



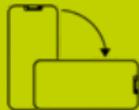
FRANKONIA

REHWILD **AUFBRECHEN** UND **ZERWIRKEN**

Was muss ich beachten?



Die kleine Jägerfibel



VORWORT

Zählst du zu den vielen Jungjägern, die in ihrer Ausbildung noch nie ein Reh aufgebrochen, geschweige denn zerwirkt haben?

Oder gehörst du zur großen Gruppe der Jäger, die schon viele Stücke aufgebrochen haben, aber trotzdem bewundernd einem Profi über die Schulter schauen?

Es gibt viele Wege, die zum Ziel führen. Die einen schwören auf diese Methode, die anderen auf jene. In dieser Jägerfibel zeigt uns ein Metzgermeister Schritt für Schritt seinen Weg zum küchenfertigen Wildbret. Durch die Kombination aus Videos und Detailbildern haben wir versucht, den Weg zum Lebensmittel möglichst anschaulich zu beschreiben.

INHALTSVERZEICHNIS

Aufbrechen	4
Wann aufbrechen?.....	5
Wo aufbrechen?	11
Wie aufbrechen?	15
Fleischreifung	40
Aus der Decke schlagen	48
Zerwirken	62
Auslösen	76
Vakuumieren und Einfrieren	96

AUFBRECHEN



So schnell wie möglich aufbrechen

Keimbelastung steigt mit jeder Minute

WANN AUFBRECHEN?

Generell gilt die Devise: So bald wie möglich aufbrechen. Denn mit der Liegedauer des Stücks steigt die Vermehrung der Keime exponentiell an. Je nach Temperatur bricht etwa 20 bis 45 Minuten nach dem Verenden des Stücks die Magen-Darm-Barriere zusammen. Mikroorganismen aus dem Darm beginnen die Muskulatur zu verkeimen. Laut einer Übersicht des Deutschen Jagdverbandes (DJV) sind nach 30 Minuten Liegezeit 3% des Muskelfleischs stark keimbelastet. Wird das Stück hingegen erst nach zwei Stunden aufgebrochen, liegt dieser Wert bei 33% und bei über zwei Stunden Wartezeit schon bei 83%. Und das gilt nur für gute Schüsse.

Bei Verletzung der Bauchorgane sind hingegen schon nach 30 Minuten 25% des Wildbrets stark keimbelastet, nach zwei Stunden 86% und nach über zwei Stunden 100%.¹

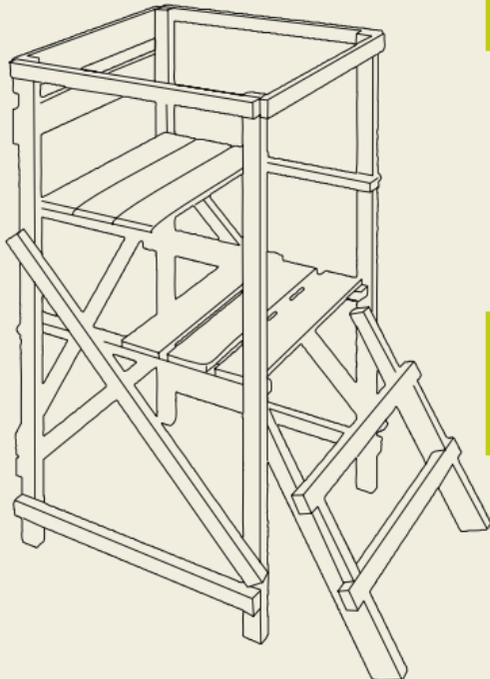
¹ <https://www.wild-auf-wild.de/fuer-jaeger/wildbrethygiene> (abgerufen am 2.12.2022)

**Bei warmer Witterung
ist Eile geboten**

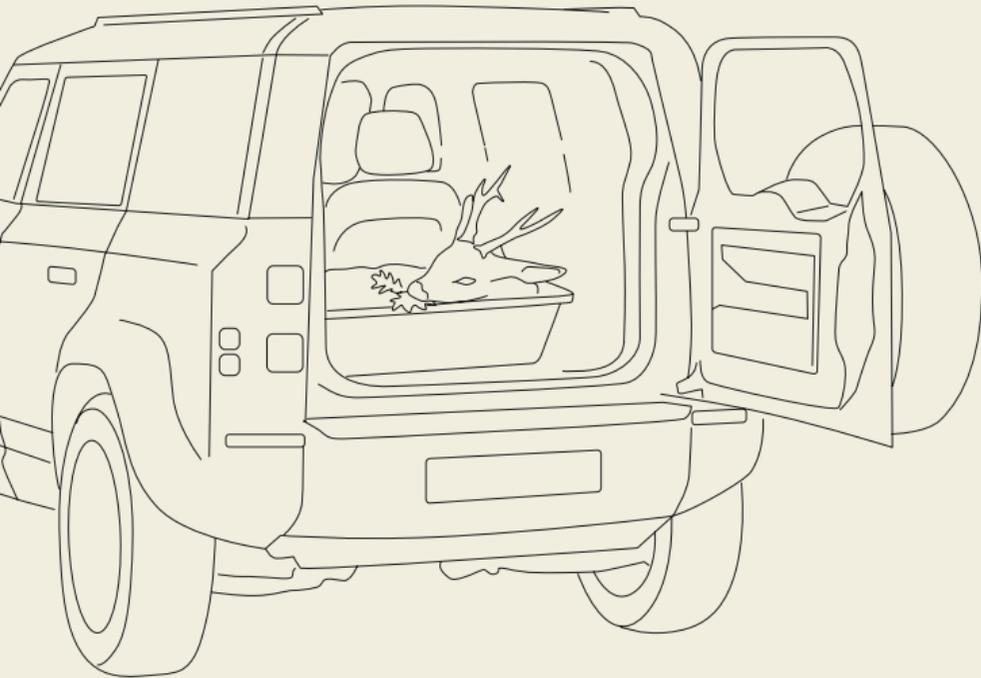
Der DJV empfiehlt, dass „bei Gesellschaftsjagden das Aufbrechen spätestens nach etwa 2 Stunden (bei niedrigen Außentemperaturen), bei warmem Wetter spätestens nach 1,5 Stunden durchzuführen ist“². Unter Anbetracht der oben aufgeführten Werte, dürfte diese Empfehlung allenfalls für gute Treffer gelten. Nur lässt sich diese Differenzierung bei Drückjagden organisatorisch nicht umsetzen.

