

Raubwild streifen – je frischer desto besser

Einen Fuchs zu streifen, nehmen nicht mehr viele Jäger auf sich, seit das Tragen von Pelz verpönt und die Preise deshalb im Keller sind. Wer sich dennoch entschließt, einen guten Winterbalg von Fuchs oder Marder gerben zu lassen, sollte das Tier möglichst kurz nach der Jagd und sorgfältig streifen, rät Gerber Mario Irlbeck aus Wasserburg. Denn davon hängt die Qualität des fertigen Produktes ab.

„Man muss sich Zeit lassen“, sagt Mario Irlbeck, während er im Hof seiner Werkstatt mit einem Gartenschlauch einen erlegten Fuchs gründlich nassspritzt, „unter einer halben Stunde schafft man das auf keinen Fall.“ Die Rede ist vom Streifen eines Fuchses. Der Vierzigjährige aus Wasserburg am Inn hat es sich mit der Hilfe eines Pathologen selbst beigebracht. Denn Mario Irlbeck ist Gerber und bekommt von seinen Kunden allzu oft eine Rohware geliefert, an der viel verkehrt gemacht wurde: Fuchsbälge ohne Kopf, Branten und Krallen, mit von Schweiß verklebtem Haar oder zerschnittener Haut entlang der Lunte. Deshalb wollte er wissen, worauf es beim Streifen ankommt – und beherrscht diese Aufgabe heute besser als mancher andere. „Das Streifen gelingt um so besser, je frischer der Fuchs ist“, sagt er. „Ideal wäre es, dies alles gleich nach der Jagd zu tun. Hat man den Fuchs einmal nassgespritzt, darf man aber auf keinen Fall mehr warten.“

Mithilfe von zwei Messern und einer Zange geht Irlbeck an die Arbeit. „Wichtig ist, dass das Tier nicht weich getroffen wurde, denn die austretenden Darmbakterien lösen die Haarwurzeln an, und dann geht beim Gerben das Haar aus.“ Er rät in diesem Fall dazu, den Fuchs aufzubrechen.

Lagert der Fuchs zu lange im Kern, leidet die Haut

Mit einem schlanken, scharfen Messer beginnt Irlbeck, die Hinterläufe auf der Rückseite vom großen Ballen weg bis hinauf zum Weidloch aufzuschlitzen. Auch die Vorderläufe trennt er bis obenhin auf. Dann setzt er das Messer oberhalb des Weidlochs an der Rute an und schlitzt sie an ihrer Unterseite mittig auf. Immer wieder zieht er die geöffnete Haut auseinander. „Die Ruten spitze muss man sorgfältig herauslösen und das Knochengestänge dann vorsichtig komplett von der Haut abziehen.“ Im Normalfall gelingt

das einfach, es sei denn, der Fuchs wurde im Kern schon ein paar Tage gelagert, und das Wasser zwischen Fleisch und Haut ist eingetrocknet. Dann kann die Haut reißen – und die halbe Lunte geht beim Gerben verloren.

Irlbeck wendet sich wieder den Läufen zu. Er löst jeweils das unterste Gelenk, sozusagen die Handwurzel, aus und trennt sie vom Laufknochen ab. Die Branten verbleiben erstmal im Balg, den er nun von den Läufen löst. „Beim Streifen schneidet man immer auf der Haut entlang, damit möglichst wenig Bindegewebe daran hängen bleibt.“ Das Messer sollte nicht zu scharf sein, von Skalpell rät der Gerber ab: „Sie schneiden unkontrolliert“, meint er. Als die Läufe freigelegt sind, hängt Irlbeck den Fuchs an den Hinterläufen in Augenhöhe an zwei Haken auf und zieht den Balg über den Rücken nach unten.

Vorsichtig arbeitet Irlbeck um die Stelle herum, wo die Schlitze der Vorderläufe in den Hauptbalg münden. Danach kann er wieder kräftig ziehen, bis er die Gehöre erreicht. „Am Kopf muss ich wieder viel schneiden“, sagt er, „Ich trenne die Ohrmuschel erstmal mit ab und muss auch an den Sehnen, der Nase und am Fang immer wieder nachhelfen.“

Dann liegt der Balg nass und glitschig am Boden. Nun geht es an die Feinarbeit: Irlbeck greift sich mit der Zange den abgetrennten „Handknochen“ und zieht ihn vorsichtig aus dem Balg. Als pro Zehe zwei Knöchel sichtbar sind, durchtrennt er mit der



Vor dem Streifen spritzt Mario Irlbeck den Fuchs gründlich nass – das bindet mögliche Fuchsbandwurmglieder.

Zange die knorpeligen Fortsätze. So bleiben Ballen und Krallen am Balg. Auch die knorpeligen Ohrmuscheln entfernt er, indem er von der Innenseite des Balgs mit der Zange zieht und mit dem Daumen vorsichtig nachsetzt, damit nichts reißt.

Mit dem Messer trennt der 40-jährige nun den Balg entlang der Bauchlinie und an den Läufen auf, so dass er sich glatt ausbreiten lässt.

„Zum Konservieren muss ich dann möglichst jede Stelle der Rohhaut dick mit Salz bestreuen“, erklärt er. „Ich lasse den Balg ausgebreitet liegen und wiederhole dies nach drei Tagen.“ Theoretisch kann die Rohhaut nun monatelang gelagert werden, bevor man sie gerbt.

V. Klimke

Den fertig gestreiften Balg breitet Irlbeck glatt aus. Falls er ihn nicht gleich gerbt, salzt er jede Stelle der rohen Haut zur Konservierung dick ein.



● Ansprechpartner: Mario Irlbeck, Tel: 08071/1484, E-mail: gerbereirlbeck@s-surf.de