

# Turbopumpe fürs Schlachthüsli



Die Vakuumiermaschinen des deutschen Herstellers la.va sind Jägerkreisen ein Begriff. Das Modell V.300 Premium wird auch gehobenen Ansprüchen gerecht.

Text und Fotos: Raphael Hegglin

Wildbrethygiene beginnt bekanntlich vor dem Schuss und endet erst auf dem Teller. Ein wichtiger Punkt ist die Lagerung bzw. das Haltbarmachen der wertvollen Nahrungsmittel. Üblicherweise geschieht das durch Vakuumieren und Einfrieren. Doch Vakuum ist nicht gleich Vakuum (vgl. Kasten, Seite 68). Wer sich schon einmal an einem Billig-Gerät aus dem Versandhandel versucht hat, wird bestätigen: So wie beim Metzger fühlen sich die damit verschweissten Beutel nicht an. Lässt sich das verpackte Gut nach dem Vakuumiervorgang leicht im Beutel hin und her verschieben, dann ist noch zu viel Luft darin. Und im schlimmsten Fall ist die Schweissnaht nicht richtig dicht.

«Im Minimum sollte ein Vakuumiergerät einen Unterdruck von  $-0,85$  bar erreichen, leider schaffen das

nicht alle auf dem Markt erhältlichen Geräte», sagt Christian Landig, Verkaufsleiter beim deutschen Gerätehersteller la.va. Die Folge davon: Auf dem Wildbret vorhandene Bakterien bekommen weiterhin Luft und vermehren sich. «Das verpackte Nahrungsmittel ist damit nicht richtig konserviert und somit nicht lange haltbar.» Bei einem ausreichenden Vakuum (bzw. Unterdruck) bleibt Rehfleisch hingegen problemlos zwei Jahre im Tiefkühler lagerbar.

### Doppelt geschweisst

Die getestete Vakuumiermaschine la.va V.300 Premium erfüllt auch strenge Anforderungen an die Lebensmittelhygiene: Sie erbringt dank Turbopumpe ein Vakuum von mindestens  $-0,90$  bis  $-0,94$  bar, was im Bereich professioneller Kammer-Vakuumiermaschinen liegt. Die V.300 Premium hat eine



Schweissbandlänge von 34 Zentimetern und verschweisst mit einer Doppelschweissnaht. Die Beutel bleiben also dicht, auch wenn eine Schweissnaht beschädigt werden sollte – zum Beispiel durch übermässige mechanische Belastung.

34 Zentimeter Schweissbandlänge sind zwar ordentlich, wer eine Hirschkeule oder ein anderes grosses Stück vakuumieren möchte, stösst damit aber an die Grenzen. Dazu hat Christian Landig einen Tipp: «Breitere Beutel lassen sich verschliessen, indem man bei ihnen die Ecken der offenen Seite abschneidet, sodass drei offene Seiten entstehen.» Das offene Beutelende weist dann eine Trapezform auf. «Nun verschweisst man zuerst die äusseren beiden Seiten, darauf die mittlere.» Laut Christian Landig lassen sich mit diesem Trick auch Beutel mit mehr als 50 Zentimeter Breite problemlos verschliessen.

### Automatisches Vakuumieren

Dank der la.va-Turbopumpe (LTP) verläuft der Vakuumiervorgang vergleichsweise schnell. Die zweifach kugelgelagerte Kolbenpumpe erbringt eine Pumpenleistung von 35 Litern pro Minute. Ein fein zerwirktes Reh ist innert 10 Minuten verpackt und vakuumiert, wie sich im Test zeigte. Zwar benötigt eine Kammer-



Vakuumiermaschine dazu etwas weniger Zeit – weil sich mehrere Beutel auf einmal verschweissten lassen – für die meisten Jäger und auch für eine semi-professionelle Anwendung arbeitet das getestete Gerät von la.va allerdings ausreichend schnell.

La.va-Vakuumiermaschinen sind einfach zu bedienen und benötigen nur wenig Platz.

Die V.300 Premium ist mit einer Automatikfunktion ausgestattet: Das Gerät verschliesst, vakuumiert und verschweisst selbstständig und überwacht den Prozess mittels Sensorsteuerung. Der eingebaute Manometer gibt stets Auskunft über die Stärke des Vakuums – der gewünschte Unterdruck lässt sich per Druckregler am Gerät einstellen. Eine mitgelieferte Tabelle zeigt, wie viel Unterdruck für welches Lebensmittel empfehlenswert ist.

