



KATALOG 2024

Das Beste für Dein Wildbret

WWW.LANDIG.COM

LANDIG – QUALITÄT SEIT 1982

Das Beste für Dein Wildbret

Liebe Jägerinnen und Jäger,

Naturschützer, Wildmanager und Lebensmittelproduzent - unsere Aufgaben sind wichtig und vielfältig. Dabei ist es ein besonderes Privileg, das Wild vom Setzen bis zum küchenfertigen Produkt begleiten zu dürfen. Wir betrachten das Wildbret als wertvolles Geschenk der Natur und fühlen uns der artgerechten Verwertung verpflichtet.

Erfreulicherweise ist in den letzten Jahren das Thema Wildbretverwertung immer mehr in den Fokus gerückt. Jägerinnen und Jäger möchten mehr aus ihrem Wild machen, es zu kulinarischen Genüssen verarbeiten und so das **Jagderlebnis vom Wald bis auf den Teller entdecken**.

In diesem Prozess spielt funktionales und hochwertiges Zubehör eine

wichtige Rolle. Vom zuverlässigen Wildkühlschrank für zu Hause, über praxiserprobtes Zerwirkzubehör bis hin zu leistungsstarken Vakuumiergeräten, Fleischwölfen und vielem mehr - wir liefern seit nunmehr **über 40 Jahren das Beste für Dein Wildbret** und unterstützen Dich bei der erfolgreichen Wildverarbeitung.

Entdecke ab sofort unsere Produktvielfalt hautnah auch vor Ort in unserer **neuen Landig Erlebniswelt im Herzen Oberschwabens**. Lass Dich von unserem Verkaufsteam beraten und tauche ein in die spannende Welt der Wildveredelung.

Viel Spaß beim Stöbern, ein großartiges Jagdjahr und stets Waidmannsheil wünschen **Aaron, Andreas, Christian und Manfred Landig**.



Von links nach rechts: Christian, Andreas, Manfred & Aaron Landig.



Ein kleiner Einblick in den neuen Showroom von Landig, Lava und DRY AGER.



The Landig company headquarters

WILD KÜHLEN UND REIFEN



Ob zum Grillen, Würsten oder Sous-Vide Garen – Wild ist vielseitig und hat eine Menge positiver Eigenschaften. Tiere in freier Natur haben weniger Stress und das schmeckt man. Eine geringere Bindegewebebestruktur sorgt zudem für eine besondere Zartheit des Fleisches – **vorausgesetzt, es durfte nach dem Aufbrechen reifen**. Denn ohne die richtige Kühlung und Reifung wird jedes Fleischstück – ob Wild oder nicht – garantiert zäh. Erst

hier kommen wichtige enzymatische Prozesse in Gang, die das Muskelfleisch für uns genießbar machen.

Du willst wissen, wie **richtige Wildkühlung** aussieht und welche Möglichkeiten der LU 9000 Premium bietet? Dann scanne den QR-Code oben.

DAS BESTE KÜHLSYSTEM FÜR DEIN WILDBRET:

 **Supersparer – besonders effizient** durch Optimierung des Kältesystems – **ca. 10 % weniger Energieverbrauch** (heute wichtiger denn je). Der LU 4500 verbraucht nur 0,6 kWh/24 Std. an Strom und selbst die größeren Gerätemodelle LU 7000 und LU 9000 Premium liegen nur unwesentlich höher.

 **Garantie & Service** bedeutet für uns: Auf alle Geräte eine 2-jährige Vollgarantie. Aus Erfahrung wissen wir, dass ein Landig eine durchschnittliche Laufleistung von bis zu 20 Jahren hat. Landig verfügt über ein europaweites Servicenetz mit **über 220 Kundendienststellen**. Kompetent, zuverlässig und innerhalb von 24 Stunden vor Ort.

 **Auspacken, einstecken, fertig** und los geht es! So komfortabel wird ein Landig Wildkühlschrank geliefert. Mit Hebebühnenfahrzeug und telefonischer Avisierung. Aufstellen kannst Du Dein Gerät an fast allen Orten: Wildkammer, Garage, Kellerraum, Schuppen usw., jedoch sollte der Schrank vor Wind & Wetter geschützt werden.

 **Exakte Temperatursteuerung von -5 bis +15 °C**. Unterstützt den Reifeprozess und ist auch ideal für das Anfrieren von Wurstfleisch. Geringe Temperaturschwankungen, somit ist eine lange Reife- & Lagerzeit möglich. Einsatz auch bei niedrigen Umgebungstemperaturen möglich.

 **Kürzere Abkühlzeit** ist ein Muss bei starkem Schwarzwild. Hochwertiges, zartes Wildbret ohne Schockkühlung, durch **35 % mehr Kühlleistung** (gegenüber der 1. und 2. Generation). Innerhalb von wenigen Minuten erreicht das leere Gerät die Temperatur. Dieser Vorteil spricht für sich!

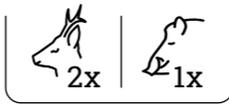
 **Unterstützt den Reifeprozess** nachhaltig, garantiert eine optimale Luftfeuchtigkeit und verhindert die Abtrocknung an der Oberfläche des Wildbrets. Gleichmäßige Luftströmung und schnelles Abkühlen selbst bei voller Beladung. Einstellbar für kurze und lange Lagerdauer.

LU 4500®

Wildkühlschrank

Der **LU 4500** ist das ideale Modell für **2 Stück Rehwild oder 1 Stück Schwarzwild bis zu 85 kg**. Mit seinen rund 435 Litern Nutzinhalt und der großzügigen Innenhöhe von 1695 mm können auch größere Stücke gestreckt abgehängt werden. Ausgestattet mit der LWS-Tronic

und dem Turbosystem erreicht das Gerät innerhalb weniger Minuten die gewünschte Temperatur und das, obwohl es das sparsamste Modell in der gesamten Baureihe ist. **Neu:** Außengehäuse in Eissilber.



MERKMALE & ZUBEHÖR

- Mit Turbosystem und starken 600 W Kälteleistung
- Mit LaPlus Umluftkühlung
- Elektronische LWS-Tronic Steuerung
- Temperaturbereich: -5 bis +15 °C
- Energieverbrauch: nur 0,6 kWh / 24 Std.
- Vollautomatische Tauwasserverdunstung
- **Edelstahl Schweißwanne** ①
- **Edelstahl Wildgehänge** ③ mit 1 Schiene bis 150 kg
- Verdampferschutz für eine bessere Reinigung ohne Schmutzecken und Schutz der Technik
- Nennspannung 230 V / Gewicht: 85 kg
- Abschließbare Türe
- Optional: Flex-Rohrbahnsystem mit 800 mm Länge (Art. Nr. SA3046:) siehe Seite 13
- Weiteres Zubehör siehe Seite 10-13



- ① **Gratis: Edelstahl Schweißwanne**
- ② Optional: Einschieberoste für eine praktische Unterteilung
- ③ **Edelstahl Wildgehänge** serienmäßig

ABMESSUNGEN (H x B x T)

Außenmaße: **1920 x 600 x 670 mm**
Innenmaße: **1695 x 505 x 490 mm**



GERUCHSNEUTRALISATOR

Beseitigt effektiv schlechte Gerüche im Wildkühlschrank, der Wildkammer, in Textilien und im Auto. Umweltfreundlich, auf natürlicher Basis in 500 ml Sprühflasche.

Art. Nr. Z33142



DIREKT ZUM ARTIKEL

Ausführung: **EISSILBER**
Art. Nr. SG4550

LU 7000®

Wildkühlschrank

Der **LU 7000** bietet viel Platz für bis zu **4 Stück Rehwild oder 2 Stück Schwarzwild mit je bis zu 65 kg**. Die Serienausstattung überzeugt: Außen und innen silbermetallisch, Reinigungsablauf (mit Gewinde für Schlauchanschluss), Edelstahl-Stellfüße und das Edelstahl Wildgehänge

mit zwei Schienen für eine Belastbarkeit von bis zu 200 kg. Serienmäßig mit antibakterieller Beschichtung, die Keime und Bakterien bei Kontakt abtötet. Ab dieser Baugröße passt die beliebte **Wilde Kiste** von Landig ins Gerät (siehe Seite 12 und 23).



