



SURVIVALAUSBILDUNG FELLE GERBEN UND LEDER HERSTELLEN



- ✘ Die Lederherstellung ist recht einfach. Alles was man dazu braucht ist eine Roh haut, das Hirn des Tieres (auch andere Hirne kann man nehmen) und einen Steinschaber oder auch einen Holzschaber. Zuerst muss man die Haut auf der Innenseite entfleischen und auf der Außenseite gegebenenfalls enthaaren. Dazu benutzt man den Steinschaber. Am besten geht das, wenn man die Haut in einem Rahmen, einem Baumstamm oder einfacher mit kleinen Pflöcken auf einer Grasfläche am Boden aufspannt . Noch anders: ein kleiner Trick hilft, das Fett von der Unterseite der Haut einfacher zu entfernen. Dazu stellt man die aufgespannte Haut schräg an ein Feuer, so dass die Hitze das Fett runter perlen lässt. Kein mühsames Kratzen ist mehr notwendig. Das Fett tropft einfach ab. Es ist wie Butter, die schmilzt. Von fest nach flüssig. Hat man beide Seiten (wenn das Leder enthaart wird, beide Seiten bearbeiten) fertig, so kann man gleich mit dem Gerbprozess beginnen. Dazu nimmt man das Hirn und kocht dieses mit Wasser. Eichenrinde und Eicheln (enthalten Gerbsäure).

Der dabei entstandene Brei wird nun in die Haut eingearbeitet - am besten mit einem großen runden Kieselstein, und das von beiden Seiten. Wenn der Brei nun restlos eingearbeitet wurde, ist der Gerbprozess eigentlich schon beendet. Um nachher ein geschmeidiges Leder zu erhalten, muss die Haut durch Stollen und Walken während sie trocknet quasi weichgemacht werden. Dazu zieht man sie über einen Ast hin und her. Oder man fragt wie bei den Indianern die Großmutter, ob sie es für einen weichkaut ;o)

Jetzt hat man schon ein fertig gegerbtes Leder in den Händen!! Noch ist das Leder aber nicht wasserfest. Das heißt, dass das Leder wieder starr wird wenn es mal nass geworden ist und wieder trocknet. Also wird das Leder geräuchert. Damit ist das Leder auch wasserfest (nicht mit 'wasserdicht' zu verwechseln) und muss so nach einem Nass werden nicht erneut weichgemacht werden.



DAS HÄUTEN

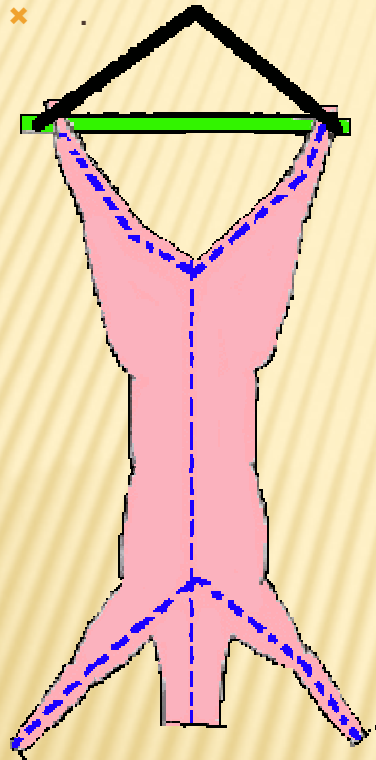


- ✘ Bevor das Fell gegerbt werden kann, muss es erstmal runter vom Tier. Damit man sich das Leben mit Fleisch abschaben nicht unnötig schwer macht, hier ein paar Kniffe.

Man beginnt damit, um die Kniegelenke der Hinterläufe einen Schnitt zu machen, einfach außen rum, einmal ums Knie. Wenn man das Fell etwas beiseite zieht und einen Schnitt zwischen der dicken Sehne und dem Knochen macht, entsteht ein Loch. Das wiederholt man auf der anderen Seite. Diese zwei Löcher nutzt man, indem man eine Stange hindurch steckt. An dieser Stange wird das Tier auf gehangen. Die Sehne trägt das Tier.

Nun wird der Schnitt entlang der Hinterläufe zur Körpermitte geführt. Dies geschieht an der Innenseite der Läufe und die Messerspitze wird unter dem Fell entlang vorgeschoben. Das ist einfacher, als von oben durch die Haare zu schneiden.

Jetzt wird der Schnitt entlang der Körpermitte geführt - dabei darauf achten, das das Messer flach unter der Haut entlang zu führen ist, da ansonsten die Gedärme verletzt werden. Austretendes Urin (Blase ,Galle zerschnitten) oder Darminhalte lassen das Fleisch später muffig oder ungenießbar schmecken. Eingeweide wie Leber, Herz, Lunge, Nieren und auch der Magen sind zum Verzehr geeignet. Ansonsten sind sie auch als Köder zu nutzen.

