

Anleitung zum Rehringeln (von Markus Pagenkemper)



Als erstes brauchen wir etwas, was man ringeln kann, zum Beispiel diesen Bock hier.



Jetzt kann es losgehen: Zunächst wird das Kurzwildbret abgeschärft.



Um besser arbeiten zu können, stellt man sich am besten über das Stück und fixiert die Hinterläufe, so wie auf dem Bild. Sie werden dazu nach vorne gebogen und mit den Füßen festgehalten. Dadurch wird das Waidloch in eine günstige Arbeitposition gebracht.

Dann braucht man nur noch ein scharfes Messer.

Man schärft jetzt um das Waidloch (Schließmuskel) herum .



Man fasst den Rand des Waidloches und hält ihn auf Spannung, so lässt sich das Waidloch ein wenig herausziehen .



Dann schärft man mit dem Messer so tief, wie man hinein kommt, um den Darm herum. Keine Angst, wertvolles Wildbret wird dabei nicht verletzt, weil rund herum nur Knochen sind. Wichtig ist aber, dass man immer am inneren Rand des Knochens entlang schneidet, damit der Hahnleiter nicht durchtrennt wird, sonst kann schon mal etwas auslaufen. Beim weiblichen Rehwild muss man deshalb immer auch die Schürze beim „Freischneiden“ mit einbeziehen.



Ist das geschafft, wird die Bauchdecke aufgeschärft. Vorsicht, nicht in den Pansen schneiden.



Deshalb immer mit zwei Fingern die Decke auf Spannung halten.



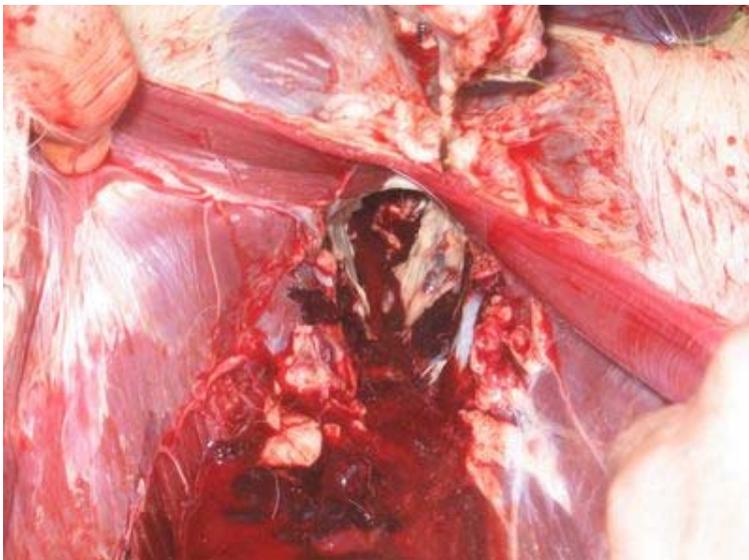
Nun gibt es zwei Möglichkeiten: Traditionalisten schneiden den Brustkorb nicht auf sondern machen nur einen Drosselschnitt. Hier im Bild wurde die zweite Methode gewählt: Das Stück wird in einem Schnitt geöffnet, von kurz vor dem Schloss bis zum Drosselknopf. Dann fasst man an die Drossel und zieht das gesamte Geräusch mit dem Pansen heraus und legt es auf die Seite.



Jetzt muss nur noch das letzte Stück Darm herausgezogen werden, aber das ist nicht mehr schwer, denn es wurde ja zu Beginn schon weitestgehend "freigeschnitten".



Jetzt ist alles raus und die Keulen sind noch "zu". Gerade bei Waidwundschüssen bietet sich diese Art des Aufbrechens an, weil ja keine Schnittflächen vorhanden sind, die verschmutzt werden können .



Durch das entstandene "Loch" zwischen dem geschlossenen Schlossknochen kann man nun den Schweiß, der sich noch in der Körperhöhle befindet, herauslaufen lassen.



Mit dieser Art des Aufbrechens wird der Darm sauber entfernt, die Keulen dabei aber „zu“ gelassen . Man kann das Stück jetzt transportieren oder abhängen, ohne dass die sonst entstandenen Schnittflächen am Wildbret verschmutzen oder austrocknen.

Ein Muss ist diese Art des Aufbrechens vor allem im Gebirge, wo das erlegte Stück oft über weite Distanzen gezogen werden muss, um es zu bergen und zu liefern.