MERKMALE & ZUBEHÖR

- Mit Turbosystem und starken 740 W Kälteleistung
- Mit LaPlus Umluftkühlung
- Elektronische LWS-Tronic Steuerung
- Temperaturbereich: -5 bis +15 °C (ideal auch zum Anfrieren von Wurstfleisch)
- Energieverbrauch: nur 1,1 kWh / 24 Std.
- Vollautomatische Tauwasserverdunstung
- **Edelstahl Schweißwanne** ①
- **Edelstahl Wildgehänge** ③ mit 2 Schienen bis 200 kg
- Nennspannung 230 V / Gewicht: 85 kg
- **Antibakterieller Innenbehälter mit Silberionen**
- Optional: Flex-Rohrbahnsystem mit zusätzl. Mittelbahn und 800 mm Außenbahn (Art. Nr. SA3075)
- Optional: 4 stabile Lenkrollen (Art. Nr. SR1010)
- Weiteres Zubehör siehe Seite 10-13



- ① **Gratis: Edelstahl Schweißwanne**
- ② Reinigungsablauf mit Schlauchanschluss (unten)
- ③ **Edelstahl Wildgehänge** serienmäßig

ABMESSUNGEN (H x B x T)

Außenmaße: **1820 x 770 x 750 mm**
Innenmaße: **1520 x 660 x 580 mm**
Ohne Stellfüße: **Höhe außen 1735 mm**



DIREKT ZUM ARTIKEL

Ausführung: **EISSILBER**
Art. Nr. SG7050



LU 9000® PREMIUM

Wildkühlschrank

Das Premium-Modell in der Wildkühlung. Mit vollhygienischem silbernen Innenbehälter ohne Schmutzecken: Schluss mit langem Reinigen. Der **LU 9000 Premium** ist vor allem bei hohem Schwarzwildaufkommen sehr beliebt. Er bietet viel Platz für bis zu **4 Stück Rehwild oder**

2 Stück Schwarzwild mit je bis zu 75 kg. Edelstahl-Stellfüße und Reinigungsablauf am Boden (mit Gewinde für Schlauchanschluss) serienmäßig. Praktisch: Umlaufende Tropfnase für Flüssigkeiten.



MERKMALE & ZUBEHÖR

- Mit Turbosystem und starken 740 W Kälteleistung
- Mit LaPlus Umluftkühlung
- Elektronische LWS-Tronic Steuerung
- Temperaturbereich: -5 bis +15 °C (ideal auch zum Anfrieren von Wurstfleisch)
- Energieverbrauch: nur 1,2 kWh / 24 Std.
- Vollautomatische Tauwasserverdunstung
- **Edelstahl Wildgehänge** mit 2 Schienen bis 200 kg
- Nennspannung 230 V / Gewicht: 98 kg
- **Antibakterieller Innenbehälter mit Silberionen**



GRATIS: Edelstahl Schweißwanne

Fängt den Restschweiß der Stücke auf. So bleibt der Wildkühlschrank sauber und hygienisch.

ABMESSUNGEN (H x B x T)

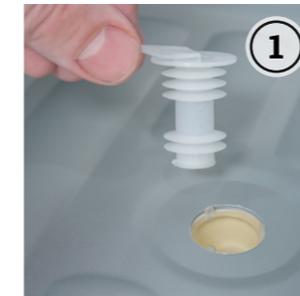
Außenmaße: **2020 x 770 x 750 mm**
Innenmaße: **1740 x 675 x 585 mm**
Ohne Stellfüße: **Höhe außen 1935 mm**

DARUM DER LU 9000® PREMIUM

Ideal für schweres Wild

Mit einer Innenhöhe von 1740 mm bietet der LU 9000 Premium ausreichend Platz, um selbst schweres Schwarzwild gestreckt abzuhängen.

- ✓ **Vollhygienischer Innenbehälter:** für optimale Reinigung und Hygiene mit glatter Oberfläche, antibakteriell und ohne Schmutzecken. Ausführung in Silbergrau, dadurch kein Vergilben.
- ✓ **Hochwertige Materialien:** auch als Edelstahlvariante erhältlich.
- ✓ **Edelstahl Wildgehänge:** bis 200 kg belastbar.
- ✓ **Edelstahl Schweißwanne inklusive:** hygienisch und pflegeleicht.

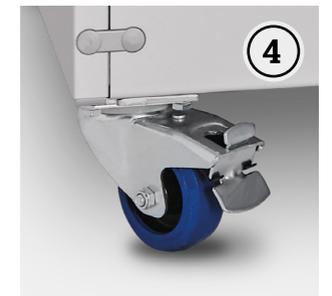


- 1 Reinigungsablauf:** Bodenablauf mit Vorbereitung für einen Schlauchanschluss an der Geräteunterseite. Zur einfachen Reinigung, ohne dass Wasser im Inneren zurückbleibt.
- 2 Umlaufende Tropfnase:** Leitet Flüssigkeiten zuverlässig in die Schweißwanne ab. So bleibt der Wildkühlschrank sauber und hygienisch und die Reinigung wird zum Kinderspiel.



WEITERE OPTIONEN

- 3 Flex-Rohrbahnsystem mit zusätzlicher Mittelbahn und einer 800 mm Außenbahn**
Maximale Flexibilität beim Einlagern von Wild dank zusätzlicher Mittelbahn, mit einer Tragkraft von bis zu 200 kg. Mithilfe der Außenbahn können, in Kombination mit einer Seilwinde, selbst schwere Stücke mühelos allein in den Wildkühlschrank geschoben werden.
Art. Nr. SA3095
- 4 Lenkrollen mit Feststellbremse**
Passend für alle Generationen der Modelle LU 7000 und LU 9000 Premium.
Art. Nr. SR1010
- 5 Fuß-Türöffner Edelstahl** NEU
Schnelles Öffnen der Türe, ohne die Hände zu benutzen. Ideal bei schwerem Wild und besonders einfach zu montieren. Inklusive Funktion zum Offenhalten der Türe bei ausgeschaltetem Gerät. **Tipp: Kann auch bequem nachgerüstet werden.**
Art. Nr. ST1010



DIREKT ZUM ARTIKEL

Ausführung: **EISSILBER**
Art. Nr. SG9050

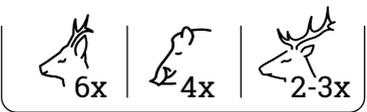
Ausführung: **EDELSTAHL AUSSEN**
Art. Nr. SG9060

LU 10000® PREMIUM & LU 11000® PREMIUM

Wildkühlschrank

Die Modelle **LU 10000 Premium** und **LU 11000 Premium** sind mit 1930 mm bzw. 2320 mm Innenhöhe echte Raumwunder und lassen keine Wünsche offen. Selbst große Stücke sind mühelos einzubringen und durch das im Lieferumfang enthaltene Rohrbahnssystem leicht zu handhaben. Dank der starken 700 W LaPlus Umluftkühlung ist die

gewünschte Temperatur bei leerem Innenraum in nur 20 Minuten erreicht. Besonders hervorzuheben ist zudem die hochwertige Edelstahlausführung im Innen- und Außenbereich.



MERKMALE & ZUBEHÖR

- Mit Turbosystem und starken 700 W Kälteleistung
- Mit LaPlus Umluftkühlung
- Elektronische LWS-Tronic Steuerung
- Temperaturbereich: 0 bis +15 °C
- Energieverbrauch: nur 1,6 kWh / 24 Std. (LU 10000)
- Vollautomatische Tauwasserverdunstung
- Reinigungsablauf am Boden mit Schlauchanschluss
- Oberfläche innen & außen: Edelstahl rostfrei
- Nennspannung 230 V
- Gewicht LU 10000 Premium: 171 kg
- Gewicht LU 11000 Premium: 184 kg
- Inklusive Schloss und hohe Edelstahl Stellfüße
- Hervorragende Isolierwerte durch hohe Schaumdichte
- **Passt durch jede Türe: serienmäßig zerlegbar**

ABMESSUNGEN (H x B x T)

LU 10000 PREMIUM

Außenmaße: **2400 x 900 x 900 mm**
 Innenmaße: **1930 x 800 x 800 mm**
 Bei Aggregat seitlich: **Höhe 2100 mm**

LU 11000 PREMIUM

Außenmaße: **2790 x 900 x 900 mm**
 Innenmaße: **2320 x 800 x 800 mm**
 Bei Aggregat seitlich: **Höhe 2490 mm**

WICHTIGSTE VORTEILE

- 1 Gratis: Flex-Rohrbahnsystem** bestehend aus zwei Innenschienen (250 kg Tragkraft) und einer 1 Meter langen Außenbahn. In Kombination mit einer Seilwinde können so selbst schwere Stücke mühelos allein in den Wildkühlschrank geschoben werden. Inklusive Kette für die Deckenabhängung zur Lastabtragung.
- 2 Reinigungsablauf:** Bodenablauf mit Schlauchanschluss an der Geräteunterseite. So lässt sich der Wildkühlschrank einfach und bequem reinigen, ohne dass Wasser im Inneren zurückbleibt.



