

BEEF!

FÜR MÄNNER MIT GESCHMACK

DIE RACHE DER MAFIA

Diese 8 fantastischen Pizzen wird man Ihnen in Italien übel nehmen. Rezepte ab Seite 102

EINFACH UNVERGESSLICH

88 Orte, an denen Sie einmal gegessen haben müssen

WIR BEIZEN JETZT SELBST
4 Sorten Lachs, 8 Arten der Zubereitung: Das ist ein Spaß!

Salsiccia vom Wildschwein, selbst gewurstet, Seite 34

PROST, MÄNNER!

Weinkenner gibt es genug – wir machen Sie zum Bierexperten. Mit unserem 16-seitigen Dossier



4 119 16 691 609 8051 0 2

9,80 € ■ 2/2011
ÖSTERREICH 11 €, SCHWEIZ 20 SFR,
LUXEMBURG 11 €, ITALIEN 12 €

SO WERDEN SIE ZUM GRILL-GOTT

Erst selber wursten. Dann unsterblich werden.
Hier kommt die Anleitung für 10 saugute Würste

SEX IN DER KÜCHE
Was Männer wollen
und Frauen fürchten

MAL DIE LUFT RAUSLASSEN

[VAKUUMIERER] Auf der Liste der wirklich wichtigen Küchengeräte stehen die Vakuumierer meist ganz unten nach Tellerwärmeschublade und Sorbetière. Ein Fehler – kaum ein Gerät verbessert das Lagern und Zubereiten von Lebensmitteln so erheblich.

Wer sich in gut bestückten Restaurantküchen umblickt, wird dort nicht unbedingt superteure Boys-Toys wie Pacojets, Clarimax oder Revovacs finden. Ein Gerät aber steht überall, wo für Geld Essen zubereitet, Nahrungsmittel für Lagerung oder Verkauf vorbereitet oder der gerade geangelte Fisch vor dem Verfall geschützt werden sollen: der Vakuumierer – eine Kombination aus Folienschweißer und Luftabsauger.

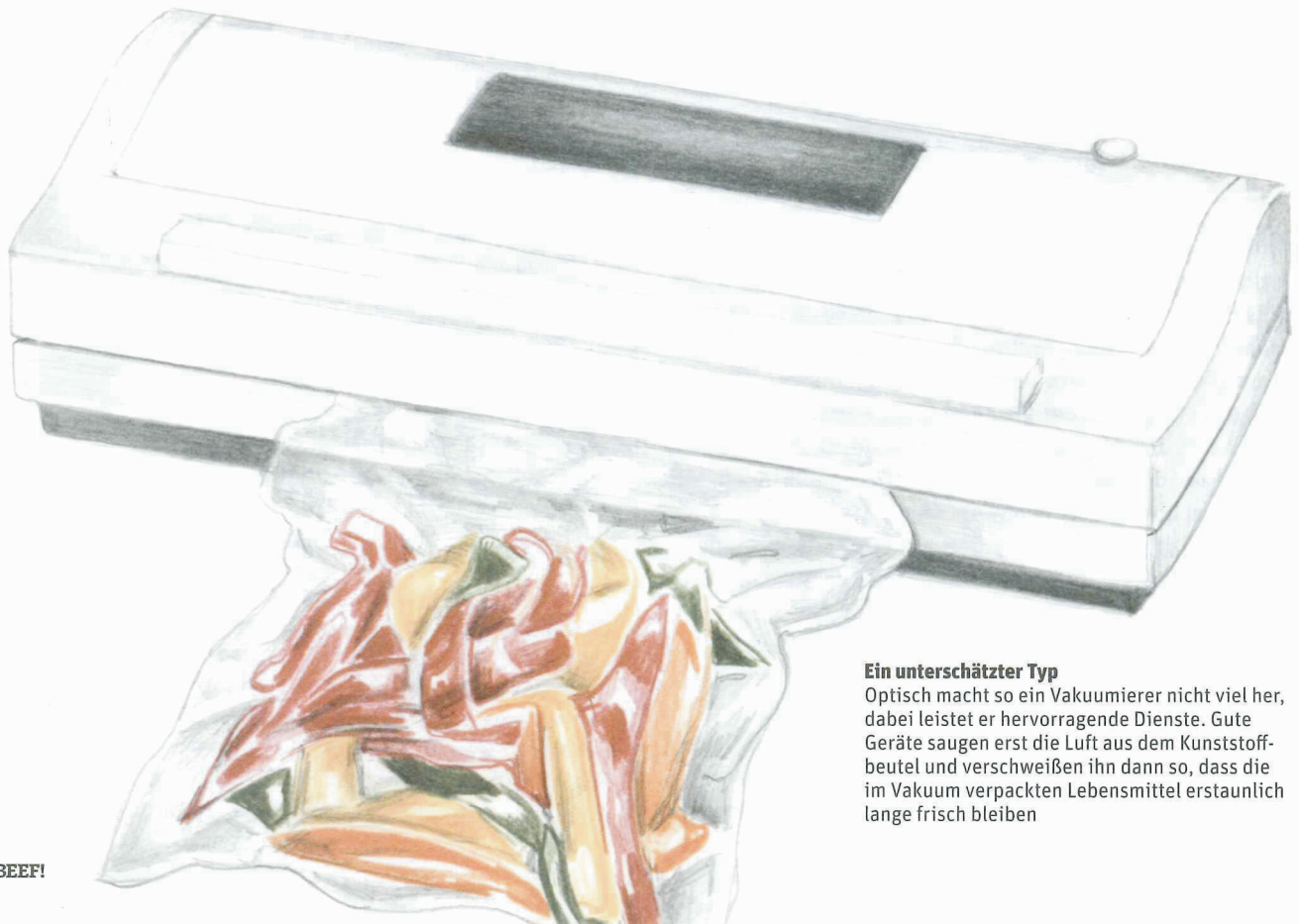
Interessanterweise findet sich so ein Teil auch in weitaus mehr privaten Haushalten, als man denkt. Meistens bekam der gastgebende Hobbyküchenchef es geschenkt, oder es wurde irgendwo gekauft, für 50 bis 60 Euro. Oder noch weniger. Dann hat man ein paar Mal damit Aufschnitt, Gemüse oder Fleisch für den Tiefkühler eingeschweißt, sich meistens ziemlich über die Kiste geärgert, und seitdem fristet sie hinten im rechten

