



Bockgehörne bleichen

Weiß, weißer geht's nicht

Off vergilben abgekochte Trophäen nach einiger Zeit. Wie man Rehkronen so bleicht, dass sie lange „porentief“ weiß bleiben, erläutert der DJZ-Berufsjäger.

Revieroberjäger
Erich Kaiser

Ob alt oder jung, kapital oder gering – jede Trophäe hat es verdient, ordentlich präpariert zu werden. Als Erinnerung an jagdliche Erlebnisse oder Beleg für hegerisches Können ist die Trophäe Maß unseres jagdlichen Handelns. Doch wie gelingt die Präparation?

Ein Rehbock ist erlegt. Das Haupt wird zwischen

dem Hinterhauptbein und dem ersten Halswirbel abgetrennt. Am einfachsten ist das Präparieren der Rehkronen im frischen Zustand. Falls man hierfür keine Zeit findet, wird das Haupt in einem Plastiksack verpackt und eingefroren. Keinesfalls darf man vor dem eigentlichen Präparieren die Decke abschärfen und den blanken Schädel einfrieren. Schweiß und Fette führen dann zu gelblichen Verfärbungen im Schädelknochen, die nur sehr schwer zu bleichen sind.

Arbeitsschritte

Wenn's dann an die Arbeit geht, empfiehlt sich folgende Vorgehensweise: Zunächst wird die Decke vom Haupt geschärft und der Unterkiefer ausgelöst. Es folgt das Abschlagen des Gehörns.

Dies geschieht mit Hilfe einer Säge, freihändig oder per Klemmvorrichtung. In gefrorenem

Schmuck schaut es aus: das gebleichte und bereits trockene Rehbockgehörn



Zustand ist die Bandsäge probates Hilfsmittel. Allerdings sind dabei anatomische Grundkenntnisse und Erfahrung gefragt.

Wie groß der Schädel werden soll, ist Geschmackssache. Standard ist mit Nasenbein. Stärkere



Nach dem Säubern des Schädels und dem Trocknen wird der Knochen plan geschliffen

Trophäen werden oft mit Gauenbein oder ganzem Oberschädel präpariert.

Wässern

Das abgeschlagene Gehörn wird von Lichtern, Hirn und groben Wildbretfetzen befreit. Anschließend wird der Schädel 2-3 Tage gewässert. Bei täglichem Wasserwechsel und Zugabe von Spülmittel oder Waschpulver werden Schweiß sowie Fett aus dem Schä-

Zunächst wird gewässert. Zugefügtes Spülmittel hilft, den Schädel zu entfetten

delknochen gezogen. Zudem wird schon der Knochen gebleicht und anhaftendes Wildbret mürbe.

Bei ausreichend langer Wässerung zersetzt sich das Fleisch, so dass nach etwa 1-stündigem Kochen sämtliche Wildbret- und Sehnenreste sich leicht mit einem Schabmesser vom Knochen lösen.

Auch beim Kochen wird dem Wasser Spül- oder Waschmittel zugegeben, um weitere Fette zu lösen. Anschließend wird die Rehkronen etwa einen Tag lang getrocknet.

Dann erfolgt das Planschleifen auf einem Bandschleifer (siehe kleines Foto). Der Schädel kann nun in Watte oder Tempos gehüllt und mit Wasserstoffperoxid getränkt werden.

Bleichen mit Hilfe des Stativs sowie einem Wasser-Wasserstoffperoxid-Gemisch im Verhältnis 20:1



Fotos: Erich Kaiser

Ich bevorzuge jedoch das Kochen des Schädels in einem Gemisch aus Wasser und Wasserstoffperoxid (30 Prozent) im Verhältnis von 20:1. Das bedeutet, dass auf einen Abkochtopf voller Wasser eine Kaffeetasse Wasserstoffperoxid kommt.

Durch das Erhitzen des Gemisches wird Wasserstoffperoxid aggressiv. Binnen kurzer Zeit werden dem Knochen überschüssige Fette entzogen und der Schädel rein gebleicht.

Nach dem Wässern werden die Trophäen „weich“ gekocht

Die Trophäe wird – nach dem Bleichvorgang von etwa 5 Minuten – aus dem köchelnden Gemisch genommen und unter laufendem kalten Wasser mit Spülmittel gereinigt. So werden Eiweiße gelöst und restliche Fette vom Knochen abgewaschen.

In diesem Zustand fettet der Knochen nicht mehr nach. Somit wird er auch nicht vergilben. Das Ergebnis ist eine Trophäe, an der sich der Erleger Jahrzehnte lang erfreuen kann. 🦌