WEITERE OPTIONEN

- 3 Kühlaggregat für die Seitenwand**
LU 10000 Premium:
 links: Art. Nr. SG10000PL; rechts: Art. Nr. SG10000PR

LU 11000 Premium:
 links: Art. Nr. SG11000PL; rechts: Art. Nr. SG11000PR
- 4 Realsystem aus Edelstahl**
 mit 4 Bodenauflagen und stabilen Lenkrollen mit Feststellbremse. Super praktisch auch in der Wildkammer. Lieferung ohne Inhalt. Maße (B x T x H): 700 x 500 x 1680 mm.
Art. Nr. SG10040
- 5 Edelstahl Schweißwanne**
Art. Nr. SW1010
- 6 Gerät mit seitlichen Rostauflagen** (bei LU 10000 Premium)
 Sonderausführung durch fünf nach innen geprägte seitliche Auflagen. **Inklusive 3 Einschieberoste.** Gerät ist nicht zerlegbar.
Art. Nr. SG10000PA



VIDEO UND DETAILS ZUM REGALSYSTEM



LU 10000 PREMIUM
 Art. Nr. SG10000P



DIREKT ZUM ARTIKEL

LU 11000 PREMIUM
 Art. Nr. SG11000P



DIREKT ZUM ARTIKEL

AUFHÄNGESYSTEME

Haken & Wandkonsole



10 % Rabatt
bei Bestellung im 10er Paket

① EDELSTAHL S-HAKEN

Qualitäts-S-Haken. Gefertigt aus rostfreiem Edelstahl. Lieferbar in vielen verschiedenen Größen und Gewichtsklassen.

Art. Nr.	Größe / Weite* in mm	Tragkraft
Z44041	120 x 5 / 35	35 kg
Z44042	140 x 5 / 36	45 kg
Z44043	160 x 6 / 41	60 kg
Z44045	180 x 7 / 45	90 kg
Z44044	160 x 8 / 48	100 kg
Z44046	200 x 9 / 52	125 kg
Z44053	300 x 12 / 60	200 kg

③ EDELSTAHL S-HAKEN MIT RING

Ideal für einfaches Hochziehen mit der Seilwinde, ohne das sonst aufwendige Umhängen.

Art. Nr.	Größe / Weite* in mm	Tragkraft
Z44049	160 x 8 / 48	100 kg

⑤ WANDKONSOLE

Hochwertig & praktisch zugleich. Gefertigt aus eloxiertem Aluminium (Tragkraft bis 200 kg/m). Das Set beinhaltet Wandausleger, Schiene und Schiebehaken. Befestigungsmaterial zur Montage an einer Betonwand inklusive.

Art. Nr.	Breite	Schiebehaken
E44050	1000 mm	4
E44051	1200 mm	5
E44052	1400 mm	6
E44053	1600 mm	7

② EDELSTAHL DREHHAKEN

Qualitäts-Drehhaken. Gefertigt aus rostfreiem Edelstahl. Stabile Ausführung mit Drehgelenk in der Mitte, ideal in der Wildkühlung.

Art. Nr.	Größe / Weite* in mm	Tragkraft
Z44054	160 x 8 / 40	100 kg
Z44055	180 x 8 / 48	100 kg
Z44050	220 x 9 / 50	125 kg
Z44051	260 x 10 / 57	150 kg
Z44052	300 x 12 / 60	200 kg

④ EDELSTAHL DREHHAKEN MIT RING

Drehbar und mit Ring, für einfaches Hochziehen mit der Seilwinde, ohne das sonst aufwendige Umhängen.

Art. Nr.	Größe / Weite* in mm	Tragkraft
Z44058	180 x 8 / 48 NEU	100 kg
Z44056	220 x 9 / 50	125 kg

⑥ SPEZIAL-DREHHAKEN (4-FACH)

Ideal für das Aufhängen von Niederwild, Geflügel und grobzerwickten Teilstücken. Gefertigt aus rostfreiem Edelstahl.

Art. Nr.	Größe / Weite* in mm	Tragkraft
Z44069	300 x 8 / 62	80 kg

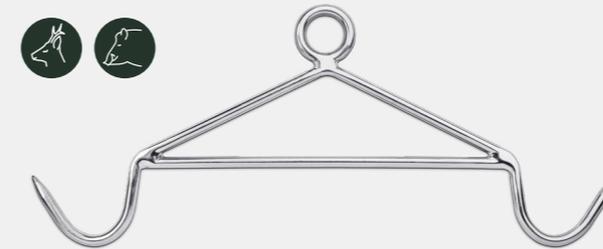
AUFHÄNGESYSTEME

Galgen & Spreizer



EDELSTAHL GALGEN GROSS

Gefertigt aus rostfreiem Edelstahl. Maße: 610 x 250 mm. Mit Edelstahlring zur Deckenbefestigung oder zum Einhängen in der Seilwinde (Seite 12-13). Bis zu 250 kg belastbar.



Art. Nr. Z44060

Art. Nr. Z44160 – 3er Set

EDELSTAHL GALGEN KLEIN

Gefertigt aus rostfreiem Edelstahl. Maße: 350 x 250 mm. Bis zu 120 kg belastbar.



Art. Nr. Z44059

Art. Nr. Z44159 – 3er Set

WILDSPREIZKRALLE

Zum Spreizen des Brustkerns oder der Vorderläufe von Schalenwild. Die Fixierung erfolgt wie bei einer Schraubzwinde durch Klemmreibung. Material: Edelstahl rostfrei.



Art. Nr.	Ausführung
Z66140	20 cm für Rehwild
Z66142	35 cm für Damwild
Z66144	2er Set (20 cm + 35 cm) 5 % sparen

PREMIUM WILDGALGEN

Der ultimative Landig Premiumgalgen aus Edelstahl zum effizienten Zerwirken. Die Läufe des Wilds können zwischen 14 und 75 cm gespreizt werden, dabei verhindert die Sicherung das Abrutschen der Haken. Diverse runde Öffnungen ermöglichen das Anbringen von Waagen, weiteren Haken und ein stabiles Aufhängen des Galgens. **Belastbar bis 300 kg, Materialstärke 8 mm.**



Art. Nr. Z44063



PRODUKT VIDEO

KOMPAKT WILDSPREIZER

Landig Allroundspreizer in 2 Kompaktformaten aus Edelstahl. Mit einer Länge von 20 oder 25 cm eignet er sich vorrangig zum Spreizen des Brustkerns von Schalenwild. Mit integriertem Flaschenöffner.



Art. Nr.	Ausführung
Z66147	20 cm für Rehwild
Z66145	25 cm für Schwarzwild
Z66148	2er Set (20 + 25 cm) 5 % sparen



Tipp: Durch das Einsetzen eines Wildspreizers erfolgt eine **bessere Luftzirkulation** im Brust- und Bauchraum.

ORIGINAL ZUBEHÖR

Für Wildkühlschränke



EINSCHIEBEROSTE

- ① **Ganze Einschieberoste:** Zur Lagerung von Fleisch, Getränken und mehr. Auf den Auflagen im Schrank variabel in der Höhe einziehbar. Tragkraft je 40 kg.
- ② **Halbe Einschieberoste:** Zeitgleich hängendes Wild und liegende Ware kühlen. Tragkraft je 40 kg.
- ③ **Roste für Wurst & Schinken:** Durch einfaches Umdrehen des 2-in-1 Wenderostes können sowohl Wurst- und Schinkenschlaufen als auch Wurstpaare direkt eingehängt werden.

Modell	Rost Nr. / Art. Nr.
LU 4500	① / SR2046
LU 4500	② / SH2046
LU 4500	③ / RS2046
LU 7000	① / SR2070
LU 7000	② / SH2070
LU 7000	③ / RS2070
LU 9000*	① / SR2099
LU 9000**	② / SH2099
LU 9000**	③ / RS2099

④ WILDKÜHLSCHRANK BELEUCHTUNG

Innovative LED-Beleuchtung mit Bewegungsmelder. Lieferumfang: Lampe (ausreichend für einen Kühlschrank), Ladekabel, Befestigungs-Kit und wiederaufladbarer Akku. Ohne Werkzeug zu montieren. Ideal auch zum Nachrüsten für bestehende Geräte **oder den Waffenschrank!**

Art. Nr. Z33165



⑤ ELEKTRISCHE SEILWINDE

Belastbarkeit bis zu 200 oder 400 kg bei doppeltem Zug. Maße (L x B x H) 390 x 130 x 200 mm. Zur Decken- oder Wandmontage. Inklusive Umlenkrolle. Spannung 230 V. Farbe: grün (200 kg Winde).

