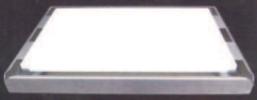


NEU

Sauberes Fisch-Filetieren mit dem Schneidbrett BOY



Die Freude über einen dicken Fisch an der Angel währt oft so lange, bis man ihn in der Küche ausnehmen und filetieren möchte. „Der Schneidbrett BOY garantiert ein sauberes und freudvolles Arbeiten in der Küche“, verspricht der Anbieter Oliver Tilly von der Firma Yorkshire Gourmet, das zum Patent angemeldet ist. Der Schneidbrett BOY besteht aus einem Schneidbrett, das separat auf einer



Edelstahlwanne (57 x 37 cm) aufliegt. Damit verschwinden die Innereien direkt unten in der Edelstahlwanne – und die Arbeitsfläche oben bleibt sauber. Zudem ist die Oberfläche leicht abgeschragt, sodass Flüssigkeiten automatisch in die Stahlwanne ablaufen. Angenehmer und sauberer geht es nun wirklich nicht.

Das Entschupp Modul – Die optimale Ergänzung zu Ihrem Schneidbrett Boy!!!



Das ist DIE Arbeitserleichterung für Gastronomie und Angler. Das Entschuppmodul wird auf dem Schneidbrett befestigt. Fische werden über die Zahnung gezogen und so mühelos entschuppt. Die Schuppen fallen nach unten und bleiben auf dem Schneidbrett liegen!!!!



Die ersten 250 FliegenFischen
Leser erhalten einen GUTSCHEIN
im Wert von 20,- Euro

GUTSCHEINCODE: XLVPNB

Mehr Infos und Kontakt:
www.schneidbrettboy.de
Tel.: 05 253/94 03 20

PRAXIS VAKUUM UND WASSERDICHT



Was man mit Vakuum nicht alles machen kann: Ersatzbekleidung wasserdicht verpacken, Federn und Felle mottensicher lagern, das Handy vor Wasserschäden retten – und leckeren Fisch sauber eintüten!

Der Fisch ist kein

Der Lachs aus dem Urlaub, die Forellen fürs Räuchern oder die Renken-Sammlung für das Steckerlfisch-Fest – es gibt viele gute Gründe, Fische „Vakuum zu ziehen“ und einzuschweißen. Und wenn man schon mal dabei ist...

Von Michael Werner

Gefrierbrand, matschige Filets oder in Gefrierbeuteln zu Klump gebogene Fische können einem die Vorfreude auf ein Fischessen gehörig vermiesen. Was habe ich nicht alles versucht! Angefangen bei normalen Gefrierbeuteln, in die ich die Filets in „geballter“ Form füllte und dann mit diesen

Metalldrähten verschloss, über lange Gefrierbeutel (5-Liter-Klasse) mit Zipf-Verschluss, in die ich ganze Fische steckte. Doch irgendwie wollten Fisch und Gefrierbeutel nie so recht zueinander finden – der Fisch ist halt kein Beuteltier. Das Ergebnis nach dem Auftauen? Unbefriedigend!

Natürlich war ich auch so schlau,

mir ein Vakuumiergerät zuzulegen. Rund 130 Mark zahlte ich damals im Kaufhaus meines Vertrauens. Es war ein Schlag ins Wasser. Das Ding machte zwar Geräusche, aber von „Vakuum“ konnte keine Rede sein, und das „luftdichte Verschweißen“ war ein Desaster! Die Folie zog Fäden, die Nähte waren nie wirklich dicht und so landete

FOTOS: M. WERNER

dieses „Möchtegernevakuumding“ in der Tonne. Und nun?

Mein lieber Scholli, platt wie 'ne Flunder

Von einem befreundeten Jäger bekam ich den Tipp: „Schau mal bei Lava. Das 100er Premium ist ein Kracher! Damit schweißst du wie ein Profi...“ – „Mag sein, aber ganz schön teuer, diese Geräte...“ Sein Blick sagte mehr als 1.000 Worte, gefolgt von einem kurzen „Wer billig kauft, zahlt doppelt!“ Okay, okay, verstanden!

Drei Tage später stand es auf meinem Tisch, das 100er von Lava. Voller Name: „Lava Vakuumiergerät V.100 Premium“. Dann wollen wir doch mal sehen...

Kurzer Blick in die Betriebsanleitung. Sieht einfach aus. Also Stecker rein, anschalten und Testlauf: Wählschalter auf „Beutel“, Schweißzeit auf 5 gestellt (Lava-Beutel werden mitgeliefert, Stufe 4-6 wird empfohlen). Und nun? Wo bekomme ich jetzt auf die Schnelle einen Fisch her? Ah, Idee! Als Filet-Ersatz dient zerknülltes Papier. Deckel anheben und den Rand des Beutels glatt auflegen. Deckel zu und an den „push-Stellen“ gedrückt halten. Hmmmm, so richtig überzeugend ist das nicht... Blick in die Bedienungsanlei-



Spontaner Versuch:
iPhone in die Tüte und zugeschweißt. Wasserdicht! Touchscreen funktioniert, Phone voll funktionsfähig! Allein durch diese Idee kann sich ein Vakuumiergerät bereits bezahlt machen.

jetzt, sauber vakuumverpackt und eingeschweißt, auf seinem Schreibtisch. DAS Gesicht lass ich mir am Montag nicht entgehen...

Mit Fisch geht das übrigens auch...

