



VERGLEICHSTEST

WÖLFE IM VISIER!

Wer Burger und Frikadellen liebt, braucht einen Fleischwolf! Die Auswahl ist groß, doch nicht jedes Gerät passt zu jedermanns Anspruch. Unter diesen fünf sollte aber für alle Geschmäcker etwas dabei sein.

Text & Bild: Werner Steckmann

Der Wolf ist los! Nicht draußen im Revier, sondern in meiner Küche steht der große graue Geselle und verschlingt mein Wildbret um es gleich darauf akkurat kleingehackt wieder auszuspucken. Die Keulen und Rücken von Reh, Wildschwein oder Hirsch sind ja bei vielen Köchen begehrt. Für Jäger ist es einfach, sie zu verwerten oder zu verkaufen. Doch was ist mit den übrigen Teilstücken wie Vorderblätter, Bauch, Hals und Dünung? Da wird der Kundenstamm schon schmaler. Doch, warum verspeißten Sie diese Teile nicht einfach selber? Schließlich lassen sie sich wunderbar zu Frikadellen und Bratwurst verarbeiten – einen hungrigen Grauhund aus Metall vorausgesetzt.

GLEICHES PRINZIP, DIVERSE VARIATIONSMÖGLICHKEITEN

Das Funktionsprinzip ist bei jedem Gerät gleich: Das parierte und grob zerkleinerte Fleisch wird in den tablettartigen Einfülltrichter gegeben und von einer waagrecht liegenden Förderschnecke gegen eine feststehende Lochscheibe gepresst, vor der ein Kreuzmesser rotiert. Aus der Lochscheibe tritt dann, je nach Größe der Löcher und Geschwindigkeit der Förderschnecke, mehr oder weniger fein zerkleinert, unser Hackfleisch aus.

Bei der Beurteilung der verschiedenen Geräte spielen verschiedene Faktoren eine Rolle. Wie ist es z.B. um die Leistung oder den Durchsatz bestellt? Welches Zubehör oder Zusatzfunktionen sind enthalten? Ist der Fleischwolf robust, leicht zu bedienen und einfach zu reinigen? Um hier objektiv vergleichbare, belastbare Daten zu erheben, haben wir in einigen Messreihen den Durchsatz und die Lautstärke gemessen, sowie die Handhabung und Reinigung sowie die Verarbeitung und das Zubehör des Geräts beurteilt. Mit Fleischwölfen verhält es sich so ähnlich wie



Mit leicht angefrorenem Fleisch, ist das Einhalten der Kühlkette kein Problem.

mit Autos – die Frage nach der besten Wahl ist nicht eindeutig und abschließend zu beantworten, da sich für verschiedene Anforderungen verschiedene Produkte zu anbieten. Für den gelegentlichen Gebrauch mittlerer Fleischmengen bietet sich der Pro- oder MX-Star von Landig an. Wobei hier der Pro-Star zwar das Einsteigergerät, dafür aber mit der höheren Leistung sowie einfacheren Handhabung ist. Der MX hingegen kommt deutlich edler verarbeitet daher und ist aufgrund seiner Bauart deutlich langlebiger. Auch der kleine, handbetriebene Fleischwolf von Beeketal hat durchaus dort noch seine Daseinsberechtigung, wo ab und an kleinere Fleischmengen anfallen und kein Strom zur Verfügung steht, wie z.B. auf Berg- und Jagdhütten. Benötige ich hingegen regelmäßig größere Mengen Brät, oder geht es in den Profibereich, dann würde ich den Beeketal FW1100 oder den Ricco RFW-150B mit in die engere Auswahl nehmen. Wenn ich also überhaupt eine Empfehlung aussprechen kann, dann die, dass man sich keine halbgaren Fleischwolfaufsätze für Küchengeräte anschaffen sollte. Deren Durchsatz macht das Wolfen zum Geduldsspiel und dadurch einfach keinen Spaß!