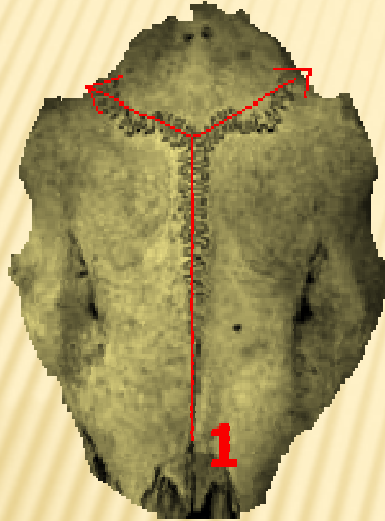


Die blauen Linien sind die Schnitte wie das Tier gehäutet wird. Bei kleineren Tieren zb. Hasen kann der Balg über den ganzen Körper gezogen werden. Es ist wichtig das beim Abziehen des Felles nicht das Fleisch mit runder gerissen wird. Diese ist meist bei männlichen Tieren der Fall, zwischen Fell und Fleisch ist eine dünne Haut das Fließ die vorsichtig mit dem Messer abgelöst wird. Ist der Anfang erst gemacht sieht man das Fell in einem Zug runter.

Wichtig ist das Messer es sollte eine gebogene Klinge haben und scharf sein. Zum Messer gehört ein griffbereiter Schleifstein.



WIE KOMME ICH AN DAS HIRN?



Um das Hirn für die Gerbung zu gewinnen, muss man den Schädel knacken. Nimmt man dazu einen großen Stein und klopft kräftig auf den Schädel. Dann ist der Schädel zwar geöffnet aber hat nur noch Mus und Krümel übrig. Dabei geht viel Hirn verloren.

Einfach und geradezu elegant geht es, wenn man sich den Schädel zuvor von oben anschaut. Kurz über dem Nasenbein (1) beginnt eine Linie, die mitten über den Schädel läuft. Auf die haben wir es abgesehen. Beginne kurz über der Nase mit einem kräftigen Schlag und arbeite Dich die Linie entlang. Der Schädel ist nun mittig gespalten und steht ein Stück weit offen.

Diese zwei Hälften musst Du auseinander ziehen - wie bei einer Muschel. Aber Vorsicht: die Kanten sind rasiermesserscharf! Also etwas zum Schutz um die Hände wickeln oder anderweitig kreativ werden, [zwei Haken zum Ziehen]). Jetzt liegt das Hirn in zwei Hälften vor einem und lässt sich ganz locker in je einem Stück entnehmen.



DIE HIRNGERBUNG



Das Hirn zerdrückt ihr gründlich mit euren Händen im Kochtopf, gebt 2 l Wasser hinzu sowie Eicheln oder Eichenrinde (enthält Gerbstoffe) und lasst es bei gelegentlichem Umrühren 15 min köcheln. Wenn die Hirnsuppe handwarm ist, weicht ihr die Haut ein. Dabei knetet und dehnt ihr die Haut gründlich. Danach wird die Haut ausgewrungen und gedehnt. Über dem Axt stiel wird dann nochmals der Nacken- und Beckenbereich gedehnt. Gutes Auswringen bedeutet, das die Haut fast überall bräunlich aussieht. Und nach dem Dehnen sollte sie überall weißlich erscheinen. Dieser Arbeitsgang wird bei Rehen zweimal und bei Hirschen drei- bis viermal wiederholt. Dieser Schritt ist sehr wichtig, damit sich die Hirnstoffe in der gesamten Haut verteilen. Je öfter der Prozess durchlaufen wird desto besser lässt sich die Haut dehnen. Danach weicht ihr die Haut über Nacht in der Hirnsuppe nochmals ein.





HAUT TROCKNEN



Am nächsten Morgen wringt ihr die Haut wieder aus. Dann beginnt ihr mit dem endgültigen Trockenziehen der Haut mit Hilfe des Astes, dem Axtstiel und euren Händen. Wechselt öfter zwischen den drei Varianten und entwickelt ein Gefühl dafür, wann die Haut wie bearbeitet werden möchte. Am Anfang werdet ihr die Haut ständig bearbeiten bis sie trocken ist. Später werdet ihr ein Gefühl dafür haben, wann sie bearbeitet werden will und wann man sie ab und an zur Seite legen kann. Und spätestens hier werdet ihr merken, warum am Anfang ein Reh oder Hase praktischer ist als ein Hirsch. Arbeitet solange, bis sich die Haut wirklich trocken anfühlt! Mit der Zeit wird das Trockenziehen der Haut angenehmer und entspannter und die verstreichende Zeit wird keine Rolle mehr spielen.