Art. Nr. ZE4420 - 200 kg

Art. Nr. ZE4430 - 400 kg

FUSS-TÜRÖFFNER EDELSTAHL

Schnelles Öffnen der Türe, ohne die Hände zu benutzen. Ideal bei schwerem Wild und einfach zu montieren. Inklusive Funktion zum **Offenhalten der Türe** bei ausgeschaltetem Gerät. Passend für die Modelle LU 7000, LU 9000 Premium und LT 7500 (inkl. deren Vorgänger).

Art. Nr. ST1010



Abb. zeigt LU 9000 Premium mit aufpreispflichtiger Mittel- und Außenbahn.

⑥ FLEX-ROHRBAHNSYSTEM

Besonders flexible Einhängemöglichkeiten durch bis zu 3 Innenschienen pro Gerät (bei LU 7000 und LU 9000 Premium). Perfekt für schweres Wild dank einer 800 mm aufsteckbaren Außenbahn, die auf jede der 3 Innenschienen passt. Gesetzlich geschütztes System.

Modell	Art. Nr.	Beschreibung
LU 4500	SA3046	1 Außenbahn, 800 mm
LU 7000	SA3075	1 Außenbahn, 800 mm + 1 Innenschiene mittig
LU 9000	SA3095	1 Außenbahn, 800 mm + 1 Innenschiene mittig

⑦ WILDE KISTE® IN GRÜN ODER BLAU

Stapelbarer Behälter aus lebensmittelechtem Polyethylen. Ideal für LU 7000 und größer. Maße (L x B x H): 598 x 398,5 x 201 mm, Füllvolumen 40 Liter. **Zubehör für die Wilde Kiste siehe Seite 23.**

Art. Nr. Z33161 - blau

Art. Nr. Z33158 - grün

⑧ LENKROLLEN

Passend für LU 7000, LT 7500 und LU 9000 Premium. Vier hochwertige Leichtlaufrollen, zwei davon sind feststellbar. Einfache Montage.

Art. Nr. SR1010

⑨ LANDIG SPEZIALREINIGER

100 % ökologisch, entfernt mühelos Schweiß und hartnäckige Verschmutzungen. Der Universalreiniger für den Wildkühlschrank und Zerwirkraum. **Weitere Reiniger auf Seite 22.**

Art. Nr.	Ausführung
Z33140	Sprühflasche 500 ml
Z33147	Nachfüllkanister 3 l



*Bei LU 9000 Premium max. 3 Roste möglich. | **Bei LU 9000 Premium max. 6 Roste möglich.

KÜHLAGGREGATE & TÜREN

Energiespar-Serie mit 50 %* weniger Stromverbrauch!

Decken- & Seitenkühlaggregate aus deutscher Herstellung und das in steckerfertiger Ausführung. Auspacken, einstecken – fertig. Bau-seits ist bei der Decken- oder Seitenwandlösung lediglich ein rundum isolierter Kühlraum und ein Ausschnitt von ca. 35 x 40 cm in der Wand

oder Decke bei maximal 20 cm Wandstärke notwendig. Seit Jahr-zehnten in den Bereichen Kühlraumbau und Fertigungskühlzellen bewährt. Verdampfer ist in der Maschine bereits integriert, für eine maximale Platzausnutzung im Kühlraum. Landig - **Qualität aus Deutschland.**



EDELSTAHL DECKENAGGREGAT

Ideal, wenn über der Zelle Platz ist

- Kälteleistung von 450 bis 2000 W
- Elektronische Temperaturregelung von 0 bis +15 °C
- Umweltfreundliches Kältemittel + Energiespar-Ausführung
- Vollautomatische Tauwasserverdunstung
- Spannung: 230 V
- Lieferung sofort betriebsbereit

Modell	Art. Nr.	Kühlraumgröße**	Leistung
LD 450 X	A23010	bis 3,5 m³	450 W
LD 700 X	A23011	bis 8,0 m³	700 W
LD 1100 X	A23015	bis 12,0 m³	1100 W
LD 2000 X	A23016	bis 23,0 m³	2000 W



EDELSTAHL SEITENAGGREGAT

Anordnung an einer beliebigen Wand der Kühlzelle

- Kälteleistung von 700 bis 2000 W
- Elektronische Temperaturregelung von 0 bis +15 °C
- Umweltfreundliches Kältemittel + Energiespar-Ausführung
- Vollautomatische Tauwasserverdunstung
- Spannung: 230 V
- Lieferung sofort betriebsbereit

Modell	Art. Nr.	Kühlraumgröße**	Leistung
LS 700 X	A23012	bis 8,0 m³	700 W
LS 1100 X	A23013	bis 12,0 m³	1100 W
LS 2000 X	A23017	bis 23,0 m³	2000 W



KÜHLRAUMTÜREN

In Deutschland hergestellte, 80 mm starke Kühlraum-Drehtüre. Aus-führung: Verzinktes Stahlblech, weiß (RAL 9002) beschichtet, **mit 100 mm Mauerrahmen**. Wahlweise DIN links oder DIN rechts mit max. Öffnungswinkel von 180° und geringem Schwenkradius. Qualitativ hoch-wertige Türe mit Schloss und 5 Jahren Materialgarantie.

Modell	Art. Nr.	Größe*** (B x H)
S	VT8018	800 x 1800 mm
M	VT8019	800 x 1900 mm
L	VT9019	900 x 1900 mm
XL	VT9020	900 x 2000 mm
XXL	VT1020	1000 x 2000 mm

WILDKÜHLZELLEN

Begehbare Raumwunder

Qualitätsprodukte **Made in Germany** mit **5 Jahren Materialgarantie** auf die Wildkühlzellen. Wähle aus mehr als 30 Standardgrößen.

MERKMALE & ZUBEHÖR

- Wandstärke 80 mm, sehr guter U-Wert: 0,25 W/m² K
- Energiespar-Kühlaggregat mit hoher Kälteleistung
- Kein Rohrbahnausschnitt über der Türe (spart Energie)
- Mit Edelstahlboden rutschfest
- Große Türen bis 900 mm Breite
- Türanschlag DIN links oder rechts wählbar, inklusive Zylinderschloss und Notöffner
- Lieferung zur Selbstmontage oder gegen Mehrpreis auch durch ein professionelles Montageteam vor Ort

Lieferumfang: Kühlzelle & Kühlaggregat für Decke oder Seitenwand

Weitere Optionen: Siehe unten



Modell Art. Nr.	Außenmaße B x T x H in mm	Innenmaße B x T x H in mm
LZ1000	1500 x 900 x 2110	1340 x 740 x 1950
LZ1100	1500 x 1200 x 2110	1340 x 1040 x 1950
LZ1200	1500 x 1500 x 2110	1340 x 1340 x 1950
LZ1300	1800 x 1200 x 2110	1640 x 1040 x 1950
LZ1400	1800 x 1500 x 2110	1640 x 1340 x 1950
LZ1500	1800 x 1800 x 2110	1640 x 1640 x 1950
LZ1600	2100 x 1200 x 2110	1940 x 1040 x 1950
LZ1700	2100 x 1500 x 2110	1940 x 1340 x 1950
LZ1800	2100 x 1800 x 2110	1940 x 1640 x 1950
LZ1900	2100 x 2100 x 2110	1940 x 1940 x 1950
LZ2000	2400 x 1500 x 2110	2240 x 1340 x 1950
LZ2100	2400 x 1800 x 2110	2240 x 1640 x 1950
LZ2200	2400 x 2100 x 2110	2240 x 1940 x 1950
LZ2300	2700 x 1800 x 2110	2540 x 1640 x 1950
LZ2400	2700 x 2100 x 2110	2540 x 1940 x 1950
LZ2500	2700 x 2400 x 2110	2540 x 2240 x 1950

In 3 Schritten zu Deiner individuellen Wildkühlzelle

1. Außenhöhe wählen

Außen- & Innenhöhe

- 1960 mm & 1800 mm
- 2110 mm & 1950 mm
- 2260 mm & 2100 mm
- 2410 mm & 2250 mm

2. Kühlaggregat wählen (mehr Infos, S.14)

Aggregat

- Deckenkühlaggregat
- Seitenkühlaggregat

3. Aufhängevorrichtung wählen

Vorrichtung

- ① Rohrbahnanlage
- ② Wildgehänge

① Edelstahl Rohrbahnanlage bis 300 kg/m, ideal für Schwarzwild

- Innen in L-Form oder U-Form inkl. abnehmbarer Außenbahn
- Inkl. Befestigungsmaterial und Lastverteiler
- Montage bauseits

Art. Nr. ZE1030

② Edelstahl Wildgehänge bis 200 kg/m, ideal für Rehwild

- Ausführung in der Zelle, ohne Außenbahn
- Inkl. Befestigungsmaterial und Lastverteiler
- Montage bauseits

Art. Nr. ZE1010

WILD IM DRY AGER® REIFEN



ALLES ÜBER DAS
DRY AGING VON
WILD ERFAHREN!

