

Genussmesse Oberwart

Nach einem erfolgreichen Debüt im letzten Jahr war der Burgenländische Landesjagdverband mit der Unterstützung der Familie Kroboth aus Krottendorf auch dieses Jahr mit einem PR-Stand für Wildbret bei der

Genussmesse in Oberwart vertreten. Durch eine im diesen Jahr erstmalig dreitägige Messe und mit einem größeren Stand präsent, gelang es heuer noch mehr Konsumenten über das wertvolle Lebensmittel Wildbret zu

informieren, aufzuklären und es entsprechend zu bewerben. Das Interesse und die Nachfrage nach Produkten aus unseren heimischen Revieren waren dementsprechend groß und die Gespräche mit den Messebesuchern durchaus interessant und aufschlussreich.

Auch auf der Kochbühne, die in gewohnt professioneller Manier von Georg Gossi, vielen bereits bekannt von den Wildkochkursen des BLJV, hieß es am Sonntag „Alles Wild“ bzw. „Alles Niederwild“.

Dieses Jahr widmete sich der Küchenchef vom Parkhotel Hirschwang den ganzen Tag dem Thema Niederwild. Auf der Bühne wurden von ihm unter den Augen tausender Zuschauer Fasan, Feldhase, Wildente und Waldschnepfe zu kulinarischen Köstlichkeiten gezaubert, die natürlich im Anschluss zur Verkostung standen.



Testbericht aus und für die Jagdpraxis

LU 9000 – Der Premium-Wildkühlschrank von Landig

Nach dem Schuss ist vor der Wildkühlung, denn der Wildkörper sollte nach dem Aufbrechen im Ganzen einige Tage abgehängt werden. Ein passender Wildkühlschrank sorgt dafür, dass das wertvolle Wildbret haltbar gemacht und für den Verzehr vorbereitet wird.

Es wurde die 6. Generation des Wildkühlschranks LU 9000® Premium in edler silbermetallischer Optik der Marke Landig unter die Lupe genommen und wird hier für Sie vorgestellt.

Beliebtes Modell für Schwarzwild

Der Premium-Wildkühlschrank ist ein echtes Raumwunder und bietet Platz für bis zu vier Stück Rehwild oder zwei Stück Schwarzwild mit je bis zu 80 kg. Dieses kann dank einer Innen-

höhe von 1.740 mm selbst gestreckt abgehängt werden. Das integrierte Flex-Wildgehänge ist entsprechend stabil und bis zu 200 kg belastbar. Praktisch bei Schwarzwild: Es wurde zusätzlich das extra starke Flex-Rohrbahnssystem getestet. Dieses beinhaltet eine zusätzliche dritte Innenbahn, welche sich ideal für die Kühlung von Schwarzwild eignet, damit der Wildkörper nicht an den Seitenwänden ansteht, frei hängt und damit besser abkühlen kann. Zudem gehört eine Außenrohrbahn dazu, welche auf alle drei Innenbahnen gesteckt werden kann. Mit einer entsprechenden Deckenabhängung vor Ort kann somit selbst schweres Schwarzwild mühelos alleine in den LU 9000 geschoben werden.

Wildbret meets High-Tech

Doch was steckt hinter diesem High-End-Wildkühlschrank? Die Firma



Landig hat sich hier in den letzten Jahren einiges ausgedacht, um die Wildkühlung zu revolutionieren und dabei drei neue, geschützte Systeme entwickelt.

LWS-Tronic: Das LWS-Tronic-System ermöglicht eine exakte Temperaturregelung im Bereich von -5 °C bis +16 °C. Somit kann nicht nur das aufgebroschene Wild abgehangen, sondern auch das nach dem Zerwirken verpackte Fleisch bei -2 °C optimal eingelagert und nachgereift werden. Zudem garantiert das System einen optimalen Betrieb auch bei bis zu -15 °C Außentemperatur.

LaPlus: Das speziell für Wildbret entwickelte Umwälzsystem, mit regelbarer Ventilation für kurze oder lange Lagerdauer, reduzierte das Abtrocknen an der Oberfläche des Wildbrets durch eine hohe Luftfeuchtigkeit und gleichmäßige Luftströmung. Durch das Zusammenwirken der beiden Systeme LWS-Tronic und LaPlus kann zudem eine entsprechend gewünschte lange Lagerzeit des Wildes ermöglicht werden.

