

Herrichten einer Rehbocktrophäe

Sauber hergerichtete Trophäen an der Wand im Jagdzimmer sind immer ein Hingucker. Mit etwas Geschick und Geduld lässt sich das Krickel leicht selbst herrichten und so mancher jagdliche Augenblick lebt beim Präparieren der Trophäe in der Erinnerung noch einmal auf ...



Das traditionelle Abschlagen der Trophäe erledigten die alten Jäger früher mit dem Weidblatt. Die Stangen in der linken Hand, schlugen sie mit dem Standhauer die Hirnschale knapp unter den

PRAXISWISSEN FÜR REVIERBETREUER
Von Wildmeister Matthias Meyer

Rosenstöcken ab. Eine Reihe von zigarrenrauchvergifteten Trophäen in alten Wirtshäusern gibt davon noch Zeugnis. Schon lange hat sich aber auch hier die zeitgenössische „Mode“ geändert. Der heutige

Jäger legt eben Wert auf ein akkurates und ästhetisches Bild seiner Trophäe.

Abtrennen des Hauptes

Nach dem Erlegen des Bocks, nach getaner roter Arbeit, Strecklegen, Totenwacht und Verblasen wird das Wildbret zerlegt und die Trophäe hergerichtet. Mit dem scharfen Jagdmesser durchtrennen wir die Decke ringsherum zwischen Haupt und Träger. Zwischen dem Hinterhauptbein am Schädel und dem Atlas, dem ersten Halswirbel, schärfen wir sämtliche Muskulatur und Gewebe ab, bis wir die Knochen frei sehen können. Wir drehen nun das Haupt so weit

wie möglich in der Trägerlängsachse, bis es kräftig knackt und sich Atlas und Hinterhauptbein trennen. Mit dem Knicker helfen wir bei den anheftenden Gewebeteilen nochmals nach, um das Haupt ganz vom Wildkörper zu lösen.

Abschärfen der Decke

Um eine bessere Wirkung beim Wässern der Trophäe zu erreichen und die Kochzeit zu verkürzen, lösen wir als Erstes die Decke vom Schädel. Mit einer kleinen scharfen Messerklinge gelingt der Schnitt vom Knochen. Um dem gefürchteten Auseinanderfallen der Nasenknochen nach der Koch-

phase entgegen zu wirken, belassen wir im Bereich der Nase einen Deckenrest um den Windfang am Schädel.

Durch Schnitte entlang der Unterkieferinnenseiten lösen wir den Lecker. Das abgezogene Haupt wird nun in Seitenlage gebracht und jeweils die Kaumuskelatur durchtrennt, damit sich der Unterkiefer aushebeln und vorsichtig mit etwas Kraftaufwendung nach hinten wegklappen lässt. Ebenfalls in der Seitenlage entfernen wir nun die Augäpfel aus den Höhlen. Dazu fährt der Zeigefinger in die Augenhöhle und drückt den Augapfel nach unten weg. Mit scharfer Klinge lösen wir ihn am umgebenden Gewebe rundum vom Augenhöhlenrand. Mit zwei Fingern lässt er sich nun umgreifen und herausziehen. Dabei durchtrennt die Messerklinge den stabilen Sehnerv. Soll der gesamte Oberschädel als Trophäe erhalten bleiben, so entfernen wir nun sorgfältig alle groben Wildbretteile an Schädel und Unterkiefer. Mit einem gebogenen, stabilen Draht, den wir durch das Loch im Hinterhauptbein einführen, zerkleinern und entfernen wir durch rührende Kreisbewegungen das Hirn aus der Hirnschale. Kräftiges Hin- und Herbewegen unter Wasser erleichtert den Prozess.

Schädelknochen kappen

In einer im Handel erhältlichen Abschlagvorrichtung kann der Schädel sauber eingespannt und im hinteren Teil die Führungsschiene für das Sägeblatt stufenlos auf die gewünschte Breite voreingestellt werden. So kann bereits im rohen Zustand der Schädel entsprechend gekappt werden. Beim Absägen muss anfangs im Bereich der Hirnschale etwas mehr Kraft aufgewendet werden. Ab dem Bereich der Augenhöhlen jedoch muss der Druck stark zurückgenommen werden, um zuletzt im Bereich des Nasenbeins sehr vorsichtig zu arbeiten. Ansonsten besteht die Gefahr, dass ganze Knochenpartien einfach wegbrechen. Zwar verringert sich bei dieser



Schnittführung: Es sind je nach Vorliebe zwei Varianten machbar. Die Linien am Rehschädel verdeutlichen die unterschiedlichen Schnittführungen:
1. Schädel mit langer Nase,
2. Schädel mit kurzer Nase.



Kappen und Vorbereitung zum Kochen: Üblicherweise kappt man den Rehschädel vor dem Auskochen. Mit einer Knochenkappsäge wird der Schnitt gerade und gleichmäßig, was die spätere Montage erleichtert. Die Rosen und unteren Stangen lassen sich durch Umwickeln mit Alufolie vor ungewolltem Ausbleichen während des Kochens schützen.



