

Sauwaffen selbst präparieren



PRAXISWISSEN VOM OBERFÖRSTER

VON UND MIT
HELMUT FLADENHOFER

Schon so mancher Jäger hat Schwein gehabt und eine Sau erlegt. Ein Stück Schwarzwild, das bei einem Riegler oder Ansitz auftaucht, lässt das Jägerherz immer höher schlagen. Bringt man nach gewissenhaftem Ansprechen einen guten Schuss am und das Stück wird zur Strecke gebracht, wird es zu einem unvergesslichen Erlebnis. Damit die bleibenden Erinnerungen in Form der Waffen nicht zerbrechen, müssen sie sorgfältig präpariert werden. Ofö. Helmut Fladenhofer zeigt Ihnen wie.

Ist das Stück Schwarzwild erlegt, muss man bereits bei der Bringung darauf achten, dass Wildbret und Trophäe auf schonende Art und Weise in die Wildbretkammer transportiert werden. Besonders sollte man dabei auf die herausragenden Keilerwaffen achten, damit sie nicht durch einen starken Aufprall abbrechen oder splintern. In der Wildkammer angekommen, wird erst das wertvolle Wildbret fachgerecht versorgt, um diese Delikatesse auch hygienisch einwandfrei an die Frau oder den Mann zu bringen.

Beim Herausnehmen der Waffen muss vor allem daran gedacht werden, dass die Gewehre bis zu zwei Drittel im Unterkiefer stecken. Zuerst wird die Schwarte, von der Scheibe beginnend, bis unter die Lichter vom Schädelknochen abgeschärft. Um die Hauer nicht

FOTO: H. FLADENHOFER



1

Am freigelegten Unterkiefer kann man erkennen, wie weit die Waffen in den Knochen reichen. Etwa 2/3 der Zahnlänge liegt im Unterkiefer.

FOTO: SIEGFRIED ERNER



2

Die Schwarte wird mit einem scharfen Messer, beginnend vom Unterwurf, abgeschärft und zurückgerollt.

FOTOS: H. FLADENHOFER



3

Auch am Oberwurf wird die dem Schädelknochen anhaftende Schwarte samt Scheibe bis unter die Lichter freigelegt.

zu beschädigen, muss man den Unterkiefer nach dem vierten Backenzahn abschlagen oder noch besser mit einer Knochensäge durchtrennen. Die Haderer reichen zwar nicht so weit in den Oberkieferknochen hinein, trotzdem wird der Schnitt durch den ganzen Schädel senkrecht durchgeführt.

Nun werden die abgesägten Kieferknochen in einen Topf mit Wasser gestellt und zwischen dreißig und sechzig Minuten gekocht. Die Waffen dürfen dabei nicht den heißen Kochtopfboden berühren, weil sie dann springen würden. Nach dem Kochen werden die Waffen aus dem Kiefer herausgedrückt bzw. -gezogen und die lösbaren Fleischteile vom Wurzelschlauch und an der Oberfläche vorsichtig entfernt.

Um Trocknungsrisse zu vermeiden,

müssen die Hauer und Haderer an einem nicht zu warmen Ort langsam trocknen. Damit ein Aufklüften der Zahnschäfte verhindert wird, füllt man die Hohlräume der Zähne mit Wachs oder Paraffin. Dazu fixiert man die Waffen in einer mit feinem Sand gefüllten Schachtel oder in einem Steckschwamm, um sich nicht die Finger am heißen Füllstoff zu verbrennen. Das überlaufende Material lässt man trocknen und kann es später ganz leicht entfernen.

