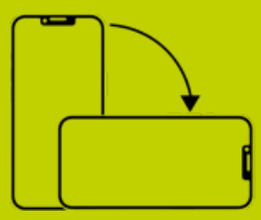
FRANKONIA

SCHWARZWILD AUFBRECHEN UND ZERWIRKEN

Wie geht das richtig?

Die kleine Jägerfibel



VORWORT

Das Aufbrechen und Zerwirken eines Wildschweins ist grundsätzlich auch nicht komplizierter als bei anderem Schalenwild. Nur dass alles ein bisschen größer, schwerer und härter sein kann.
In dieser Jägerfibel zeigt dir Fleischer und Wildbretprofi Gerd Brinker das Aufbrechen, Abschwarten und Grobzerwirken von Schwarzwild – jeweils ganz langsam und Schritt für Schritt. Da Wildschweine sowohl im Liegen als auch im Hängen aufgebrochen werden können, stellen wir dir beide Varianten vor. Durch die Kombination aus Videos und Detailbildern haben wir versucht, den Weg zum Lebensmittel möglichst anschaulich zu beschreiben.
Bitte denke daran, dass bei Schwarzwild vor der Verarbeitung zwingend eine Trichinenuntersuchung durchgeführt werden muss. Das Fleisch darf erst nach Freigabe durch die amtliche Untersuchungsstelle weiterverarbeitet werden.

INHALTSVERZEICHNIS

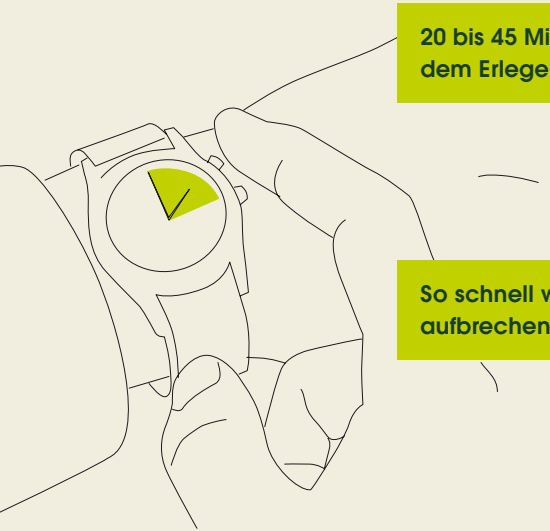
Aufbrechen 4
Aufbrechen im Liegen 9
Aufbrechen im Hängen 27

Abschwarten 46

Zerwirken 64

Für die Küche 76

AUFBRECHEN



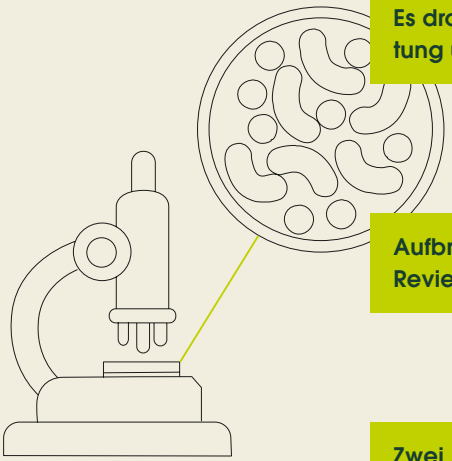
20 bis 45 Minuten nach dem Erlegen

Grundsätzlich gilt, dass der Zeitraum zwischen Erlegen und Aufbrechen so gering wie möglich sein sollte. Denn bereits nach 20 bis 45 Minuten bricht die Magen-Darm-Barriere des verendeten Stücks zusammen, wodurch Keime und Gase in die umliegende Muskulatur gelangen. Die Keimbelastung des Wildbrets erfolgt exponentiell, beginnt also zunächst langsam, um dann immer schneller voranzuschreiten.

So schnell wie möglich aufbrechen

Der Deutsche Jagdverband empfiehlt, dass „bei Gesellschaftsjagden das Aufbrechen spätestens nach etwa 2 Stunden (bei niedrigen Außentemperaturen), bei warmem Wetter spätestens nach 1,5 Stunden durchzuführen ist“[1].