**Aufbrechpausen
zwischen den Treiben**

Da der Stand bei einer Drückjagd nicht verlassen werden darf, hast du also auch keine Möglichkeit, das erlegte Stück vor Ende des Treibens aufzubrechen oder teilaufzubrechen (= zu lüften). Hier liegt es in der Verantwortung des Jagdleiters, notwendige Aufbrechpausen zwischen den Treiben einzuplanen.

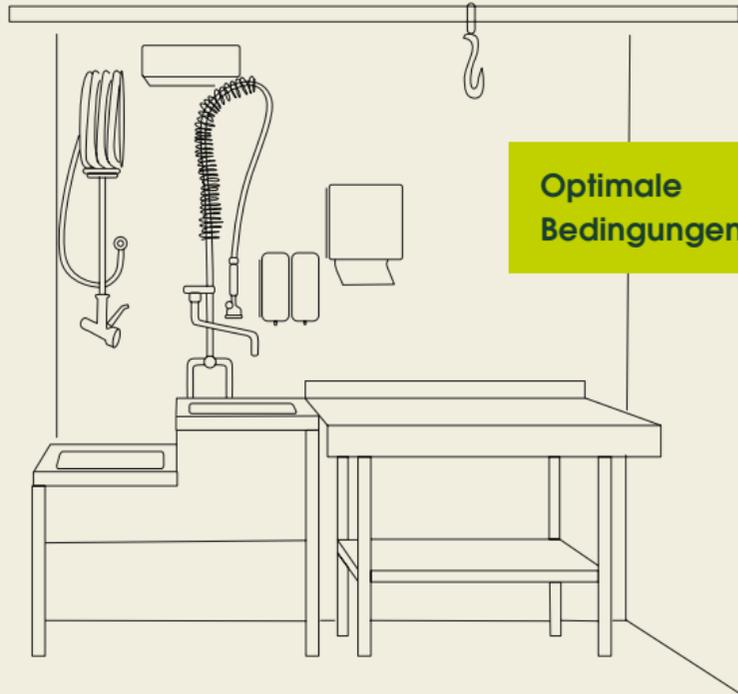


² <https://www.jagdverband.de/rund-um-die-jagd/wildbret/erlegen-versorgen-und-behandeln-von-wild> (abgerufen am 28.11.2022)



Bei der Ansitzjagd hast du das Heft selbst in der Hand und lässt deshalb keine unnötige Zeit verstreichen. Trotzdem wartest du nach dem Schuss die übliche „Zigarettenlänge“, damit andere Wildtiere keinen Zusammenhang zwischen Schuss und Jäger herstellen können. Dann baumst du ab und gehst zum Anschuss. Liegt das Stück nicht, musst du anhand der Schuss- und Pirschzeichen dein weiteres Vorgehen bezüglich einer Nachsuche entscheiden.

Im Normalfall dürfte das beschossene Stück jedoch verendet unweit des Anschusses liegen. Dann gibst du ihm den letzten Bissen und ziehst es Richtung Auto. Das geschieht immer mit dem Strich, also in Fellrichtung mit dem Haupt voran. So tust du dir leichter und die Decke bzw. Schwarte bleibt ansehnlich. Falls du es körperlich schaffst, kannst du das Stück natürlich auch zum Auto tragen.



**Optimale
Bedingungen**

WO AUFBRECHEN?

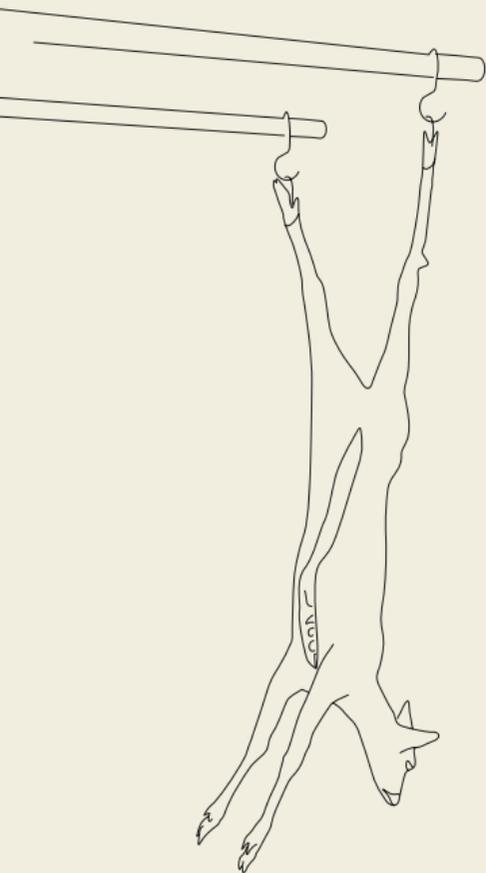
Wild sollte nicht nur zügig, sondern auch unter optimalen Bedingungen aufgetrieben werden. Das sind:

- ☑ Gutes Licht
- ☑ Fließendes (Trink-)wasser
- ☑ Warmwasser und Seife zum Händewaschen
- ☑ Rohrbahn zum Aufhängen
- ☑ Seilzug (für schwere Stücke)
- ☑ Scharfe Messer, Säge
- ☑ Edelstahl-Arbeitstisch
- ☑ Kühlung



**Bei guten Schüssen
auch hängend im
Revier**

Alle diese Voraussetzungen bietet dir deine Wildkammer. Liegt diese allerdings nicht in Reviernähe, macht es Sinn, dass du direkt im Revier aufbrichst. Besonders im Sommer kann es sonst zu einem rapiden Anstieg der Keimbelastung im Wildbret kommen. Bei weich getroffenen Stücken, also mit Pansen- oder Leberschuss, gilt: Möglichst schnell hängend in der Wildkammer aufbrechen, wo fließendes Wasser in Trinkwasserqualität zur Verfügung steht.



