

Wildverwertung: Was du aus einem Reh alles machst

Ein erlegtes Reh – weit mehr als nur Fleisch auf dem Teller.

Es ist ein Geschenk der Natur, eine wandelnde Apotheke, ein kompletter Werkzeugkasten.

Begleite mich auf eine Reise in das Wissen unserer Vorfahren und entdecke, wie wir dieses Geschenk mit tiefem Respekt vollständig ehren können.

Das Erbe der Ahnen: Ein Reh mit Respekt vollständig verwerten

Als Wildnispädagoge sehe ich es als meine Aufgabe, nicht nur Fertigkeiten zu lehren, sondern auch eine Haltung zu vermitteln: **eine Haltung der Dankbarkeit, der Ehrfurcht und der tiefen Verbundenheit mit der Natur.**

Wenn wir ein Tier wie das Reh nutzen, tragen wir eine **Verantwortung**, die weit über das reine Erlegen hinausgeht.

Unsere Vorfahren wussten, dass das Leben eines Tieres am meisten geehrt wird, wenn *alles* davon Verwendung findet – allen voran als lebensspendende Nahrung.



Diese ganzheitliche Nutzung ist nicht nur der Inbegriff von Nachhaltigkeit, sie ist ein Weg, uns mit den Kreisläufen des Lebens und dem reichen Erfahrungsschatz derer zu verbinden, die lange vor uns dieses Land bewohnten.



Vieles von meiner Ausrüstung ist aus tierischem Materialien, wie Rohhautschnüre, Behälter aus Rohhaut, Leder, Behälter usw.

Es ist ein Akt des Respekts, der Verschwendung keinen Raum lässt und uns lehrt, den wahren Wert in jedem Detail zu erkennen.

Lass uns nun eintauchen und erfahren, wie du ein Reh komplett verwertest.

Nahrung aus dem Inneren und Äußeren: Fleisch und essbare Organe

Die primäre Nutzung eines erlegten Rehs war und ist oft die Gewinnung von Nahrung. Die Philosophie der ganzheitlichen Verwertung beginnt hier: Kein essbarer Teil sollte ungenutzt bleiben.

Das Fleisch – Die Hauptnahrungsquelle

Das Muskelfleisch ist der offensichtlichste und größte Nahrungsanteil. Unsere Vorfahren kannten die verschiedenen Teile und ihre optimale Nutzung:

- **Edle Teile:** Rücken und Keulen wurden oft frisch zubereitet (gebraten, gekocht) oder für besondere Anlässe aufgehoben.
- **Schulter, Nacken, Bauchlappen:** Diese Teile eignen sich hervorragend für Schmorgerichte, Eintöpfe oder wurden zu Wurst oder Hackfleisch verarbeitet (sofern die Möglichkeiten bestanden).
- **Abschnitte und kleinere Stücke:** Nichts wurde weggeworfen. Kleinere Fleischreste wurden für Suppen, Eintöpfe oder zum Trocknen verwendet.
- **Konservierung:** Um das Fleisch haltbar zu machen, waren **Trocknen (Dörrfleisch/Jerky)** und **Räuchern** essenzielle Techniken. In kälteren Regionen kam auch das Einfrieren in Eis oder Schnee hinzu. Pökeln mit Salz war ebenfalls eine Methode, wenn Salz verfügbar war.