Neben der bakteriellen Belastung kann es besonders beim Schwarzwild zur stickigen Reifung kommen, dem sogenannten Verhitzen. Aufgrund der guten Wärmeisolierung durch Schwarte und Unterhautfettgewebe können erlegte Wild-



Es drohen Keimbelastung und Verhitzung

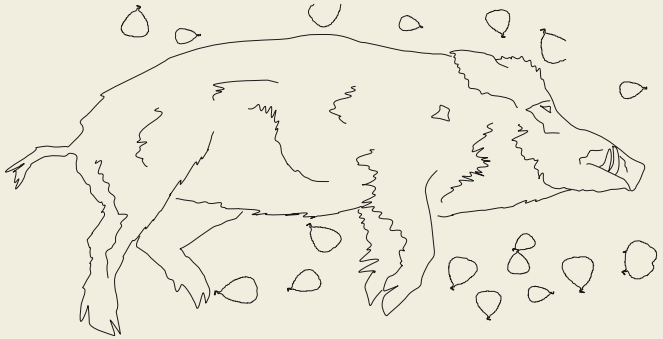
schweine – selbst bei niedrigen Außentemperaturen – nicht schnell genug abkühlen. Besonders die dem Boden zugewandte Seite ist gefährdet, weil die Wärme in diese Richtung nicht ausreichend abstrahlen kann. Beim Transport körperwarmer Stücke im Kofferraum oder übereinandergestapelt im Anhänger ist besonders aufzupassen.

Aufbrechen direkt im Revier

Um keine Zeit zu verlieren, wird Schwarzwild deshalb häufig direkt im Revier aufgebrochen. Aufgrund des hohen Wildbretgewichts und mangels stabiler Aufbrechvorrichtungen mit Seilzuganlage erfolgt das Aufbrechen zudem meist im Liegen, obwohl das gegenüber der hängenden Variante in der Wildkammer die ergonomisch und wildbrethygienisch schlechtere Wahl ist. Das gilt besonders für schlechte Schüsse.

Zwei Arten des Aufbrechens

Wir möchten dir in dieser Jägerfibel beide Varianten vorstellen: Das Aufbrechen im Liegen und im Hängen.



AUFBRECHEN IM LIEGEN

Wildschwein aufbrechen im Liegen

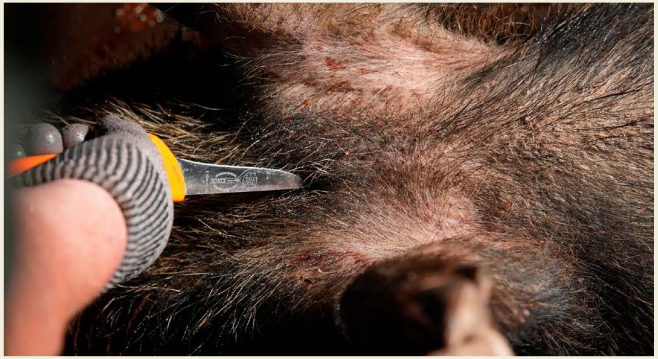
WERKZEUGLISTE

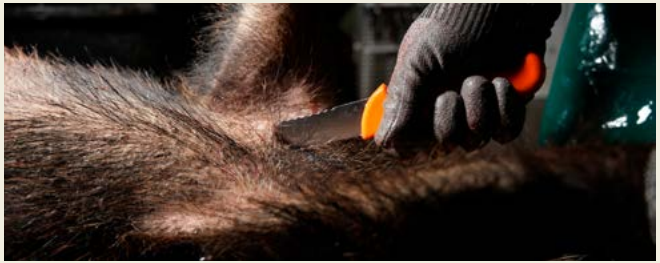
- ☑ Landig Stechschutz-Handschuh
- ☑ Dick Ringelmesser
- ☑ Dick Aufbrechmesser (Gekrösemesser mit Sägezahnung)
- ☑ Dick Knochensäge
  oder
- ☑ DICK Rolltasche Frankonia
  (Messer, Gekrösemesser, Säge)

[1] https://www.jagdverband.de/rund-um-die-jagd/wildbret/erlegen-versorgen-und-behandeln-von-wild (abgerufen am 06.11.2024).