Zwischen sind einige Monate vorbei, und das Lava Vakuumiergerät hatte einiges zu tun: Der norwegische Lachs liegt

verhindert, dass sich der sich bildende Fischsatz ungewollt im Kühlschrank verteilt und der Fisch nimmt auch weniger Platz weg als in einer Schale, weil sie schlichtweg nicht benötigt wird.

Wo war ich? Ach ja, beim Wintervorrat! Im Oktober/November ist ein Ausflug an die Ostsee geplant, dann kommt noch ein bisschen Dorsch dazu, schon ist der Vorrat zusammen.

Luftleere ist auch Mottenschutz

Beim Schweißen kam mir übrigens eine Idee: Ich habe mir einen Satz trockene Wäsche (T-Shirt, Unterhose und Socken) „wasserdicht eingetütet“. Ob ich diese Ersatzkleidung in der Rückentasche mit ans Wasser nehme oder im Auto deponiere, weiß ich noch nicht. Aber luft- und wasserdicht verpackt ist sie praktisch unbegrenzt lagerfähig, von modischen Aspekten mal abgesehen...

Nicht nur Ersatzwäsche, übrigens! Ab und an habe ich schon darüber nachgedacht, ob sich meine Federn und Felle in der „fliegenbefreien Zeit“ nicht einmotten sollte.

Noch ist nichts passiert, aber es wäre schon enorm ärgerlich, wenn sich eines Tages unbemerkte Motten im Polarfuchs und Dschungelhahn breitmachen würden. Vielleicht wäre es ja eine gute Idee, die wertvollsten Stücke luftdicht einzuschweißen? Oder ginge das zu weit...?

Ach, apropos wertvoll, eine Idee kam mir gerade noch – und sie wurde auch gleich umgesetzt und ausprobiert: iPhone in die Tüte und zugeschweißt. Zack, wasserdicht!

Und siehe da: Der Touchscreen funktioniert auch durch den Beutel und die Verbindung ist okay, gerade getestet. Schwägerin rief an, um das Geburtstagsgeschenk für meinen Neffen Mika zu besprechen. Eine Angel hätte er schon von mir bekommen, sagt sie, Mika würde sich auch über einen iTunes-Gutschein freuen. Mal ehrlich: Kann ein Junge genug Angels haben...? 

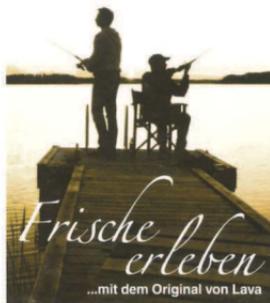
Beuteltier!

tung. Ah, da steht „Bei einem Neugerät am Anfang stark auf der gesamten Breite drücken“. Versuchen wir das mal. Und siehe da – besser! Nächster Versuch. Und diesmal ist die Luft komplett raus! Das macht Spaß!

Was jetzt? Lavazza gegen Lava. Pappbecher gegen Unterdruck. Pappbecher platt! Keine Chance gegen -0,90 bar Unterdruck! Okay, was jetzt? Ah, das Angel-Cap vom „Kutter&Küste“-Kollegen Rainer Korn. Rein in den Beutel und los. Mein lieber Scholli, das Ding wird platt wie 'ne Flunder! Rainers Cap liegt

sauber verschweißt in der Tüte, im September kamen noch gartenfrische Pflaumen und Graved Regnbuorred dazu... Graved Regnbuorred, das kennen Sie nicht? Das Gleiche wie Graved Lachs, nur mit Regenbogenforelle. Geht ganz einfach: Die Filets werden mit einer Beiz-Mischung (60 % Zucker, 40 % Salz, ein bisschen bunten Pfeffer) und Dill bedeckt und dann eingeschweißt. Zwei Tage im Kühlschrank reifen lassen, dabei ab und zu wenden, und dann einfrieren – oder gleich essen. Lecker! Das Einschweißen hat zwei Vorteile: Es

la.va[®]
VAKUUMVERPACKUNG



Professionelles Vakuumieren
von Fisch und Lebensmitteln.

Genießen Sie Ihren Fang in bester Qualität. Ganze Fische tiefgefrieren bis zu 36 Monate dank der Lava Vakuumverpackung herrlich frischhalten.

V.100 Premium
2-fach Schweißnaht
Frei-Hand in D
299,-
in Euro inkl. MwSt.

Beim V.100 Premium leiten Sie den Schweißvorgang durch Tastendruck ein. Professionelles Vakuumieren innerhalb von Sekunden.

Serienausstattung:
2-fach Schweißnaht, dadurch höhere Verschleißsicherheit; Besonders hoher Unterdruck -0,90 bar; Herausnehmbare Flüssigkeitsabscheider; LTP mit 35 l/min. Pumpenleistung; LCS Lava Close System

V.300 Premium
2-fach Schweißnaht
Frei-Hand in D
419,-
in Euro inkl. MwSt.

Das V.300 Premium mit Manometer-Druckanzeige arbeitet vollautomatisch und ist das meistverkaufte Lava-Vakuumiergerät.

Aktion: Gratiszugabe pro Gerät:
Vakuumbeutel oder Rollenset, im Wert von rund EUR 50,-

la.va[®]
VAKUUMVERPACKUNG
Tel. 0 75 81 - 48 959-0
Fax 0 75 81 - 58 06
D-88348 Bad Saulgau

Alle Informationen & mehr finden Sie unter
www.la-va.com