Küchenunterschrank ihr ungeliebtes Dasein zwischen Dampfdrucktopf, Silberputzbad und Fritteuse.

Dass diese Tools oftmals viel zu vorschnell im Abseits landen, liegt, mal wieder, am vermeintlich billigen Spontankauf. Eigentlich muss so eine Kiste ja nur zwei Dinge können: Luft aus einem Beutel herausaugen und ihn mithilfe eines Heizdrahtes zuschweißen. So manches Gerät beherrscht noch nicht einmal eine dieser beiden Aufgaben – ein Trauerspiel. Die Pumpe ist zu schwach, läuft bei größeren Beuteln schon nach 30 Sekunden heiß, der Heizdraht muss sich drei Minuten lang abkühlen, die Luft strömt beim Zuschweißen in den Beutel zurück, oder die Naht ist nicht dicht. Die Folge: Gefrierbrand. Überall Schmodder. Frust.

Probleme machen die billigeren Geräte vor allem, wenn man damit Flüssigkeiten wie selbst gekochte Brühe portionsweise für den Tiefkühler abpacken oder Empfindliches wie gehäutete Tomaten und zarte Früchte einschweißen will: Da steht schnell die halbe Küche unter Suppe, die verzärtelten Früchtchen werden von der nicht regulierbaren Gewalt der Pumpe zerquetscht.

Um ganz ehrlich zu sein: Mir ging es mit so einer Kiste vom Kaffeeröstershop vor zwei Jahren genauso. Erst jetzt, nach dem wochenlangen Test vernünftiger Vakuumierer, weiß ich: Wohl dem, der ein Gerät mit Flüssigkeitsabscheider und Vakuum-Stärkeregelung



Ein unterschätzter Typ

Optisch macht so ein Vakuumierer nicht viel her, dabei leistet er hervorragende Dienste. Gute Geräte saugen erst die Luft aus dem Kunststoffbeutel und verschweißen ihn dann so, dass die im Vakuum verpackten Lebensmittel erstaunlich lange frisch bleiben

hat. Wer mehr von seinem Vakuumierer erwartet, als nur einmal die Woche Gulaschreste abzapfen, kommt mit den meisten Geräten unter 100 Euro nicht weit. Um diese Latte herum gibt es für den gelegentlichen Gebrauch halbwegs akzeptable Teile von Gastroback („46011 Design Pro“) oder Genius („31435 Family Vac“); so richtig Spaß kommt aber erst jenseits der 200-Euro-Grenze auf. In dieser Preisklasse ist regulierbare Vakuumstärke, getrennt auslösbares Luftabsaugen und Schweißen, sowie eine Beutel-/Folienbreite von 30–35 Zentimetern (wichtig etwa für halbe Brotlaibe oder große Fleischteile) Standard. Allerdings zicken diese Geräte oft bei den billigen Supermarkt-Gefriertüten. Macht nichts, denn die als Originalzubehör angebotenen, sehr festen Profi-Folienbeutel (120µ–200µ Stärke) sind hitze- wie kältefest und können auch von scharfkantigen rohen Teigwaren oder einem hervorstehenden Knochen wie bei Lammkronen nicht durchstoßen werden.

