



LAVA V.300 BLACK

Einfrieren wie die Profis

„Geht schon, irgendwie!“ – Wildbret ist ein wertvolles Gut, aber wenn es darum geht, Steaks, Hack und Gulasch für die Tiefkühltruhe vorzubereiten, ist in der Küche häufig Improvisieren angesagt. Man greift zu dem, was da ist, und oft fehlt das Entscheidende: der Vakuuierer.



Autor und Fotograf: Julia NumBen

Eugen ist fertig. Er schleppt die abgesägten, schweren Äste aus unserem Garten und hievt sie auf den Anhänger. Ohne seine Hilfe wäre es nie gelungen, die Blutbuche zu kappen. Ich hole mein Portemonaie, aber Eugen schüttelt den Kopf. „Nein, nein, ist doch selbstverständlich, dass ich helfe.“ Das habe ich erwartet und halte dagegen. „Kommt doch gar nicht infrage, Eugen. Ich habe noch ein paar Flaschen Dornfelder...“ Wieder winkt Eugen ab. Doch dann kommt er ins Grübeln und sagt schließlich. „Letztes Mal hab' ich Wild von Euch bekommen. Das hat so gut geschmeckt...“ Ich mache auf dem Absatz kehrt und hole aus dem Gefrierfach einen Rotwildrücken heraus. Eugen grinst zufrieden und schaut sich die Verpackung genauer an. „Das Fleisch ist ja richtig professionell eingeschweißt - habt ihr aufgerüstet? Auch der Beutel ist viel fester, dicker und stabiler. Und wofür ist die weiße Folie im Packerl? Und die Goldpappe?“

DAS AUGE ISST DOCH MIT

Doch der Reihe nach. Bisher habe ich auch immer geglaubt, dass sich ein Vakuumierer (vakuumieren = »

Foto: JN

Auf Tütenbreite geschnitten, macht der Flüssigkeits-Stopp Schluss mit undichten Schweißnähten, Luftziehern oder hohe Mengen an Flüssigkeiten im Gerät.



TECHNIK IM ÜBERBLICK: LAVA V.300 BLACK EDITION

Vollautomatisches Verschließen, Vakuumieren und Verschweißen

Lava Turbo Pumpe (Itp) und Lava Close System (LCS)

Stufenlos einstellbare Schweißzeit, somit können auch sehr dicke Folien verschweißt werden

Anzahl der Schweißnähte: 2-fach

Schweißbandlänge: 340 mm

Endlosfolienrollen (in 6 Breiten beim Lava Zubehör) können individuell selbst auf Maß geschweißt werden

Manometer-Anzeige des Unterdrucks

Druckregulierung

Pumpenleistung von 35 ltr/min

Maximaler Unterdruck von -0,96 bar

Maße 410 x 230 x 98 mm

Gehäuse aus ABS Kunststoff schwarz oder weiß

Gewicht 4,90 kg

Garantie: 2 Jahre, 5 Jahre Garantie gegen Mehrpreis von 35 Euro

Preis: 459 Euro plus individuell zusammenstellbares Zubehör im Wert von 70 Euro als Gratiszugabe.

Foto: JN



Das Lachs Brett dient als Knochenschutz und schützt den Beutel davor, Risse zu bekommen.

Luft entziehen) für die zwei Rehe, den einen Überläufer und die zwei Rotkälber, die wir im Jahr für unseren Eigenbedarf brauchen, gar nicht lohnt. Wildbret zerwirkt, portioniert, Gefrierbeutel auf, Fleisch rein, Luft per Hand aus dem Beutel gedrückt, Verschluss rangefummelt, Etikett draufgeklebt und ab in die Tiefkühltruhe.

Und weil wir das Wildbret ja nur für uns brauchen und nicht verkaufen, konnte ich damit anfangs auch gut leben, dass die „Tütenwirtschaft“ nicht so professionell aussah. Doch die Tüten wurden mit der Zeit rissig und beim Auftauen liefen sie aus. Weiteres Ärgernis: Gefrierbrand!

AUFRÜSTUNG IN DER KÜCHE

Laserentfernungsmesser für den Herrn des Hauses, bunte Wobbler für den Sohn, Reitjeans für die Tochter, ja sogar für den Spaniel gibt es ein GPS - nur der Haushalt wird sträflich vernachlässigt. Schluss! Fünf Tage später wird der

„Neue“ angeliefert, der Lava-Vakuumierer V.300 Black. Ein Küchen-Profi, ausgestattet mit Pumpe, Motor, Schweißtrafo, Druckregulierung und Vakuumanzeige. Doch ohne seine Assistenten ist selbst der Experte aufgeschmissen. Der Vakuumierer kann sein volles Potential nämlich erst dann entfalten, wenn sein Team komplett ist. Das Zubehör, das ich gleich mitbestellt habe, besteht bei dem Lava-Vakuumierer aus extrem stabilen Gefrierbeuteln in verschiedenen Formaten (gehört mit zum Starter-Paket), Lachs- beziehungsweise Knochenbrettern - die „Goldpappe“, wie Eugen sie nennt - und eine Rolle weiße Spezial-Folie, im Fachjargon: Flüssigkeits-Stopp.