Trockenfleisch vom Rehwild

Lies auch

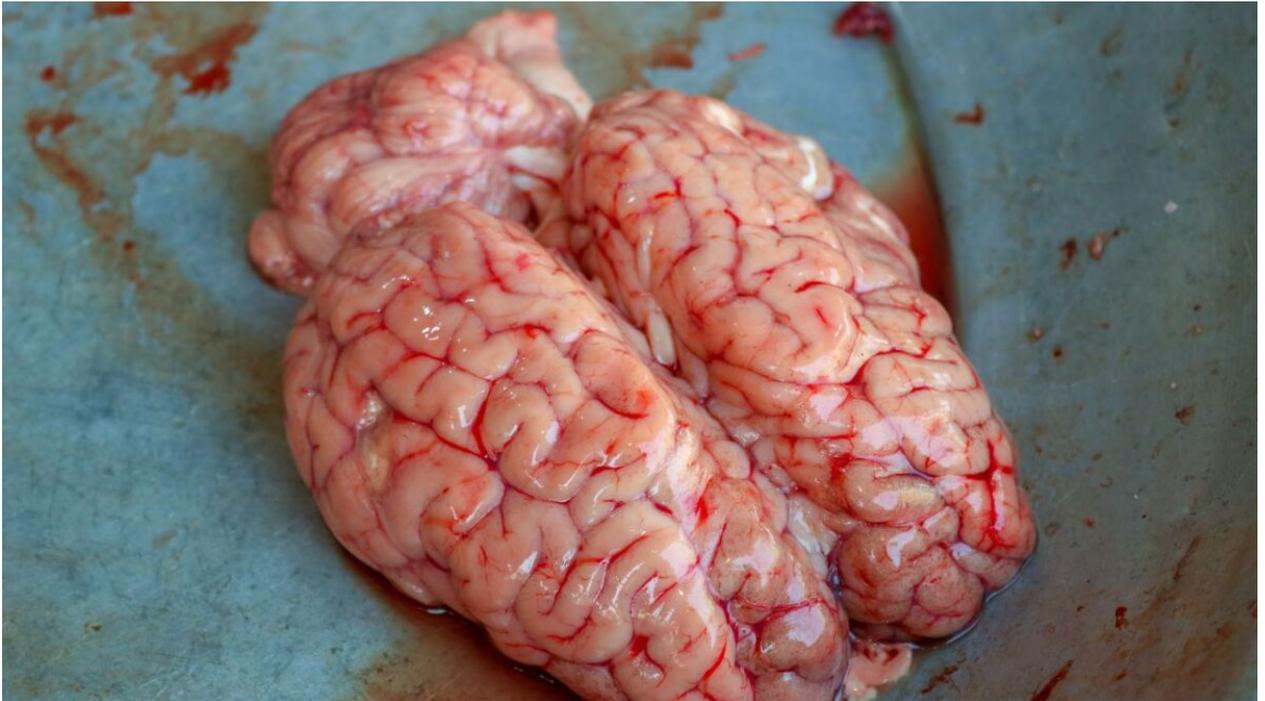
[Was ist Pemmikan? Das ursprüngliche, nachhaltige und proteinreiche Superfood \(+3 Rezepte\)](#) –

Pemmikan ist ein Lebensmittel aus getrocknetem Fleisch und Fett, das von amerikanischen Ureinwohnern erfunden wurde. Lies hier, wie du es selbst herstellst.

Die essbaren Innereien – Nährstoffreiche Kraftpakete

Die Organe, oft als "Innereien" oder "Orgeln" bezeichnet, sind wahre Nährstoffbomben und wurden hochgeschätzt. Sie enthalten oft mehr Vitamine und Mineralstoffe als Muskelfleisch.

- **Herz:** Ein starker Muskel, oft als eines der ersten Teile gegrillt oder gebraten. Sehr schmackhaft und zart.
- **Leber:** Reich an Eisen und Vitamin A. Sie sollte frisch verzehrt werden (gebraten, als Leberknödel oder Pastete).
- **Nieren:** Ebenfalls sehr nährstoffreich, oft gebraten oder geschmort. Wichtig ist das gründliche Wässern und Entfernen der Harnröhren.
- **Zunge:** Gekocht und gehäutet eine Delikatesse, sehr zartes Fleisch.
- **Milz:** Kann ebenfalls gegessen werden, oft in Eintöpfen oder Wurst.
- **Lunge:** In manchen Traditionen als Teil von Gerichten wie "Beuschel" oder in Wurst verarbeitet.
- **(Gehirn):** Neben seiner Funktion beim Gerben ist auch das Gehirn essbar und sehr fetthaltig, oft gekocht oder gebraten.



Knochen und Knorpel – Kraftbrühe und Mark

Auch Knochen sind nicht nur Werkstoff, sondern liefern wertvolle Nahrung:

- **Knochenbrühe:** Durch langes Auskochen von Knochen (besonders Gelenkknochen mit Knorpel) entsteht eine extrem nahrhafte Brühe, reich an Kollagen, Mineralien und Gelatine. Sie wärmt, stärkt und liefert wichtige Bausteine für den Körper.
- **Knochenmark:** Das Mark aus den großen Röhrenknochen ist sehr fettreich und nahrhaft. Es wurde ausgelöst und gegessen oder als energiereicher Zusatz zu anderen Speisen verwendet.



Fett – Energie, Geschmack und Konservierung

Rehfett (Talg), besonders das Nierenfett, wurde ausgelassen und gesammelt.

