

Gut aufgesetzt



Endlich ist es wieder soweit: Der 1. Mai ist da. Sicher steht zunächst die Bejagung von Jährlingen und Schmalrehen im Vordergrund. Aber auch der eine oder andere Bock mit gutem Gehörn wird auf der Strecke liegen. Deshalb hier Tipps aus dem Testrevier für das Präparieren von Rehkronen, damit der Erleger lange Freude an der Trophäe hat

Revierjagdmeister
Erich Kaiser

Bevor wir aber ins neue Jagdjahr starten, sei noch ein kurzer Rückblick gestattet: Der Frühling hat nun Einzug gehalten und monatelanges, hartes Winterwetter weicht warmen Sonnenstrahlen, welche die Vegetation wieder sprießen lassen – Äsung für das Wild gibt es also wieder reichlich. Und das ist gut so, war der vergangene Winter doch ausgesprochen lang und mit hohen Schneelagen sowie eisigen Frostperioden auch außergewöhnlich hart.

Das ausgebrachte Heu vom zweiten Schnitt wurde bis Mitte April noch eifrig von Rot- und Muffelwild angenommen. Es trug sicherlich dazu bei, Schäden durch Verbiss und Schäle einzuschränken. In den harten Winterwochen wurde das Heu aus der Region sogar vom Rehwild aufgenommen, das gantztägig an den Futterstellen lag. Aus wildbiologischen und ernährungstechnischen Gründen ist eine Vorlage von Raufutter in Rapsanbaugebieten meiner Meinung nach sogar zwingend, um zumindest einen Ausgleich für die aufgenommenen Mengen dieser saftigen Feldfrucht zu schaffen und um eine Nahrungsgrundversorgung zu gewährleisten.

Aber genug vom Winter. Freuen wir uns nun über die aufgegane Bockjagd, zu der ich ein kräftiges Waidmannsheil wünsche. Und wenn dann die ersten Böcke auf der Strecke liegen und die ersten Gehörne zur

Präparation anstehen, werden die folgenden Tipps nützlich sein.

Abschlagen des Bockgehörns

Ein alter Abschussbock ist zur Strecke gekommen (Bild rechts). Am einfachsten ist die Präparation der Rehkrone im frischen Zustand. Falls man hierfür keine Zeit findet, kann das Haupt in einem Plastiksack verpackt mehrere Monate eingefroren werden. Keinesfalls sollte man die Decke abschärfen und den blanken Schädel im Kühlhaus liegen lassen. Schweiß und Fette führen zu gelblichen Verfärbungen im Schädelknochen, die nur sehr schwer zu bleichen sind.



Abschärfen der Decke und Lösen der groben Fleischteile sowie der Lichter.

Das Gehörn abschlagen und das Gehirn aus der Hirnschale entfernen. Das Abschlagen des Gehörns mit einer Bandsäge kann auch in gefrorenem Zustand in der Decke erfolgen.





Es folgt der eigentliche Bleichvorgang (ohne Abbildung). Hierzu arretiere ich den Bock mit einem Stativ oder kleinen Holzbalken in einem Abkochtopf. Ich gebe eine halbe Kaffeetasse Wasserstoffperoxid (30prozentig) in den Topf und fülle diesen bis an die Unterkante der Rosen mit Wasser. Die Lösung wird erhitzt und dadurch sehr aggressiv gemacht. Altersabhängig verbleibt der Bock in der heißen Lösung zwischen zehn und zwanzig Minuten. Die restlichen Fleischteile werden von der Säure aufgelöst oder mit Messer und Bürste vom Schädelknochen entfernt.



Zwei- bis dreitägiges Wässern mit täglichem Wasserwechsel und Zugabe von Spül- oder Waschmittel zieht Schweiß und Fette aus dem Knochen und erleichtert den späteren Bleichvorgang. Nun wird der Schädel so lange geköchelt (Zugabe von Spül- oder Waschmittel), bis sich die Fleischteile leicht vom Knochen lösen lassen. Je nach Alter des Bockes beträgt diese Zeit zwischen einer halben und einer Stunde. Beim Kochen in der Decke ist durch den hohen Fettanteil ein Wasserwechsel sinnvoll.



