



Tierpräparator - Taxidermist

Wingatweg 10

A-6832 Röthis

T: +43 (0)5522 / 44088

F: +43 (0)5522 / 440884

office@karlmatt.com

www.karlmatt.com

Concerning: Raw preparation / Field preparation for Full mounts

Set the cut to start skinning over the back along the hairline as well as the outside edge from each joint to the claw. See attached sketch.

Skin the whole animal gently. Measure the carcass and fill in the measurements in the table. Split ears and lips like shown on the sketch. Leave as less meat and fat on the skin as possible. Release the leg bones right till the edge as shown on the sketch. Spread the skin with the meat side up, and rub plenty salt on the skin. See to it, that you get every part, fold and corner salted accurate. Fold the skin together and after 12 hours pour the used salt away and salt the skin again. After another 12 hours turn the skin with the meat side on top and hang it up in the shadow to dry. As the skin is dry, fold it and label it.

Skull and Horns: Leave the whole skull with lower jaw, cut all the meat off and put it into water to get the blood fat out. Wrap nylon around the horns to prevent that they change colour as you cook the skull. Take the horns off and cut the bone from the inside of the horn one third. Treat the skull with hydrogenperoxid. (30-40%) Best and easiest is, to wrap toilet paper around the skull and wet this then with hydrogenperoxid. Let it dry in the sun or warmth. The toilet paper can be easily removed then. Label it. Clean the horns inside, and rinse out them with hydrogenperoxid. Label them.

If possible cut out the whole leg bones, remove all meat without cutting the tendon that keeps the bones together. Treat them with hydrogenperoxid. Having the whole leg bones is very helpful to mount a lifelike full mount.

After all has dried well, short before the departure of the hunter wrap each, skin, skull and horns in transparent plastic bags or foil.

Yours truly
Karl Matt

TROPHÄENBEHANDLUNG UND TRANSPORT IM AUSLAND

Bei Jagdgruppen ins Ausland ist oft ein einheimischer Präparator für die Feldpräparation der Trophäen und die Vorbereitung für den Transport nach Hause dabei. Aber trotzdem ist es nötig, dass Sie die Feldpräparation selbst durchführen können oder aber bei der Arbeit die nötigen Anweisungen geben können. Jeden Auslandsjäger kosten Großwildtrophäen viel Geld, Zeit und Mühe, man muss sich darum auch selbst darum kümmern, das so hart gewonnene Erinnerungsstücke im bestmöglichen Zustand das Präparationsatelier Zuhause erreichen. Wenn also vor uns ein erlegter Maral, sibirischer Steinbock usw liegt muss man beim Cape ablösen (Cape die engl. Bezeichnung für die Decke eines Kopf-Schulterpräparates)

Darauf achten, genügend Decke daran zu lassen, sonst ist bei zu kurzem Cape der Taxidermist gezwungen, das Wild mit weitausladenden Gehörnen oder Geweihstangen in einer unnatürlichen Stellung zu montieren, damit diese nicht die Wand berühren. Deshalb den Rundschnitt um den Rumpf deutlich hinter den Vorderläufen machen. Danach keinen Drosselschnitt versuchen, sondern einen Nackenschnitt immer von innen nach außen in Haarrichtung schneiden. Von der Mitte des Hinterhauptes (etwa 5cm inter den Rosen bzw. Hornbasen) nach hinten bis zum ersten Schnitt machen. Die Decke um die beiden Vorderläufe durchschärfen, abziehen und die Läufe durch die Großbeinrundschnitte durchstecken. Das Cape bis zum Nacken lösen das Haupt abtrennen jetzt sollte auch der Schädel aus der Decke gelöst werden. Deshalb verlängert man den Nackenschnitt V-förmig von hinter auf die beiden Rosenstöcke bzw .auf die Hornbasen zu und schärft die Decke rundum von diesen ab. Die Lauscherknorpel durchtrennt man dicht am Schädelknochen, danach auch –dabei immer von außen nach innen schneiden - Lefzen, Nasenknorpel und Lichter, wobei man darauf achten muss, dass Wimpern und Drüsenmulden an der Decke bleiben. Zum Schluss werden Lefzen, Nasenknorpel und Augenlieder gespalten und die Lauscher umgestülpt. Die Fleischseite vom Cape wird nun gesalzen. Es ist wichtig, dass alle Teile der Decke gründlich eingerieben werden.

Seit Ende 1994 gelten neue EU Veterinär Bestimmungen für die Einfuhr von rohen Trophäen der Huftiere und Vögel. Danach müssen alle Schädel nicht nur wie bisher gekocht, frei von Gewebeteilen und desinfiziert sein, sondern zusätzlich noch mit Wasserstoffsuperoxyd desinfiziert, gut getrocknet und einzeln in klarsichtige Plastiksäcke verpackt sein

.All diese vorgehen müssen in der Veterinärbescheinigung des Ursprungslandes angeführt werden, sonst wird keine veterinärrechtliche Einfuhrgenehmigung im Bestimmungsland erteilt.

Das mit Salz gut eingeriebene Cape darf nicht der direkten Sonnenausstrahlung ausgesetzt werden, sondern muss langsam mit der Fleischseite nach oben trocknen. Die trockenen Decken müssen jetzt einzeln in klarsichtige Plastiktüten verpackt werden. Das Gleiche gilt natürlich auch für ganze Decken (Ganzpräparat)