- **Kochfett:** Ausgelassener Talg diente als wertvolles Brat- und Kochfett.
- **Energieförderer:** Fett ist ein konzentrierter Energieförderer, wichtig besonders in kargen Zeiten oder kalten Klimazonen.
- **(Konservierung):** Manchmal wurde gekochtes Fleisch in Töpfen mit einer Schicht ausgelassenem Fett bedeckt (ähnlich wie Confit), um es länger haltbar zu machen.



Haut und Haar: die vielseitige äußere Hülle

Nachdem das Tier zerwirkt und die Nahrung gesichert ist, widmet man sich den weiteren Materialien, beginnend mit der äußeren Hülle.

Die äußerste Schicht des Rehs bietet weit mehr als nur Schutz vor den Elementen. Sie lässt sich auf verschiedene Weisen verarbeiten und nutzen, von weicher Kleidung bis hin zu steifen Behältern.

Wildleder – Die gegerbte Haut für Kleidung und Beutel

Die Rehhaut ist ein unglaublich vielseitiges Material. Am bekanntesten ist wohl die Herstellung von weichem, atmungsaktivem Leder durch traditionelle Methoden wie die [Hirngerbung \(Buckskin\)](#). Dieses Leder diente als Grundlage für Kleidung, Schuhe (Mokassins), Taschen und Beutel.



Buckskin / Wildleder nach dem Räuchern

Durch das Gerben wird die Rohhaut haltbar gemacht und vor dem Verrotten geschützt. Die Weichheit und der Tragekomfort von echtem Buckskin sind unübertroffen.



Eine Beutelrollen aus Rehleder



Meine Hose aus Wildleder



Schnüre aus Wildleder

Rohhaut – Ungegerbt, steif und stark

Wird die Haut lediglich von Fleischresten und Haaren befreit (geschabt) und dann getrocknet, entsteht **Rohhaut**.



Rohhaut vom Rehwild

Im Gegensatz zu Leder ist Rohhaut im trockenen Zustand sehr steif, hart und extrem widerstandsfähig gegen Abrieb.

Wenn sie nass wird, wird sie wieder flexibel und formbar, zieht sich aber beim Trocknen stark zusammen. Diese Eigenschaften machen sie ideal für:

Starke Schnüre und Riemen (Rawhide Cordage): Im feuchten Zustand in Streifen geschnitten und getrocknet, ergeben sie extrem zugfeste Verbindungen.



Bespannungen: Perfekt für Trommeln oder historisch auch Schilde, da sie beim Trocknen eine hohe Spannung aufbaut.

Behälter: Über eine Form gespannt und getrocknet, behält Rohhaut ihre Form und ergibt sehr stabile Boxen oder Köcher ("Parfleche").



Verbindungen/Wicklungen: Nasse Rohhautstreifen ziehen sich beim Trocknen fest um Werkzeugschäfte oder Reparaturstellen und sorgen für eine bombenfeste Verbindung.

Hautleim-Gewinnung: Rohhaut ist der Ausgangsstoff für die Herstellung von starkem Hautleim durch Auskochen.



Rohhaut vom Reh für Hautkleber



Das Haar – Wärmende Füllung

Das dichte Fell des Rehs, insbesondere das Winterfell, besteht aus Haaren, die Luft einschließen (da hohl) und somit gut isolieren.

Diese Haare wurden nicht entsorgt, sondern dienten als **Füllmaterial** für improvisierte Kissen, als isolierende Schicht zwischen Kleidungslagen oder als Polsterung in Behausungen.



Knochen und Geweih: Der Werkzeugkasten der Natur

Das Skelett des Rehs ist eine wahre Fundgrube für robuste und vielseitig formbare Materialien, die den Stahl unserer Vorfahren darstellten.

Werkzeuge aus Knochen – Ahlen, Nadeln, Klingen

Aus den stabilen Röhrenknochen ließen sich essenzielle Werkzeuge herstellen. Spitze, geschliffene Knochenstücke wurden zu **Ahlen**, mit denen Löcher in Leder oder Rinde gestochen wurden. Noch feiner bearbeitet und mit einem gebohrten Ohr versehen, entstanden daraus **Nadeln** zum Nähen.





Rehbein zerlegt in seine Einzelteile

Flache Knochen wie die Schulterblätter oder längs gespaltene Röhrenknochen konnten zu scharfen **Messern und Schabern** geschliffen werden, ideal zum Entfleischen von Häuten, zum Schneiden von Pflanzenfasern oder zur Bearbeitung von Holz.