Schritt 1: Wildkörper ausrichten und öffnen

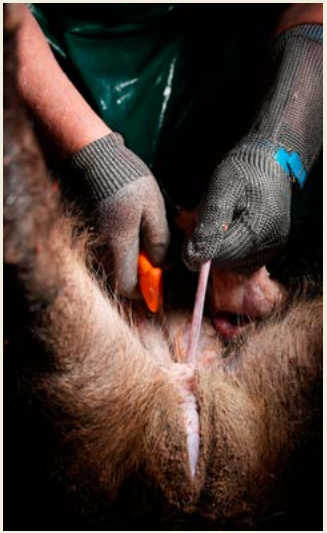
Du legst das Wildschwein auf den Rücken und stellst dich über den Kopf. Jetzt öffnest du die Schwarte, indem du am Hals mit dem Messer einschneidest.





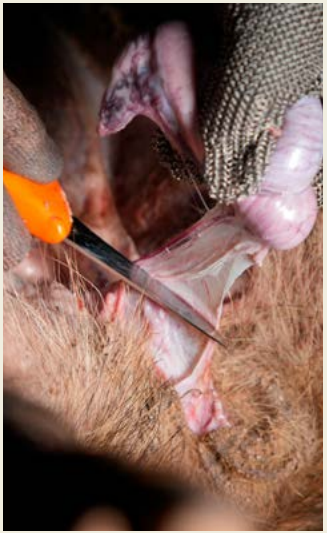
Schritt 2: Schwarte bis zum Bürzel aufschärfen

Jetzt wechselst du zum Aufbrechmesser und schärfst mit der glatten Klinge die Schwarte bis zum Bürzel auf. Dabei bleibst du oberhalb der Bauchdecke, die zunächst geschlossen bleibt. Beim Keiler nimmst du nicht den direkten Weg zum Bürzel, sondern umrundest das Kurzwildbret.



Schritt 3: Kurzwildbret bzw. Milchleiste abschärfen

Nun wechselst du wieder zum normalen Messer und legst beim Keiler das Kurzwildbret mitsamt dem Schwellkörper frei. Achte darauf, dass dabei die Samenblase unverletzt bleibt, damit die übelriechende Flüssigkeit nicht an den Wildkörper oder deine Hände gelangt. Den Samenleiter schärfst du vor dem Schloss ab. Bei einer Bache entfernst du statt des Kurzwildbrets die Milchleiste.

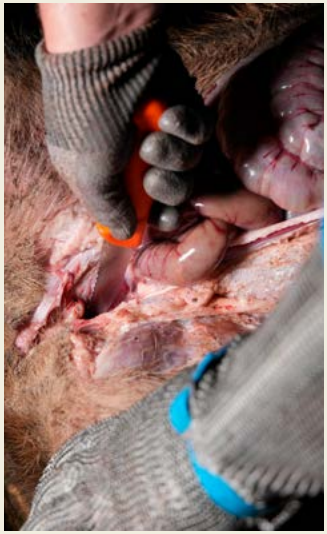


Schritt 4: Steine (Hoden) abschärfen

Beim Keiler befinden sich ganz hinten unterhalb des Waidlochs die Steine. Diese hängen nicht, sondern liegen eng am Wildkörper an. Du legst sie frei, indem du die darüberliegende Haut vorsichtig einschneidest. Die Steine quellen dir dann entgegen und du kannst sie abschärfen.

Schritt 5: Bauchhöhle öffnen

Jetzt beginnt das eigentliche Aufbrechen: Mit einem kleinen Schnitt öffnest du die Bauchdecke zwischen den Keulen, um das Aufbrechmesser ansetzen zu können. Dann schärfst du die Bauchdecke bis zum Brustkorb auf. Dort angelangt wechselst du zur Säge und sägst den Brustkorb auf (bei Frischlingen geht das auch mit dem Messer). Anschließend greifst du wieder zum Messer und schärfst bis zum Unterkiefer.