Wir testeten das Modell „Champion“ des Schweizer Herstellers Solis und zwei Geräte des oberschwäbischen Tüftlers Manfred Landig, der seit einiger Zeit mit seiner Firma Lava den Vakuumierermarkt aufmischt. Während des Testes schweißten wir alles ein, was nicht bei drei auf dem Baum war: harte Teigwaren, Getreideprodukte, Mehl, Reis, Zucker, Kartoffelchips, Gebäck, Tierfutter – allesamt nun perfekt vor Schimmelpilz- oder Mehlmotenbefall geschützt. Dazu selbst gekochte Convenience- und Halbfertigprodukte (darunter auch die Vakuumierer-Schrecken Kalbsjus und Hühnerbrühe), rohes Fleisch und Gemüse zum Einfrieren oder Sous-Vide-Garen (siehe „Thermaliser“), Brot, Obst sowie Produkte, die an der Luft sonst sofort oxidieren wie Schwarzwurzeln, Auberginen und Artischocken.

Lebensmittel, die bei Zimmertemperatur gelagert werden, verdoppeln bis verdreifachen damit ihre Haltbarkeit: Brot bleibt bis zu acht Tage frisch, Kaffee, Reis oder Kekse bis zu einem Jahr, und sogar ein angebrochener Rotwein, dessen Flasche wir mit dem Spezialverschluss und dem mitgelieferten Saugschlauch des „V100 Premium“ vakuumierten, schmeckte nach drei Wochen noch exakt so wie frisch entkorkt.

Der „Champion“ kommt ebenfalls mit Schlauch-Kit, hat aber die Nase beim individuellen Verpacken mit Folie vorn – er bringt ein Folienfach und eine Schneidevorrichtung mit. Interessant ist das auch für alle, die gern mal Omas Silberbesteck mittels Vakuum vor dem Anlaufen schützen, Streichhölzer für den Campingurlaub trocken halten, die Zigarren vor trockener Kabinenluft beim Langstreckenflug bewahren – oder sogar eine frische Shorts plus T-Shirt, Autoschlüssel und Geldbörse einschweißen, die dann trocken und ohne Falten den Kitesurf-Trip zur nächsten Insel überleben.

All das können die beiden anderen Geräte natürlich auch. Der unübersehbare Vorteil der Lava-Technik: herausnehmbare Flüssigkeitsabscheider (hier fließt nichts in die Pumpe) und –0,9 Bar Unterdruck. Der „V100 Premium“ bringt dazu eine zweifache Verschweißung ins Rennen. Die edelschicke, auch in feinsten Designerküchen eine gute Figur machende „V.333@Black-Edition“ verschweißt sogar synchron mit drei Nähten, dies klaglos bis zu tausendmal nacheinander ohne Abkühlzwang und auf Wunsch vollautomatisch, aber stets mit einem geeichten Manometer zur Anzeige des aktuellen Unterdrucks.

Das gibt Sicherheit besonders bei empfindlichen Lebensmitteln. Die mitgelieferten Spezialbeutel und -folien eignen sich perfekt auch für Sous Vide (via Klebedichtung auch mit durchgestoßenem Kerntemperaturfühler) und Turbo-Marinieren (Sauerbraten-Marinaden ziehen im Vakuum über Nacht etwa dreimal so tief ins Fleisch ein wie sonst im Kühlschrank in vier Tagen). Das extrastarke Vakuum verschließt mittels Schlauch und Zubehördosen nicht nur Einmachgläser, Töpfe oder Gastronorm-Großbehälter, sondern verlängert auch die Haltbarkeit: Rohes Gemüse hält sich im Kühlschrank bis zu 20 Tage, Parmesan am Stück locker zwei Monate, Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse bei –18 Grad im Tiefkühler sogar etwas mehr als zwei Jahre. Deshalb Ärmel hoch: Es gibt viel zu tun – schweißen wir's ein!

■ Was ist das?

Geräte, mit denen sämtliche Lebensmittel unter Luftabschluss im Vakuumbeutel eingeschweißt werden können – zum Einfrieren, extralangen Lagern, Marinieren oder für Zubereitungsmethoden bei niedrigeren Temperaturen (Sous-Vide-Niedrigtemperaturgaren).

■ Wer braucht das?

Selbstversorger, Gartenfreaks und Ferienwohnungsbesitzer haben, ebenso wie Angler, Jäger oder Selberwurstler, längst ihre leistungsstarken Vakuumierer. Doch auch jeder Intensivkocher stößt bei Lagerung und Zubereitung fast aller Speisen hiermit in neue Höhen vor.

■ Wer braucht das nicht?

Alle, die einmal pro Woche einen Gefrierbeutel mit dem Mund aussaugen, zuknoten und in ihr kleines Eisfach stopfen.

■ Alternativen?

Bei häufiger Nutzung (mehrmals pro Woche) gibt es keine Alternative zu den Semiprofi-Geräten.

■ Infos

Vakuumierer mit einer Schweißnaht: z. B. von Solis, Modell: „Champion“, ca. 300 Euro, www.solis.de, Tel. 07720/99970. Vakuumierer mit mehreren Schweißnähten: z. B. von Lava, Modell: „V100 Premium“ (2 Nähte), Preis: ca. 300 Euro, „V.333@Black-Edition“ (3 Nähte), ca. 650 Euro, www.la-va.com, Tel. 07581/489590.

