



Tipps vom Präparator

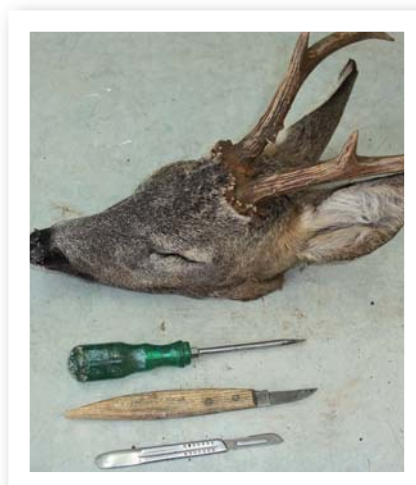
Vom erlegten Rehbock zur fertigen Trophäe

Besonders auf den alljährlichen Trophäenschauen fallen zahlreiche Rehkronen auf, die entweder unvorteilhaft abgeschlagen, unsauber gebleicht oder aber unfachmännisch aufgesetzt worden sind. Als Präparator möchte ich erläutern, wie die Trophäe des Rehwildes optimal hergerichtet werden kann.

Es gibt mehrere Möglichkeiten, Rehgehörne herzurichten:

1. als Schädel mit langer Nase
2. als Schädel mit kurzer Nase

Welche Ausführung der Jäger bevorzugt, bleibt seinem Geschmack überlassen. Es gibt im Handel viele verschiedene Trophäenschilder, da die Trophäen meist einheitlich aufgesetzt werden sollen, muss man sich vorher gut überlegen, welche Brettart einem am besten gefällt.

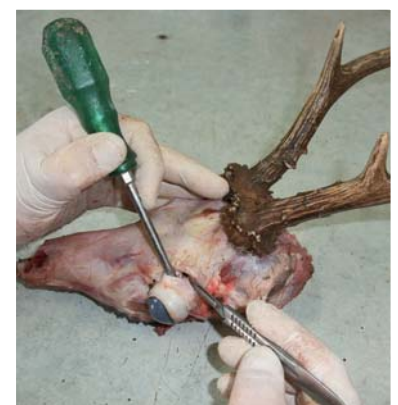


Abziehen

Das abgeschärfte Haupt muss enthäutet werden. Es wird ein Längsschnitt hinten am Schädel, der sich bei den Rosenstöcken gabelt, angelegt. Die Messerklinge dabei nach oben halten, damit keine Schnittspuren auf dem Knochen entstehen. Die Haut nun abziehen.

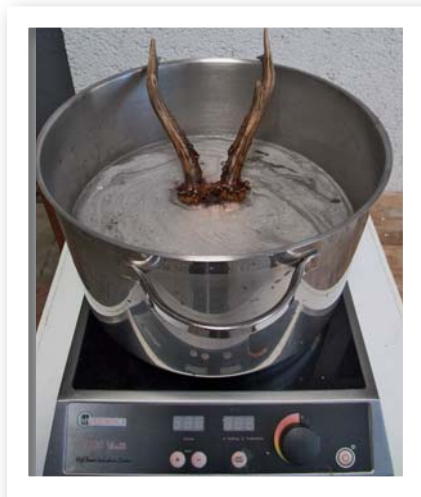
Entfleischen und Schärfen

Nach dem Abziehen sind die Lichter herauszulösen. Mit einem Schraubenzieher die Lichter heraushebeln und den Sehnerv in der Vertiefung durchschneiden. Den Lecker entfernen wir durch Schnitte an den Innenseiten der Unterkiefer. Er wird nun von vorn nach hinten mit der



Schlundöffnung weggezogen, und die Zungenbeine werden seitlich unterhalb des Hinterhauptloches herausgeschnitten. Die Kaumuskeln und Sehnen sind nun innen und außen am Knochen entlang zu durchtrennen und wegzuschneiden. Danach können wir den Unterkiefer aus den Oberkiefergelenken nach rückwärts heraushebeln. Der Schädel ist grob zu entfleischen, das Gehirn mit einem großen Schraubenzieher zu zerstören und die Hirnschale mit einem Gartenschlauch auszuspülen. Zum Entbluten Schädel und Kiefer in kaltes Wasser geben.

Abkochen



Zum Abkochen wird der Schädel in einem geräumigen Topf mit kaltem Wasser aufgesetzt, das während der gesamten Kochzeit bis an die Rosen reichen sollte. Den Schädel so lange kochen, bis die Fleischreste weich sind, dann mit kaltem Wasser abkühlen und säubern. Muskelfleisch und Schleimhäute, Nasenknorpel und Siebbein entfernen. In der Zwi-

schenzeit wieder frisches Wasser aufsetzen und den Schädel nochmals kurz kochen, um auch das Fett aus dem Knochen zu lösen. Wunderbar einfach und schnell kann man den gekochten Schädel auch mit einem Hochdruckreiniger säubern, dazu bedarf es aber einiger Übung und wesentlich kürzerer Kochzeit!

Die Kochzeit hängt vom Alter ab. Junge Stücke wie Jährlinge 30 Minuten, ältere Böcke 1 Stunde!

Bleichen



Bitte unbedingt Handschuhe tragen! Der noch feuchte Schädel wird auf eine Plastikschale gesetzt und mit weißer Watte gut ausgefüllt und umhüllt. Dann befeuchtet man sie mit dem handelsüblichen 35-prozentigen Wasserstoffperoxid. Vorsicht ätzend!

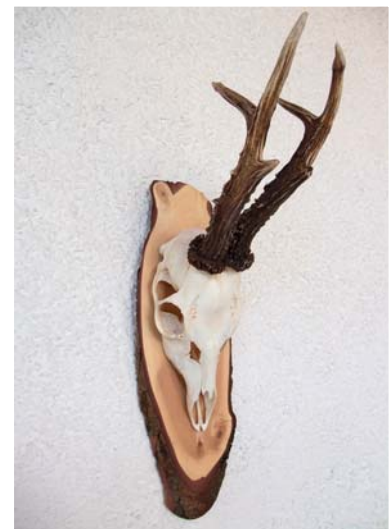
Die Watte komplett vollsaugen und mehrere Stunden einwirken lassen! Bleichmittel darf nicht an die Rosen gelangen. Anschließend die Watte mit einer Pin-

zette entfernen und danach den Schädel mit Wasser abspülen und anschließend in der Sonne trocknen lassen.

Sägeschnitte

Nach dem Trocknen kann man die gewünschten Sägeschnitte ausführen. Hierzu kann man einen Fuchsschwanz, eine Knochen-, Eisen- oder Gehörsäge mit verstellbarer Abschlagevorrichtung benutzen. Anschließend kann man den Schädel auf einer Schleifmaschine noch nachschleifen.

Jetzt steht einer Montage auf ein schönes Trophäenschild nichts mehr im Wege. Waidmannsheil und für eventuelle Fragen stehe ich gerne zur Verfügung!



KONTAKTADRESSE:

Tierpräparator Mario Hartlieb
 Kapellengasse 22
 9800 Spittal/Drau
 Tel.: 04762/45330, Mobil: 0664/177 14 37
www.mario-hartlieb.com
office@mario-hartlieb.com