



Dauerhaft weiß

Spätestens jetzt, kurz vor den Hegeschauen, werden die Trophäen präpariert. Wer direkt nach der Erlegung eines Trophäenträgers, zum Beispiel eines Muffelwidders, keine Zeit dafür gefunden hat, kann nun die jagdruhige Zeit dazu nutzen, um das Frostgut so zu behandeln, dass man jahrelang Freude an seinen Erinnerungsstücken hat

Revierjagdmeister
Erich Kaiser

Prolog: Am Morgen des 5. Augustes 2004 konnte unser Jagdgast Dietmar Barkemeyer aus Schwerte im „alten DJZ-Revier“ einen braven Abschusswider erlegen. Der Gewinner eines DJZ-Preisrätsels war nach vergeblicher erster Pirsch nun zum zweiten Mal angereist. Nach einer Störung durch Holzabfuhr um 5.30 Uhr wurde unter Führung von Berufsjägerlehrling Tobias Kleindorp ein „Stellungswechsel“ vorgenommen. Man bezog die neue Kanzel „auf der Alm“. Die Einsicht auf vier unterschiedliche Äsungsflächen rechtfertigte die schwindelerregende Höhe der Kanzel von 10,5 Metern.

Schon nach kurzer Zeit, zirka um sechs Uhr, wechselte auf knapp 100 Meter ein zehnköpfiges Rudel Muffelwild an, bestehend aus Schafen, Lämmern und Jungwidern. Ein jagdbarer Abschusswider folgte dem Rudel. Der Berufsjägerlehrling erkannte, dass dieser Widder gut in die Abschussrichtlinien passte und gab ihn dem Gast Barkemeyer frei.

Der saubere Schuss des Gastes traf im selben Augenblick den Widder und ließ ihn im Knall verenden. Das Team der Deutschen Jagd-Zeitung wünscht Dietmar Barkemeyer nochmals an dieser Stelle ein kräftiges Waidmannsheil.

Zur gebührenden Würdigung eines solchen Jagderlebnisses gehört auch eine saubere

Präparation der Trophäe. Deshalb hier einige Praxistipps: Im Idealfall sollte man sie im frischen Zustand präparieren. Ist dafür keine Zeit oder Gelegenheit, so kann man die Trophäe in einem Plastiksack verpacken und für gewisse Zeit einfrieren.

Auch das Lagern bis zu 14 Tage im Kühlhaus ist kein Problem. Jedoch darf hierfür keinesfalls zuvor die Decke abgeschärft werden. Fette und vor allem Schweiß ziehen dann in die Knochen und trocknen dort ein. So behandelte Schädel sind später nur sehr schwer weiß zu bekommen.

Da insbesondere die Boviden einen sehr hohen Fettanteil aufweisen, empfiehlt es sich als Erstes, die Decke vom Haupt abzuschärfen. Grobe Fleischstücke, die Lichter und der Unterkiefer

samt Lecker werden abgetrennt, und nach Öffnen der Hirnschale am Hinterhauptbein wird das Gehirn entnommen.

Zwei- bis dreitägiges Wässern des Schädels entzieht dem Haupt erstes Fett sowie Schweiß. Hierzu wird die ganze Trophäe einfach in ein Behältnis mit Wasser und am besten mit Spülmittelzusatz gegeben. Bei täglichem Wasserwechsel kann man erkennen, wie der Schädel schon langsam gesäubert wird. Bevor eine „Geruchsentwicklung“ eintritt, sollte zügig weitergearbeitet werden.

Nach zirka halbstündigem Kochen (je nach Alter des Mufels) werden die Schläuche durch entgegengesetztes Hebeln von den Stirnzapfen abgedreht. Anschließend werden die Stirnzapfen bis auf etwa ein Drittel ihrer ursprünglichen Länge abgesägt. **• Tipp: Die Stirnzapfen nach dem Kürzen mittig einbohren. In die Bohrkanaäle kann später das Bleichmittel tiefer und somit wirksamer eindringen.**

Danach sollte der Kessel gründlich gesäubert und dem frischen Wasser abermals Wasch-

mit einem schlanken langen Messer oder mit „Spezialwerkzeug“ abgeschabt und an einem luftigen Ort getrocknet. Als Spezialwerkzeug bezeichne ich Operations-Besteck (Schaber, Haken, Klemmen, etc.), dass oft wegen geringer Produktionsfehler auf Trödel- oder Messermärkten günstig angeboten wird.

