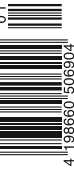


# RUTE & ROLLE



A 750 € | Ch 10,50 sfr

DE 6,90 €

## JIG & JERK

16 SEITEN



RAUBFISCH  
SPECIAL



### ANGELN IN DEUTSCHLAND

DORTMUND-EMS-  
KANAL & ALTE FAHRT

## KÜSTE

MEERFORELLE MIT  
SBIRO: 5 TIPPS!

# DÖBEL 5 TOPKÖDER

CAMPING & ANGELN  
WOHNEN AM WASSER | 12

ULTRA LIGHT-SET  
15 TESTER GESUCHT | 63

RAUBFISCHJAGD IN SPANIEN  
EBRO-STAUSEE | 82

# AUCH TOP FÜR FISCH

## DER FLEISCHWOLF W 50 VON LANDIG

AUTOR **Elmar Elfers** FOTOS **Simone & Elmar Elfers**

**V**or vielen Jahren genoss ich das erste Mal Fischfrikadellen aus verschiedenen Weißfischen. Sie waren wirklich lecker. Anfang 2024 kam mir das Rezept wieder in den Sinn und ich schaute mich nach einem Fleischwolf um. Bei meiner Recherche stieß ich auf vermeintlich gute Geräte, die aber in den Bewertungen ihr Fett wegbekamen. Am Ende setzte ich auf ein Qualitätsprodukt – und zwar auf den Fleischwolf W 50 aus dem Hause Landig. Er ist nicht zu groß und kann sowohl Fleisch als auch Fisch verarbeiten. Mit seinem Gewicht von 4,7 Kilo steht er sicher und bietet bis zu 90 Kilo Durchsatz pro Stunde. Zu viel für mich, aber dennoch möglich. Das Innere ist von einem hochwertigen Aluminiumgehäuse umgeben, das sich leicht reinigen lässt. Genauso der abnehmbare Vorsatz aus Aluminiumguss, der dank innovativem Schnellverschluss im Handumdrehen abnehmbar ist. Das scharfe Messer und die Lochscheiben mit unterschiedlichen Lochgrößen – drei, fünf und acht Millimeter – sind

### FLEISCHWOLF W 50 VON LANDIG

- **Gehäuse:** gebürstetes Aluminium, lackiert
- **Farben:** Jagdgrün, Edelweiß und Anthrazit
- **Gewicht:** 4,7 Kilo
- **Durchsatz:** 90 Kilo pro Stunde
- **Spannung:** 230 Volt
- **Besonderheit:** Rückwärtsgang
- **Zubehör inklusive:** drei Lochscheiben, ein Edelstahl-Kreuzmesser, ein Kebbe-Vorsatz, ein Wurstfülltrichter, eine Einfüllschale, ein Stopfer
- **Preis:** 219 Euro
- **Internet:** [www.landig.com](http://www.landig.com)



Elmar ist vom W 50 begeistert



Zubehör für  
Fleisch- und auch  
Fischverarbeitung



Der W 50 steht  
absolut sicher

aus Edelstahl gefertigt. Ich nutze bisher immer die mittlere Scheibe und erhalte in jedem Durchgang eine perfekte Fleischmasse ohne spürbare Gräten. Der kraftvolle Motor mit maximal 2.400 Watt arbeitet zuverlässig, das Getriebe ist zweifach kugelgelagert und es ist eine permanente Luftkühlung verbaut. Es gibt zwei Arbeitsgeschwindigkeiten, wobei ich immer die erste Einstellung nutze. Bei Bedarf gibt's auch einen Rückwärtsgang. Dank der Abmessungen von 26 Zentimetern Länge, 15 Zentimetern Breite und rund 30 Zentimetern Höhe, inklusive Einfüllschale, nimmt der Landig W 50 in der Farbe Edelweiß in meiner Küche keinen Platz weg und ist fester Bestandteil in meiner Fischverwertung. **RR**

Zwei Geschwindigkeit  
und ein Rückwärtsgang  
sind möglich



Elmar nutzt die  
mittlere Scheibe  
mit fünf Millimetern  
Durchmesser