

## Rupfen einer Graugans



Abb. 1:  
Die erlegten Graugänse werden noch im Revier gerupft. Dazu werden benötigt:

1. Gaskocher mit Thermometer zum Erhitzen des Brühwassers
2. Ausreichend Trinkwasser zum Abwaschen des Wildkörpers und Ausspülen der Körperhöhle
3. Knochenschere (Astschere)
4. Messer
5. Einweghandschuhe zum Ausweiden



Abb. 2:  
Zuerst werden mit der Schere die äußeren Handschwingen abgetrennt.



Abb. 3:  
Das Brühwasser wird auf ca. 68 °C erhitzt. Man taucht die unausgeweidete Gans ins heiße Wasser. Da das Gefieder von Wassergeflügel sehr fett ist, gibt man etwas Geschirrspülmittel hinzu, um eine bessere Durchfeuchtung des Federkleides zu erreichen.



Abb. 4:  
Die Gans wird ca. 2 bis 3 Minuten im Wasser geschwenkt. Mit einem Stock kann man das Federkleid auflockern, damit das heiße Wasser seine Wirkung auf der Haut entfalten kann.



Abb. 5:  
Die Federn lassen sich dann leicht ausrupfen. Diese Gänse wurden spät im Jahr erlegt und sind voll durchgefiedert. Es gibt kaum Kiele.



Abb. 6:  
Dann werden die Ruder abgetrennt.



Abb. 7:  
Mit dem Messer wird die Körperhöhle geöffnet. Der Schnitt beginnt oberhalb des Weidloches und wird bis kurz vor dem Brustbein geführt.



Abb. 8:  
Der Kopf wird abgetrennt.



Abb. 9:  
Dann öffnet man die Unterseite des Halses ...

## Putzen des Magens (Beispiel Graugans)



Abb. 10:  
... und löst die Luftröhre und Schlund ab.



Abb. 11:  
Gänse haben wie Enten keinen Kropf, sondern nur eine verdickte Speiseröhre, die nicht zum Sammeln der Äsung ausgelegt ist.



Abb. 12:  
Man kann den Schlund sicherheitshalber verknoten, damit keine Äsungsflüssigkeit austreten kann.



Abb. 13:  
Nun wird das Gescheide entfernt ...



Abb. 14:  
... und auf bedenkliche Merkmale untersucht.



Abb. 15:  
Der Magen wird mit einem Schnitt geöffnet.



Abb. 16:  
Der geöffnete Magen mit Magensteinchen.



Abb. 17:  
Der Magen wird geputzt. Die Magenhaut lässt sich leicht abschaben.



Abb. 18:  
Der sauber geputzte Magen.