Österreichs erste unabhängige Jagdzeitschrift

ST. HUBERTUS

11/2013

Im Dienst der Jagd seit 1912

Rotwild:
Bejagungs- vs. Fütterungskonzepte

Probleme bei der Nachsuche:
Verletzungen beim Hund

Sauer Synchro XT & Hatari XT:
Sportlich & powervoll

ST. HUBERTUS

inklusive Der Jagdhund

P.b.b. Erscheinungsort Wien,
Verlagspostamt 1140 Wien. 02Z030578M

Lava-Vakuumiergerät

Länger frisch

Seit ich denken kann, wurde bei uns immer Wildbret in großem Ausmaß verzehrt. Natürlich will das auch zerlegt und küchenfertig tiefgekühlt werden. Bislang geschah das immer mit diversen Tiefkühlbeuteln. Im Zeitalter der Direktvermarktung ist das nicht mehr zeitgemäß, meinen wir.

Text & Fotos: FM Martin Schuster

Als dann aus dem Freundes- und Bekanntenkreis die Nachfrage nach heimischem Wildbret mehr und mehr zu steigen begann (woran die derzeit leider desaströsen Preise nicht ganz unbeteiligt waren), wollte das ganze optimiert werden.

V.300 Premium

So fiel die Wahl auf das V.300 Premium-Vakuumiergerät von Lava. Die einfache Bedienung und vor allem das saubere Arbeiten haben gleich einen ersten guten Eindruck vermittelt. Ist im Vorfeld das Wildbret entsprechend sauber portioniert worden, so geht das Vakuumieren sehr rasch vor sich. Einfach das Wildbret in einen der Größe angepassten Beutel einfüllen, die Öffnung an die Anschlagleiste legen, den Deckel herunterklappen und der V.300 beginnt, selbstständig zu arbeiten. Bis zu einem Unterdruck von –0,90 bar (angezeigt mittels Manometeranzeige) wird die Luft abgesaugt, dann werden zwei gleichmäßige Schweißnähte gezogen. Das erhöht die Sicherheit gegenüber einer einzelnen Naht, sollte diese doch einmal undicht werden. Natürlich haben die Profigeräte der Oberklasse drei Nähte, doch ist hier auch der Preis „etwas“ höher. Ist der Schweißvorgang beendet, wird das durch das Erlöschen des roten Signallämpchens angezeigt. Der Deckel öffnet sich und der sauber vakuumierte Rehrücken kann entnommen werden. Jetzt noch die mitgelieferten Etiketten ordnungsgemäß beschriften und voilà: heimisches Wildbret wurde derart hochwertig und appetitlich verarbeitet, dass man dafür gutes Geld verlangen kann (oder lieber selbst auf den eigenen Tisch bringt). Meiner Erfahrung nach spricht ein derart behandeltes Produkt auch den Käufer viel eher an und animiert zum Wildbretkauf – und das wiederum bringt uns höhere Verkaufserlöse. Ist auch irgendwie verständlich, schließlich sieht das vakuumierte Wild ja ähnlich verpackt wie das Fleisch im Supermarkt aus. Womit die erste Hemmschwelle bereits genommen ist.

Technische Details

Mit einer Schweißbandlänge von 34 cm und einer Doppelschweißnaht sollten so ziemlich alle Herausforderungen gemeistert werden können. Zusätzlich zu den Beuteln (sollten von der Größe für alle Wildteile ausreichen) ist im Lieferumfang noch ein Vlies enthalten. Dieses ist recht praktisch, sollte das einzuschweißende Wildbret sehr feucht (Wasser, Schweiß) sein, da das Vlies erfolgreich alles im Beutel aufsaugt und ein Verschmutzen des Gerätes und eine undichte Schweißnaht somit gut vermieden werden können. Dank einer Druckregulierung (die extra starke

Den Beutel einlegen und ...