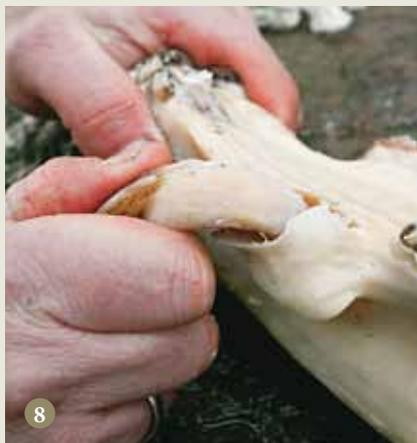
Die gesäuberten und getrockneten Waffen werden mit einem Öl (z. B. Ballistol) eingelassen, um Trocknungsrisse zu vermeiden. Je nach Geschmack und Belieben kann man die sauber präparierten Waffen auf einem Naturholzbrett oder kunstvoll geschnitzten Trophäenschild montieren.

Dazu kann man zwei Methoden anwenden: Entweder arbeitet man mit einem Alleskleber und klebt die Hauer und Haderer direkt auf das Brett, oder man bohrt ein kleines Loch in die Hinterseite der Waffen und fixiert diese mit einem passenden Holzdübel. Geschnitzte oder silberne Eichenblätter werden zum Abdecken der Verbindungsstellen von Hauern und Haderern angebracht. Eine kostspieligere, aber sehr ansprechende Art, die Waffen und Haken zu montieren, ist eine Fassung aus Altsilber. Schwächere Haderer werden oft an Uhrketten montiert, hingegen kann man starke Waffen auch zum Halsschmuck für die Damenwelt verarbeiten lassen – dem Einfallsreichtum und dem persönlichen Geschmack sind hier keine Grenzen gesetzt.



7

Die messerscharfen Hauer werden mit einem Tuch umwickelt, damit man sich beim Herausziehen nicht die Hand aufschneidet.



8

Die Haderer lassen sich wesentlich leichter aus dem Kieferknochen lösen als die Hauer.



9

Die Waffen werden außen sauber abgeputzt. Auch die innenliegenden Zahnwurzeln lassen sich recht leicht herauslösen.



Mit der Knochensäge wird der Unterwurf hinter den 4 Molaren abgetrennt. Auch den Oberwurf mit entsprechender Überlänge abtrennen.



Die fachgerecht abgesägten Kieferteile müssen nicht weiter ausgewässert werden und können gleich in den Kochtopf gelangen.



Achtung! Die Waffen dürfen beim Auskochen nicht den heißen Topfboden berühren, sie können dadurch aufspringen.

Neben den eindrucksvollen Waffen der Keiler kann man auch die Haken einer alten Bache herrichten, am Brett montieren oder als Schmuck verwenden.

Immer wieder wird der Wunsch geäußert, das ganze Keilerhaupt präparieren zu lassen. Dabei muss nur beachtet werden, die Schwarte bis hinter die Vorderhamer am Haupt zu belassen, um so ein Vorschlagpräparat zu erhalten. Der Präparator ersetzt die originalen Waffen mit einem Imitat, und so kann man die Originale auf beschriebene Art und Weise ebenfalls montieren.

Neben den Waffen und Haken bietet das Schwarzwild noch weitere Trophäen, wie z. B. den Saubart, der aus den gepupften Federn gebunden wird und dann als Hutschmuck dient, oder die gerbte Sauschwarte, welche man in der

Jagdhütte aufhängt oder als Unterlage für den Jagdhund verwendet. Dazu wird das erlegte Stück abgeschwartet und die Schwarte in die Gerberei gebracht.

Abgesehen vom schmackhaften Wildbret kann man mit etwas Zeitaufwand und Geschick Waffen, Haken, Federn und Schwarte vom Schwarzwild verarbeiten, und so erinnern uns die sauber präparierten und gepflegten Trophäen noch lange an die einmaligen Jagderlebnisse.



Auf einem Brett montiert, werden Waffen und Haken zu einer bleibenden Erinnerung an der Trophäenwand.



Haderer und Hauer zeigen ihre wahre Größe. So ist sichtbar, warum die beiden Würfe nicht zu kurz abgesägt werden dürfen.



Nicht notwendig, aber mancher will es wissen: Das Abrollen der Hauer am Maßstab ist eine gute Methode zur Längenbestimmung.



Um ein Springen der langsam getrockneten Waffen zu verhindern, werden sie mit erhitztem Paraffin oder Wachs gefüllt.