

Landig LU 4500:

Kompakter Kühler

Ein Jahr lang haben wir einen kompakten Wildkühlschrank für das kleine Jagdrevier ausführlich getestet:

Für Wildbret erzielt man die besten Preise, wenn man es direkt an Endverbraucher verkauft. Dazu gilt es aber, nach der Fleischhygieneverordnung eine Menge zu beachten. Nach dem Erlegen muss Haarwild bald auf eine Innentemperatur von +7°C, Hasen und Kaninchen sogar auf +4°C abgekühlt sein. Diese geforderte Temperatur im Inneren der Muskulatur dürfte im Winter keine Schwierigkeiten mit sich bringen. Selbstverständlich ist ein Gefrieren des Wildbrets bei tiefen Minusgraden zu vermeiden. Rehwild drei bis vier Stunden nach dem Erlegen in einer konstanten stillen Kühlung von +4°C gehalten, erreicht in der Regel eine Innentemperatur von den geforderten +7°C innerhalb eines Tages.

Bei Rotwild und Sauen kann man unter Berücksichtigung der Außentemperaturen bei Erlegung und Beginn der stillen Kühlung bei +4°C nach etwa drei Stunden bei einer Kühldauer von 36 bis 48 Stunden bis zum Erreichen einer Innentemperatur von mindestens +7°C ausgehen.

Daraus ergibt sich fast zwangsläufig, dass sich Jagdausübungsberechtigte zumindest im Sommer und Herbst Kühlräume verfügbar machen müssen. Doch auch im Winter machen Kühlkammern Sinn, denn ein Kälteschock macht Wildbret zäh. Erlegtes Haarwild sollte erst nach Erreichen der Totenstarre Temperaturen von unter +10°C ausgesetzt werden, sonst kommt es zu irreversiblen Muskelverhärtungen. Die Totenstarre tritt nach etwa vier Stunden ein. Bei kalten Außentemperaturen sollte man daher Wild in eine auf über +10°C temperierte Kühlkammer bringen, die man erst nach Eintritt der Totenstarre auf +3-4°C herunterfährt.

Für kleine Reviere

Für Reviere mit hohen Strecken lohnen sich Bau/Anschaffung eines eigenen Kühlraumes, erst recht, wenn bei Drückjagden viele Stücke gleichzeitig anfallen.

Für Jäger mit kleinem Revier, die in der Regel nur ein oder zwei Stücke zu versorgen haben, sind Wildkühlschränke eine gute Alternative. Diese Geräte lassen sich problemlos in Keller oder Garage aufstellen – eine Steckdose zur Stromversorgung reicht. Wir haben in der vergangenen Jagdsaison einen Landig-Wildkühlschrank eingehend getestet.

Dabei handelt es sich um einen speziellen Wildkühlschrank, also nicht um einen modifizierten 08/15-Kühlschrank. Durch das Luftumwälzsystem werden eine hohe Luftfeuchtigkeit und eine gleichmäßige Luftströmung erreicht. So trocknet Wildbret nicht aus und es ist eine sehr lange Lagerdauer möglich. Das Modell LU 4500 ist der kleinste Landig Wildkühlschrank (Außenmaße: 186 cm h, 60 cm b und 65 cm t. Die Innenmaße sind mit 162 x 52 x 50 cm nur etwas geringer.

Mit 80 kg Gewicht lässt sich der Landig problemlos von zwei Männern transportieren. Der Schrank reicht für zwei Rehe oder zwei Frischlinge oder eine stärkere Sau von etwa 85 kg.

Das getestete Modell war die Edelstahlauflösung, es gibt den kleinen Landig aber auch in Weiß. Der Korpus besteht aus verzinktem Stahlblech, weiß beschichtet. Der Türanschlag ist wechselbar und die Tür abschließbar. An der Decke ist eine Gehängeschiene aus Edelstahl angebracht, die eine Tragfähigkeit von 100 kg hat. Zwei S-Haken aus Edelstahl mit Drehgelenk gehören zur Ausstattung. Zum Gerät gehören eine Schweißwanne aus Edelstahl und zwei Einschieberoste. Die Schweißwanne ist passge-



Foto: Klups

nau für den Boden des Gerätes gefertigt und erleichtert das Reinigen, besonders, wenn kein Wasseranschluss in der Nähe ist. Die Wanne mit 2 cm hohem Rand lässt sich einfach herausnehmen und sehr leicht reinigen. Die Einschieberoste erweitern die Möglichkeiten des Wildkühlers erheblich. So lässt er sich auch als Getränkekühlschrank nutzen. Die glatten Kunststoffinnenwände sind sehr pflegeleicht und leicht mit warmem, mit Spülmittel versetztem Wasser zu reinigen. Auch nach einem Jahr intensivem Gebrauch sah der Schrank aus wie neu.

Sehr schnelle Kühlung, einfache Bedienung

Der Landig hat eine sehr komfortable digitale Anzeige, die Einstellung der gewünschten Temperatur erfolgt über zwei Druckknöpfe, die einmal vorgewählte Temperatur wird gespeichert, auch wenn das Gerät ausgeschaltet wird. Einmal einstellen genügt also, und wenn ein Stück in den Schrank gehängt wird, reicht es, das Gerät anzuschalten. Der Landig erreichte die vorgewählte Temperatur von +4°C bei einer Raumtemperatur von 19 Grad nach 20 Minuten. Das Kühlaggregat ist damit sehr leistungsfähig. Der Temperaturbereich geht von +1 bis +15°C. Damit kann das Gerät auch eingesetzt

werden, um einen Kälteschock zu vermeiden und im Winter erlegte Stücke bei über 10°C dort zu lagern, bis die Totenstarre eingesetzt hat. Danach wird der Wildkühlschrank mit einigen Knopfdrücken an der außenliegenden Temperaturanzeige auf die zum Abhängen optimale Temperatur von 3 bis 4 Grad heruntergefahren. Durch die vollautomatische Tauwasserverdunstung ist ein Abtauen nicht mehr nötig. Der Stromverbrauch liegt bei lediglich 1,35 kWh in 24 Stunden.

Der kleine Landig-Wildkühlschrank ist eine ideale Lösung für Jägerhaushalte mit kleinen Strecken. Zwei Rehe oder eine Sau lassen sich problemlos unterbringen und das Gerät benötigt nur sehr wenig Platz. Pflegeleicht und leistungsstark ermöglicht es die hygienisch einwandfreie Lagerung von Wild während des Fleischreifeprozesses – für 899 € (inkl. Lieferung frei Haus) ein gutes Angebot. **Norbert Klups**

Derzeit bietet Landig das Modell sogar zum Sonderpreis von 749 € an (ohne Versand, dafür mit Einlege-rosten und 4-teiligem Messerset)!

Bezug und Info:

LANDIG, Valentinstraße 31-1,
88348 Bad Saulgau,
Tel. 075 81/21 08, Fax: 075 81/58 06,
E-Mail: info@landig.com,
www.landig.com