Aufbrechen im Hängen sichert Wildbretqualität

Aufbrechen im Liegen sollte die Ausnahme sein

WIE AUFBRECHEN?

Grundsätzlich solltest du Wild im Hängen aufbrechen – Haupt nach unten. Das hat in erster Linie hygienische Gründe: Durch die Schwerkraft fallen die inneren Organe nach unten heraus, ohne wertvolles Wildbret zu verunreinigen.

Beim Liegend-Aufbrechen sammelt sich hingegen im Bauchraum eine Suppe aus Schweiß und – je nach Trefferlage und Geschicklichkeit mit dem Messer – aus Panseninhalt und Urin. Dummerweise liegen unten im Suppentopf die wertvollsten Wildteile – die Filetspitzen. Und beim Anheben des Stücks fließt dann die Brühe auch noch über die Keulen. Deshalb solltest du nur sauber erlegte und – notgedrungen – schwere Stücke im Liegen aufbrechen.



Rückenschonendes Arbeiten

Neben der Hygiene gibt es noch einen zweiten guten Grund fürs Aufbrechen im Hängen: die Ergonomie. Du kannst aufrechtstehend der Roten Arbeit nachgehen – dein Kreuz wird es dir danken.

Mehrere Möglichkeiten führen zum Ziel

Beim Aufbrechen gibt es verschiedene Möglichkeiten, die einander nichts schenken. So beginnen manche Jäger mit dem Freilegen des Schlundes bis hoch zum Brustkorb, um dieser Öffnung anschließend von oben entgegenzuarbeiten. Andere wiederum beginnen oben an der Bauchdecke und schärfen mit dem Messer in einem Rutsch durch den Brustkorb bis runter zum Lecker.



Ein guter Küchenschuss:
Jetzt kann's mit dem Aufbrechen des Jährlings losgehen.

Wir zeigen dir eine Methode, wie sie der Zerwirkprofi Thorsten Wagner gerne anwendet. Leider ist die Kameraführung im Video nicht ganz optimal, dafür sind die nachfolgenden Fotos umso besser.

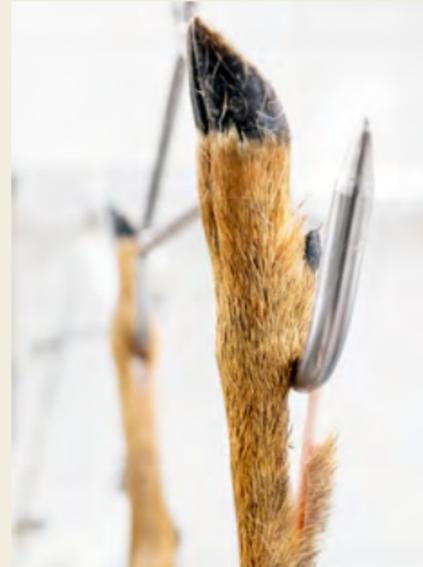
 [Reh aufbrechen](#)

WERKZEUGLISTE

- [Haken zum Aufhängen](#)
- [Vitril-Schutzhandschuhe](#)
- [Waidlochauslöser](#)
- [Dick Aufbrechmesser](#)
- [Dick Ausbeinmesser, steife Klinge](#)
- [Löwe Aufbrech- und Zerwirschere](#)

SCHRITT 1: AUFHÄNGEN

Um das Reh an den Hinterläufen aufzuhängen, wird mit dem Messer zwischen Mittelfußknochen und Sehne ein Schnitt gemacht.



Fotos: [Nikolas Winter](#)



SCHRITT 2: RINGELN

Einfacher als mit dem Messer: Das Ringeln mit dem Waidlochauslöser. Die Zacken einführen und fünfmal wie einen Korkenzieher drehen. Dabei verhaken sich die Zacken im Darm und lösen diesen vom Beckenknochen. Jetzt ziehst du den Darm etwa 10 cm nach hinten heraus. Bevor du den Enddarm abschneidest, entfernst du vorhandene Losungsperlen durch Abstreifen nach innen oder außen. Dann schärfst du ihn ab und stopfst den Rest des Darms sauber zurück durch das Loch in den Beckenkanal.



SCHRITT 3: KURZWILDBRET BZW. SPINNE ABSCHÄRFEN

Nach dem Ringeln schärfst du das Kurzwildbret oder die Spinne ab, ohne dabei die Bauchdecke zu verletzen.



SCHRITT 4: BAUCHHÖHLE ÖFFNEN

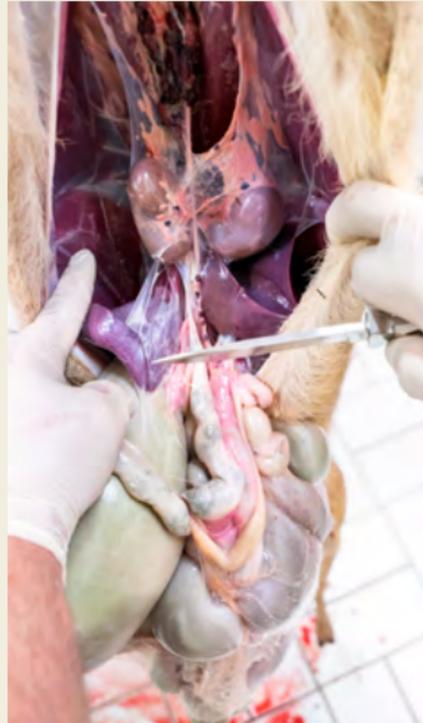
Jetzt öffnest du mit einem vorsichtigen Schnitt die Bauchdecke. Während du mit dem Mittel- und Zeigefinger der freien Hand die Organe nach innen drückst, um diese vor der Messerspitze zu schützen, fährst du mit der Klinge direkt unter der Bauchdecke hinab bis zum Ansatz des Brustbeins. Du hast das Brustbein erreicht, wenn du mit dem Messer ohne Kraftaufwand nicht mehr weiterkommst.