Nach dem Trocknen werden etwaig abgefallene Schädelteile wie zum Beispiel das Nasenbein mit einem transparent trocknenden Holzleim angeklebt. Dann wird der Schädel auf einem Bandschleifer blank geschliffen.

Werkzeuge zum Reinigen des Schädels und der Rosen.

Verlieren die Rosen beim Bleichvorgang an Farbe, können sie mittels des nachfolgend beschriebenen Verfahrens nachgebessert werden.

Färben des Gehörns

Ein starker Bock wurde ärgerlicher Weise im März überfahren (Bild rechts). Möchte man sich Aufwand und Kosten für eine Präparation im Bast sparen, kann nach diesem Prinzip vorgegangen werden:



Der Schädel wird samt Bastgehörn wie zuvor beschrieben abgekocht und der Schädelknochen gebleicht. Danach wird der Schädel mit Krepplleiband komplett abgedeckt.



Mit geschnittenen Asthölzern, am besten Douglasie, wird durch „Fegen“ eine Grundierung geschaffen.

Einreiben mit dunkler Erde und anschließendes Ausbürsten der groben Rinden-, Harz- und Erdteile verstärken die Grundierung.



Mit einer dicken Lösung aus Kaliumpermanganat (in Apotheken oder Drogerien erhältlich) und wenig Wasser, wird nun das Gehörn eingepinselt. Der Vorgang wird ein- bis zweimal wiederholt, bis der gewünschte Farbton erreicht ist. Es ist darauf zu achten, dass die Lösung weder an Haut noch Kleidung kommt, und natürlich nicht an die Knochenteile des Bockschädels.



Mit Sandpapier erhält das Gehörn nach dem Trocknen seinen „natürlichen“ Fegezustand. 🦌



Fotos: Erich Kaiser

Bock auf Bockjagd?

Die große Aktionspreis-Jagd beginnt bei



GRATIS! Fordern Sie unseren Gesamtkatalog an

Eiskalt kalkulierter Auszug aus unserem Angebot:

Profi-Wildkühlung

Profi-Wildkühl-schrank LU 9000[®] mit LaPlus Umluftkühlsystem und Turbosystem

- Ideal für 4 St. Rehwild od. 2 St. Schwarzwild je bis 75 kg
- Abmessungen: (HxBxT) (Außen) 2060 x 770 x 740 mm (Innen) 1740 x 660 x 545 mm
- Temp.-Bereich: 0 bis +15 °C
- Geringer Stromverbrauch, nur 1,45 kWh in 24 Std.
- 2 Einschieberoste **GRATIS!**

statt € 1385,- + Lieferung bundesweit € 48,-

Zusatzprämie: Bei Bestellung bis 31.05.2006 1 hochwertiger Messersatz im Wert von € 60,- **Gratis**

nur 1079,-

Zerwirkraumeinrichtung

Edelstahl Stufentisch

- BxTxH: 1200 x 700 x 900 mm
- mit Grundboden
- 3-seitige Aufkantung
- eingelegetes Schneidbrett
- sehr stabil, geschweißte Ausführung

Lieferung bundesweit Frei-Haus statt € 701,- nur **549,-**

la.va Vakuumpackung

Profi-Vakuumiergerät V.200

Lieferung bundesweit Frei-Haus

• Vollautomatisch
• Bis zu 1000 Vakuumvorgänge hintereinander ohne Überhitzung möglich
• Saugleistung 15-20 ltr./min.
• Schweißbandlänge 350 mm
• max. Unterdruck -0,85 bar

• **Zusatzprämie:** Bei Bestellung bis 31.05.06 erhalten Sie Beutel & Behälter im Wert von € 50,- **Gratis!**

statt Gerätepreis 299,- plus Zusatzprämie 50,- = € 349,-

nur 299,-

...viele weitere Aktionsangebote erhältlich!

Preise in € inkl. MwSt., alle Artikel ohne Deko.
D-88348 Bad Saulgau · Valentinst. 31-1
Tel. 0 75 81 - 21 08 · Fax 0 75 81 - 5806
www.landig.com / www.la-va.com