

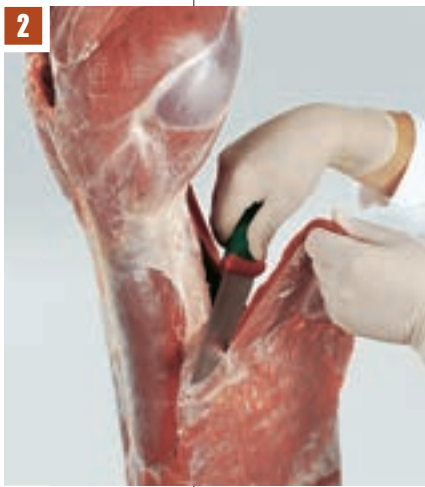


Eine Slideshow
mit weiteren
Bildern finden Sie
in der aktuellen
WEIDWERK-
App!

Serie Wildbretgewinnung: Zerwirken ²

Wie schlägt man ein Stück Schalenwild aus der Decke?
Wie zerwirkt man richtig? Wie findet man den richtigen
Preis? Was braucht man alles dazu? – Teil 2: Absetzen der
Läufe und Entbeinen am Beispiel eines Stückes Rehwild.

ING. MARTIN GRASBERGER



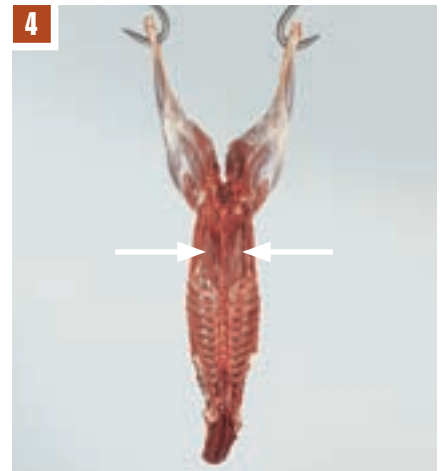
In der Juli-Ausgabe wurde ein erlegtes Stück Rehwild aus der Decke geschlagen, in dieser Ausgabe werden die Läufe abgesetzt (grobes Zerwirken) sowie sämtliche Knochen ausgelöst (feines Zerwirken). Vorweg muss gesagt werden, dass die Wege zum Ziel – küchenfertig zerwirktes Wildfleisch – sehr unterschiedlich sein können (und sind) und der Direktvermarkter die für ihn beste Vorgangsweise eruieren sollte.

Grob zerwirken

Das bereits aus der Decke geschlagene Stück hängt auf den Hinterläufen. Man setzt die Arbeit beim rechten oder linken Vorderlauf fort, zieht diesen vom Wildkörper weg und schärft im Achselbereich bis hin zum Schulterblatt. Am Ansatz zum Rücken wird der Vorderlauf bei gleichzeitigem Wegziehen rundherum abgeschärft. Dieser Arbeitsgang wiederholt sich beim zweiten Vorderlauf **1**.

Danach werden die Seitenteile im Bauchbereich (Bauchlappen) mit dem Messer abgeschärft **2**, die Seitenteile des Rippenbereichs (Brustwand) mit der Zerwirkzange abgetrennt **3** und die an der Unterseite des Rückens befindlichen Lungenbraten fein säuberlich herausgelöst **4**. Hier ist Vorsicht geboten – die Lungenbraten sind besonders wertvoll!

Übrig bleiben Hals, Rücken und die beiden Hinterläufe; der Hals wird vom Rücken zwischen dem 4. und 5. Brustwirbel abgeschärft **5**, dann wird der Rücken vor dem Beckenknochen abgetrennt **6**. Die beiden





noch verbundenen Schlögel werden von der Schwanzwurzel her getrennt. Grob zerwirkte Teile **7**: Lungenbraten, Hinterläufe, Rücken, Seitenteile, Vorderläufe und Hals (v. o. n. u.).

Auslösen: Vorderläufe

Beim Auslösen der Knochen kann man prinzipiell beginnen, wo man will. In unserem Fall starten wir beim rechten Vorderlauf, wobei dieser mit der Außenseite nach unten auf die Arbeitsfläche gelegt wird. Man schärft entlang der Speiche bis hin zum Ellbogen und drückt das Muskelfleisch mit der anderen Hand vom Knochen weg **8**. Der nächste Schnitt führt entlang des Oberarmknochens bis hin zum Schultergelenk, und mit mehreren Schnitten wird der Knochen freigelegt **9**. Dann wird das Schulterblatt vom Fleisch befreit **10**, mit einem Schnitt in das Kugelgelenk zwischen Oberarmknochen und Schulterblatt abgetrennt und mit der Hand nach hinten abgezogen **11**. Nun kann man Ober- und Unterarmknochen mit wenig Aufwand vom Fleisch trennen. Im Bild **12** sieht man das ausgelöste Wildbret und daneben die ursprüngliche Stellung der Knochen. Das Fleisch des Vorderlaufs eignet sich perfekt für Gulasch, Ragout, Rollbraten usw.

