

2. Jahrgang 2015 | Ausgabe 6 | ISSN 2199-7896 | kostenlos

# JAGD mag

Das Magazin für Jäger

kostenlos



# Der Frischhalter

Als aktive Jäger haben wir gegenüber weiten Teilen der Bevölkerung den unsäglichen Vorteil, dass wir quasi ganzjährig steten Zugriff auf eines der saubersten und ökologischsten Lebensmittel überhaupt haben – auf Wildbret, nachhaltig gewachsen in der heimischen Natur.

❖ Ich persönlich decke seit vielen Jahren den gesamten Fleischbedarf einer dreiköpfigen Familie nahezu ausschließlich durch Wildbret. Nach dem Zerwirken steht immer die Frage im Raum, wie geht es jetzt mit den küchenfertig zerlegten Stücken weiter. Wie verpacke ich dieses hochwertige Lebensmittel angemessen

für eine Lagerung in der Tiefkühltruhe? Früher habe ich einfache Gefrierbeutel aus dem Supermarkt genommen oder die portionierten Stücke fest und mehrlagig mit Frischhaltefolie umwickelt. Das Ergebnis war bei beiden Techniken auf die Dauer höchst unbefriedigend und ging zu Lasten der Fleischqualität. Der Wunsch nach

La.va V.100 Premium, Doppelschweißnaht, Preis um 300 €





Bewährte sich auch im ständigen Einsatz bravourös

einem der Qualität des Lebensmittels angemessenen Verpackung führt letztlich zur Anschaffung eines Vakuumiergerätes.

**Der erste Versuch** diesbezüglich startete mit einem Produkt aus dem Angebotssegment eines Lebensmitteldiscounter für einen Preis von etwa 40€. Unter Verwendung von Standardgefrierbeuteln aus dem Supermarkt wurden aber auch hier die Ergebnisse dauerhaft meinen Ansprüchen nicht gerecht. Die Saugleistung ließ zu wünschen übrig. Auch die Festigkeit der Beutel und die Schweißnähte bereiteten manch ein Problem. Eine Zeit lang scheute ich als junger Familienvater durchaus die Investition von mehreren hundert Euro für einen professionelleren Vakuumierer. Übergangsweise konnte ich jederzeit den großen Kammervakuumierer eines guten Jagdfreundes nutzen. Allerdings setzte das immer ausreichende Planung voraus und raubt mir stückweit die Flexibilität beim regelmäßigen Zerwirken.

Vor nicht ganz drei Jahren entschied ich mich, nach eingehender Recherche, dann für die Anschaffung eines Vakuumiergerätes aus dem Hause Landig, und zwar für das Modell »la.va V.100 Premium«. Meine Holde zog eine Augenbraue

hoch, wie es nur Ehefrauen tun könne, als sie von dem stolzen Anschaffungspreis von gut 300 € erfuhr. Die Skepsis bei mir und ihr legte sich aber sehr bald. Das Gerät ist nicht nur, selbst für so wenig technikaffine Menschen wie mich, absolut idiotensicher zu bedienen, es hat sich auch im ständigen Einsatz bravourös bewährt.

**Die Doppelschweißnaht** hat bisher immer zuverlässig gehalten, die 340 mm Schweißbandlänge reicht für die Köstlichkeiten der heimischen Fauna definitiv aus, solange man nicht eine Hirschkeule im Ganzen eintüten möchte. Die Anzahl der zerlegten Stücke Rotwild, Schwarzwild, Rehwild und Damwild, welche mit diesem Gerät küchenfertig vakuumiert wurden um dann in der Tiefkühltruhe auf den Verzehr zu warten, ist mittlerweile deutlich dreistellig.

Über die Jahre habe nicht nur ich das la.va V.100 Premium intensiv genutzt. Auch Mitjäger und

Anzeige



**Revierausstattungen von Jägern, für Jäger!**

Bauen Sie auf unsere Erfahrung!