Als Jäger hast Du das beste Fleisch der Welt. Doch jetzt kann Dein Wild nach dem Abhängen in der Decke im Wildkühlschrank ein neues, **unglaubliches Genuss-Niveau** erreichen. Egal ob Reh-, Schwarz-, Dam-, Rot-, oder Federwild – mit den Veredelungsprogrammen des DRY AGER® Reifeschranks wird der Rehrücken oder Dein T-Bone-Steak vom Schwarzwild zu einer zartsaftigen Super-Delikatesse!

Dank der einzigartigen SmartAging®-Technologie samt sicherer Entkeimung kannst Du Deine Jagdstrecke zu professionellem Dry Aged Wildbret veredeln – es wird zarter, saftiger und geschmackhaltiger. Auf Knopfdruck stellst Du Damwildpfefferbeißer, Hirschsalami oder Rehjerky her. Sogar Edelschinken vom Schwarzwild ist ohne Räuchern möglich: Der DRY AGER® Reifeschrank erledigt vom Durchbrennen bis zur achtwöchigen Reifung alles automatisch.

HUNTERS KIT

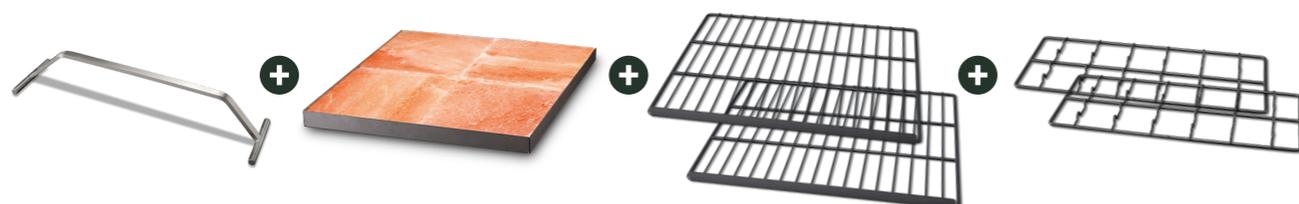


ZUBEHÖRPAKET
GRATIS

DAS GRATIS HUNTERS KIT ENTHÄLT ALLES, UM DIREKT MIT DER WILDVEREDELUNG STARTEN ZU KÖNNEN:

- Ein **Edelstahlgehänge** zum Aufhängen des Wildbrets
- Eine **Salzwanne mit Salzblöcken** für ein noch intensiveres Reife Aroma
- **Zwei Einschieberoste** (bzw. Bodenrost) zur Lagerung und Reifung von Teilstücken
- Ein bzw. zwei **Wurstroste** für die Herstellung von Wildwürsten

Beispiel gratis Hunters Kit DRY AGER® DX 1000 Premium S:



DRY AGER® - DER REIFESCHRANK

Höchste Wildveredelung auf Knopfdruck

DX 500 Premium S und **DX 1000 Premium S**, zwei Reifeschränke, die Maßstäbe setzen. Außen zeitlos modernes Design, innen hochpräzise, durchdachte Technologie. Handwerk trifft auf High-Tech. Beide Modelle

eignen sich perfekt für die Wildbret-, Schinken- und Salamireifung zu Hause. Die serienmäßige Entkeimungseinheit sorgt dabei für ein perfektes Reifeklima. So einfach und sicher war Dry Aging noch nie.



Abb. zeigt DH0500PS

DRY AGER® DX 500 PREMIUM S

SmartAging® inklusive

- für bis zu 20 kg Fleisch
- Spannung: 230 V
- Brutto-/Nettoinhalt: 155 / 134 Liter

Abmessungen (H x B x T)

Außenmaße: **905 x 600 x 610 mm**
Innenmaße: **712 x 490 x 437 mm**

Art. Nr.	Gehäuse Türe
DH0500BPS	Schwarz Schwarz (ohne Schloss)
DH0500PS	Schwarz Edelstahl (mit Schloss)

- + **Gratiszugabe Hunters-Kit:** 1 x Edelstahlgehänge, 1 x Salzwanne mit Inhalt, 1 x Einschieberost, 1 x Wurstrost und 1 x Bodenrost.



Abb. zeigt DH1000PS

DRY AGER® DX 1000 PREMIUM S

SmartAging® inklusive

- für bis zu 100 kg Fleisch
- Spannung: 230 V
- Brutto-/Nettoinhalt: 495 / 435 Liter

Abmessungen (H x B x T)

Außenmaße: **1650 x 700 x 742 mm**
Innenmaße: **1371 x 578 x 587 mm**

Art. Nr.	Gehäuse Türe
DH1000BPS	Schwarz Schwarz (mit Schloss)
DH1000PS	Edelstahl Edelstahl (mit Schloss)

- + **Gratiszugabe Hunters-Kit:** 1 x Edelstahlgehänge, 1 x Salzwanne mit Inhalt, 2 x Einschieberost ganz und 2 x Wurstrost.



DIE DRY AGING BIBEL

Auf mehr als 336 Seiten erfährst Du alles rund um die Veredelung von Fleisch, Geflügel, Schinken, Wurst, Käse und sogar Fisch im DRY AGER® Reifeschrank.

Art. Nr. **DX2040**

WILD RICHTIG ZERWIRKEN

ERFAHRE, WIE EIN REH RICHTIG ZERWIRKT WIRD



Warum selbst zerwirken?

- **Genuss pur:** Du bestimmst die Qualität der Teilstücke.
- **Frischegarantie:** Vom Feld direkt in die Küche.
- **Wertschätzung:** Du lernst die Anatomie des Wildes kennen und verstehst die Herkunft Deines Wildbrets.
- **Nachhaltigkeit:** Du verwertest das gesamte Tier und vermeidest Lebensmittelverschwendung.

Frisch erlegt und voller Geschmack – das ist Wildbret aus heimischen Wäldern. Doch bevor man die köstlichen Gerichte auf dem Teller genießen kann, steht das Zerwirken des Wildes an. Mit etwas Übung und dem richtigen Werkzeug ist dies jedoch selbst für Anfänger kein Problem. **Scanne den QR-Code** und erfahre in unserem Guide, wie Du das Wild Schritt für Schritt aus der Decke schlägst, Teilstücke trennst und parierst und am Ende saftige Steaks, Braten oder Gulasch genießt.

ARBEITSSCHÜRZE

PVC beschichtete Schürze in leichter Ausführung, ideal für das Arbeiten in der Zerwirkkammer.

- Extrem leicht und widerstandsfähig
- Wasserdicht und einfach zu reinigen
- Äußerst reiß- und knickfest
- Maße (L x B): 120 x 80 cm



Art. Nr. Z33010

WILDBRETPOSTER

Poster mit Bezeichnung der Teilstücke von Rot-, Reh- und Schwarzwild im Format DIN A2. Beidseitig foliert, kann bei Verschmutzung problemlos nass abgewischt werden.



Art. Nr. WZ0007



ZERWIRKEN

Handschuhe & Wildkammerschild

SCHNITTSCHUTZHANDSCHUH

Für die Fleischverarbeitung. 100% zuverlässiger Schutz vor Schnittverletzungen dank Edelstahlseele, die in das Kevlar-Gewebe der Handschuhe eingewebt ist. Waschbar bis 100 °C, rechts und links tragbar. Lieferumfang 1 x Handschuh.