SCHRITT 5: BLASE ENTFERNEN

Nun quillt dir der Pansen schon entgegen und die Schwerkraft zieht ihn nach unten. Dadurch bekommst du einen guten Einblick zwischen die Keulen. Hier hängt noch die Blase, die du nun ganz vorsichtig oben am Blasenleiter abdrückst und abschärfst. Sie darf sich nicht über dem Wildbret entleeren, weil du dem Fleisch sonst eine unerwünschte Urinnote mit auf dem Weg zum Kunden gäbst. Ist die Blase aus dem Gefahrenbereich entfernt, ziehst du den durchs Ringeln gelösten Darm zwischen den Keulen nach unten, so dass das Becken nun komplett leerräumt ist.



SCHRITT 6: GESCHEIDE ENTNEHMEN

Als Nächstes entfernest du das Gescheide (Pansen, Milz, Darm) oberhalb des Zwerchfells. Dieses ganze Paket kommt dir eh schon entgegen und die Schwerkraft zieht es nach unten. Du drückst es jetzt noch etwas weiter nach unten, um die Stelle zu finden, wo der Pansen durch das Zwerchfell in den Schlund übergeht. Dort schärfst du den Schlund ab und schon fällt dir das ganze Paket vor die Füße. Deshalb stellst du am besten einen Eimer dorthin.



So sieht's dann aus: Die Nieren lässt du am besten als Schutz vor Austrocknung auf den Filetspitzen hängen. Hinten ist der Beckenkanal und die Waidlochöffnung zu erkennen, durch die der Enddarm führte. Der Bauchraum ist nun komplett leer und die Keulen sind dank des intakten Schlosses durchs Ringeln ebenfalls vor dem Austrocknen geschützt.



SCHRITT 7: BRUSTKORB ÖFFNEN

Jetzt musst du etwas Kraft aufwenden: Du schärfst mit einem beherzten Ruck den Brustkorb auf. Bei älteren Stücken geht das manchmal etwas schwer, dann nimmst du am besten eine Knochenschere. Weil diese aber kein Fell schneidet, musst du vorher mit dem Messer die Decke am Brustkorb aufschärfen. Hast du das Brustbein offen, schneidest du mit dem Messer auch gleich den Träger bis zum Kinn auf.



SCHRITT 8: ORGANE ENTNEHMEN

Um die Organe aus dem Brustkorb entnehmen zu können, schärfst du das Zwerchfell entlang der Rippenbögen ab. Dann ziehst du Herz, Lunge und Leber beherzt nach unten bis zum Trägeransatz. Dabei kannst du mit dem Messer auch etwas unterstützen. Nun legst du mit kleinen Schnitten die Drossel bis zum Lecker frei. Jetzt kannst du alle Organe mitsamt Drossel, Schlund und Lecker nach unten herausziehen.





SCHRITT 9: AUSSPRITZEN UND IN DIE KÜHLUNG HÄNGEN

Damit ist das Reh fertig aufgebrochen. Jetzt spritzt du es mit dem Schlauch noch sauber aus und hängst es in den Wildkühlschrank oder in die Kühlkammer. Dort verbleibt es zur Fleischreifung drei Tage bei etwa 5°C. Dann kannst du es aus der Decke schlagen und zerwirken.

FLEISCHREIFUNG

pH Wert

① 6,3

② 5,6

③ 5,8

Zartes Fleisch ist gereiftes Fleisch

Die Reifung ist wichtig, damit das Fleisch zart wird. Das hat wohl jeder schon einmal gehört. Aber was passiert da eigentlich genau?

Glykogen ist die Reserve in der Muskulatur

In der Muskulatur des Wildes befindet sich Glykogen, das ist ein Reservekohlenhydrat. Reserve deshalb, weil es das Wild „aktivieren“ kann, wenn es schnell viel Energie benötigt – wie zum Beispiel auf der Flucht vor Wölfen oder bei der Drückjagd.

Aus Glykogen wird Milchsäure

Nach dem Verenden des Tieres wandelt sich das Glykogen in Milchsäure um. Die Milchsäure führt zu einer Säuerung des Wildbrets. Der pH-Wert des Stücks sinkt von ursprünglich etwa 6,3 sukzessive auf bis zu 5,6 ab, um dann gegen Ende der gewünschten Fleischreifung wieder leicht auf 5,8 bis 5,9 anzusteigen. Würde das Wildbret jetzt nicht verarbeitet,

**Enzyme brauchen Zeit
zu wirken**

90 Std.



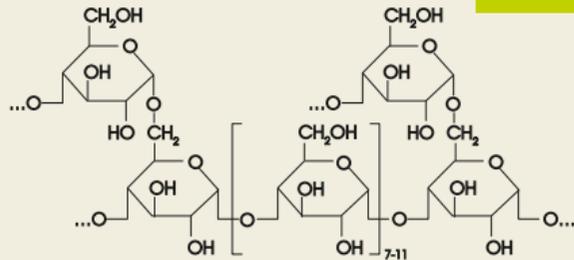
36

dann erhöhte sich der pH-Wert im Laufe der weiteren Reifung immer weiter. Spätestens wenn der pH-Wert über den Ausgangswert steigt, beginnt das Fleisch zu faulen.³

Warum ist nun diese Säuerung des Fleisches so wichtig? Das liegt an einer zweiten Eigenschaft des Glukogens: Es aktiviert Enzyme, die lange Eiweißmoleküle aufspalten können, wie sie in Muskelfasern und Sehnen vorkommen. Damit diese Enzyme jedoch wirksam werden können, benötigen sie ein saures Milieu – und Zeit. Diese Zeit wird ihnen in der Kühlkammer gegeben. Das Wild muss mindestens bis zur Auflösung der Totenstarre reifen, um zart zu werden. Das dauert bei Rehwild etwa 36 Stunden, bei stärkerem Wild wie Rotwild oder Schwarzwild 90 Stunden. Es schadet aber auch nicht, wenn das Wildbret bis zu einer Woche in der Kühlung hängt.

