

Anleitung für einen Rückenköcher aus Kirschrinde und Leder von Jürgen M.

Ich habe vor kurzem einen Kirschstamm bekommen und mir, nach vielen Überlegungen, aus der Rinde, verbunden mit Leder, einen Rückenköcher gebaut. Ich hoffe er gefällt.

Teil 1:

Ausgangsmaterial, wie gesagt ein Kirschstamm, Leder (1 mm Stärke) und ein paar Kleinteile.

Zuerst wird der Kirschstamm in möglichst großen Stücken geschält. Mit ein bißchen Übung geht es eigentlich ganz gut. Ich habe die Erfahrung gemacht, dass man am Besten einen stumpfen Spachtel dazu nimmt. Mit einem scharfen Messer schneidet man sehr leicht zu tief und die Rinde wird verletzt.



Rinde abschälen

Nach dem Abschälen wird die Rinde zwischen zwei Bretter gelegt und (mit Zwingen) gesichert getrocknet. Zwischen die Bretter wird die Rinde gelegt, damit sie sich nicht einrollen kann. Nach ein paar Tagen wird die Bastschicht mit einem scharfen Stechbeitel entfernt und die Rinde wird mit Schleifpapier auf eine einheitliche Stärke von ca. 1mm gebracht.



Rinde ausdünnen

Um festen Halt bei der weiteren Verarbeitung zu haben und auch um mir die Köchergröße besser vorstellen zu können, habe ich mir zuerst aus Brennholz einen Rohling im Köcherform geschnitten. Mit dem Rohling habe ich danach die einzelnen Teile zugeschnitten und auch miteinander verklebt.



Rohling Köcherform

Da das Leder (1 mm Stärke) an sich für einen Köcher einfach zu dünn ist, habe ich alle Teile doppelt verklebt, d.h. entweder Leder auf Leder oder Leder auf Rinde. Zuerst habe ich ein komplette

Innenteil für den Köcher zugeschnitten und auf dem Rohling, mit der glatten Seite nach innen, verklebt.



Lederinnenteil zugeschnitten



und um den Rohling verklebt

Danach wurden die Rindenstücke nacheinander auf die Außenseite des Köchers aufgeklebt. Die Stücke wurden alle mit Lederkleber bestrichen und nach dem Ablüften des Kleber fixiert und vollflächig mit einem Gummihammer festgeklopft. Da während der ganzen Zeit der Rohling im Köcher steckte, war das Festkloppen sehr gut möglich. Ohne den Rohling wären die Arbeiten so kaum durchführbar gewesen.

Vor dem Verkleben der Rinde unbedingt darauf achten, dass die Stoßkanten angeschrägt werden (ca. 2 - 3 mm), damit es eine gleichmäßige Fläche und eine haltbare Klebefuge ergibt.



erstes Rindenstück aufgeklebt



zweites Stück angezeichnet



*und angepasst, das dritte Stück wurde
genauso angepasst und verklebt*

Um dem Köcher weitere Stabilität zu geben (und mir selbst Sicherheit, das alles hält), habe ich noch zwei dünne Holzleiten zur Verstärkung auf die Rückseite des Köchers geklebt.



Verstärkung der KöcherRückseite

Anschließend wurde der Köcherboden vorbereitet und eingeklebt.



Köcherboden

Nun wird das abschließende Deckleder auf den Köcherrücken geklebt.



Deckleder auf den Köcherrücken kleben.

Anschließend wird der Überstand des inneren Leders am oberen Köcherrand nach aussen umgeschlagen und verklebt.



Lederkante verkleben

Vor den weiteren Lederarbeiten, wird nun erst einmal die Rinde poliert. Der erste Poliergang wird mit Stahlwolle Stärke 1 und der zweite und abschließende Gang mit Stahlwolle Stärke 00 durchgeführt. Hierbei zeigt sich dann auch, ob die Übergänge der einzelnen Rindenstücke sauber gearbeitet sind, denn sonst bleibt die Stahlwolle daran hängen oder es werden leicht kleine Rindenstücke ausgerissen.