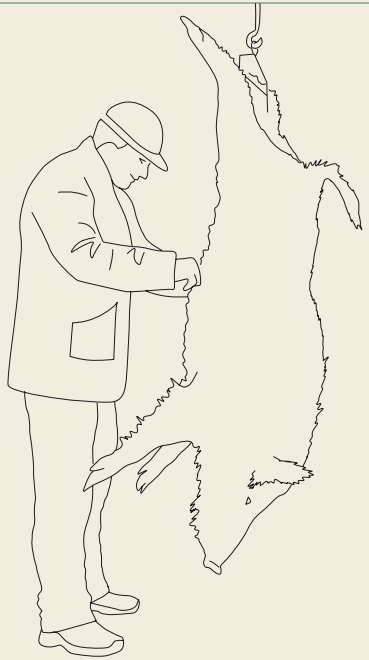
Schritt 6: Schloss öffnen und Enddarm auslösen

Mit einer Säge öffnest du nun das Schloss. Dazu kannst du die Sägezahnung des Aufbrechmessers nehmen oder eine separate Säge. Zwischen den beiden Keulen liegt der Enddarm. Durch Schnitte rechts und links löst du diesen aus. Achte darauf, die Blase nicht zu verletzen.

Schritt 7: Gescheide am Zwerchfell abschärfen und entnehmen

Nachdem der Enddarm freigelegt ist, ziehst du das ganze Gescheide Richtung Kopf, bis es am Zwerchfell nicht mehr weitergeht. Dort schärfst du den Schlund direkt am Durchtritt durch das Zwerchfell ab. Damit hast du das gesamte Gescheide vom Wildkörper abgetrennt und kannst dieses entnehmen und zur Seite legen. Durch diesen Zwischenschritt schaffst du dir Platz und eine gute Übersicht für die restlichen Arbeitsschritte. Du kannst diesen Schritt aber auch überspringen und direkt mit Schritt 8 weitermachen.

Schritt 8: Zwerchfell aufschärfen und Geräusch entnehmen
Du schärfst nun das Zwerchfell ringsherum auf. Dabei lässt du den Zwerchfellpfeiler stehen, weil dieser zur Trichinenuntersuchung benötigt wird. Der Zwerchfellpfeiler ist ein verdickter Muskelbereich, der das Zwerchfell mit der Wirbelsäule verbindet. Nun ziehst du das Paket bestehend aus Herz, Lunge, Leber, Schlund und Drossel unter Beischneiden rechts und links in Richtung Kopf und schärfst das Ganze am Drosselknopf, also am Kehlkopf, ab.



AUFBRECHEN IM HÄNGEN

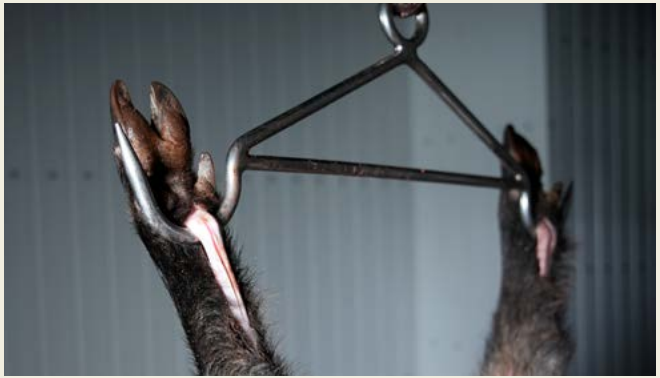
Wildschwein aufbrechen im Hängen

WERKZEUGLISTE

- ☑ Landig Stechschutz-Handschuh
- ☑ Dick Ringelmesser
- ☑ Dick Aufbrechmesser
  (Gekrösemesser mit Sägezahnung)
- ☑ Dick Knochensäge
  oder
- ☑ DICK Rolltasche Frankonia (Messer, Gekrösemesser, Säge)
- ☑ Landig Wildgalgen
- ☑ Wald & Forst S-Haken

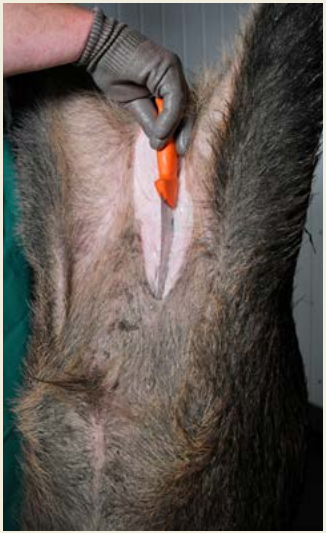
Schritt 1: Aufhängen

Das Wildschwein wird an den Hinterläufen aufgehängt. Dazu legst du die Unterfußsehne frei, indem du am Unterfuß links und rechts einen Schnitt machst.