Art. Nr. schwarz	Art. Nr. weiß	Größe
Z33013-S	Z33013	S (6)
Z33015-S	Z33015	M (7)
Z33020-S	Z33020	L (8)
Z33021-S	Z33021	XL (9)

SCHWARZ & WILD® SCHUTZHANDSCHUHE

Mit texturierter Oberfläche an den Fingerkuppen. Perfekt für die Verarbeitung von Lebensmitteln. Bietet optimalen Schutz z.B. vor Zoonosen/Bakterien, Pilzen und Viren. Beidhändig verwendbar mit Rollrand. Aus Nitrilkauschuk. Inhalt: 100 Stück. **Frei von Weichmachern, Latex und Puder.**



Art. Nr.	Größe
Z33037	M (7)
Z33038	L (8)
Z33039	XL (9)

WILDKAMMERSCHILD

Langlebiges Blechschild „Wildkammer“ mit vier vorgebohrten Löchern in den Ecken. Ideal zur Anbringung an der Türe. Format 460 x 100 mm.



Art. Nr. Z33300

STECHSCHUTZHANDSCHUH SET

Bietet **100% Stech- & Schnittschutz**. Der 5-Finger Sicherheitshandschuh hat serienmäßig ein patentiertes Wechselbandsystem. Universell passend für Rechts- und Linkshänder mit strapazierfähigem und langlebigem Druckknopf-Verschlussystem. **In 2 Längen erhältlich.**



10 x Handschuhspanner



Art. Nr. Z33036

5 x Unterzieh-Handschuh aus Baumwolle

Art. Nr. Z33028

① Variante mit Stulpe (15 cm):

+ **Gratis: 1 x Handschuhspanner & 1 x Unterzieh-Handschuh**

Art. Nr.	Größe	Bandfarbe
Z33310	XS (5)	grün
Z33311	S (6)	weiß
Z33312	M (7)	rot
Z33313	L (8)	blau
Z33314	XL (9)	orange

② Variante ohne Stulpe:

+ **Gratis: 1 x Handschuhspanner & 1 x Unterzieh-Handschuh**

Art. Nr.	Größe	Bandfarbe
Z33023	XS (5)	grün
Z33024	S (6)	weiß
Z33025	M (7)	rot
Z33026	L (8)	blau
Z33027	XL (9)	orange

ZERWIRKEN

Tische & Fliegenvernichter

STUFENTISCH EDELSTAHL

Mit dreiseitiger Aufkantung hinten und herausnehmbarer Schneidauflage in 300 mm Tiefe. Extrem stabiler Profitisch in geschweißter Ausführung aus rostfreiem Edelstahl. Höhe: 900 mm, verfügbare Tiefen: 700 und 900 mm.



KLAPPTISCH EDELSTAHL

NEU

Landig Neuentwicklung! Super praktisch bei wenig Platz. Klappbarer 600 mm tiefer Arbeitstisch mit Aufkantung und herausnehmbarer Schneidauflage (300 mm Tiefe). Wird an der Wand befestigt, nach Gebrauch einfach hochgeklappt und rastet automatisch ein.



ARBEITSTISCH EDELSTAHL

Komplett geschweißt, wahlweise mit oder ohne Schubladenblock. Mit stabilen Schubladen aus rostfreiem Edelstahl. Der Block ist links oder rechts bestellbar. Ausführung mit oder ohne Aufkantung. Höhe: 850 mm, verfügbare Tiefen: 600 und 700 mm.



SPÜLTISCH EDELSTAHL

Mit Abtropffläche und Aufkantung hinten. Becken wahlweise links oder rechts. Beckengröße (B x T x H): 400 x 400 x 250 mm. Die Höhe beträgt 850 mm. Lieferung in besonders stabiler Ausführung, komplett geschweißt.



UV FLIEGENVERNICHTER

Elektrischer Fliegenvernichter mit langlebigem Edelstahlgehäuse, Aufhängekette, Auffangschale und einer speziellen UVA-Lampe mit hoher Attraktivität auf Insekten. In zwei Größen erhältlich für kleinere Wildkammern bis 80 m² und größere Wildkammern bis 150 m².

NEU



ZERWIRKEN

Reinigung & Hygiene

HYGIENEWAND

Fünf essenzielle Komponenten auf einen Schlag. Hygienisch sauberes Arbeiten ist hier garantiert.

Die Hygienewand besteht aus folgenden Elementen:

- ① Rückwand: (B x H) 1100 x 800 mm
ohne Messersterilisation: (B x H) 900 x 800 mm
- ② Waschbecken mit Kniebedienung: (B x T x H) 470 x 410 x 240 mm
- ③ Seifen-Desinfektionsmittelspender: (B x T x H) 113 x 87 x 296 mm
- ④ Falthandtuchspender: (B x T x H) 275 x 130 x 330 mm
- ⑤ Abfallbehälter: Inhalt 60 Liter
- ⑥ Messersterilisation (Lieferung ohne Messer)

Art. Nr.	Ausführung
E22021	ohne Messersterilisation
E22020	mit Messersterilisation



HYGIENE SET

Professionelles Hygiene Set (4-teilig) ideal für den Zerwirkraum. Abschließbarer Seifen- und Handtuchspender aus gebürstetem Edelstahl. Bestehend aus: Seifenspender (293 x 100 x 120 mm), Handtuchspender (203 x 253 x 120 mm), 1 Liter Seife und 200 Stück Papierhandtücher.



Art. Nr. E55026

SCHAUMPISTOLE

Ermöglicht eine schnelle und effektive Reinigung der Wildkammer mit Schaum. Dosierung wählbar im Verhältnis 0,4-10 %. Der hohe Druck von 6 bar beseitigt selbst hartnäckige Verschmutzungen mühelos. Passend dazu: Bodenreiniger auf Seite 22.



① ZERWIRKRAUM SCHLAUCHSET

Hochwertiges Profi-Equipment. Industrie-Reinigungspistole mit versch. Einstellmöglichkeiten. Inklusive formstabilem Schlauch sowie Anschlussstück R 3/4". Enorm druckbeständig und langlebig. Lieferbar in zwei Längen.

Art. Nr. Z33175 – 5 m

Art. Nr. Z33176 – 10 m

② SCHLAUCHHALTER

Wandschlauchhalter komplett aus Edelstahl. Passend zum Zerwirkraum Schlauchset.

Art. Nr. Z33174



ZERWIRKEN

Reinigung, Hygiene & Eimer

NEU



Art. Nr.	1 Spezial Reiniger: Universalreiniger für den Wildkühlschrank und Zerwirkraum.
Z33140	Sprühflasche 500 ml
Z33147	Nachfüllkanister 3 l

Art. Nr.	2 Wildkammer Bodenreiniger: Löst Schmutz, Fett sowie Verkrustungen.
Z33143	Flasche 1 l
Z33144	Nachfüllkanister 5 l

REINIGUNGSSET

Reinigungsset (4-teilig) für den Zerwirkraum, **bestehend aus:**

- Wasserschieber mit Schaumstofflippe (600 mm)
- Bodenschrubber (400 x 50 mm)
- Reinigungsbürste
- Praktische Wandhalterung

Art. Nr. Z33179



Reinigungsbürste einzeln:

Art. Nr. Z33178

STIELBÜRSTE

NEU

Maße: 410 x 45 mm

Art. Nr. Z33173



NEU



Art. Nr.	3 Breitband Desinfektionsmittel: Wirksam gegen für den Jäger relevante Viren.
Z33152	Pocket-Spray 100 ml
Z33153	Sprühflasche 500 ml
Z33154	Nachfüllkanister 5 l

Art. Nr.	4 Geruchsneutralisator: Beseitigt schlechte Gerüche z. B. im Wildkühlschrank oder Auto.
Z33142	Sprühflasche 500 ml

WILDKAMMER REINIGUNGSMITTEL SET

NEU

Das **4-teilige Set** beinhaltet alles, was für die Reinigung und Desinfektion der Wildkammer benötigt wird: **1** Spezialreiniger 500 ml, **2** Bodenreiniger 1 l sowie **3** Desinfektionsmittel 500 ml und **4** Geruchsneutralisator 500 ml.

Art. Nr. Z33151

WILDER EIMER / DECKEL

Lebensmittelechter und robuster Eimer mit Henkel. Ideal für den Aufbruch, zum Ankirren oder für die Reinigung des Zerwirkraums.



Art. Nr.	Artikel
Z55140	1 Wilder Eimer 12 Liter
Z55141	2 Wilder Eimer 20 Liter
Z55142	3 Weißer Deckel für 12 Liter Eimer
Z55143	3 Weißer Deckel für 20 Liter Eimer

ZERWIRKEN

Transport, Aufbewahrung & Co.