Die Wölfe im Betrieb finden Sie unter der Qf-Nr. XXXX auf www.jagderleben.de



Landig MX-Star

DER LANGATMIGE

Der MX-Star ist der einzige Fleischwolf im Test, der „um die Ecke“ arbeitet, da die Antriebseinheit im 90°-Winkel zur Förderschnecke angebracht ist. Das kompakte, nicht allzu schwere Gerät lässt sich noch gut transportieren. Mit seinem Gehäuse, Fleischwolfvorsatz, Förderschnecke, Messer und Lochscheiben aus Edelstahl macht es einen hochwertigen, professionellen Eindruck. Beim Reinigen und Wolfen war leider ab und zu die direkt am Zerkleinerungsvorsatz angebrachte Befestigungsschraube im Weg. Fleischdurchsatz und Leistung sind für den gehobenen Hobbybereich adäquat und ausreichend, ziehen aber im Vergleich zu den Großen von Beeketal und Ricco den Kürzeren. Dadurch, dass das Gerät über einen Getriebeantrieb verfügt, ist es sehr ausdauernd (Wolfen über mehrere Stunden ist möglich) und langlebig. **Fazit:** Für alle Langlebigkeitsfans oder denen der Pro-Star zu klein ist.

 www.gamecooling.com

DURCHSATZ	◆◆◆◆◆
REINIGUNG & HANDLING	◆◆◆◆◆
IM BETRIEB	◆◆◆◆◆
HAPTİK & ZUBEHÖR	◆◆◆◆◆
GESAMTBEWERTUNG	◆◆◆◆◆



Landig Pro-Star

DER KLEINE

Das Plastikgehäuse, die Form und die Alu-Teile (Fleischwolfvorsatz & Förderschnecke) hinterlassen an dem durchaus leistungsfähigen Gerät einen nicht allzu wertigen ersten Eindruck. Doch es lohnt ein zweiter Blick: Hat man nämlich erst einmal damit gearbeitet, gefällt die einfache Handhabung, die Leistung und der Lieferumfang. So vermutet man bei einem Gerät dieser Preisklasse nicht unbedingt einen Rückwärtsgang. Auch die Demontage gestaltet sich verhältnismäßig einfach: Verriegelungsknopf drücken, Zerkleinerungsvorsatz entfernen, fertig. Der Fleischstopfer enthält die Zubehörteile wie z.B. Wursthüllen und andere Vorsätze. Leider ist aber das Fülltablett etwas klein geraten. Dieses Gerät, mit einem Edelstahlgehäuse und einer etwas hochwertigeren Ausstattung versehen, würde an der Spitze mitspielen. **Fazit:** Der perfekte Begleiter für den kleinen Eigenbedarf!

 www.gamecooling.com

DURCHSATZ	◆◆◆◆◆
REINIGUNG & HANDLING	◆◆◆◆◆
IM BETRIEB	◆◆◆◆◆
HAPTİK & ZUBEHÖR	◆◆◆◆◆
GESAMTBEWERTUNG	◆◆◆◆◆



Ricoo RFW-150B

DER HUNGRIGE

Der zweite richtig schwere Brummer im Test, dessen Größe, Leistung, Durchsatz und Lochscheibendurchmesser auf sein Haupteinsatzgebiet im professionellen Bereich hindeuten. Dieser Fleischwolf besitzt einen Rückwärtsgang für den Fall, dass es vorwärts nicht mehr weitergehen sollte. Er ist auf Grund seiner massiven Bauweise, seinem Überlastungsschutzschalter und der Motorkühlung sehr gut für hohe Durchgangsleistungen und längere Laufzeiten geeignet. Also definitiv kein Gerät für ein, zwei Rehe im Jahr, sondern eine Profimaschine für die stationäre Verwendung in einer Wildkammer. Durch die Edelstahlausstattung bei Förderschnecke, Gehäuse, Messer, Lochscheibe und Verschlussring ist der Ricoo-Fleischwolf leicht zu reinigen und langlebiger als Geräte mit Aluteilen.