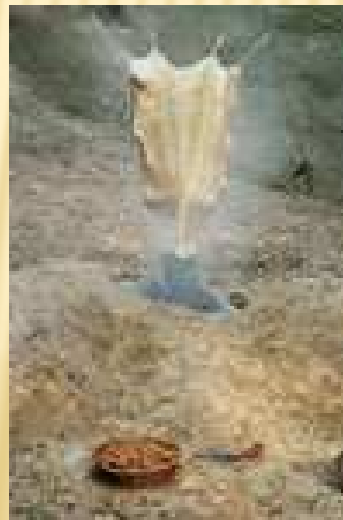


Zum trocknen kann die Haut auch auf einen Rahmen gespannt werden.



DIE HAUT RÄUCHERN

Zum Räuchern grabt ihr ein eimergroßes Loch aus und entzündet darin ein Feuer mit Hartholz, damit genügend Glut entsteht. Anschließend wird die Glut ausreichend mit trockenem, morschen Holz (z. B. Fichte, Eiche oder Douglasie) bedeckt. Dann näht ihr aus eurem Leder einen Sack. Dabei wird der Nackenbereich nicht zusammengenäht. Den Ledersack hängt ihr über das Loch, damit der Rauch direkt in das Innere gelangt. Der Rauch darf höchstens handwarm sein und es dürfen keine Flammen entstehen, um das Leder nicht zu beschädigen! Als Hilfe könnt ihr im Nackenbereich einen Jeansschlauch befestigen. Das Leder sollte einen satten Braunton annehmen, dann dreht ihr den Sack um und räuchert die andere Seite.





DAS TÖTEN DER TIERE



Tiere töten ist keine einfache Aufgabe, weder technisch noch emotional. Die Tiere sollten möglichst schnell und stressfrei getötet werden. Beim Hasen schlachten gibt es mehrere Möglichkeiten. Der humanste Weg zum Hasen schlachten ist heute die vorherige Betäubung mit dem Bolzenschussgerät, welches im Kleintierfachhandel erhältlich ist. Dabei wird das Tier an den Ohren gepackt, um es zu fixieren und bekommt mit einem Metallbolzen aus dem Gerät einen Schuss in den Kopf, was zu Bewusstlosigkeit führt. Dieser Vorgang tötet das Kaninchen jedoch nicht, es muss danach möglichst zügig ausgeblutet werden. Das erreicht man durch einen Stich oder Schnitt in die Halsschlagader. Eine weitere Methode zum Kaninchen schlachten ist der Schlag mit einem sehr harten Stock auf den Kopf, auch dieser sollte möglichst schnell und präzise erfolgen. Der Effekt ist derselbe wie beim Bolzenschussgerät. Danach wird das Kaninchen an den Hinterbeinen aufgehängt, ausgeblutet und ausgenommen. Vom Fell bis zu den Organen ist fast alles zur weiteren Verwertung verwendbar. Zwei andere Methoden zum Kaninchen schlachten sind der auf verschiedene Arten ausgeführte Nackenschlag, ein kräftiger Schlag mit der Hand oder einer Holzlatte in den Nacken des Tieres, bei dem das Kaninchen sitzt oder an den Hinterbeinen hochgehalten wird. **Diese Betäubungsformen sind heute nicht mehr erlaubt**, werden aber leider nach wie vor häufig angewendet. Wird ein Nackenschlag nicht präzise ausgeführt, ist das Tier in den meisten Fällen schwer verletzt und beginnt vor Schmerzen zu schreien. Von Stressreduzierung und Humanität ist hier also keine Rede. Dies sollte man weder einem Kaninchen noch einem Menschen zumuten wollen.



WELCHE WERKZEUGE BRAUCHEN WIR?

- Steinschaber oder Schaber aus Holz
- Messer und Schleifgerät
- Kleine Säge oder Universalwerkzeug (zum Bau eines Rahmen)
- Bindematerial: Draht, dünnes Seil oder Ähnlich
- Schlagstock, starker Ast zum auswringen
- Dreibein (Fell aufhängen zum Räuchern)
- Nähmaterial: dicke Nadel und dicken Zwirn
- Topf zum Gerbbrühe kochen

Welche Materialien brauchen wir?

- Fell vom Hasen oder ähnlich
- Gehirn des Tieres
- Eichel oder Eichenrinde (Birke, Tanne oder Fichte geht auch enthalten auch Gerbstoffe)
- Feuerholz, Feuer und Zündquelle .

Viel Spaß bei der Ausführung
Erich Perl 2000 OS
Jiu Jitsu Center Samurai
Bundestrainer
Int. Survival System