

Schnelle Kühlung bei Bedarf

▼ **Integrierte Rohrbahnen im Wildkühlschrank ermöglichen einen sicheren Halt der Fleischhaken.**



Foto: ID

Technische Daten

- Abmessungen außen 2060x770x740 mm
- Abmessungen innen 1740x660x545 mm
- Gewicht 98 kg
- Energieverbrauch (24 h) nur ca. 1,3 kw/h

Ein entscheidender (und vom Gesetzgeber auch geforderter) Aspekt bei der Wildpret-Qualitätssicherung ist die möglichst rasche Kühlung des erlegten Wildes. Vor allem für (Niederwild-) Reviere mit „normalen“ Streckenaufkommen (maximal $\frac{3}{4}$ Stück pro Jagdtag) haben sich dazu Wildkühlschränke als probate Lösung herausgestellt. Ein solcher Kühlschrank, das Topmodell vom Kühlgerätehersteller Landig, der LU 9000, in edler Silbermetallic-Optik gehalten (s. Foto), tat über die vergangene Jagdsaison seinen Dienst in der Wildkammer des **PIRSCH**-Reviere.

Zunächst zum Fassungsvermögen: Der Landig-Wildkühlschrank musste maximal vier Stück Rehwild zugleich verkraften. Da ging es zwar eng zu – doch es konnten alle vier an die beiden Schienen (Tragfähigkeit je 100 kg) gehängt werden. Die Innenhöhe reichte selbst für ein Rotkalb (allerdings mit abgeschlagenen Unterläufen) aus. Auch die Kühlleistung überzeugte: Denn das kräftige kältetechnische System erlaubt es, das Gerät erst bei Bedarf in Betrieb zu nehmen. Leer braucht es maximal 15 Minuten, um seinen Innenraum auf die gewünschte Temperatur (Bereich -2 bis +20°C/ beim Testgerät hatten wir 4°C gewählt) zu erreichen. Zudem ermöglicht das Zusammenwirken von elektronischer Temperaturregelung (gradgenaues Einstellen per Taste/ Temperaturschwankung max. 1°C) und wirksamem Luftumwälzsystem eine entsprechend lange Lagerzeit des Wildes im Sinne einer optimalen Fleischreifung. Ein weiterer Vorteil der (allerdings aufpreispflichtigen) LWS-Tronic-Steuerung: Damit kann der Kühlschrank auch bei niedrigen Außentemperaturen (bis -15°C) betrieben werden, was bei der bislang üblichen Thermostatsteuerung nicht möglich war.

Nicht unwichtig: Der kunststoffausgekleidete Innenraum ist reinigungsfreundlich mit einem Bodenablauf gestaltet; es empfiehlt sich trotzdem die Anschaffung der passgenauen Edelstahl-Schweißwanne (Aufpreis 49 €). Falls bereits zerlegte Wildteile weiter gekühlt werden sollen, sind zwei Einschieberoste im Lieferumfang enthalten (weitere 22,90 € pro Stück) sowie ein hochwertiger Profi-Messersatz in der aktuellen Aktion. Zum leichteren Einhängen für gewichtigere Stücke (Schwarzwild) ist ein Schiebegehänge als Zusatzausrüstung erwerbbar (99,90 €).

Fazit: Der Landig LU 9000 in Silbermetallic mit LWS-Tronic-Steuerung hat zwar seinen Preis (1259 €), ist jedoch ein gut verarbeiteter, sehr leistungsfähiger und praxistauglicher Wildkühlschrank für Reviere mit nicht zu hohem (Tages-)Streckenaufkommen.

Jost Doerenkamp



▼ **Die elektronische Temperaturregelung ermöglicht ein gradgenaues Einstellen.**

Wenn sie in gewünschter Form ablaufen, wirkt sich dies positiv auf Genusswert und Haltbarkeit aus. Wildpret sollte im Zuge der Fleischreifung mindestens drei bis fünf Tage im Kühlraum abhängen, bevor es weiterverarbeitet wird. Auch wenn der Gesetzgeber ein Lagern von Wild unter bestimmten Bedingungen (siehe § 10a FHV) bis zu 17 Tagen erlaubt, ist es jedoch nicht ratsam, Wildpret ohne Grund länger als acht Tage in der Kühlung zu belassen.

Abgesehen von rechtlichen Vorschriften, ist eine Kühleinrichtung in jedem Fall aus fleischhygienischen Gründen zu empfehlen. Hier bieten diverse Firmen die unterschiedlichsten Modelle für eine ordnungsgemäße Wildkühlung an. Angefangen von größeren Kühlschränken, die im Minimum Platz für zwei Rehe oder eine Sau bieten, über größere Kühlzellen für mehrere Stücke Schalenwild bis hin zu großen Wildkammern mit in Rohrbahnen integrierter Waage etwa, sind

den unterschiedlichsten Anforderungen und Wünschen fast keine Grenzen gesetzt. Da die Anschaffungskosten in jedem Fall nicht ganz unerheblich sind, besteht für den einen oder anderen Revierinhaber vielleicht die Möglichkeit, sich eine Kühlzelle mit einem oder mehreren Jagdnachbarn zu teilen oder die Kühlung im Rahmen des häuslichen Gebrauchs mit zu benutzen – und sei es für Grillfleisch und ein Fass Bier beim Gartenfest im Sommer ... ■