³ <https://www.lebensmittellexikon.de/w0001160.php> (abgerufen am 2.12.2022)

**Glykogen entschei-
dend für Fleischreifung**

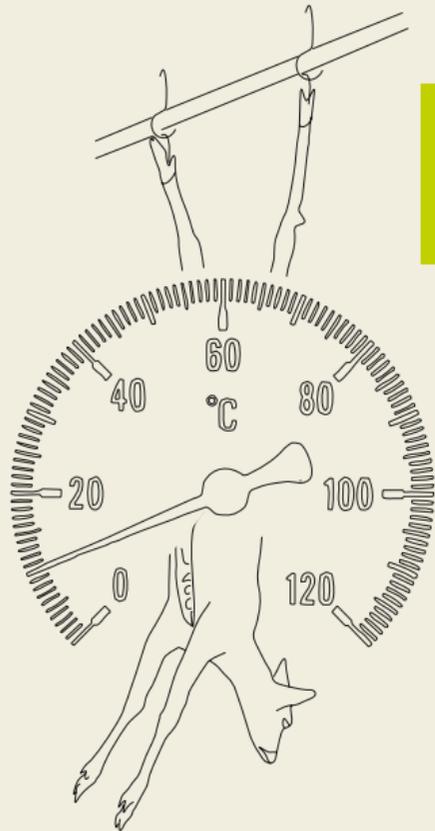


**Nicht vor der Fleisch-
reife einfrieren**

WANN DAS FLEISCH ZÄH WIRD

Wie du siehst, ist ausreichend Glykogen im Muskel die alles entscheidende Grundvoraussetzung für eine erfolgreiche Fleischreifung. Auf der Flucht, wie bei einer Drückjagd, verbrauchen die Tiere jedoch eine größere Menge davon. Bei länger getriebenem Wild kann es deshalb passieren, dass der Glykogengehalt im Muskel nicht mehr ausreicht, um den pH-Wert weit genug abzusenken, damit die Muskulatur enzymatisch ausreichend aufgeschlossen werden kann. Die Folge: Das Fleisch wird zäh!

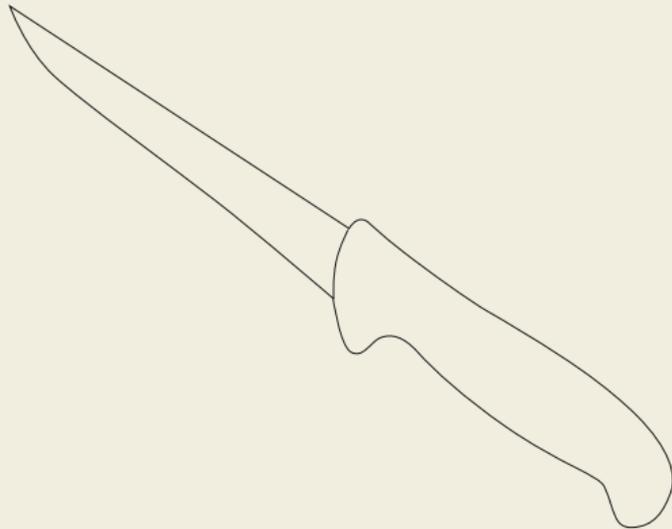
Das gleiche Problem tritt auf, wenn Fleisch direkt nach dem Erlegen eingefroren wird. Auch hier fehlt der Reifeprozess und das Fleisch wird zäh.



**Zäh durch zu schnelles
Abkühlen vor der
Totenstarre**

Die dritte Möglichkeit zähes Fleisch zu bekommen, ist das sogenannte „cold shortening“. Darunter versteht man eine irreversible Muskelfaserverkürzung. Diese tritt auf, wenn schwaches Wild zu schnell, also vor Eintritt der Totenstarre, auf unter 15°C abgekühlt wird. Das kann bei strengem Frost oder in der Wildkammer passieren, allerdings nur bei schwachen Stücken.

AUS DER DECKE SCHLAGEN



WERKZEUGLISTE



- Dick Ausbeinmesser, steife Klinge
- Dick Gekrösemesser
- Landig Stechschutz-Handschuh
- Handschuhspanner
- Vitril-Schutzhandschuhe

Aus der Decke schlagen

Nach der Fleischreifung ist das Reh bereit für den nächsten Schritt zur Lebensmittelgewinnung: Du schlägst es aus der Decke. Warum das so heißt, erfährst du weiter unten.



Haken in Höhe des Kniegelenks platzieren

SCHRITT 1: AUFHÄNGEN

Als erstes hängst du das Reh – wie schon beim Aufbrechen – mit dem Haupt nach unten auf. Da du beim Abziehen der Decke etwas Kraft aufwenden musst, platzierst du die Haken in Höhe des Kniegelenks. Dieser Punkt ist stabiler als die Stelle direkt unter den Schalen. Dazu schneidest du unterhalb des Knies in den Bereich zwischen Knochen und Sehne. Aber Vorsicht: Achte darauf, die Sehne nicht zu durchtrennen, sonst kannst du das Reh nicht mehr aufhängen.

Drehhaken erleichtern die Arbeit

Ein Tipp zum Haken: Zum Abziehen der Decke musst du von allen Seiten an das Reh herankommen. Kannst du aus Platzgründen nicht um das Reh herumgehen, dann verwende einen Drehhaken. Auf diese Weise schwenkst du das Reh einfach so zu dir, wie es für den jeweiligen Arbeitsschritt notwendig ist.



SCHRITT 2: VORDERLÄUFE ABTRENNEN

Nun schärfst du den unteren Teil der Vorderläufe ab. Dazu öffnest du mit einem Schnitt die Gelenkschale und durchtrennst die Sehne, die Ober- und Unterschenkel verbindet. Jetzt kannst du den Unterlauf mit einer kräftigen Reiß- und Drehbewegung abbrechen.





SCHRITT 3: HAUPT ABTRENNEN

Als nächstes trennst du das Haupt ab: Du packst den Kopf fest am Gehörn oder den Lauschern und setzt einen Schnitt direkt unterhalb der Lauscher quer über den Nacken. Hier sitzt der Atlas-Wirbel. Dieser ist – im wahrsten Sinne des Wortes – die Schnittstelle zwischen Träger und Haupt. Hast du den Atlas durchtrennt, ist das Schwierigste geschafft. Jetzt arbeitest du dich weiter entlang des Schädelknochens nach unten und schärfst das Haupt ab.