**20 JAHRE GARANTIE**

...gegen Durchfaulen auf Produkte aus kesseldruck-impregniertem Kiefernholz

- Kanzeln
- Unterbauten
- Leitern
- Drückjagdböcke
- Drückjagdleitern
- Fütterungen
- Hundebetten

Bestellen Sie unser kostenloses Infomaterial

**holz & raum**

**holz & raum GmbH & Co. KG**  
 Tharecker Weg 18  
 57413 Finnentrop - Rönkhausen  
 Tel. 02395-9182-0 Fax 02395-9182-60  
 www.holzundraum.de



Freunde in meinem Umfeld habe es sich regelmäßig ausgeliehen. Einen wahren Vakuumier-Marathon hatte das Gerät letztes Jahr in der Vorweihnachtszeit zu leisten, als ich mit dem damaligen Jungjägerkurs an einem Sonntag eine 90 kg Bache, einen Rotspießer, ein Rotschmaltier und einen Damknieper erst zerwirkte und dann das küchenfertige Wildbret portioniert einvakuumierte, um es im Anschluss der örtlichen Suppenküche zu Bedürftigenspeisung zu spenden. Das Gerät lief mehrere Stunden fast im Dauerbetrieb und funktionierte bis zum Schluss einwandfrei.

Vor einigen Wochen dann machte das Gerät plötzlich im Betrieb komische Geräusche und die Saugleistung ließ merklich nach. Ein Blick auf die Rechnung offenbarte, dass die Garantie leider schon seit mehr als einem guten halben Jahr abgelaufen war. Sorgenfalten zierten meine Stirn. Ein Anruf im Hause Landig/Lava nutzte ich um das Probleme mit meinem »la.va V.100 Premium« zu schildern.

Ich muss zugeben, der Kundenservice war perfekt. Noch während des Telefonates bekam ich eine kostenlose Retoure-Marke per Email geschickt. Da für die Vorweihnachtszeit wieder eine große »Zerwirk-Aktion« mit dem aktuellen Jungjägerkurs geplant ist und auch das Wildbret wieder der »Suppenküche« gespendet werden soll, erkundigte ich mich vorsichtig nach der potenziellen Reparaturdauer und erläuterte der netten Dame am Telefon kurz den Hintergrund

meiner Sorge. Kurzum, etwa eine Woche später brachte der Postbote mir mein Vakuumiergerät wieder – komplett gewartet, mit neuem Dichtungssatz und neuem Schweißband. Das Ganze war obendrein noch gänzlich kostenlos. Das Gerät funktioniert seitdem wieder einwandfrei.

### **Hut ab – und da wird immer von der Service-wüste Deutschland gesprochen.**

Als Fazit kann ich jedem, der mehr als zwei Rehe im Jahr verwertet, die Investition in solch ein Vakuumiergerät aus dem Hause Landig nur wärmstens empfehlen. Die Produktqualität wie auch das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt definitiv. Hinzu kommt der äußerst gute Service der Firma Landig/Lava. Die Vakuum-Strukturbeutel gibt es über die Firma Landig/Lava ebenso wie über zahlreiche weitere Anbieter, jeweils zu sehr moderaten Preisen. Gerade für jene Jäger, die auch das ein oder andere Stück regional vermarkten, ist die Anschaffung äußerst empfehlenswert. Das so vakuumierte Wildbret wirkt nicht nur professionell und hochwertig verpackt, es wird so auch beim Einfrieren dauerhaft die hervorragende Qualität dieses wunderbaren Lebensmittels gewahrt.

Der Blick auf die Homepage des Firma Landig/Lava offenbart ebenfalls, dass beim Kauf eines Vakuumiergerätes Modell »la.va V.100 Premium« noch zahlreiches nützliches Zubehör im Kaufpreis inbegriffen ist. Für mich hat sich die Investition in ein Vakuumiergerät aus dem semi-professionellen Segment wirklich mehr als gelohnt.