Statt mühevolem „Abpudeln“ der Fleischreste lässt sich der gekochte Schädel hervorragend mit einem Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler säubern. Schädel-, Stirn- und Nasenhöhle

etwaig abgefallene Teile können nun gebleicht werden. Mehrmaliges Einpinseln des Schädelknochens mit 30-prozentiger Wasserstoffperoxidlösung oder Einkleistem mit einer Paste aus Wasserstoffperoxid-Schlammkreide zeigen eine gute Wirkung.

Bei Boviden, bei denen vor dem Bleichen die Schläuche abgezogen werden, hat sich jedoch folgende Methode bewährt: In den gereinigten Abkochkessel gebe ich soviel Wasser, bis der zu bleichende Schädel ganz bedeckt ist. Auf 20 Liter Wasser gieße ich dann zirka eine Kaffeetasse Wasserstoffperoxid hinzu und bringe das ganze zum Köcheln. Durch die hohe Temperatur wird die Lösung aggressiver und hat dadurch eine sehr hohe Bleichwirkung.

Nach 15 bis 20 Minuten wird der Schädel entnommen und unter klarem Wasser abgewaschen. Alle Knochenteile werden nun zwei bis drei Tage getrocknet.

Mit einem transparent trocknendem Holzleim (zum Beispiel Ponal) klebt man nun die eventuell abgegangenen Knochenteile wieder an den Schädel an, fixiert falls nötig das Ganze mit Klebeband und lässt alles zusammen aushärten.

Die gekürzten Stirnzapfen werden mehrmals täglich mit Holzleim eingerieben, bis sie ihren ursprünglichen Durchmesser erlangt haben. Danach werden die Schläuche mit Holzleim aufgezogen.

• Tipp: Es empfiehlt sich, die Schnecken mit einem farblosen Wachs oder Schuhfett einzureiben, um die natürliche Geschmeidigkeit und den Glanz zu erhalten.

Sollte der Schädel später einmal verschmutzen oder vergilben, so lassen sich die Schläuche durch Eintauchen in heißes Wasser jederzeit wieder lösen und die Knochen wie oben beschrieben nachbleichen.

Derart präparierte Trophäen machen lange viel Freude. Während des Abkochens und Bleichens findet man Zeit und Ruhe, das Jagderlebnis nochmals Revue passieren zu lassen. 🐾



Es folgt das eigentliche Abkochen des Schädels inklusive der Schläuche. Auch hier dem Wasser wieder Spül- oder Waschmittel zugeben. Einkochkessel mit eigenem Ausfluss sind in ihrer Größe zwar etwas knapp für Mufelschnecken, erfüllen jedoch brauchbar ihrem Zweck, wenn man die Schnecken einmal mit der linken Seite und nach geraumer Zeit mit der rechten in den Kessel eintaucht. Besonders zum Abkochen geeignet sind die alten Waschkessel mit Brennstelle für Holz.

DJZ-Preisrätselgewinner Dietmar Barkemeyer (l) mit seinem braven Abschusswidder und Berufsjägerlehrling Tobias Kleindorp (r).

oder Spülmittel zugegeben werden. Nun wird der Schädel ohne Schläuche zirka eine Stunde geköchelt. Der richtige Zeitpunkt des Abkochens ist erreicht, wenn die Stirnhaut großflächig aufgeplatzt ist und sich die Fleischteile am Schädelknochen von Hand und mit einem Küchenmesser problemlos entfernen lassen.

Die Schläuche selbst werden

werden hierdurch restlos sauber. Lösen sich Nasen- oder Gumenbein hierbei ab, so spielt das keine Rolle, da diese Teile später mit Holzleim wieder dauerhaft an die richtigen Stellen gesetzt werden können.

Oft werden auch unterschiedlichste entfettende Zusätze in das Abkochwasser gegeben. Diese Mittel sind aber meist sehr aggressiv und greifen oftmals die Knochensubstanz an. Aus diesem Grund verzichte ich auf solche chemischen Mittel.

Der gereinigte Schädel sowie



1. Muffelhaupt vor der Präparation in der Decke im Kühlhaus lagern oder einfrieren.
2. Als Erstes die Decke sowie grobe Fleischstücke abschärfen und das Gehirn entnehmen.
3. Trophäe vor dem Abkochen zwei bis drei Tage in Wasser mit Spülmittelzusatz wässern.
4. Besonders zum Abkochen geeignet: alter Waschkessel mit Brennstelle für Holz.
5. Gebleichter Schädel mit abgesägten Stirnzapfen, abgezogenen Schläuchen und hilfreiches Operationsbesteck.
6. Fertig und sauber präparierte Muffeltrophäe. An solch einem Erinnerungsträger wird man noch lange Freude haben.