Tipp: Beim Abschärfen des Hauptes kommt es vor allem auf die Schnitttechnik an, aber eine scharfe Klinge und ein wenig Krafteinsatz schadet auch nicht.



SCHRITT 4: DECKE ABZIEHEN

Jetzt beginnt das eigentliche Aus-der-Decke-schlagen, also das Abziehen des Fells:

Du führst einen vorsichtigen Schnitt entlang der Keuleninnenseite bis hoch zum Haken. Direkt unterhalb des Hakens „ringelst“ du die Decke, löst sie also ringsherum vom Lauf. Jetzt hast du einen guten Startpunkt, um die Decke von oben nach unten langsam herabziehen zu können.

Tipp: Es gibt eine ganz bestimmte Stelle an der Keule, an der die Decke und das Muskelfleisch fest verwachsen sind. Gerade bei jungen Stücken reißt du hier gerne Fleisch heraus, sofern du diese Verbindung nicht vorher mit dem Messer durchtrennst. Im Video ist das anschaulich erklärt.



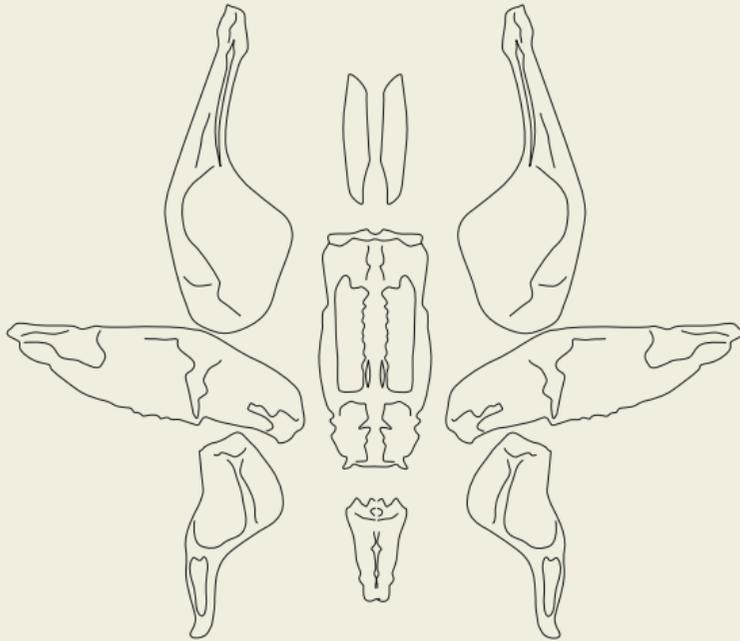
Jetzt ziehst du die Decke hinunter bis zur Schulter. Dabei kommt die Faust ins Spiel: Mit ihr drückst du die Decke weiter hinab bis zum Trägeransatz. Die Faust schiebt sich quasi wie ein runder Keil zwischen Fleisch und Decke. Weil das so aussieht, als schläge man das Wild, heißt es auch „aus der Decke schlagen“.





Im Bereich der Blätter musst du noch etwas mit dem Messer unterstützen, dann kannst du die Decke mit ein paar kräftigen Ruckbewegungen einfach über die Vorderläufe und den Träger abziehen. Schon ist das Reh splitterfasernackt und es kann zum nächsten Schritt der Wildbretgewinnung gehen: dem Zerwirken.

ZERWIRKEN



WERKZEUGLISTE



- Dick Ausbeinmesser, flexible Klinge 13 cm
- Dick Ausbeinmesser, steife Klinge
- Bügel-Knochensäge / Akku-Knochensäge
- Löwe Aufbrech- und Zerwirkschere
- Landig Stechschutz-Handschuh
- Handschuhspanner
- Vitril-Schutzhandschuhe

Das Zerwirken

Nachdem du die Decke abgezogen hast, geht es ans Zerlegen des Stücks in seine Einzelteile. Man bezeichnet das als „grob zerwirken“. Bevor du mit der Arbeit beginnst, reinigst du deine Messer und schärfst sie gegebenenfalls noch einmal nach.



SCHRITT 1: SCHULTERN ABTRENNEN

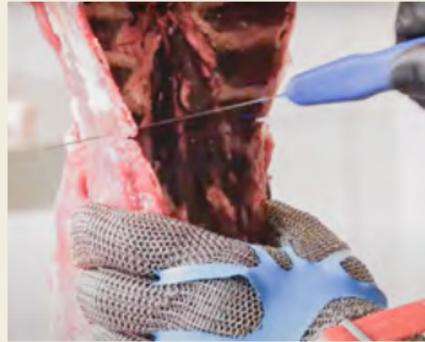
Im ersten Schritt trennst du die Schultern ab. Dazu spreizt du mit der freien Hand den Vorderlauf weg vom Wildkörper und setzt das Messer hinter dem Blatt in der Achsel an. Du schneidest durch die Haut und weiter durch das Gewebe. Dabei spreizt du das Blatt immer weiter nach außen, bis es schließlich nur noch am Knorpel des Schultergelenks hängt. Entweder du schärfst den Knorpel durch oder du überstreckst das Blatt, bis der Knorpel an der gewünschten Stelle bricht. Nun ist die erste Schulter abgetrennt und du wiederholst das Ganze auf der anderen Seite.



SCHRITT 2: RIPPEN ABTRENNEN

Wenn du beide Schultern abgetrennt hast, geht es mit den Rippen weiter. Dazu beginnst du den Schnitt unterhalb der Keulen und trennst entlang des Rückens die dünnen Bauchlappen durch, bis du auf den ersten Rippenbogen triffst. Mit dem Messer markierst du dir den weiteren Schnittverlauf an der Außenseite des Brustkorbs. Nun greifst du zu einer Knochenschere oder einer Säge (manuell oder elektrisch) und durchtrennst dieser Linie folgend alle Rippen.

Nachdem du die Rippenpartien auf beiden Seiten entsprechend abgetrennt hast, hängen nur noch das Rückenstück mit Träger und die beiden Hinterkeulen am Haken.