Auskochen der Trophäe: Mit Draht wird das Krickel am Topf gegen Verrutschen fixiert. Die reine Kochzeit liegt bei 30 bis 60 Minuten, je nach Alter. Immer wieder den Zustand prüfen, um den Schädel nicht zu zerkothen. Anschließend sofort mit kaltem Wasser abschrecken und weiter wässern.



Grob vorreinigen: Deckenteile rund um den Schädel abschärfen. Um dem gefürchteten Auseinanderfallen der Nasenknochen entgegenzuwirken, im Bereich des Windfanges einen Deckenrest belassen. Die Kaumuskelatur links und rechts des Kiefers von unten her gut durchtrennen. Dann wird der Kiefer nach unten ausgehebelt. Ist der Kraftaufwand zu groß, muss nachgeschärft werden.





Behutsame Endreinigung: Schädel und Unterkiefer mit dem Messer von groben Geweberesten befreien. Gehirn und Siebbeine unter der Nasenscheidewand entfernen. Anschließend mit dem Hochdruckreiniger behutsam die Endreinigung vornehmen. Ein zu langes Kochen würde sich spätestens jetzt rächen. Eventuell noch mit beliebigen Bürsten nachbessern.

Methode des Abschlagens der Aufwand an Kochzeit und späterer Säuberung gewaltig, es erhöht sich aber auch die Gefahr, dass die Knochenteile im Nasenbereich auseinanderfallen. Besonders ein zu langes Kochen lockert die Knorpelmasse zwischen den einzelnen Knochen, so dass sie sich ablösen. Passiert das doch einmal – besonders bei jungen Stücken –, muss der Jäger alle kleinen Knochenstücke aus diesem Bereich aufbewahren, säubern und bleichen, um sie später entsprechend wieder zusammenfügen und kleben zu können. Das Fixieren der kleinen Knochenstücke in den Knochennähten braucht etwas Geduld und lässt sich nur mit schnell härtenden Sekundenklebern umsetzen. Nachdem der Oberschädel zersägt wurde, kann nun das Gehirn leicht aus der Hirnschale entfernt werden. Als Schutz, damit beim Abkochen die Farbe aus den Stangen nicht herausgekocht wird, umschlagen wir nun die Stangen im unteren Bereich mit Alufolie, die sich leicht mit etwas Druck Rosen, Perlung und Stangenform anpasst. Das Haupt und der Unterkiefer werden nun in klarem Wasser ein bis zwei Tage gewässert. Das stets kalte Wasser wird hierzu mehrmals gewechselt. Damit erreichen wir, dass von vornherein deutlich weniger Fett und Blut im Kochwasser vorhanden sind, was erheblich zum späteren Vergilben (Nachfetten) des Schädelknochens beitragen kann. Beim Rehschädel ist die Gefahr des Vergilbens längst nicht so groß wie bei starkkno-

chigem Wild. Wer also Zeit sparen will oder viele Trophäen herzurichten hat, kann auch den gewässerten ganzen Oberschädel mit Decke abkochen. Die Kochzeit verlängert sich dadurch, aber die Decke und anhaftende Fleischteile sowie die Augäpfel lassen sich in gekochtem Zustand viel leichter entfernen. Ein Trick zu dieser Methode: Ein auf Stirn und Nasenrücken geführter Schnitt zeigt beim Kochen an, wann die Garzeit erreicht ist. Klafft die Schnittstelle weit auseinander und bördeln sich die Ränder nach außen um, ist es so weit. Ein Anbinden der Trophäe mit Blumendraht am Kochtopfhenkel verhindert ebenfalls, dass die unteren Teile der Stangen im kochenden Wasser ausbleichen. Perfektionisten verwenden dazu im Fachhandel erhältliche Klemmstative!

Mit Bedacht abkochen

Zum Abkochen stellen oder hängen wir den Schädel bis zur Unterseite der Rosen in einen Topf mit kaltem Wasser und erwärmen ihn. Eine Prise nicht schäumendes Waschpulver bindet das beim Kochen austretende Fett. Das beim Kochen verdunstende Wasser wird von Zeit zu Zeit nachgefüllt, damit der Pegel stets unter den Rosen bleibt und die Rosenstöcke mit kochen. Sollte viel Eiweißschaum auskochen, können wir diesen mit einer Kelle abschöpfen, damit sich der sehr fetthaltige Schaum nicht zwischen der Perlung festsetzt. Die reine Kochzeit liegt zwischen 30 Minuten und einer knappen Stunde

bei sehr alten Rehböcken. Den nun fertig gekochten Schädel schrecken wir für eine halbe Stunde in klarem, eiskaltem Wasser ab, damit das aus den Knochenporen herausgekochte Fett erkalte und sich nicht wieder zurückziehen kann. Auch das ist ein wichtiger Schritt, dem späteren Vergilben vorzubeugen.