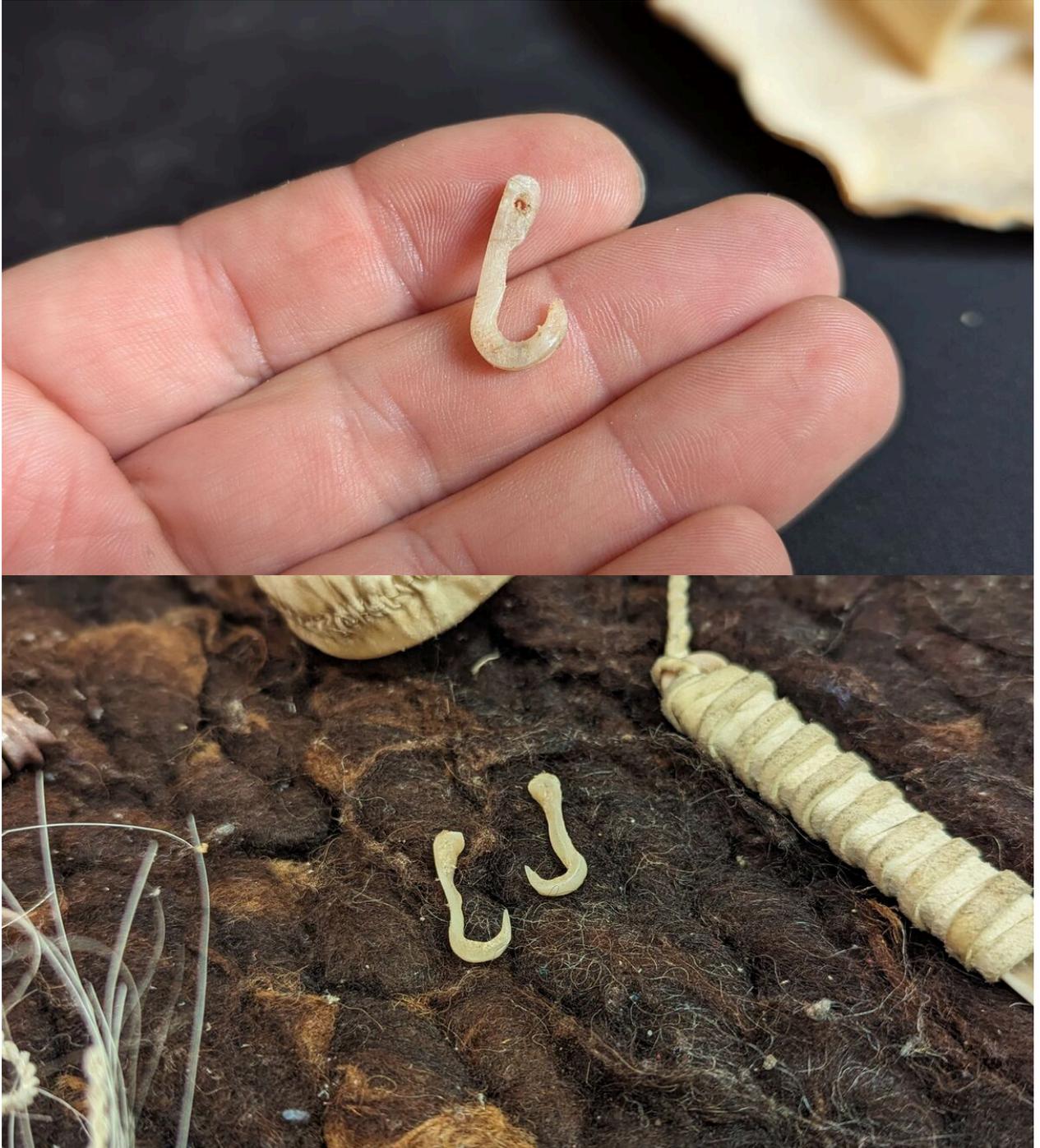
Spezialknochen – Angelhaken und Feuerbohrer-Hilfe

Bestimmte Knochen eignen sich für spezielle Anwendungen. Kleine, spitze Knochensplitter konnten sorgfältig zu [stäbchenförmigen Angelhaken \(„Gorge Hooks“\)](#) geformt werden – eine simple, aber effektive Fangmethode, bei der sich der Haken im Schlund des Fisches querstellt.



Stäbchenförmiger Angelhaken

Aber auch normale Angelhaken, wie sie die meisten kennen, machst du aus den Knochen von einem Rehwild.