SCHRITT 3: TRÄGER ABTRENNEN

Als Nächstes trennst du den Träger vom Rücken ab. Um die richtige Stelle zu finden, zählst du die Rippenansätze von unten nach oben. Zwischen dem dritten und vierten Rippenansatz schneidest du das Fleisch ringsherum ein. Jetzt nimmst du die Knochensäge und sägst in diesem Einschnitt die Wirbelsäule durch.



Fotos: Deutscher Jagdverband

SCHRITT 4: RÜCKEN ABTRENNEN

Im nächsten Schritt trennst du den Rücken von den Keulen. Hier stellt sich für viele Jäger die Frage: „Wo hört die Keule auf, wo fängt der Rücken an?“ Die Antwort ist: „Unter dem Beckenknochen.“ An dieser Stelle stößt das Messer auf keinen Widerstand mehr und du schneidest das Fleisch ringsherum ein. Ein weiterer Anhaltspunkt für dich, um die richtige Stelle zu finden: Der oberste Teil der Filetspitzen bleibt an den Keulen.

Die einzige Verbindung zwischen Keulen und Rücken ist jetzt nur noch die Wirbelsäule, die du – wie gerade eben beim Träger – mit der Knochensäge durchtrennst.

Tipp: Halte dabei den Rücken mit der freien Hand fest, damit er dir nicht auf den schmutzigen Boden fällt. Das ist manchmal gar nicht so einfach, weil der Rücken bei einem erwachsenen Reh zwischen zwei und drei Kilogramm wiegt.



Foto: Deutscher Jagdverband

SCHRITT 5: KEULEN VONEINANDER TRENNEN

Jetzt hängen nur noch die beiden Keulen am Haken. Du nimmst einen der Läufe vom Haken und spreizt diesen mit der freien Hand leicht zur Seite. Nun schneidest du mit dem Messer exakt auf der Naht zwischen den beiden Keulen hindurch, bis du auf den Beckenknochen stößt. Du könntest jetzt zwar auch mit dem Messer und etwas Muskelkraft die Keulen voneinander trennen, wir empfehlen dir jedoch einfach den Einsatz der Knochensäge. Ruckzuck hast du damit den Beckenknochen zwischen den beiden Keulen durchtrennt. Als letzten Schritt sägst du die Hinterläufe ab, die ja noch mit Fell bedeckt sind. Jetzt hast du das Reh fertig in seine Einzelteile zerlegt – du hast es grob zerwirkt.



Von links nach rechts:
Keulen, Schultern, Rippen, Nacken, Rücken

AUSLÖSEN



WERKZEUGLISTE



- ✓ Dick Ausbeinmesser, flexible Klinge 13 cm
- ✓ Landig Stechschutz-Handschuh
- ✓ Handschuhspanner
- ✓ Vitril-Schutzhandschuhe

Um küchenfertiges Wildbret zu gewinnen, werden die Teilstücke nun entbeint und gegebenenfalls weiter zerlegt.



SCHRITT 1: KEULE

▶ Keule küchenfertig portionieren

Als Erstes trennst du den Unterschenkel vom Oberschenkel ab, indem du mit dem Messer das Kniegelenk im Knorpel durchtrennst.



Jetzt arbeitest du dich entlang einer Fleischnaht, oder wie der Metzger sagt: „dem Vlies“, zum Oberschenkelknochen vor. Diesen legst du nun feinsäuberlich frei. Achte darauf, nicht zu tief mit dem Messer ins Fleisch zu stechen, um die darunterliegende Fleischpartie, die Unterschale, nicht zu beschädigen. Jetzt entnimmst du den Knochen und die Kniescheibe, ein weißes Knorpelstück.



Nun liegt die ausgelöste Keule vor dir. Diese besteht aus einzelnen Teilstücken, die du schon mit bloßem Auge erkennen kannst, weil sie durch dünne Häute voneinander getrennt sind. Allein durch das vorsichtige Drücken und Ziehen mit den Fingern kannst du die Partien schon ein Stück weit voneinander trennen.

Jetzt schneidest du mit dem Messer entlang der Haut etwas nach, bis du am Ende folgende Fleischteile gewonnen hast: Oberschale, Nuss, Hüfte, Unterschale. Diese schönen Stücke aus der Keule lassen sich später in der Küche zum Beispiel in Steaks, Braten, Gulasch, Hackfleisch oder Schinken verwandeln.



Von links nach rechts:
Oberschale, Nuss, Unterschale mit Rolle,
Hüfte mit Bürgermeisterstück, Unterschenkel (Haxe)

Wie diese Teilstücke noch weiter zerlegt werden können, erfährst du in diesem Video:

 [Veredeln von Teilstücken der Rehkeule](#)



SCHRITT 2: SCHULTER

▶ Rehschulter küchenfertig portionieren

Jetzt sind die Schultern dran, sofern sie nicht durch den Schuss zerstört wurden. Als erstes durchtrennst du das Schultergelenk. Es verbindet das Schulterblatt mit dem Oberarmknochen. Dann kratzt du fein säuberlich mit der Messerspitze das Fleisch vom Schulterblatt, bevor du dieses herausklappst und entfernst.

Nun musst du noch den Oberarmknochen auslösen, indem du wieder mit der Messerspitze entlang des Knochens entlangarbeitest. Durch den höheren Sehnenanteil eignet sich das Schulterfleisch sehr gut zur Verarbeitung als Schmorbraten, Gulasch oder Hackfleisch.

SCHRITT 3: RÜCKEN

▶ Rehrücken auslösen

Als Nächstes nimmst du dir den Rücken vor, der die besten Fleischstücke bietet. Zunächst löst du sehr vorsichtig die Filetspitzen aus der Unterseite des Rückens heraus. Sie liegen direkt auf der Wirbelsäule auf und lassen sich unter leichtem Zug und mit vorsichtigen Schnitten vom Knochen trennen. Hier lohnt es sich, ganz genau hinzuschauen und mit chirurgischer Präzision zu arbeiten – denn jeder extra Zentimeter Filet bedeutet später mehr Genuss.