Fazit: Freut sich immer auf Arbeit und sollte die auch bekommen.

www.ricoo.eu

DURCHSATZ	◆◆◆◆◆
REINIGUNG & HANDLING	◆◆◆◆◆
IM BETRIEB	◆◆◆◆◆
HAPTİK & ZUBEHÖR	◆◆◆◆◆
GESAMTBEWERTUNG	◆◆◆◆◆



Beeketal FW1100

DER PROFI

Wer auf richtig schweres Gerät steht, ist mit dem FW1100 bestens bedient. Durch sein hohes Eigengewicht und satte 1100 Watt Leistung läuft er auch unter Volllast angenehm ruhig. Außerdem ist er eines von zwei Geräten im Test mit einem Lochscheibendurchmesser von acht Zentimeter. Dank Schutzschalter, seiner massiven Bauweise und Motorkühlung steckt dieses Monster auch hohe Durchgangsleistungen gut weg und kann darüber hinaus mit einem Rückwärtsgang aufwarten. Durch Edelstahlgehäuse, den massiven Wolfvorschub und das hohe Gewicht entsteht ein wertiger Eindruck. Dadurch ist es aber auch definitiv kein Gerät, das man mit irgendwohin nimmt. Durch die hohe Bauweise kann man bei diesem Wolf gut kleine Kunststoffeimer zum Aufnehmen des Hackfleisch verwenden und muss diese nicht ständig tauschen.

Fazit: Gehört stationär in eine Wildkammer mit viel Arbeit!

www.beeketal.de

DURCHSATZ	◆◆◆◆◆
REINIGUNG & HANDLING	◆◆◆◆◆
IM BETRIEB	◆◆◆◆◆
HAPTİK & ZUBEHÖR	◆◆◆◆◆
GESAMTBEWERTUNG	◆◆◆◆◆



Beeketal FWM8VA

DER MIT KURBEL

Der manuelle Fleischwolf mit Kurbelantrieb ist eher spartanisch ausgestattet. Gehäuse, Lochscheibe, Förderschnecke und Messer sind aus Edelstahl. Ein Einfülltablett sucht man vergebens. Die Kunststoffschützer der Befestigungsklammer haben die Tendenz sich bei jeder Bewegung des Fleischwolfs zu verabschieden. Mit der Befestigungsschraube, die mit der Hand nicht wirklich gut festzuziehen ist, lässt sich das Gerät nicht zuverlässig fixieren. Dadurch wird viel Oberarmmuskel beim händischen Drehen der Kurbel verschwendet. Die Verarbeitungsmenge ergibt sich aus Oberarmkraft und -ausdauer. Das Ergebnis sind eher leicht zerrupfte und nicht allzu scharfkantige Hackfäden. Beim Befüllen des Trichters sollte man gut auf seine Finger aufpassen – der Abstand zur Förderschnecke ist relativ kurz!

Fazit: Eher was für „Ab-und-zu-Nutzer“, z.B. in der Jagdhütte.

www.beeketal.de

DURCHSATZ	◆◆◆◆◆
REINIGUNG & HANDLING	◆◆◆◆◆
IM BETRIEB	◆◆◆◆◆
HAPTİK & ZUBEHÖR	◆◆◆◆◆
GESAMTBEWERTUNG	◆◆◆◆◆

TECHNISCHE DATEN

	Durchlaufmenge*	Leistung**	Scheiben**	Maße*	Gewicht*	Lautstärke*	Zubehör**	Preis
Beeketal F-M8VA	10 kg/h	80 W	60 mm	27x27x10 cm	2,2 kg	20 dB	1 Lochscheibe (5 mm)	69 €
Beeketal FW1100	120 kg/h	1100 W	80 mm	30x25x41 cm	26 kg	50 dB	3 Lochscheiben (3, 6, 8 mm), 3 Wursttüllen, Ersatzmesser	439 €
Ricoo RF-W-150B	60 kg/h	850 W	80 mm	32x21x27 cm	22 kg	55 dB	2 Lochscheiben (3, 6 mm), 1 Wursttülle, Ersatzmesser	399 €
Landig Pro-Star	40 kg/h	600 W	60 mm	23x18x23 cm	2,7 kg	50 dB	3 Lochscheiben (3, 4,5 und 8 mm), 1 Wursttülle, 1 Spritzgebäck- & Kebbeaufsatz	139 €
Landig MX-Star	30 kg/h	380 W	60 mm	27x28x35 cm	10 kg	60 dB	3 Lochscheiben (4,5, 6, 8 mm), 1 Wursttülle	359 €

*gemessen **Werksangabe



Wartung

ZURÜCK ZUR SCHARFEN SACHE!