Eine natürliche Vertiefung im **Beckenknochen** bietet die perfekte Aufnahme und dient als oberes **Druckstück (Handstück)** für den [Feuerbohrer](#). Sie ermöglicht es, die Spindel mit Druck zu führen, ohne sich die Hand zu verbrennen oder abzurutschen.

Weitere Knochennutzung – Leim, Behälter, Schmuck

Durch langes Auskochen von Knochen und Knorpelresten entsteht ein starker **Knochenleim**, ähnlich dem Hautleim.

Kleine, hohle Röhrenknochen konnten als schützende **Behälter** für empfindliche Knochennadeln oder Zunder dienen. Kleinere Knochen, Wirbel oder formschöne Stücke wurden zu Perlen, Anhängern oder anderen **Schmuckstücken** verarbeitet.



Das Geweih (falls vorhanden) – Hartes Material für spezielle Werkzeuge

Das Geweih männlicher Rehe (oder anderer Hirsche) ist ein extrem hartes und zähes Material.

Es wurde für Werkzeuge verwendet, die hoher Beanspruchung standhalten mussten:

- als **Hammerkopf (Billet)** zum Abschlagen von Feuersteinklingen
- als **Druckstab (Pressure Flaker)** zur Feinbearbeitung von Steinwerkzeugen
- als robuster **Griff** für Messer
- als **Knebel** zum Spannen von Schnüren

Natürlich diente es auch als Material für **Schmuck** und rituelle Gegenstände oder Knöpfe.



Sehnen und Bindegewebe: Die Fäden des Lebens

Im Körper des Rehs finden sich extrem starke, faserige Strukturen, die für die Herstellung von Schnüren unerlässlich waren.

Sehnenfasern – Reißfester Faden und Schnur

Die langen, kräftigen Sehnen, vorwiegend entlang des Rückgrats (Rückenstrang) und an den Beinen, sind eine Quelle für unglaublich reißfeste Fasern.



Freilegen der Rücksehne beim Rehwild

Nach dem Trocknen werden sie vorsichtig geklopft und zwischen den Fingern gerieben, um sie in einzelne Stränge aufzuspalten. Diese feinen Fasern können dann durch Zwirnen zu extrem haltbarem Nähgarn oder stabilen [Schnüren verarbeitet](#) werden.



Sie dienen zum Nähen von Lederkleidung, zum Befestigen von Pfeilspitzen und Werkzeugklingen am Schaft (Hafting), zur Herstellung von Netzen, Fallen und sogar als traditionelles Material für Bogensehnen.



Innereien (nicht essbar) und Körperflüssigkeiten: Weiteres Potenzial

Neben den essbaren Organen bieten auch andere Innereien und sogar Körperflüssigkeiten wertvolle Ressourcen für Handwerk und Technik.

Magen, Blase und Darm – Flexible Behälter und Membranen

Nach gründlicher Reinigung und Trocknung können der **Magen** und die **Blase** zu erstaunlich widerstandsfähigen, wasserdichten **Beuteln** verarbeitet werden.



Der Pansen (Vormagens bei Wiederkäuern) vom Reh für die Weiterverarbeitung



Sie dienen zum Transport von Wasser, losen Nahrungsmitteln oder anderen Gegenständen. Auch der **Darm**, gereinigt und aufgespannt getrocknet, lieferte dünne, aber feste Schnüre oder konnte als Membran (z. B. für Trommeln) genutzt werden.



Das Gehirn – Schlüssel zur Lederherstellung

Das **Gehirn** des Rehs enthält emulgierende Fette und Lecithin, die es zur perfekten natürlichen Substanz für die traditionelle **Hirngerbung** machen.

Es hilft, die Faserstruktur der Haut aufzubrechen und sie weich und haltbar zu machen – ein perfekter Kreislauf, bei dem das Tier selbst den Stoff für seine Veredelung liefert.

Augenflüssigkeit – Natürlicher Farb-Binder

Die gallertartige **Flüssigkeit im Inneren des Augapfels** (Glaskörper) ist ein traditionelles **Bindemittel für natürliche Farbpigmente**.

Mit ihr konnten zerriebene Erden, Kohle oder Mineralien angerührt werden, um haltbare Farben für Körperbemalung, die Dekoration von Werkzeugen, Leder oder für Felsmalereien herzustellen.