Hast du die Filetspitzen ausgelöst, ziehst du mit der Hand noch die Kette ab. Die Kette ist eine mit Fett und kleinen Sehnen durchzogene dünne Fleischpartie, die seitlich am Filet hängt. Du solltest sie nicht wegwerfen, sondern mit den übrigen Fleischresten zu Hackfleisch verarbeiten.





Dann drehst du den Rücken um, um die Lachsfilets auszulösen. Dazu schneidest du mit der Messerspitze entlang des Rückgrats. Nun ist der Fleischstrang schon mal von der Wirbelsäule getrennt und muss jetzt noch von den Rippen abgelöst werden. Du drückst also die flexible Klinge des Ausbeinmessers so dicht wie möglich an den Rippen entlang und klappst das Filet peu à peu nach außen weg. Achte darauf, möglichst wenig von dem kostbaren Fleisch an den Rippen zurückzulassen. Diesen Vorgang wiederholst du auf der anderen Seite des Rückgrats. Danach liegen beide Rückenfilets ohne Knochen vor dir. Jetzt parierst du noch die beiden Lachsfilets: Du entfernst die Kette und trennst vorsichtig die Silberhaut ab. Fertig!

Der Rücken ist der wertvollste Teil eines Rehs und vielseitig verwendbar: Er lässt sich zu Medaillons, Braten, Carpaccio oder Schinken veredeln. Du kannst ihn natürlich auch ganz klassisch am Knochen zubereiten.



SCHRITT 4: NACKEN

Das Nackenfleisch lässt sich ziemlich einfach vom Knochen ablösen. Es ist durch viele Muskelhäute und Sehnen recht kleinteilig strukturiert und eignet sich daher besonders gut für Gulasch, Hackfleisch oder auch Ragout.



SCHRITT 5: RIPPEN

Für Spareribs hat ein Reh zu wenig Fleisch auf den Rippen. Trotzdem ist dieser Wildteil viel zu schade, um ihn einfach wegzuwerfen. Um an das bisschen Fleisch ranzukommen, reißt du am besten mit einem speziellen Rippenzieher die einzelnen Rippen heraus. Alternativ kannst du auch zum Messer greifen: Du schneidest links und rechts der Rippe ein und hebelst diese wie eine dicke Gräte heraus. Aus dem Rippenfleisch kannst du Gulasch, Ragout, Hackfleisch oder einen Rollbraten machen.

VAKUUMIEREN UND EINFRIEREN



▶ [Verpacken und Abgabe von Wildbret](#)

WERKZEUGLISTE

- ☑ [Vakuumiergerät](#)
- ☑ [Folienbeutel](#)
- ☑ [Knochenschutzleinen](#)
- ☑ [Lachsbretter](#)
- ☑ [Etiketten](#)

Herzlichen Glückwunsch! Du hast jetzt das Reh küchenfertig zerlegt. Doch niemand kann ein ganzes Reh auf einmal essen, deshalb müssen die Teile noch portioniert und haltbar eingelagert werden. Das geschieht durch Vakuumieren und Einfrieren. Verzehrst du die vakuumierte Portion innerhalb



**Gut 12 Monate Zeit
zum Verzehr**

von 10 Tagen, kannst du den Beutel auch so lange im Kühlschrank aufbewahren. Eingefroren ist Rehfleisch aufgrund des geringen Fettanteils 12 Monate und länger haltbar.

**Lieber kleinere
Portionen einfrieren**

Bevor du mit dem Vakuumieren beginnst, musst du dir überlegen, welche Portionsgrößen du abpacken möchtest. Im Zweifel lieber etwas weniger: Dann taust du eben einfach zwei Päckchen auf, wenn mal Besuch kommt.

**Bei spitzen Knochen
Vorkehrungen treffen**

Ein Problem beim Vakuumieren sind spitze Knochen, weil diese die Folie zerstechen können. Belässt du also den Reh Rücken am Knochen, legst du ein spezielles Knochenschutzleinen über die spitzen Rippenenden. Zusätzlich kannst du den Rücken auf ein sogenanntes Lachsbrett legen: Das schützt ebenfalls vor Durchstechen und sieht professionell aus.



Rehwild

<input type="checkbox"/> Rücken	<input type="checkbox"/> Filet
<input type="checkbox"/> Keule	<input type="checkbox"/> Blatt
<input type="checkbox"/> Gulasch	<input type="checkbox"/> Rippen
<input type="checkbox"/> Hackfleisch	<input type="checkbox"/> Hals

Abgepackt am _____

Wild-Nr. _____

mindestens haltbar bis
bei +4°C - +7°C | bei -18°C

Name / Adresse _____



Grundpreis	Gewicht	Gesamtpreis
_____ (€/Kg)	_____ (g)	_____ (€)

Etiketten geben Orientierung in der Tiefkühltruhe

Wichtig ist das Etikettieren des Gefrierbeutels, denn nach einigen Monaten weißt du nicht mehr, welches hartgefrorene Stück du gerade in Händen hältst. Wenn du das Fleisch an Dritte abgibst, sind sogar gewisse Angaben auf dem Lebensmittel vorgeschrieben: Wildart, Teilstück, Menge, Gewicht, Wild-Nummer, Abpackdatum, Mindesthaltbarkeit und natürlich dein Name und deine Adresse. Dafür gibt es auch vorgefertigte Aufkleber im Handel.



Folge dem Autor (@waldpoet):



LinkedIn®

© Simon Abeln, 2022

waldpoet.de

Alle Jägerfibeln findest du hier:

frankonia.de/jaegerfibel

Diese Jägerfibel wurde unter größter Sorgfalt erarbeitet. Der Waldpoet als Autor und Frankonia als Distributor übernehmen jedoch keine Gewähr für die Aktualität, Korrektheit, Vollständigkeit und Qualität der bereitgestellten Informationen. Haftungsansprüche für Schäden jeder Art, die durch die Nutzung oder Nichtnutzung der Informationen bzw. durch die Nutzung fehlerhafter und/oder unvollständiger Informationen verursacht wurden, sind grundsätzlich ausgeschlossen.

