücke vorher aus der Decke geschlagen sind.
4. Das Wild wird im Hängen mit dem Haupt nach unten aufgebrochen. Schweiß und (bei Waidwundschüssen) Pansen- oder Waid sackinhalt werden nicht über die geöffneten Keulen und Filets gezogen. Die besten Wildbret-Teile sind auf diese Art meist noch zu retten.

Revierspion

PAUL
PAREY
ZEITSCHRIFTENVERLAG



Die Wildkamera

Auf die Fragen „Was?“, „Wann?“ und „Wie viele?“ gibt es eine Antwort: Moultrie Game Spy I-40.

Testergebnis: sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis, beste Bildqualität in einer Auflösung von 4 Megapixel. Starter set inkl. 6 Batterien und einer SD-Karte (1 GB).

Bestell-Nr.: 98010016 € 289,-

Ein Angebot der Paul Parey Zeitschriftenverlag GmbH & Co. KG, Erich-Kästner-Str. 2, 56379 Singhofen, Deutschland, vertreten durch Thorn Twer, Amtsgericht Montabaur, HRA 3166.

in
WILD-HUND
09/2009
getestet

WUH 2010

Kostenlose Bestell-Hotline: 0800 / 728 57 27 (Mo.-Fr. 8-18 Uhr außer Feiertage)

Aus dem Ausland wählen Sie: 0049 2604 / 978-777

Fax: 0049 (0)2604 / 978-555 - E-Mail: kundenservice.shop@paulparey.de

Ausführliche Informationen und Online-Bestellung: www.parey-shop.de