Turbosystem: Das kräftige Turbosystem von Landig überzeugt besonders. Mit mehr Kühlleistung und starken 740 W Kälteleistung gewährleisten wir eine sehr kurze Abkühlzeit. Zudem muss das Gerät erst bei Bedarf in Betrieb genommen werden, da es bereits in wenigen Minuten die gewünschte Temperatur erreicht.

Sehr komfortable Reinigung

Auch das gehört zur Wildkühlung und kann oft viel Zeit in Anspruch nehmen: die Reinigung des Wildkühlschranks. Überraschend einfach und komfortabel ist hingegen die Reinigung des LU 9000. Aktuell gibt es hier die rostfreie Edelstahlschweißwanne gratis dazu. Diese hält den Wildkühlschrank bereits hygienisch sauber, denn dank der umlaufenden Tropfnase fängt die Wanne den Restschweiß optimal auf und kann einfach entnommen, gereinigt und wieder eingesetzt werden. Aber auch die Reinigung des LU 9000 selbst ist ganz einfach. Die glatten reinigungsfreundlichen Kunststoffinnenwände sind sehr pflegeleicht und einfach mit warmem, mit Spülmittel versetztem Wasser zu reinigen. Dank Reinigungsablauf am Boden kann der Schrank auch einfach mit einem

Wasserschlauch abgespritzt werden. Der Clou: Der Innenbehälter ist zudem antibakteriell und tötet Keime und Bakterien durch Silberionen ab.

Fazit:

Für Jäger mit kleinem Revier, die in der Regel nur ein oder zwei Stücke zu versorgen haben, sind Wildkühlschränke eine gute Alternative zu Wildkühlzellen. Sie lassen sich problemlos im Keller oder der Garage aufstellen und benötigen lediglich eine Steckdose zur Stromversorgung. Der LU 9000 ist ein bis ins Detail durchdachter und praxisorientierter Wildkühlschrank der einem so manchen Arbeitsaufwand beim Einhängen und Reinigen deutlich erleichtert und sich dank neuester Technologie bestens um das erlegte Wildbret kümmert. So bleibt am Ende des Tages mehr Zeit für die Jagd und ein optimal gereiftes, hochwertiges Lebensmittel.

Bestellt werden kann das Gerät unter www.landig.com

Das Vakuumiergerät V.300 Premium von Lava – ein zuverlässiger Partner für jeden Jäger



Ein Vakuumiergerät gehört bekanntlich zur Grundausstattung jedes Jägers. Um das wertvolle Wildbret nach der Jagd ohne Geschmacksverlust haltbar zu machen, vor Austrocknung und Gefrierbrand zu schützen oder für den Weiterverkauf professionell zu verpacken, ist die hygienische Verpackung unter Vakuum eine zuverlässige und sichere Methode.

Die Auswahl an Vakuumiergeräten ist groß. Die Leistungsfähigkeit und Langlebigkeit der Geräte sowie die Haltbarkeit der Schweißnähte entscheidende Kaufkriterien.

Getestet wurde das Profigerät Lava V.300 Premium des deutschen Herstellers Landig + Lava.

Intuitive Bedienung, starke Leistung

Bereits nach dem Auspacken fallen einem die robuste Verarbeitung und die übersichtliche Gestaltung der Bedienelemente auf. Die Bedienung ist einfach und intuitiv: Wildbret in den Vakuumbeutel füllen, Beutel an die Anschlagleiste des Gerätes legen, Klappe schließen. Und schon beginnt das vollautomatische Vakuumieren und Verschweißen. Die Klappe muss nach dem Schließen nicht mehr ange-drückt werden, was die Handhabung besonders bequem macht. Über ein eingebautes Manometer lässt sich der Unterdruck stets im Auge behalten. Während der eine Beutel selbstständig vakuumiert, kann der nächste Beutel schon befüllt werden. Die Stärke der verbauten Vakuumpumpe (Leistung bis zu 35 Liter pro Minute) besonders überrascht. Gerade beim Vakuumieren von großen Mengen oder sehr großen Beuteln kann dies eine große Zeiterparnis bedeuten.

