

Rheinisch-Westfälischer

# JÄGER

H 4889



11  
2011 65. Jahrgang



**URALTE KOOPERATION**  
Warum Jäger Arten schützen

**MESSEBUMMEL**  
Die Allrad-Neuheiten der MA



Der Fleischwolf Landig M-Star besteht aus Edelstahl und ist mit 8,4 kg sehr standfest.

Der M-Star ist zwar ein professioneller Gewerbe-Fleischwolf und für den Dauerbetrieb ausgelegt, aber mit 359 € noch erschwinglich und sehr kompakt gehalten – für Jägerhaushalte eine gute Lösung, die deutlich mehr bietet als die Haushaltsgeräte aus Plastik.

Das Gerät hat ein Außengehäuse aus rostfreiem Edelstahl und ein Getriebe aus Sinterstahl, das permanent geschmiert wird. Die Aluminiumgusschnecke verfügt über eine gehärtete Edelstahllwelle.

Der Vorsatz aus Stahlguss ist abriebfest mit Nipoly beschichtet. Auch die Einfüllschale, das vierflügelige Kreuzmesser und die Lochscheiben sind aus rostfreiem Edelstahl. Damit ist die Reinigung sehr einfach. Alle Anbauteile und das Edelstahlgehäuse lassen sich einfach abwaschen und spülen. Dank Schnell-

Fleischwolf Landig M-Star

## Alles verwerten

Wild ist ein wertvolles Lebensmittel – und Rippen, Kleinteile oder Träger sind kein Abfall. Hat man genügend davon zusammen, lohnt es sich, daraus Wildmett oder Bratwürstchen herzustellen. Dazu braucht's nichts weiter als einen ordentlichen Fleischwolf. Wir haben den Landig M-Star ausgiebig getestet.

verschluss sind Montage und Demontage sehr benutzerfreundlich, auch ohne Gebrauchsanweisung war es kein Problem, das Gerät in Betrieb zu nehmen.

Der M-Star hat eine Leistung von 220 Watt und einen Durchsatz von bis zu 80 kg Fleisch in der Stunde, damit lässt sich sehr bequem arbeiten. Bei einem Gewicht von 8,4 kg steht das Gerät zudem sehr ruhig. Es reicht, die Fleischstückchen in den Einfülltrichter zu werfen – nachstopfen ist kaum mal notwendig.

Zwei Lochscheiben (4,5 und 8 mm Lochgröße) liegen bei, damit lässt sich wahlweise gröberes oder feines Hackfleisch herstellen. Weitere Scheiben sind als Zubehör erhältlich (15,90–19,90 €).

Die feine Lochscheibe ist ideal für Bratwurst. Darm zum Befüllen gibts im Metzgereifachhandel oder Schlachthof, und einen Wurstfülltrichter liefert Landig gleich mit.

Grillwürstchen aus Wildfleisch sind eine Delikatesse, mit dem leistungsstarken Stückzahlen sehr schnell herstellen. In zwei bis drei Stunden ist der Bedarf für den ganzen Sommer in der Kühltruhe.

Im Testzeitraum leistete der Landig M-Star sich keine Schwäche und verarbeitete alles Wildfleisch und auch Zutaten wie Zwiebeln in gleichmäßig feines Hack – kein Vergleich zu Haushaltsgeräten aus

dem Schnäppchenregal, bei denen ständig nachgestopft werden muss und die Probleme mit Sehnen und Hautstückchen haben. Ständig die Schnecke abbauen und festgesetzte Stücke zu entfernen, nervt auf Dauer und kann den Spaß am Würsten oder Hackfleischmachen verderben.

Bei diesem Profigerät traten keine Probleme auf und die Reinigung ist kinderleicht – für 359 € eine Anschaffung, die sich lohnt und hilft, kostbares Wildbret vollständig zu verwerten und auch scheinbar minderwertige Partien in leckere Grillwürstchen oder Wildmett zu verarbeiten.

Norbert Klups

Nähere Informationen zum M-Star und weiteren Modellen: [www.landig.com](http://www.landig.com)

## REZEPT

### Wilde Chili-Frikadellen

500 g Wildfleisch (durch die feine Lochscheibe gedreht),  
1 TL getrockneter Majoran,  
2 EL frisch geschnittene Petersilie,  
1–2 TL Chiliflocken, 2 TL Senf,  
1 Zwiebel, 1 großes Ei, 100 ml Milch,  
Öl, 100 g Toastbrot, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 2 Knoblauchzehen

**Zubereitung:** Das Toastbrot in kleine Stücke schneiden, mit Milch übergießen und ziehen lassen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Etwas Öl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebel glasig dünsten. Den Knoblauch kurz mit in der Pfanne bei mäßiger Hitze braten. Das durchgedrehte Wildfleisch in eine Schüssel geben und mit dem eingeweichten Brot, Ei, Senf, Majoran, Petersilie, Salz, Pfeffer, Zwiebel, Knoblauch und Chiliflocken gut mit den Händen mischen.

Mit feuchten Händen Frikadellen formen. Öl in der Pfanne erhitzen und die Chili-Frikadellen bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

*Tipp: Dazu passt ganz wunderbar Aprikosensenf!*



Die Einfüllschale ist jetzt rund (s. o.), zwei Lochscheiben und ein Wurstfülltrichter sind im Lieferumfang enthalten, Weiteres als Zubehör erhältlich.