Putzen und bleichen

Restliche Fleisch- und Gewebeteile werden nun gründlich vom Knochen abgeschabt. Neben dem Messer kommen nun eventuell auch ein breiter Schraubenzieher, eine Messingdrahtbürste und eine hartborstige Zahnbürste zum Einsatz. Für die schnelle und gründliche Reinigung kann mit etwas Übung und Umsicht auch ein Hochdruckreiniger verwendet werden. Jedoch sollte der scharfe Strahl nie in direktem Winkel auf die feinen Knochenpartien im Nasenbereich und die Stangen gerichtet werden, um Schäden zu vermeiden! Wer hier aber nur mit den Randstrahlen oder auf gefliestem Boden „über Bande“ vorsichtig zu Werke geht, erspart sich viel mühselige Kleinarbeit.

Der vollständig gesäuberte Schädel wird feucht mit Watte oder Haushaltstuch stramm umwickelt. Besonders in den Augenhöhlen, dem Naseninnenbereich und der Hirnschale soll das Tuch gut am Knochen anliegen, bevor es gründlich mit 30%igem Wasserstoffperoxid getränkt wird. Diese Arbeit verrichten wir vorsichtig mit Einmalhandschuhen und ggf. mit einer



Bleichen: Schädel mit Küchenpapier einwickeln und mit 30%igem Wasserstoffperoxid tränken. Achtung: Verätzungsgefahr!

Schutzbrille, um uns mit der ätzenden Flüssigkeit nicht zu verletzen. peinlichst achten wir darauf, dass keine Spritzer davon auf die Stangen kommen, denn auch sie würden sonst gebleicht! Schädel und Unterkieferast verbleiben so etwa ein bis drei Tage in einer Plastikschiene, bevor wir das Tuch vorsichtig mit einer Pinzette entfernen und den Schädel nochmals unter klarem, kaltem Wasser abspülen und im Idealfall dann für einige Stunden in die pralle Sonne zum Nachbleichen legen.

Konservieren und montieren

Eine optionale Möglichkeit, den Schädel für die Zukunft noch mehr vor dem Vergilben zu schützen und ein Entstauben/Abwaschen der alternden Trophäe zu erleichtern, ist das Eintauchen oder Bestreichen des Schädels nach dem Trocknen für ein bis zwei Tage mit einer Lösung aus Wasser und Holzleim im Mischungsverhältnis 1 : 1. Damit sich der wasserlösliche Leim gut mit Wasser weiter verdünnen lässt, muss er mit einem Schneebesen verrührt werden. Die Lösung dringt in das offeneporige Knochengewebe ein und ersetzt quasi das herausgekochte Fett. Sie festigt die Porenstruktur auf der Oberfläche, während sie klar aufdrocknet.

Je nach Erfahrung und Geschick kann auch erst jetzt – wenn der gesamte Oberschädel ausgekocht wurde – der Schädel mit der Abschlagvorrichtung oder freihand mit einer Knochensäge, jedoch immer von



Konservieren: Einen schönen seidigen Glanz erhält der Knochen in einer 1 : 1 Leim-Wasser-Lösung, die seine Poren verschließt.

Hirnschale in Richtung Windfang gekappt werden. Dabei sind je nach Vorliebe zwei Varianten denkbar. Die Linien am Rehschädel verdeutlichen die unterschiedlichen Schnittführungen: 1. Schädel mit langer Nase, 2. Schädel mit kurzer Nase. Da die Schnittführung nie exakt verlaufen wird, lassen wir sicherheitshalber ein paar Millimeter mehr dran und schleifen den Schädel dann auf einem Bandschleifer plan. Sollten gelöste Nasenbeine repariert werden müssen, verfahren wir in diesem Fall wie oben beschrieben mit Sekundenkleber. Helle, vom Kochwasser ausgebleichte Partien in den Rosen lassen sich problemlos mit Natursäften von Schwarzerle, Eiche oder Walnusschalen, Kaliumpermanganat, Trophäen- oder Möbelbeizen nachfärben. Da diese Mittel jegliche Knochen irreparabel einfärben, muss diese Prozedur vorsichtig mit einem feinen Pinsel am über Kopf gehaltenen Krickel erfolgen. Auch zum Trocknen muss das Krickel so stehen bleiben, will man keine Überraschung erleben! Das Aufsetzen der Trophäe ist ebenso Geschmackssache. Der eine findet den ganzen Oberschädel im Regal oder auf der Kommode dekorativ aufgestellt am schönsten, während ein anderer den traditionell auf einem Geweihschild montierten Schädel bevorzugt. In jedem Fall wirkt eine schwache Trophäe mit großem Schädel noch schwächer! Auch bei der Wahl der Unterlage ist weniger oft mehr. Gerade bei geringen Trophäen kann ein noch so kunstvoll verschnittenes Brett maßlos übertrie-



Ausbessern und restaurieren: Sollten die Rosen beim Herrichten gelitten haben, kann man mit Natursäften oder Trophäenbeizen nachhelfen.

ben wirken. Zum Montieren der Rehkronen kann man im Handel angebotene Montageklemmen, die in die Hirnschale eingesetzt werden, verwenden. Sie sind in jedem Fall praktisch bei medaillenverdächtigen Böcken, wenn sie später nochmals bewertet werden sollen.



Montage-Tipp: Kleine Holzstückchen, die passend mit Montagekleber in die Hirnschale gedrückt werden, erleichtern das Anschrauben durch die Rückseite des Trophäenbretts.