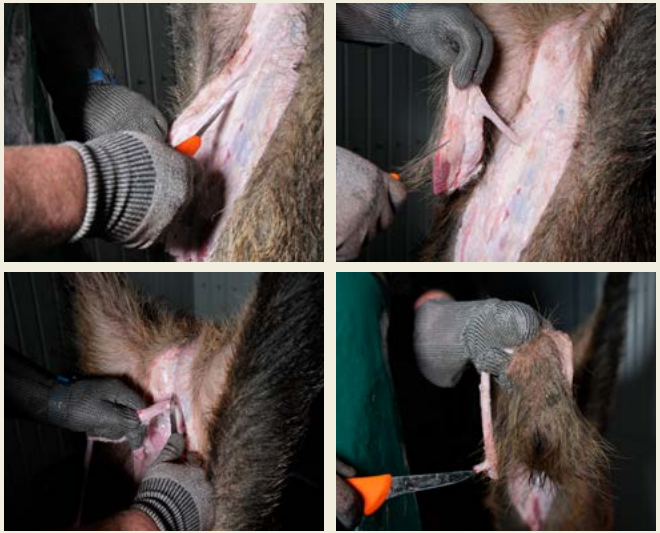
Schritt 2: Wildkörper öffnen

Du beginnst das Aufbrechen, indem du zwischen den Keulen mit dem Messer in die Schwarte einschneidest und eine erste Öffnung schaffst. Dann wechselst du zum Aufbrechmesser und schärfst die Schwarte bis zum Bürzel auf (beim Keiler zwischen den Steinen hindurch).



Schritt 3: Schwarte bis zum Unterkiefer aufschärfen

Mit der glatten Klinge des Aufbrechmesser schärfst du nun die Schwarte bis zum Unterkiefer auf. Dabei bleibst du oberhalb der Bauchdecke, die zunächst geschlossen bleibt. Beim Keiler nimmst du nicht den direkten Weg zum Bürzel, sondern umrundest das Kurzwildbret (siehe Fingerzeig).

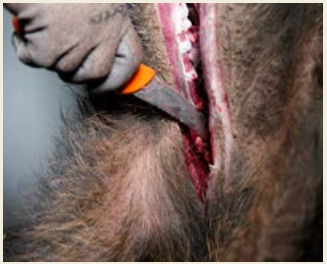


Schritt 4: Kurzwildbret bzw. Milchleiste abschärfen

Nun wechselst du wieder zum normalen Messer und legst beim Keiler das Kurzwildbret mitsamt dem Schwellkörper frei. Darin befindet sich eine mit übelriechender Flüssigkeit gefüllte Blase. Achte darauf, diese nicht zu verletzen, damit das Sekret nicht an den Wildkörper oder deine Hände gelangt. Den Samenleiter schärfst du vor dem Schloss ab. Bei einer Bache entfernst du statt des Kurzwildbrets die Milchleiste.

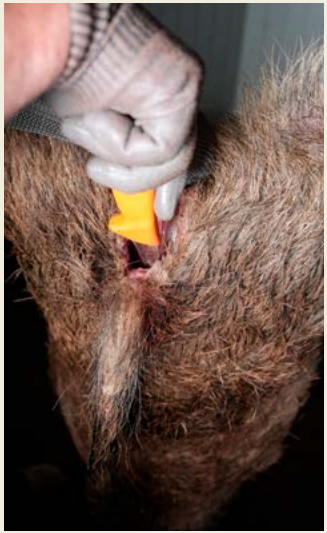
Schritt 5: Steine (Hoden) abschärfen

Beim Keiler befinden sich ganz hinten unterhalb des Waidlochs die Steine. Diese hängen nicht, sondern liegen eng am Wildkörper an. Du legst sie frei, indem du die darüberliegende Haut vorsichtig einschneidest. Die Steine quellen dir dann entgegen und du kannst sie abschärfen.