Rinde mit Stahlwolle polieren

Jetzt wird der Brustriemen und das Schulterstück mit den Anschlußstücken zur Längeverstellung zugeschnitten und miteinander verklebt.



Brustriemen mit Anschlußstück verkleben



Schulterstück mit Anchlussstück verkleben

Zur Verstärkung des oberen und unteren Köcherrandes habe ich einen 15 mm breiten Lederstreifen (3 mm) zugeschnitten, eingefärbt und anschließend an den Köcherrändern vernäht. Die Löcher habe ich mit einem Dremel beim Zuschnitt vorgebohrt. Zum Fixieren der Randverstärkung habe ich die Streifen erst einmal aufgeklebt und anschließend die Löcher für die Naht noch einmal mit dem Dremel nachgebohrt. Danach habe ich die Teile miteinander vernäht.



Randverstärkung vorbereiten



Randverstärkung vernähen

Als abschließende Arbeiten wurde der Köcher mit dem Brustriemen und dem Schulterstück miteinander verbunden, die Scheide für das Bogensmesser auf dem Brustriemen befestigt. Hierzu habe ich Buchbinderschrauben genutzt. Diese Schraube haben gegenüber Nieten den Vorteil, dass sie bei Bedarf problemlos gelöst werden können, wenn z.B. die Befestigungspunkte der Riemen nicht passen sollten.



Messerscheide befestigen

Nach dem ersten Test des Köchers habe ich noch zusätzlich einen schmalen Streifen Fell an den oberen Köcherrand geklebt, damit die Pfeile nicht mehr so klappern.



Fellstreifen einkleben

Damit ist der Köcher fertig.

Köchermaße Länge 58 cm Umfang oben 36 cm und unten 22,5 cm

Der Köcher hat Platz für ca. 12 - 15 Pfeile

Materialliste:

Innenteil Leder Stärke 1 mm Länge 59 cm, Breite oben 39 cm unten 25 cm

Deckleder Rücken Stärke 1 mm Länge 58 cm, Breite oben 16 cm unten 12 cm

Brustriemen Leder Stärke 1mm (wird doppelt verklebt) Länge 60 cm Breite 8 cm

Anschlußstück für Brustriemen Leder 1mm (wird doppelt verklebt) Länge 29 cm Breite 3,4 cm

Schulterstück Leder 1mm (wird doppelt verklebt) Länge 16 cm Breite am Köcher 20 cm und oben 6 cm

Anschlußstück für Schulterstück Leder 1mm (wird doppelt verklebt) Länge 13,5 cm Breite 6 cm / 3,4 cm

Köcherboden Leder 1mm doppelt verklebt oval ca. 8,5 cm Durchmesser

Randverstärkung Leder 3 mm 1x Länge 36 cm 1x Länge 22,5 cm

Scheide für Bogenmesser Leder 3 mm

Kirschrinde 58 cm Länge Breit oben 22 cm unten 14 cm

Lederkleber ca. 2,5 Tuben je 90 Gramm

Buchbinderschrauben 10 Stück

1 Gürtelschnalle zur Längenverstellung

1 Streifen Lammfell 2 x 35 cm

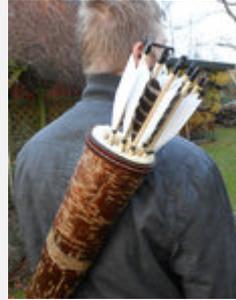
Garn zum Vernähen

1x Aufnäher FC

Kosten für mich ca. 15,-- € für Kleber und Buchbinderschrauben, den Rest hatte ich noch rumliegen.

Bilder des fertigen Köchers:





So, das war´s, ich hoffe es hat euch soweit gefallen.

Gruß Jürgen



JuergenM