Spätestens wenn auch mit optimal vorbereitetem Fleisch nichts mehr geht und der benötigte Druck beim Stopfen des Fülltrichters immer mehr steigt, wird es Zeit, das Kreuzmesser und die Scheiben zu schleifen. Dafür Nassschleifpapier (K240 & K 1000) auf eine Glasscheibe (Ceran-Kochfeld oder Marmorplatte) legen und Kreuzmesser sowie die Lochscheiben nass plan schleifen. Unter fließendem Wasser die „Schleifmittel“ abspülen oder mit Druckluft ausblasen, trocknen und bis zur nächsten Verwendung mit etwas Speiseöl einölen. Danach läuft das Gerät in der Regel wieder wie neu!

Saubere Vorarbeit

Die erzielte Hack-Qualität hängt sehr stark von der Qualität des vorbereiteten Fleisches ab: Je sauberer das Wildbret vorher von Sehnen, kleinen Knochen, Drüsen und Silberhaut befreit wird, desto besser geht das Wölfen von der Hand und desto besser ist das Endergebnis. Ob grob gewürfelt oder in lange Streifen geschnitten, ist aber egal.



Anbauten der Fleischwölfe dürfen nicht in die Spülmaschine!

Hackfleisch ist empfindlich REINIGUNG & PFLEGE

Das Gerät am besten sofort nach der Benutzung reinigen. Dies geschieht am besten von Hand mit Spülmittel unter fließendem warmen Wasser. Das Gehäuse der Förderschnecke kann man innen gut mit einer Flaschenbürste reinigen. Etwas leichter hat es, wer vor der eigentlichen Reinigung etwas altes Brot durchdrückt. Aluteile dürfen keinesfalls in die Spülmaschine, da das Material dann oxidiert und grau wird.

Wohin mit dem Hackfleisch?

WILDE LASAGNE!

Sellerie, Karotte, Zwiebel, Knoblauch fein würfeln und mit etwas Olivenöl anbraten und bei Seite stellen. Wild-Hack mit Olivenöl scharf anbraten. Das Gemüse zugeben, mit Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Tomaten, Rotwein und der Gemüsebrühe ablöschen. Anschließend eine halbe Stunde bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Backofen auf 180°C (Umluft: 160°C) vorheizen. In der Zwischenzeit die Butter für die Béchamel-Sauce in einem Topf schmelzen, das Mehl einrühren und unter ständigem Rühren goldgelb werden lassen. Nun die Milch mit einem Schneebesen einrühren und ungefähr zehn Minuten bei mittlerer Hitze offen köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und

geriebener Muskatnuss abschmecken und fast die Hälfte des Käses unterrühren. Eine große feuerfeste Form mit Butter ausstreichen und mit Lasagneplatten auslegen. Darauf eine Schicht Bolognese und Béchamel verteilen. Wiederholen bis die Massen aufgebraucht sind. Die oberste Schicht sollte eine Lage Béchamel sein. Zum Abschluss eine dicke Schicht geriebener Käse, die mit Butterflocken bestreut wird. Im Ofen auf der mittleren Schiene 40 Minuten backen. Wird der Käse zu dunkel, mit einem Stück Backpapier oder Alufolie abdecken. Vor dem Servieren zirka zehn Minuten ruhen lassen, dann lässt sich das Ganze leichter schneiden und portionieren.

Zutaten für 4 Personen

- 1 Stange Staudensellerie
- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 500 g Wildhackfleisch
- 400 g Tomaten
- 125 ml Rotwein
- 125 ml Gemüsebrühe
- 50 g Butter
- 50 g Mehl
- 0,75 l Milch
- Muskatnuss
- 400 g geriebener Käse
- 200 g Lasagneplatten
- Salz & Pfeffer
- Olivenöl



Tipp

Von der Lasagne kann man auch gut größere Mengen vorbereiten, in Aluschalen füllen und einfrieren.