

SO RÜCKEN SIE REINEKE AUF DEN BALG

„Von Kirchweih bis März sind die Bälge reif“, heißt es. Trotzdem wird unser Raubwild, wie Fuchs und Marder, immer seltener gestreift. Die Gründe dafür sind vielfältig, doch es lohnt sich sowohl aus ethischer wie auch aus nachhaltiger Sicht, sich einen schönen und wertvollen Balg zu sichern und ihn weiterverarbeiten zu lassen, anstatt erlegtes Wild einfach zu entsorgen. Und tatsächlich besteht das Streifen nur aus ein paar Handgriffen, die mit dem richtigen Werkzeug und ein bisschen Übung schnell sitzen. Alexander Popanz hat über die Jahre seine eigene Technik entwickelt und verrät uns hier Schritt für Schritt, wie er vorgeht.



Foto: Milan/ Adobestock.com



Wer Reineke an den Pelz will, sollte sich zunächst die richtige Ausstattung zulegen. Dazu gehören Mundschutz, Einweghandschuhe, Skalpell, Seitenschneider, Schnüre, Haken und Luntenzieher (hier ein selbst gemachter aus zwei verbundenen Holzstücken mit zwei unterschiedlich großen ausgesägten Löchern für Fuchs und Marder. Es eignen sich aber auch beispielsweise zwei Stöcke). Wer lieber ohne Mundschutz arbeitet, der sollte den Fuchs vor dem Streifen gut nass machen, um die Gefahr einer Ansteckung mit dem Kleinen Fuchsbandwurm zu minimieren.



Zuerst lege ich den Fuchs auf den Bauch und fange am Ballen der hinteren Branten mit dem Skalpell an einzuschneiden. Mit einem Schnitt über dem Gelenk beginnend, ziehe ich die Klinge bis zum Waidloch hoch. Da Reineke nicht in der Küche landet, brauche ich nicht zu sehr darauf zu achten, ob ich etwa zu tief ins Wildbret schneide.



Mit dem Skalpell schärfte ich dicht zwischen Fleisch und Bindegewebe einmal um den Lauf herum und schneide dabei bis zum Laufende hinunter. Dann lässt sich der Balg mit den Fingern so weit ziehen, dass der Lauf bis zum Oberschenkel frei ist.



Die Branten werden mit dem Skalpell vorsichtig bis zu den Zehenwurzeln ausgelöst. Dabei schneide ich an allen fünf Zehen inklusive der Wolfskralle am Knochen entlang.



Sind die Krallen freigelegt, stülpe ich den Lauf samt Zehen einfach um und zwicke diese mit dem Seitenschneider an der Zehenwurzel ab. Vorsicht, nicht den Balg versehentlich mit abwickeln, sonst reißt der Ballen beim Gerben schnell ab. So verfare ich nun auch mit dem anderen Hinterlauf. Lassen Sie sich Zeit, um keine Löcher in den Balg zu schneiden!



Jetzt kann ich mit dem Skalpell den kompletten Oberschenkel freilegen. Je mehr ich schneide, desto leichter tue ich mir später beim Streifen. Statt zu schneiden, kann der ganze Balg auch mit der Faust oder den Daumen weggedrückt werden. Das kostet allerdings Kraft, und man braucht viel Erfahrung.



Beide Oberschenkel sind jetzt bis zum Waidloch aufgeschärft. Schneiden Sie beim Rücken einfach die Hoden und im Zuge dessen auch das Waidloch ab. Bei der Fähe können das Waidloch und die Schnalle später, wenn der Balg fertig ist, abgeschärft werden.



Jetzt kommt der schwierigste Teil: Das Lösen des Balgs von der Lunte. Arbeiten Sie hier genau, und schärfen Sie den hinteren Teil der Schwanzwurzel grob ein, so dass zwei bis drei Finger zwischen Balg und Fleisch Platz haben.



Vor dem Streifen der Lunte empfiehlt es sich, die Lunte öfter zu brechen. Legen Sie dazu beide Hände um die Lunte herum und drehen Sie diese in entgegengesetzter Richtung um die Achse, bis ein leichtes Knacken zu hören ist.



Eine andere Möglichkeit, damit die Lunte leichter zu streifen ist: Hauen Sie sie mit einem Kunststoffhammer oder ähnlichem platt (ich verwende hier meinen selbst gemachten Luntenzieher). So löst sich das Bindegewebe besser ab.



Mit meinem Luntenzieher, einer mit passenden Löchern versehenen Holzklammer, spanne ich die Rübe ein und ziehe sie vorsichtig Richtung Fuchskörper, bis sich der Balg von der Rute löst. Anfangs ist es etwas mühsam, dann läuft es aber plötzlich wie von selbst.



