

Abbalgen von Raubwild am Beispiel eines Rotfuchses:



Fangen wir mit dem von mir verwendeten Werkzeug an:
Mundschutz, Handschuhe, Holzfleischklopper. Tacker, Messer, kleiner Seitenschneider, Luntenschie-
ne, Wäscheklammer und Luntenholz. Wozu die einzelnen Dinge gebraucht werden, kommt später.



Zu erst kommt der Fleischklopper zum Einsatz. Auf einer Seite habe ich die Zacken abgeschliffen; mit dieser Seite schlage ich von beiden Seiten kräftig auf die Lunte, um sie von den Balg von der Rube zu lösen. Man kann auch eine Dachlatte nehmen oder die Lunte in der hand verdrehen, ich mach es mit dem Klopper, den ich für 0,80 Ostmark in der ehemaligen DDR gekauft habe, war so um 1986. Die Verfassung der DDR kostete übrigens auch 0,80 Ostmark.



Der Fuchs wird an einem Hinterlauf aufgehängt, der andere vom Hauptballen bis fast zum Waidloch aufgeschärft, ein guter Anhaltspunkt ist ab der Ferse etwa die Trennlinie zwischen rot und Grauschwarz.



Auch der Hauptballen wird aufgeschnitten, der Balg links und rechts abgelöst (mit dem Messer das Fettgewebe in den Ballen durchschärfen).



Der Balg wird in Fersenhöhe rundherum gelöst, so dass man hindurchgreifen kann. Jetzt kann man den Balg zur Pfote hin mit dosiertem Zug weit ablösen.



Der Balg wird bis zu den Zehen vom Knochen gelöst.



Der Pfotenbalg wird jetzt auf links gedreht, durch den Zug werden die Zehenknochen weit herausgelöst. Das letzte Zehenglied kann jetzt mit dem Seitenschneider gegriffen, ganz herausgezogen und abgeknipst werden. Hinten hat der Fuchs nur vier Zehen, vorne fünf. Marder haben hinten und vorne fünf Zehen.



Der Balg wird jetzt Richtung Oberschenkel so weit wie möglich abgezogen. Jetzt wird der Fuchs am abgebalgten Lauf aufgehängt und mit dem anderen Hinterlauf genauso verfahren.



Ist der zweite Hinterlauf ebenfalls frei, werden die Vorderläufe genauso abgebalgt, der Balg wird bis zur Achselhöhle aufgeschärft. Vorsicht, vorne sind fünf Zehen, der „Daumen“ befindet sich links neben meinem rechten Daumen. Beide Vorderläufe werden so abgebalgt.



Anschließend wird der Balg in der Leistengegend weiter gelöst und hier auch dicht an den Oberschenkeln durchgeschärft.



An der Bauchseite wird jetzt der Balg mit vorsichtigen Schnitten gelöst. Hier sitzt viel Fettgewebe, bei Rüden käme noch der Penis hinzu, den man fast bis zum Bauch löst und erst dort abschärft.



Auf der Hinterseite wird der Balg bis zum Waidloch gelöst, an den Keulenaußenseiten sitzt er bei jedem Säugetier sehr fest, so dass nicht so gut gezogen werden kann. Ums Waidloch wird herumgeschnitten, es verbleibt am Kern.



Hier ist das Waidloch komplett vom Balg getrennt, bei Rüden säßen oberhalb noch die Hoden.



Nun wird der Balg vom Rübenansatz gelöst, dass man hindurchgreifen und zur Luntenspitze ziehen kann.



Etwas das Messer zur Hilfe nehmen und weiter ziehen.



Das geteilte Holz wird aufgeklappt, über die Rübe gesteckt, wieder zugeklappt und



mit der rechten Hand umgriffen, mit langsamen Zug der Balg von der Rübe gelöst, die linke Hand stützt den Rübenansatz am Kern ab.



Das flutscht gut raus, wenn man die Lunte vorher gut geklopft hat. Bei einem Marder nimmt man anstelle des Holzes die Wäscheklammer.



Die nackte Rübe wird durch das Fleisch eines Laufes gesteckt und baumelt mir so nicht im Gesicht rum.



Mit dem Klingenrücken kann man nun Fett vom Balg abschaben, dass sich bevorzugt im Bauchbereich befindet.



Der Balg kann jetzt mit stetigem Zug bis über die Vorderläufe abgezogen werden. Wichtig ist, dass man den Fuchs gut befestigt hat.



Die Vorderläufe werden aus den Löchern im Balg herausgezogen.



Den Balg stetig auf Zug haltend, wird er mit Rundschnitten gelöst.



Ist man am Kopf angelangt, kann man noch mal ein gutes Stück nur ziehen. Dann werden die Gehörknorpel durchgeschärft.



Den Finger ins Ohr stecken und ziehen, mit dem Messer den Balg lösen.



Jetzt ist man an den Sehnen angekommen. Den Balg strammziehen und dicht am Schädelknochen durchschärfen.



Die Lider bleiben so am Balg dran.



Unterhalb der Augen den Balg an den Lefzen einschneiden



Auch hier kann man mit dem Finger reinreifen und unterstützend ziehen.



Den Balg weiter Richtung Nase lösen. Hier muss viel mit dem Messer geschnitten werden. Um die Fänge vorsichtig herumschneiden.



Den Nasenschwamm durchtrennen, anschließend den Balg von der Unterlippe lösen.



Balg und Kern sind getrennt, der Fuchs ist nackig, man hat ihm das Fell über die Ohren gezogen.



Zum Trocknen nimmt man normalerweise ein Spannbrett. Das hier hat etwa Fuchsform, Kieferle nennt folgende Maße bei Fuchsbrettern: Länge 170 cm, Breite unten 25 cm, Breite oben 7 cm, Stärke 2 cm. Für Marder Länge 110 cm, Breite unten 12 cm, Breite oben 4 cm, Stärke 1,5 cm.



Der Balg wird mit der Fleischseite nach außen übers Brett gezogen, die Nase mit einem Nagel in der Brettspitze fixiert. Die Hinterläufe werden nach unten strammgezogen und von mir mit einem Tacker so fixiert, dass die Haut sich nicht einrollt.



Den Luntenschlauch entweder mit dem Messer aufschärfen oder so eine Führungsschiene einführen und die Rinne als Führung für die Klinge nehmen. Das Teil habe ich in Dortmund auf der Messergekauft. Vorsicht, man kann ihn leicht aufschlitzen, auch mit der Schiene! Eine Aufbruchklinge geht auch.



Der Luntenbalg an der Spitze mit einem Nagel am Brett befestigen, links und rechts mit Leisten am Brett befestigen.



Der fertige Balg auf dem Brett. Die Vorderläufe wurden mit Zeitungspapier ausgeklebt, die Unterlippe auf dem Brett festgetackert und ebenfalls ausgeklebt. An einem trocknen, nicht zu warmen Platz so weit trocknen lassen, dass er am Kopf noch leicht feucht ist. Alle Klammern und Nägel lösen und von den Läufen zum Kopf vom Brett ziehen. Will man den balg verkaufen, muss er so gewendet werden, dass die Fellseite außen ist, will man ihn selbst nutzen, braucht man ihn nicht zu wenden. Durch ein Auge eine Schnur fädeln und an einem trocknen Platz bis zur Ende der Saison aufheben, dann zur Gerberei oder zum Verkauf schicken.

Das ist meine Methode, sicher kann man einiges auch anders machen. Dauert bei mir ne knappe halbe Stunde.