*Tipp: Um einen Rollbraten herzustellen, stülpt man ein Rollbratennetz auf ein dünnwandiges weißes 125er-PVC-Rohr und schiebt den ausgelösten Vorderlauf hindurch **13**, sodass sich das Netz wie beim Verpacken eines Christbaums darüberlegt – fertig!*

Auslösen: Hinterläufe

Analog zum Vorderlauf wird auch der Hinterlauf mit der Außenseite nach unten auf die Arbeitsfläche gelegt.

Als Erstes wird der Beckenknochen – wiederum mit Schnitten gegen den Knochen – mit leichtem Zug entfernt **14**. Wenn das Kugelgelenk zwischen Hüftpfanne und -kopf mit dem Messer durchtrennt worden ist, lässt sich der Beckenknochen mühelos (mit dem Finger in der Pfanne) wegdrücken **15**. Danach wird der Oberschenkelknochen freigelegt – hier schärft man entlang des Muskelverlaufs **16** und „schält“ den Knochen Schnitt für Schnitt heraus,



FOTOS AUS FACHBUCH „WILDBRET-DIREKTVERMARKTUNG“ (6) UND CHRISTOPH BURGSTALLER (9)



bis er vollständig freiliegt **17**. Die weitere Schnitfführung richtet sich entlang des Schienbeins – ausgelöst wird dieses wiederum Schnitt für Schnitt gegen den Knochen **18**. Nun können beide Knochen entfernt werden. Im Bild **19** sieht man das ausgelöste Wildbret des Hinterlaufs und daneben die ursprüngliche Stellung der Knochen.

Jetzt geht es darum, den Hinterlauf zu zerteilen. Man beginnt mit dem Absetzen des Wadenstücks (Unterschenkel) **20**. Der Schlögel wird entlang des Muskel- bzw. Bindegewebsverlaufs **21** – die Schnitfführung ergibt sich – in folgende Einzelteile zerlegt **22**:

- Schlussbraten _____
- Frikandeau _____
- Nuss _____
- Schale mit Deckel _____
- Wadenstück _____

Tipp: Das Fleisch des Schlögels eignet sich perfekt für Braten, Schnitzel usw.

Auslösen: Rücken

Neben den beiden Lungenbraten sind die Rückenstränge die wertvollsten Teile. Begonnen wird die Schnitfführung von oben vertikal entlang der Wirbelsäule; während man mit der einen Hand den jeweiligen Strang hält, löst man ihn mit dem Messer stückweise von den Rippen **23**. Wenn auch der zweite Strang herausgelöst ist, kann die Silberhaut entfernt werden.

Tipp: Das Lösen der Silberhaut ist eine heikle Sache, da man hier schnell in das wertvolle Wildfleisch schärft. Dazu legt man den Rücken mit der Silberhaut nach unten auf die Arbeitsfläche, sticht an einem Ende mit einem spitzen Messer zwischen Haut und Fleisch durch und schärft – den Klängenrücken leicht angehoben – in einem Zug zum anderen Ende.

Auslösen: Hals

Während der Hals eines Rehes nicht besonders viel Wildbret enthält, ist dies bei einem stärkeren Wildschwein (Schopf) schon etwas anderes. Das Fleisch wird wiederum gegen den Knochen – die Halswirbelsäule – Schnitt für Schnitt abgelöst.

Tipp: Wer Knochen für die Zubereitung eines Wildfonds verwenden will, kann den Hals gleich mit einem Beil in mehr oder weniger große Stücke zerhacken.



Zum Schluss

Um auch die Seitenteile des Rippenbereichs zu verwerten, werden die Federn ggf. ausgelöst bzw. das verwendbare Fleisch abgeschärft und zu den bereits gesammelten Abschnitten gelegt. Diese Fleischreste können zum Beispiel durch den Fleischwolf gedreht und als Faschirtes verwendet werden. Im Bild **24** sieht man das fertig zerwirkte Reh: Hals (gehackt), Vorderläufe (als Rollbraten), faschierte Abschnitte, Rücken und Lungenbraten sowie die Einzelteile der Schlögel (v. l. n. r.).

Im 3. Teil geht es um das Vakuumieren, das Deklarieren und die Preisfindung.