AUF ZU NEUEN UFERN!

Das frisch erlegte Rotwildkalb kommt gerade recht, schließlich wartet mein Küchen-Profi auf mich! Steaks, Gulasch und Hackfleisch wandern in die stabilen Lava-Beutel, dann lege ich in jeden den Flüssigkeits-Stopp hinein. Anschließend die zu zwei Dritteln befüllten Beutel in den Vakuumierer spannen, zuklappen und die Maschine arbeiten lassen.

Die Luft wird herausgesogen und die doppelte Schweißnaht sorgt dafür, dass auch keine wieder hineinkommt. Ein-

Foto: JN



Lachs Bretter, Etiketten, Knochenschutzband, stabile Gefrierbeutel in verschiedenen Größen (im Starterset dabei) sowie die Flüssigkeits-Stopp-Folie.



Foto: JN

fach Klasse. Warum bin ich nicht schon viel früher darauf gekommen?

FÜR FLEISCH, FISCH & CO.

Mitten in der Arbeit kommt unser zwölfjähriger Sohn Robert mit seinem „Catch of the Day“ in die Küche gestürmt und strahlt mich an: „Auf meinen neuen Vertikal-Jig haben die Barsche wie verrückt gebissen.“ Stolz zeigt er mir drei Stachelritter. „Kann ich die auch mit dem Vakuumierer eintüten?“ „Klar!“ Ich erkläre ihm kurz, dass die ausgenommenen Fische bitte zuerst abgetupft werden müssen und dann in den Beutel – vor dem Einschweißen – der Flüssigkeits-Stopp hineingelegt werden muss. „Kein Ding,

Mami. Und was ist mit den Lachs Brettern?“ „Dafür ist deine Ausbeute nun wirklich zu klein, außerdem brauche ich die noch für den Rotwildrücken.“ „Wozu genau?“ „Damit decke ich die Unterseite ab, erst dann kommt der Rücken in den Beutel. Sonst könnten die spitzen Knochen die Tüte einreißen.“ „Klingt logisch. Aber früher ging es doch auch ohne diese komischen Lachs Bretter und ohne Vakuumierer?“ Ich sehe meinem Sohn fest in die Augen. „Früher gab es auch noch keinen Vertikal-Jig als Barschköder!“ ■

📍 Landig + Lava GmbH & Co. KG
☎ 07581-48959-0 🌐 www.la-va.com

VAKUUMIEREN Tipps & Tricks

1. Beutelrand an der Öffnung umdrehen und das Fleisch hineingeben. Dann bleibt dort, wo der Vakuumierer später die Schweißnaht ansetzen wird, alles trocken und sauber.
2. Den Beutel maximal zu zwei Drittel befüllen. Anschließend die auf zwei Zentimeter Breite geschnittene Flüssigkeits-Stopp-Folie in den Beutel hineinlegen, aber so, dass sie beim Schweißen nicht mit verarbeitet wird.
3. Ideal ist es, wenn das bereits zerwirkte Wildbret vor dem Vakuumieren eiskalt gestellt wird. Dann sammelt sich weniger „Saft“.
4. Spitze Knochen mit dem Knöchenschutzleinen abdecken oder die Lachs- beziehungsweise Knochenbretter verwenden.
5. Wildbret kann vakuumiert in der Kühlung bis zu vier Wochen reifen.
6. Eingefrorenes, vakuumiertes Wildbret bleibt viel länger frisch; natürlich ohne Gefrierbrand. JN

CONSISTENT POWER AT ANY RANGE



243 Win.	30-06 Spring.
25-06 Rem.	300 H&H
270 Win.	300 Win. Magnum
270 Win. Short Magnum	300 Win. Short Magnum
7mm-08 Rem.	300 Weatherby Magnum
280 Rem.	300 Rem. Ultra Magnum
7mm Rem.	338 Federal
7mm Win. Short Magnum	338 Win. Magnum
308 Win.	

Vital•Shok®
Trophy® Copper Rifle



FEDERAL
PREMIUM
AMMUNITION

federalpremium.com