### Qualität aus Deutschland

Laut la.va lassen sich mit der Vakuumiermaschine bis zu 1000 Schweissnähte am Stück erstellen, stundenlanges Arbeiten sei möglich. So lange musste das Test-Team nicht hantieren. Mehrere Rehe nacheinander abzupacken, war allerdings kein Problem – das Gerät lief nie heiss, kein verschweisster Beutel wies Mängel auf. Positiv aufgefallen ist zudem der Flüssigkeitsabscheider – er schützt die Pumpe vor Flüssigkeit, Staub sowie Partikeln und ist für ein Qualitätsvakuumiergerät zwingend. Denn beim Abpacken fangfrischer Forellen zeigte sich, wie schnell der Beutelinhalt «übersäumen» kann. In die Pumpe gelangte jedoch nichts. Beim zweiten Vakuumierversuch verwendete das Test-Team erfolgreich einen von la.va mitgelieferten Flüssigkeitsstopp – ein poröses Vlies, das in den Beutel gelegt wird und die Flüssigkeit auffängt.



**Wildbret professionell verpackt und angeschrieben.**

Die la.va V.300-Premium-Vakuuiermaschine überzeugete beim Test in jeder Hinsicht. Auch Jagdgesellschaften, die im eigenen Schlachthüslü mehrere Stück Wild auf einmal abpacken, werden damit zufrieden sein. Die Qualität der mitgelieferten Beutel und die Stärke des erreichten Vakuums genügen den Anforderungen der professionellen Wildbretvermarktung.

**Service gewährleistet**

Einzig was die Arbeitsgeschwindigkeit betrifft, hat das Testgerät gegenüber Kammer-Vakuuiermaschinen das Nachsehen. Mögliche Alternative: Man kauft die la.va V.400 oder V.500, bei denen sich ebenfalls mehrere Beutel gleichzeitig vakuuieren lassen. Die la.va V.300 Premium hat dafür kompakte

Aussenmasse und lässt sich problemlos in jeder Küche verstauen. La.va beziffert die mittlere Lebensdauer des Geräts mit 15 Jahren und bietet 20 Jahre Ersatzteilgarantie. Und: Für einen Aufpreis von 29,41 Euro netto (Schweizer Kunden kaufen bei la.va netto, ohne MwSt. ein) verlängert sich die Gerätegarantie von zwei auf fünf Jahre – dieses Angebot gilt auch für die Schweiz.

Erhältlich ist die la.va V.300-Premium für 595 Franken im Handel oder direkt beim Hersteller. Dieser führt weitere Modelle und ein umfangreiches Sortiment an Zubehör inklusive weichmacherfreier Vakuuierbeutel. Das Testgerät ist im mittleren Segment von la.va positioniert, bei Bedarf sind noch leistungsfähigere Geräte bis 121 cm Schweissbreite sowie einer dreifachen Verschweissung erhältlich. Allen la.va.-Vakuuiermaschinen gemeinsam ist, dass sie in Deutschland entwickelt wurden und dort – sowie im Schweizer Fachhandel über die Firma Birkenast – im Schadenfall repariert werden können.

**Mehr Infos unter: [www.la-va.com](http://www.la-va.com)**

**Tipps fürs Vakuuieren**

- Eine Vakuuiermaschine sollte mindestens –0,85 bar Unterdruck erzeugen.
- Doppelschweissnähte garantieren anhaltende Dichtigkeit.
- Vakuubeutel sollten frei von Weichmachern sein (allenfalls beim Hersteller nachfragen).
- Beuteleingang beim Einfüllen umklappen: So bleibt er sauber und lässt sich gut verschweissen.
- Bei hohem Flüssigkeitsgehalt das Nahrungsmittel zuerst in einen Gefrierbeutel packen und in diesem vakuuieren oder den la.va Flüssigkeitsstopp verwenden.
- Bei hervorstehenden Knochen (z. B. Rücken) ein Lachsbrett (bzw. eine lebensmittelechte Kartonunterlage) verwenden.

**Vakuu sorgt für Frische**

«Vakuu heisst der Zustand eines Gases\*<sup>1)</sup>, wenn in einem Behälter der Druck des Gases und damit die Teilchenzahldichte niedriger ist als ausserhalb oder wenn der Druck des Gases niedriger ist als 300 mbar, d.h. kleiner als der niedrigste auf der Erdoberfläche vorkommende Atmosphärendruck» (DIN 28400 Teil 1; Mai 1990): Vakuutechnik; Benennungen und Definitionen; Allgemeine Benennungen). Konkret: Der mittlere Luftdruck auf der Erde beträgt 1,013 bar. Wird einem Behälter Luft entzogen, entsteht ein Unterdruck bzw. ein Vakuu. Um Lebensmittel haltbar zu machen, sollte der Luftdruck um mindestens 0,85 bar reduziert werden, wobei Profi-Geräte deutlich mehr leisten. Sie reduzieren den Druck um 0,9 bar und mehr. Der Sinn der Sache ist, den Sauerstoffgehalt rund um das Nahrungsmittel so weit wie möglich zu reduzieren. Das hemmt das Wachstum (aerober) Bakterien sowie die Oxidation (chemische Zersetzung) des Nahrungsmittels. (heg)

\*<sup>1)</sup> Dazu zählen auch Gasgemische wie die Luft