Kopf, Schalen und Läufe: Nutzung bis ins Detail

Selbst die oft übersehenen Teile wie Kopf und untere Extremitäten wurden von unseren Vorfahren sinnvoll genutzt.

Zähne und Ohren – Schmuck und kleine Beutel

Die **Zähne** des Rehs, insbesondere die Eckzähne oder Backenzähne, wurden gereinigt und oft durchbohrt, um als einzigartige Anhänger für Ketten oder als Verzierungen an Kleidung und Taschen (**Schmuck**) zu dienen.

Die **Ohren**, gegerbt oder getrocknet, konnten zu kleinen, flexiblen **Beuteln** oder Taschen vernäht werden.



Ein Ohr vom Rehwild für einen kleinen Beutel



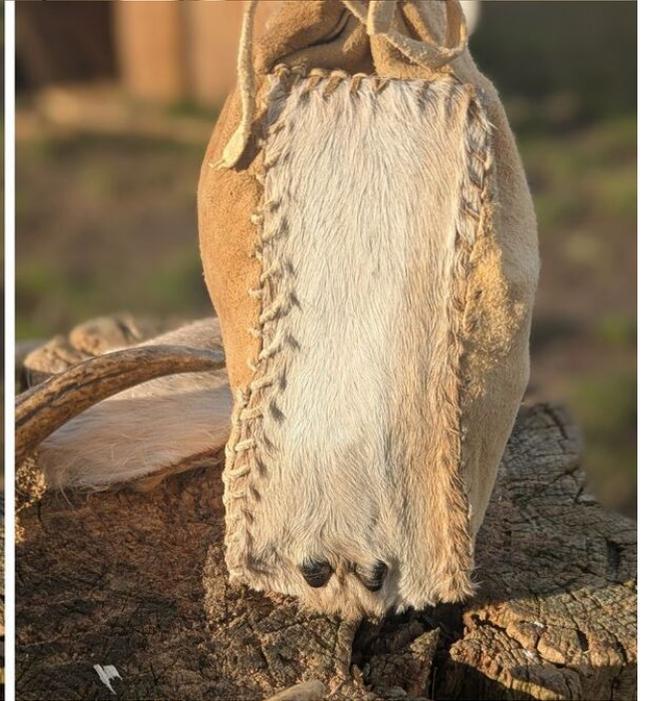
Schalen, Klauen und Unterläufe – Von Rasseln bis Leim

Die harten **Schalen (Hufe)** konnten ausgekocht werden, um **Leim** zu gewinnen. Gereinigt und getrocknet, wurden sie oft an einem Stab oder Lederriemen befestigt, um rhythmische **Rasseln** für Musik oder Zeremonien herzustellen.



Die kleineren **Afterklauen (Dew Claws)** fanden ähnliche Verwendung als Rasseln oder Schmuck. Die Haut der **Untersläufe** ist besonders robust und eignet sich gut für besonders strapazierfähige kleine Beutel oder als Verstärkungsmaterial.







Fazit: Ein Kreislauf des Respekts und der Fülle

Ein Reh ganzheitlich zu nutzen ist eine Kunst und eine Haltung zugleich. Es beginnt mit der dankbaren Annahme der Nahrung – Fleisch, Organe, Brühe – und setzt sich fort in der kreativen und respektvollen Verwertung aller anderen Teile.

Es ist eine tiefe Verneigung vor dem Leben, eine Anerkennung der Fülle, die uns umgibt, und eine Verbindung zur Weisheit unserer Ahnen. Jeder Teil, vom Haar bis zum Huf, hat seinen Wert und seine Geschichte.



Indem wir lernen, diese Geschenke zu sehen und zu nutzen, praktizieren wir wahren Respekt und treten aus der Wegwerfmentalität heraus, zurück in einen Kreislauf der [Dankbarkeit](#) und der nachhaltigen Nutzung.

Es erfordert Geduld, Wissen und die Bereitschaft, von der Natur selbst zu lernen – eine Lektion, die uns als Menschen erdet und bereichert.

Über den Autor des Ratgebers

Martin Gebhardt



Hey, ich bin Martin und ich bin Wildnis-Mentor. Auf meinem Blog lernst du die Basics sowie zahlreiche Details zum Outdoor-Leben. Schnapp dir meine [35 einfach umsetzbaren Survival-Hacks](#), um ab morgen nicht mehr planlos im Wald zu stehen. Lies mehr über mich auf meiner [“Über mich”-Seite](#).

Besuche ihn auf seiner Website <https://survival-kompass.de>