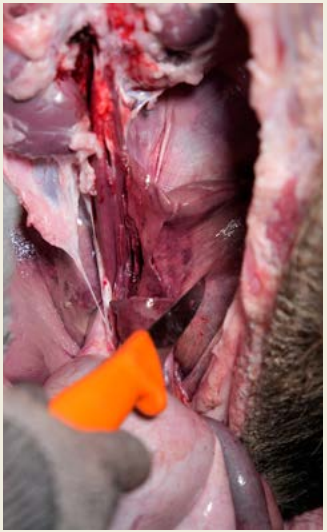
Schritt 6: Schloss und Bauchhöhle öffnen

Als nächstes schneidest du mit dem Aufbrechmesser zwischen den Keulen hindurch bis auf die Schlossnaht. Mit der Sägezahnung des Aufbrechmessers oder einer separaten Säge öffnest du nun das Schloss. Achte darauf, dabei die Blase nicht zu verletzen. Dann schärfst du die Bauchdecke bis zum Brustkorb auf. Dort angelangt verwendest du wieder die Sägezahnung um die Rippen zu durchtrennen. Anschließend wechselst du wieder zur glatten Klinge und schärfst weiter bis zum Unterkiefer.



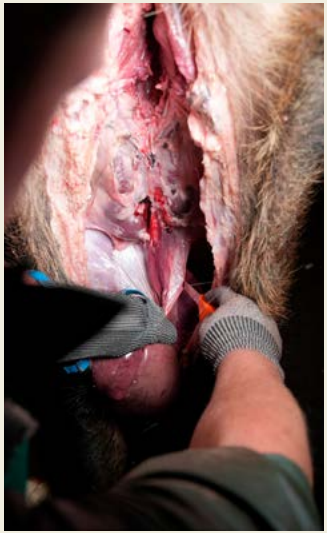
Schritt 7: Enddarm auslösen

Zwischen den beiden Keulen liegt der Enddarm. Du trittst von hinten an die Sau heran, und ringelst unterhalb des Bürzels den Enddarm. Ist dieser frei, trittst du wieder vor die Sau, greifst von innen um die Blase und drückst diese zu. Dann schneidest du den Enddarm rechts und links noch etwas frei, um ihn mitsamt der Blase herauszuziehen.



Schritt 8: Gescheide am Zwerchfell abschärfen und entnehmen

Nachdem der Enddarm freigelegt ist, ziehst du mithilfe der Schwerkraft das ganze Gescheide unter gelegentlichem Nachschneiden in Richtung Kopf, bis es am Zwerchfell nicht mehr weitergeht. Dort schärfst du den Schlund direkt am Durchtritt durch das Zwerchfell ab. Damit hast du das gesamte Gescheide vom Wildkörper abgetrennt und kannst dieses entnehmen und zur Seite legen. Durch diesen Zwischenschritt schaffst du dir Platz und eine gute Übersicht für die restlichen Arbeitsschritte.



Schritt 9: Zwerchfell aufschärfen und Geräusch entnehmen

Du ziehst nun die Leber nach vorne und schärfst das Zwerchfell ringsherum auf. Dabei lässt du den Zwerchfellpfeiler stehen, weil dieser zur Trichinenuntersuchung benötigt wird. Der Zwerchfellpfeiler ist ein verdickter Muskelbereich, der das Zwerchfell mit der Wirbelsäule verbindet. Jetzt ziehst du das ganze Paket bestehend aus Herz, Lunge, Leber, Schlund und Drossel nach vorne heraus. Mithilfe der Schwerkraft ziehst du die Drossel weiter nach unten und löst diese durch gelegentliches Beischneiden recht und links. Am Drosselknopf, also am Kehlkopf, schärfst du das Paket ab.

ABSCHWARTEN

Wildschwein abschwarten

WERKZEUGLISTE

- ☑ Landig Stechschutz-Handschuh
- ☑ DICK Rolltasche Frankonia (Messer, Gekrösemesser, Säge)
- ☑ DICK Messerschärfer Rapid Steel Action

Schritt 1: Schwarte am Hinterlauf entfernen

Wenn das Ergebnis der Trichinenuntersuchung negativ war, darfst du mit der Verarbeitung des Wildschweins beginnen. Dazu hängst du den Schwarzkittel an einem Hinterlauf auf. Deine Arbeit beginnt am anderen, freihängenden Lauf: Du schärfst an der Innenseite des Schlegels mit einem langen Schnitt die Schwarte auf.

Schritt 2: Schalen abtrennen

Mit seitlichen Schnitten löst du nach und nach die Schwarte von der Keule bis zur Hacke. Unterhalb der Hacke trennst du den Lauf im Gelenk ab. Jetzt ziehst du unter ständigem Nachschärfen die restliche Schwarte von der Keule.