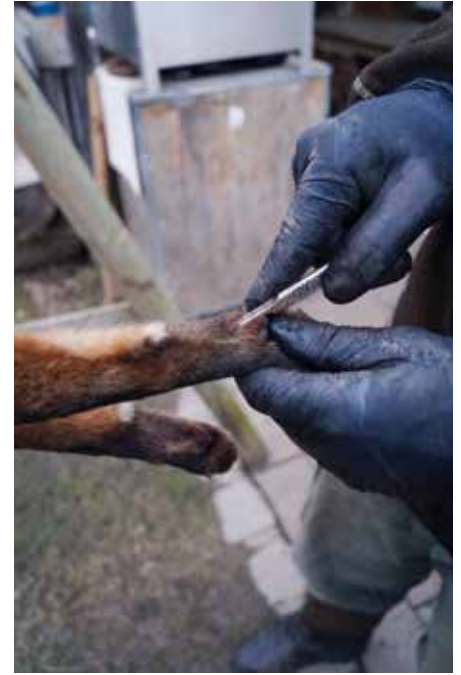
Im Anschluss hänge ich den Fuchs mittels der Schnüre mit dem Kopf nach unten an zwei Haken auf.



Jetzt lässt sich der Balg ganz leicht streifen. Ich helfe immer wieder mit dem Skalpell nach, indem ich zwischen Bindegewebe und Fleisch nachschärfe.



Dabei kann ich jetzt auch den Penisknochen abschärfen. Dieser kann ausgekocht und gebleicht und als Trophäe beispielsweise ans Charivari gehängt werden.



Mit den Vorderläufen verfare ich dann genauso wie zuvor mit den Hinterläufen, schneide am Ballen ein und fahre den ganzen Lauf bis zum Ende hoch.



Durch weiteres Nachschärfen im Wechsel mit Ziehen wird der Balg bis zu den Vorderläufen gestreift.



Im nächsten Schritt ziehe ich die Vorderläufe durch den Balg, so dass dieser komplett freigelegt ist.

TIPP

Vorbereiten für den Gerber

Wer den Balg beispielsweise zu Muff, Fuchsdecke oder Mütze weiterverarbeiten lassen will, kann sich die Prozedur mit den Augenlidern und dem Nasenschwamm sparen, da diese dann ohnehin abgeschnitten werden.

Wer den Balg nicht selbst zum Trocknen aufspannt, sondern ihn frisch zum Gerber schicken möchte, der sollte ihn auf der Innenseite ordentlich einsalzen (herkömmliches Kochsalz verwenden, nicht sparen!), und zwar bis tief in die Branten, den Nasenschwamm und die Luntenspitze, so dass keine Fäulnisprozesse entstehen können.

Bis Sie den Balg wegschicken, sollten Sie ihn luftdicht verpacken (am besten vakuumieren) und einfrieren.



Etwas knifflig wird es nochmal am Kopf: Ich schneide hinter den Behängen ein, die durch ihre großen Knorpel deutlich zu erkennen sind, schärfe über die Augenlieder an den Sehern vorbei bis zu den Lefzen.



Vorsichtig schärfe ich bis zum Fang hinunter, so dass die Ränder der Augenlider und Lefzen am Balg erhalten bleiben. Zu guter Letzt schneide ich nur noch den Nasenschwamm ab.

BJV-TIPP

Projekt „Fellwechsel“



Ein Beispiel, wie die Bälge einer sinnvollen und nachhaltigen Verwertung zugeführt werden können, ist das Projekt „Fellwechsel“ des Landesjagdverbandes Baden-Württemberg und des Deutschen Jagdverbands. Die Fellwechsel GmbH ist die Betreibergesellschaft einer Abbalgstation, die 2017 in Rastatt in Baden-Württemberg errichtet wurde. Jägerinnen und Jäger können Füchse und anderes Raubwild im Kern bei örtlichen Sammelstellen (Gerfriertruhen) abgeben. Von dort werden sie dann abgeholt, gestreift und entweder gegerbt, getrocknet oder als weiterverarbeitetes Produkt auf den Markt gebracht. Jedes angelieferte Tier mit verwertbarem Fell wird individuell markiert, was es auch weiterverarbeitenden Betrieben, wie Kürschnern, ermöglicht, die Herkunft der Felle aus der nachhaltigen, heimischen Jagd zu dokumentieren.

Das vom Zentralverband des Kürschnerhandwerks vergebene Logo „WePrefur“ an lizenzierte Betriebe basiert auf der Verarbeitung von Fellen aus der heimischen Jagd (www.weprefur.de). Rund 90 Sammelstellen sind aktuell in Baden-Württemberg zu finden, 20 bereits auch in Bayern (Postleitzahlenbereich von 84051 bis 96110). Dem BJV, der das Projekt unterstützt, ist es ein Anliegen, das Netz der Sammelstellen in Bayern zu verdichten und auszudehnen.

Ob sich unter den bayerischen Sammelstellen bereits eine öffentliche in Ihrer Nähe befindet, erfahren Sie unter Tel.: 07222/9022988 (montags bis mittwochs)

DER AUTOR



Alexander Popanz

34, Mitglied in der BJV-Kreisgruppe Dachau, ist langjähriger und passionierter Baujäger. Gemeinsam mit seinen Deutschen Jagdterriern bejagt er sowohl Natur- als auch Kunstbaue, seine erbeuteten Füchse streift er alle selbst.