2-fach Verschweißung sorgt für Sicherheit

Wer schon häufiger Wildbret vakuumiert hat, weiß wie ärgerlich es ist, wenn die Schweißnaht nach einiger Zeit doch Luft zieht und der Inhalt nicht mehr optimal geschützt ist. Gerade für den Verkauf sind diese Produkte somit unbrauchbar, was für den Jäger natürlich einen finanziellen Verlust bedeutet. Auch hieran wurde beim V.300 Premium gedacht. Das Gerät verschließt die Beutel mit einer doppelten Schweißnaht und sichert das Produkt somit doppelt ab.

Flüssigkeit – ein echter Härte-test

Ein hoher Flüssigkeitsanteil bereitet vielen Vakuumiergeräten bekanntlich große Probleme. Die Flüssigkeit wird durch den Unterdruck vom Gerät angesaugt, die Schweißnaht wird undicht und das Gerät mit Fleischsaft oder Marinade verunreinigt. Da wir als

Jäger fast ausschließlich mit Fleisch arbeiten, dass einen erhöhten Flüssigkeitsanteil aufweist, ein besonders wichtiges Kriterium.

Durch die eingebaute L+ Druckregulierung kann die Stärke des Vakuums sehr exakt eingestellt werden (von 0,2 bar bis max. Unterdruck). Dadurch wird die Luft nur sehr sanft aus dem Beutel gesaugt und die Flüssigkeit verbleibt im Beutel. Der Schweißvorgang kann danach manuell eingeleitet werden. Außerdem verfügt das Gerät über einen serienmäßigen herausnehmbaren Flüssigkeitsabscheider. Dieser schützt die Pumpe vor Flüssigkeit und Staub. Zusätzlich kann der Lava Flüssigkeits-Stopp®, ein spezieller Saugvlies, verwendet werden. Dieser wird direkt unterhalb des Schweißbereichs eingelegt und kann die Schweißnaht zusätzlich schützen, falls doch etwas Flüssigkeit angesaugt werden sollte.

Fazit:

Das Lava V.300 Premium ist das optimale Gerät für jeden Jäger, der regelmäßig Wildbret verarbeiten und danach hygienisch und sicher verpacken möchte. Man merkt sofort, dass das Unternehmen Landig + Lava seine Wurzeln im Jagdbereich hat, denn hier wurde wirklich an alles Gedacht, was einem Fachmann bei der Wildbretverwertung wichtig ist. Das Gerät ist mit seiner Hochleistungspumpe und den großen Schweißtrafos (verhindern ein Überhitzen) bestens für den professionellen Langzeitbetrieb ausgestattet. Besonders hervorzuheben ist die doppelte Schweißnaht, sowie das sanfte Vakuum, das mit Hilfe des Gerätes erzeugt werden kann.

Technische Daten:

Pumpenleistung: ca. 35 ltr./Minute
Maximaler Unterdruck: -0,94 bar
Druckanzeige: durch Manometer
Schweißbandlänge: 340 mm
Schweißnaht: 2-fach
Netzspannung: 230 V
Leistungsaufnahmen Pmax: 500 W
Abmessungen (BxTxH):
410 x 230 x 98 mm
Gewicht: 4,40 kg

Weitere Infos: www.la-va.com



ORF-Sendereihe Jagd im Burgenland geht in die zweite Runde

Nach einer überaus erfolgreichen Ausstrahlung der Sendereihe die „Jagd im Burgenland“ und einer außerordentlich positiver Resonanz wurde in den Gremien des BLJV beschlossen, eine weitere Staffel zu drehen und ausstrahlen zu lassen. Die Schwerpunkte bilden diesmal u.a. der Jäger als Lebensmittelproduzent, Jagd bedeutet mehr als schießen, Wildtiere brauchen Rücksicht.

Die Beiträge werden an folgenden Terminen ausgestrahlt:

**Montag, 6. Jänner,
Montag, 13. Jänner,
Montag, 20. Jänner,
Montag, 27. Jänner und
Montag, 3. Feber 2020**
jeweils zwischen Burgenland heute
und dem Burgenland-Wetter