Schritt 3: Schritt 1 und 2 am anderen Hinterlauf wiederholen
Du hängst die Sau nun mit dem abgeschwarteten Lauf an den Haken und wiederholst Schritt 1 und 2 am anderen Lauf.

Schritt 4: Schwanzwurzelgelenk durchtrennen

Um die Schwarte von oben nach unten abziehen zu können, musst du zunächst das Schwanzwurzelgelenk durchtrennen.

Danach kannst du die Schwarte am Rücken schon ein Stück weiter nach unten ziehen.

Schritt 5: Bauch und Brustkorb abschwarten

Nun wendest du dich der Unterseite des Wildschweins zu. Mit Schnitten entlang der Bauchlappen und entlang der Rippen löst du die Schwarte vom Wildkörper ab. Danach ziehst du die Schwarte am Rücken wieder ein Stück weiter nach unten.

Schritt 6: Vorderläufe abtrennen

Wie zu Beginn am Hinterlauf, führst du einen langen Schnitt an der Innenseite des Laufs, um die Schwarte zu öffnen. Mit seitlichen Schnitten löst du danach die Schwarte links und rechts des Laufs und des Blattes. Dann trennst du den Lauf am Gelenk ab. Das wiederholst du anschließend beim anderen Vorderlauf.

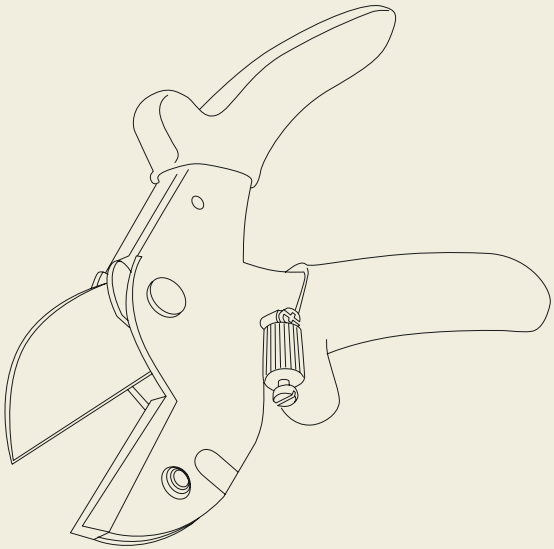
Schritt 7: Rücken abschwarten

Jetzt trittst du hinter die Sau und ziehst die Schwarte mit viel Kraft nach unten. Bei Frischlingen geht das noch – wie beim Reh – ohne Messer, bei älteren Sauen musst du dazu mit dem Messer beischärfen. Spätestens am Hals geht es nur noch mit dem Messer weiter.

Schritt 8: Kopf abtrennen

Der Kopf wird im Genick abgetrennt. Um an diese Stelle zu gelangen, musst du die Schwarte etwas über den Hinterschädel ziehen. Dafür schneidest du dir am besten einen „Griffschlitz" in die Schwarte. Auf diese Weise kannst du mit der einen Hand die Schwarte kräftig nach unten drücken, während du mit der anderen Hand das Messer oder die Knochensäge am Genick ansetzt und den Kopf abtrennst.

ZERWIRKEN



Wildschwein grob zerwirken

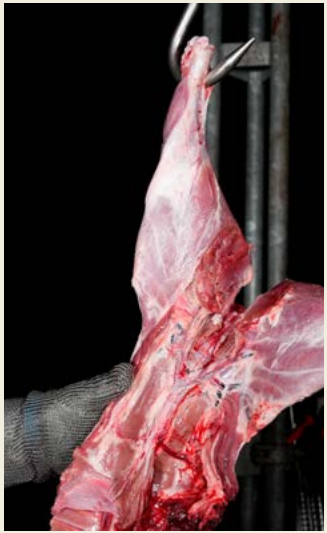
WERKZEUGLISTE

- ☑ Landig Stechschutz-Handschuh
- ☑ DICK Rolltasche Frankonia (Messer, Gekrösemesser, Säge)
- ☑ Löwe Aufbrech- und Zerwirkschere
- ☑ DICK Messerschärfer Rapid Steel Action

Schritt 1: Schultern abtrennen
Im ersten Schritt trennst du die Schultern ab. Dazu legst du mit einem Schnitt zunächst das Schulterblatt frei. Dann klappst du die Schulter etwas nach außen, um danach mit dem Messer an der Innenseite des Schulterblatts nach unten zu schärfen. Diesen Vorgang wiederholst du bei der anderen Schulter.