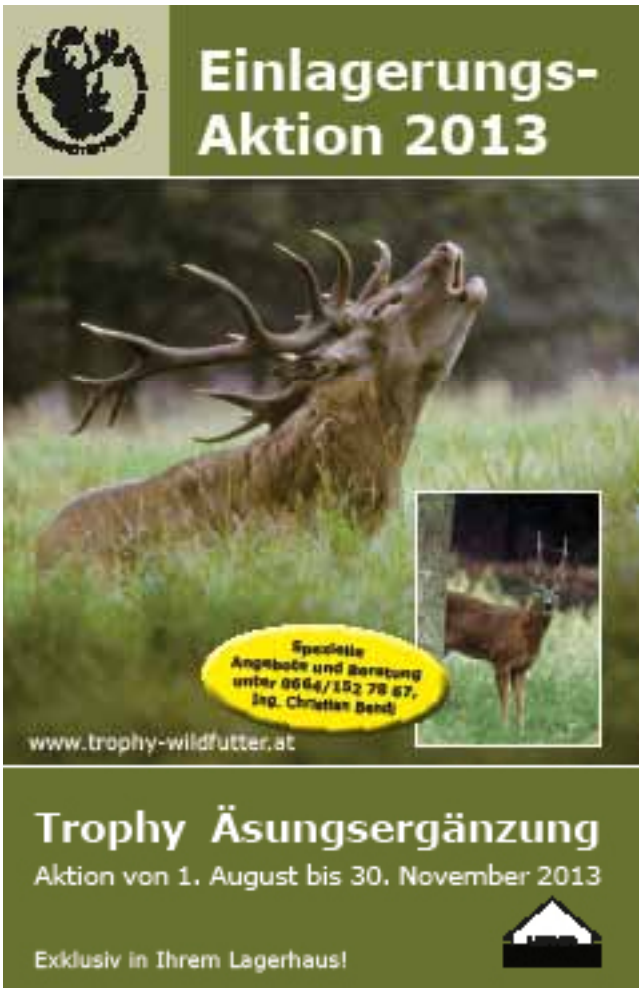
... zuklappen. Der Rest geht automatisch.

Das Modell V.300 Premium ist für den direkt vermarktenden Jägerhaushalt die ideale Hilfe.

Vakuumpumpe leistet bis zu 35 Liter/Minute, lassen sich auch anfällige Lebensmittel gut und einfach vakuumieren. Zusätzlich liefert Lava auch noch einen Behälter (mit Absaugvorrichtung) und Beutel in diversen Größen. Sollten Knochen (z. B. Rippen, Rücken o. ä.) vakuumiert werden, gilt es, vorsichtig zu sein. Leicht können die Beutel zerstochen werden. Um das zu vermeiden, liefert Lava gleich sogenannte Lachsbrettchen mit, die das vermeiden helfen sollen. Natürlich kann man auch Endlosrollen verwenden, um sich die Beutelgröße selbst zurechtzulegen, der manuelle Schweißschalter macht's möglich. Bei den Maßen von 410x230x98 mm und einem Gewicht von unter 4,5 kg leistet der V.300 erstaunlich viel.

Fazit

Nach zahlreichen Einsätzen kann dem Testgerät eine einwandfreie Funktionsweise bescheinigt werden. Keiner der Beutel ist bislang undicht geworden. Darüber hinaus wurden z. B. auch Patronen für den Einsatz unter feuchten Verhältnissen erfolgreich eingeschweißt. Wie man merkt, kann man den V.300 auch außerhalb der Küche zweckdienlich einsetzen.



Der Preis von 419 € (inklusive eines Beutelsets im Wert von 50 €) geht in Ordnung und garantiert (bei entsprechender Vorbehandlung des Wildbrets) optimale Gaumenfreuden und eine deutlich längere Haltbarkeit. Lediglich das Stromkabel ist für meinen Geschmack etwas zu kurz geraten. Bei einem entsprechenden Direktvermarktungsanteil sind die Kosten außerdem bald hereingewirtschaftet. Eine Anschaffung, die sich lohnt!

Die doppelte Schweißnaht verhindert zuverlässig ein Undicht-Werden des Beutels. Erlischt das Kontrolllämpchen, ist der Schweißvorgang beendet.

Küchengerecht vakuumverpackt und sauber beschriftet, wird dieses Reh bald seine Abnehmer gefunden haben.