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 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 und durchtrennst dieser Linie folgend alle Rippen.



Schritt 3: Filets auslösen

Nachdem du die Rippenpartien auf beiden Seiten entsprechend abgetrennt hast, hängen nur noch das Rückenstück mit Hals und die beiden Hinterkeulen am Haken. Du hast jetzt die beiden Filets an der Innenseite des Rückens direkt auf Augenhöhe. Um dieses wertvolle Wildbret später beim Abtrennen des Rückens nicht zu zerschneiden, löst du es jetzt schon aus. Es sitzt relativ locker an den Rippenbögen, so dass du es größtenteils mit dem Daumen herausdrücken kannst. Nur oben am Schlossknochen hängt es etwas fester, weshalb du hier mit dem Messer nachhilfst.

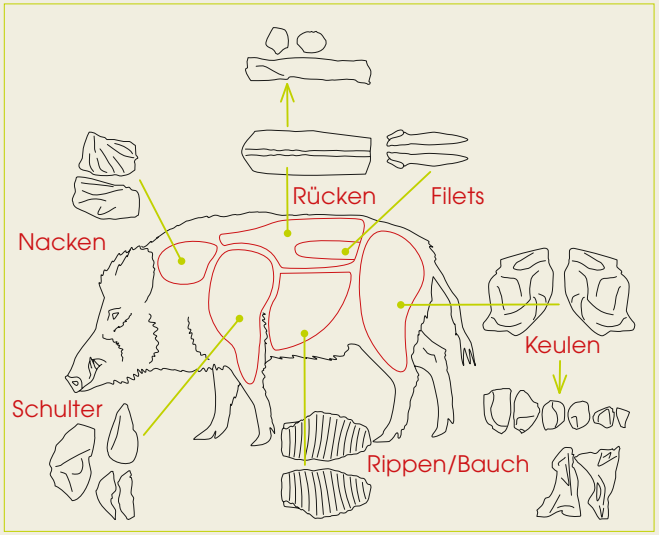
Schritt 4: Rücken abtrennen

Um den Rücken abzutrennen, schneidest du zunächst unterhalb des Schlossknochens durch die Bandscheibe und klappst den Rücken einmal nach hinten, damit sich das Wirbelgelenk öffnet. Jetzt kannst du mit einem geraden Schnitt den Rücken abschärfen.

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 entlang des Beckenknochens. Dabei stößt du auf das Oberschenkelgelenk, das du mit dem Messer genau in der Pfanne durchtrennst. Anschließend lässt sich die Keule vollständig vom Beckenknochen abschärfen. Jetzt hängt nur noch eine Keule am Haken, die du mit der gleichen Schnittführung vom Beckenknochen löst. Du hast das Wildschwein jetzt in seine Einzelteile zerlegt – man sagt auch, es ist grob zerwirkt.

FÜR DIE KÜCHE



Schultern (Blätter):
Schaufelbraten, Bugstück, Falsches Filet

Rippen/Bauch:
Spare-Ribs, Rollbraten, Wurst- oder Hackfleisch

Filets:
Ideal zum Kurzbraten (Pfanne oder Grill)

Rücken:
Am Stück oder als Steaks zum Kurzbraten

Keulen:
Unterschale, Oberschale, Nuss, Hüfte, Bürgermeisterstück, Haxen

Nacken:
Zum Grillen, Schmoren oder als Pulled Pork

Folge dem Autor (@waldpoet):

© FRANKONIA Handels GmbH & Co KG

Alle Jägerfibeln findest du hier: frankonia.de/jaegerfibel

Diese Jägerfibel wurde unter größter Sorgfalt erarbeitet. Waldpoet® als Autor und Frankonia als Distributor übernehmen jedoch keine Gewähr für die Aktualität, Korrektheit, Vollständigkeit und Qualität der bereitgestellten Informationen. Die hier aufgeführten Inhalte beruhen auf frei zugänglichen öffentlichen Quellen und Erfahrungswerten. 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.