ROLLWAGEN SET IN GRÜN ODER BLAU

3 x Wilde Kiste in grün oder blau
1 x Auflagedeckel mit Gurtaussparungen
1 x Rollwagen 300 kg Traglast mit Bremse und schwenkbaren Rollen



Art. Nr. Z30164 - grün
 Art. Nr. Z33164 - blau

Art. Nr.	Artikel einzeln
1 Z30162 - grün Z33162 - blau	Deckel für Wilde Kiste
2 Z33163	Rollwagen für Wilde Kiste
3 Z33167	25 x Einlegebeutel (30 µ)

SCHNEIDAUFPLAGE FÜR WILDE KISTE

Robuste und vollhygienische Kunststoff-Schneidauflage für die Wilde Kiste. Eine große Safrille verhindert das Verschmutzen der Kiste, ein Profil an der Unterseite sorgt für einen sicheren Halt. Mit Einwurföffnung. Beidseitig gehobelt. Maße (L x B x H) 600 x 400 x 20 mm.



Art. Nr. Z33168



WILDE KISTE® IN GRÜN ODER BLAU

Hochwertige E2 Fleischkiste - Made in Germany. Stapelbar und aus lebensmittelechtem Polyethylen. Passend für den Wildkühlschrank LU 7000 und größer. Füllvolumen 40 Liter, Maße (L x B x H): 598 x 398,5 x 201 mm.



Art. Nr. Z33158 - grün

Art. Nr. Z33161 - blau

WILDE THERMOBOX

Schwarze Spezial-EPP Thermobox, passgenau für die Wilde Kiste. Temperatursensible Lebensmittel wie Wildbret können hygienisch und temperaturstabil transportiert und zwischengelagert werden.



Art. Nr.	Maße in mm
Z33166	560 x 360 x 175
Z30166	560 x 360 x 275

WILDE WANNE®

Perfekt für Niederwild, kleineres Schalenwild, verschmutzte Jagdstiefel nach der Pirsch oder als Transportbehälter für frisches Wildbret. Belastbar bis 100 kg. Maße (L x B x H): 755 x 470 x 200 mm. Lebensmittelechter Kunststoff.



Art. Nr. Z55048

Art. Nr. Z55348 - 3er Set

*Lieferung ohne Wilde Kiste

ZERWIRKEN

Aufbrechen & Zerwirken

JAGDSCHERE XL

Zum mühelosen Aufbrechen und einfachen, sauberen Zerwirken des erlegten Wildes. Auch zum Freischneiden von Hochsitzen und Schusschneisen. Ausgestattet mit einer antihaftbeschichteten Klinge, perfekt gegen Korrosion geschützt. Ersatzklinge und -amboss online erhältlich. **Länge: 50 cm.**



Art. Nr. Z22072

ZERWIRKSCHERE

Schneiden statt sägen: Mit der prämierten Zerwirschere von Löwe, im exklusiven Landig Design. Für müheloses Aufbrechen und einfaches Zerwirken von Wild. Mit teflonbeschichteter Klinge, korrosionsgeschützt. Ersatzklinge und -amboss online erhältlich. **Länge: 21 cm.**



Art. Nr. Z22071

GENICKZANGE

Professionelles Werkzeug zum humanen Erlegen von Federwild. Ideal auch für die Wasserarbeit bei der Hundeausbildung. **Länge: 18 cm.**



Art. Nr. Z22073

PROFI SPALTER

Aus 5 mm starkem Edelstahl, durch Spezialhandabzug rasiermesserscharf, mit schwarzem stabilem Griff aus Kunststoff. **Klingenlänge: 20 cm.**



Art. Nr. Z22032

PROFI ZERWIRKMESSER SET

NEU

Landig Sonderedition: Hochwertiges 4-teiliges Sparset mit unseren besten Griffen in signalorange. Bestehend aus: Ausbeiner (flexibel) 13 und 15 cm, Stechmesser (starr) 18 cm sowie der Landig Gürtelmessertasche.



Art. Nr. Z11054



MESSER MAGNETLEISTE

Griffbereites und hygienisches Aufbewahren der Messer. Aus schwarzem Kunststoff oder Edelstahl mit hochwertigen Magneten.



Art. Nr.	Material	Länge in cm
Z22012	① Kunststoff	55
Z22009	② Kunststoff	30
Z22010	③ Edelstahl	35

DRY AGER HACKEBEIL

Das original DRY AGER Hackebeil mit genietetem Olivenholzgriff, zur perfekten Bearbeitung von Teilstücken mit Knochen. Verpackt in einer hochwertigen Holzkiste. **Klingenlänge: 23 cm.**



Art. Nr. DX0084

ZERWIRKEN

Messer



Serie	Art. Nr.	Nummer	Ausführung	Klinge	
GELB	Ergonomisch geformte gelbe Griffe für ein ermüdungsfreies Arbeiten. Made in Germany aus Solinger Stahl.				
	Z11010	1	Ausbeiner 13 cm	starr	
	Z11012	2	Stechmesser 18 cm	starr	
	Z11013	3	Fleischmesser 21 cm	starr	
Z11060	A (1/2/3)		3-teiliges Spar-Set – 40 % sparen		
SCHWARZ	Die schwarzen Griffe liegen super in der Hand, sind gummiert, ergonomisch geformt und antibakteriell. Qualitätsstahl, Made in Germany. Flexible Ausführung bei den Ausbeinern = perfektes Auslösen von Knochen möglich.				
	Z11050	4	Ausbeiner 13 cm	flexibel	
	Z11051	5	Ausbeiner 15 cm	flexibel	
	Z11056	6	Stechmesser 18 cm	starr	
Z11052	B (4/5/6)		3-teiliges Spar-Set – 30 % sparen		
GRÜN	Die hochwertige Messerserie für den Zerwirkraum oder unterwegs. Dank Signalfarbe überall leicht zu finden. Ergonomisch geformte Griffe für mehr Freude und eine bessere Schnittführung beim Zerwirken. Qualitätsstahl, Made in Germany. Flexible Ausführung bei den kleinen Ausbeinern für ein perfektes Auslösen von Knochen.				
	Z11082	7	Ausbeiner spezial 10 cm	flexibel	
	Z11087	8	Ausbeiner 13 cm	flexibel	
	Z11083	9	Abhäutemesser 16 cm	starr	
	Z11081	10	Gekrösemesser 16 cm	starr	
	Z11080	C (7/8/9/10)		4-teiliges Spar-Set – 25 % sparen	
	Z11084	11	Abbalgemesser 10 cm	starr	
	Z11085	12	Kullenschliff-Fleischmesser 20 cm	flexibel	

GEKRÖSEMESSER IM SET MIT MESSERTASCHE

Gekrösemesser mit grünem Griff, ideal zum Aufbrechen. Die abgerundete Spitze verhindert eine Verletzung des Gekröses und der „gedrehte Griff“ ermöglicht ein ergonomisches Arbeiten. Inklusive Gürteltasche mit Logoprint.

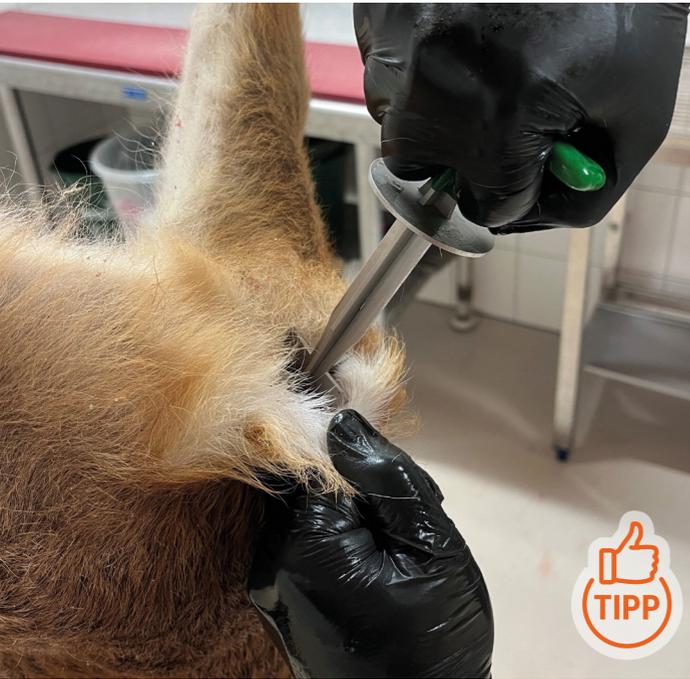
Art. Nr. Z11081

Landig Messertasche für den Gürtel auch ohne Messer erhältlich:

Art. Nr. Z11086

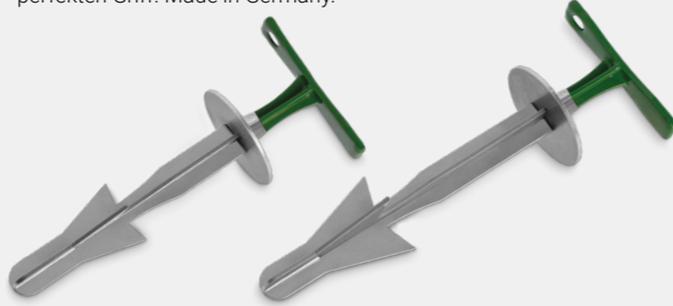
ZERWIRKEN

Schärfen, Aufbrechen & Zerwirken



Waidlochauslöser Edelstahl

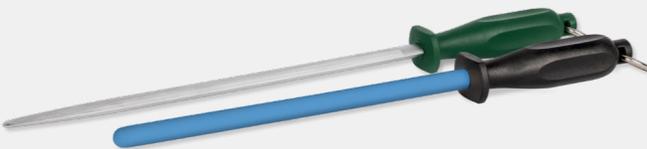
Nie wieder abgebrochene Kunststoffauslöser. **Waidlochauslöser aus Edelstahl** zum schnellen Ringeln. Lieferbar in zwei Größen oder als praktisches Set. Mit hochwertiger **Tauchbeschichtung** für einen perfekten Griff. Made in Germany.



Art. Nr.	Ausführung
Z33061	Rehwild & Schwarzwild bis ca. 30 kg
Z33062	Rot-/Dam-/Schwarzwild ab ca. 35 kg
Z33064	2er Set (je Größe 1 x) 15 % sparen

PROFI WETZSTAHL

Profiqualität aus Deutschland, für ein einfaches Messerschärfen. Lieferbar in runder oder ovaler Ausführung sowie als Premiumausführung in Diamantbeschichtet oder Vollkeramik.



Art. Nr.	Form (rund/oval) und Grifffarbe	Länge
Z11017	rund, grün	20 cm
Z11018	rund, grün	30 cm
Z11015	oval, grün	20 cm
Z11016	oval, grün	30 cm
Z11019	oval (diamantbeschichtet), schwarz	30 cm
Z11014	rund (Vollkeramik blau), schwarz	25 cm

RIPPENZIEHER

Profizubehör zum einfachen Auslösen von Rippenknochen.

Zusätzlich gratis:
1 x Ersatzklinge
(14 mm)

Art. Nr. Z33043



PROFI MESSERSCHÄRFER

Perfekt zum gleichmäßigen Abziehen und Polieren der Messerklingen. Alle Metallteile sind aus rostfreiem Edelstahl. **Inklusive Tischhalterung.**

Ersatzset Schärfstangen:
Art. Nr. Z11091

Art. Nr. Z11090



VULKANUS® VG2 MESSERSCHÄRFER

Der Vulkanus® VG2 kann sowohl Messer mit glatter Klinge als auch mit Wellenschliff schärfen. In kürzester Zeit und bei einfachster Handhabung erhält jedes Messer eine rasiermesserscharfe Schneide.

Art. Nr. Z11076



ZERWIRKEN

Schneidbretter & Sägen



Hochwertige Schneidbretter sind für präzises Schneiden, hygienisches Arbeiten und die Schonung der Messerklingen unerlässlich.

PROFI SCHNEIDBRETT

Weißer Schneidbretter aus schnittfestem und messerschonendem Qualitäts-Kunststoff. Mit Hemmfüßchen an der Unterseite für einen guten Halt, wahlweise mit oder ohne umlaufender Safrille. **Made in Germany.**

Art. Nr.	Größe in mm	Safrille
Z99051	① 400 x 250 x 20	
Z99053	500 x 300 x 20	
Z99055	500 x 400 x 20	
Z99057	600 x 400 x 20	
Z99060	② 400 x 250 x 20	✓
Z99058	500 x 300 x 20	✓
Z99061	500 x 400 x 20	✓
Z99059	600 x 400 x 20	✓
Z11045	③ Reinigungshobel	
Z11046	④ Ersatzklinge	

AUFBRECHSÄGE

Erleichtert das Durchtrennen des Schlosses und des Brustbeins. Klein und leicht zu handhaben.

Lieferung inklusive Gürteltasche.



Art. Nr.	Sägeblattlänge und Material	Farbe
Z33050	6 cm Bandsägestahl	rot
Z33060	8 cm Bandsägestahl	gelb

SCHNEIDBRETTHALTER



Hochwertige Ausführung aus Kunststoff-Vollmaterial. Die praktische und hygienische Lösung für die kurzfristige Trocknung von bis zu vier Schneidbrettern*. Maße (L x B x H) ca. 220 x 200 x 110 mm. Hinweis: Für die Lagerung ungeeignet.

Art. Nr. Z11044



⑤ FLEISCHER KNOCHENSÄGE

Vollhygienische, professionelle Knochensäge, ideal fürs Zerwirken. Mit ergonomisch, hygienischem Kunststoffgriff. Blatt und Bogen aus rostfreiem Edelstahl. Ersatzsägeblatt online erhältlich.



Art. Nr.	Ausführung	Blattlänge
Z22040	Grifffarbe: rot	37 cm
Z22045	Grifffarbe: orange	47 cm
Z22044	Ersatzsägeblatt	37 cm
Z22046	Ersatzsägeblatt	47 cm

*Lieferung ohne Schneidbretter

ZERWIRKEN

Waagen

PREMIUM HÄNGEWAAGE

Nahezu unkaputtbare Hängewaage in spritzwassergeschütztem Metallgehäuse. Kompakte Maße für flexibles Handling.

- Teilung: 50 g
- Gehäusefarbe / Tragkraft:
Schwarz / bis zu 150 kg
Grün / bis zu 300 kg
- Beleuchtetes Display
- Lieferung inklusive Schüssel und Batterien



Art. Nr. Z55017 – 150 kg

Art. Nr. Z55019 – 300 kg

ZEIGERSCHNELLWAAGE

Einfache und schnelle Gewichtsdarstellung über Zeiger.

- **Teilung bei 100 kg = 500 g**
Teilung bei 250 kg = 1000 g
- Justierbarer Zeiger
- Schlagfestes Metallgehäuse
- Inklusive Edelstahlhaken



Art. Nr. Z55011 – 100 kg

Art. Nr. Z55012 – 250 kg

PREISRECHNENDE GEWÜRZ- & LADENWAAGE

NEU

Ideal zum Wiegen von Gewürzen und Wildbret bis 30 kg, **Teilung von 1 g**. Mit großer LCD-Anzeige und Funktionen zur Fixierung des Kilopreises und Tarawerts. Inklusive Netzteil und Akku. Edelstahl-Wiegefläche: 280 x 215 mm.



Art. Nr. Z55057

GEWÜRZ- & LADENWAAGE

Ideal zum Wiegen von Gewürzen mit einer **Teilung von 1 g**. Max. Wiegebereich bis 15 kg. Inklusive Netzteil und Akku. Edelstahl-Wiegefläche: 280 x 215 mm.



Art. Nr. Z55037

DIGITAL-TISCHWAAGE

Qualitäts-Digitalwaage bis 60 kg mit einer **Teilung von 20 g**. Anzeige auch zur Wandmontage geeignet. Inklusive Akkus und Netzteil. Große Edelstahl-Wiegefläche: 310 x 300 mm.



Art. Nr. Z55038

WILDBRET VERARBEITEN



WILDBRATWURST
SELBER MACHEN

Wild kann so vielfältig sein! Wildbret ist das Ergebnis und der wahre Lohn der Jagd ausübung. Es ist nicht nur nachhaltig, sondern auch äußerst gesund und unverkennbar gut. Die Wildküche sollte daher keinesfalls bei Steaks und Braten aufhören. **Mach mehr aus Deinem Wildbret** und entdecke gemeinsam mit Landig die vielfältigen Veredelungsmöglichkeiten. Wie wäre es beispielsweise mit selbstgemachter Wildbratwurst? Mit

etwas handwerklichem Geschick und dem richtigen Equipment zauberst Du aus Deinem erlegten Wild im Handumdrehen herzhaft Bratwürste, die Deine Familie, Freunde und Jagdkollegen begeistern werden. **Jetzt QR-Code oben scannen und mit unserem Guide Schritt für Schritt die ersten Wildbratwürste herstellen.**

WILD VEREDELN LEICHT GEMACHT

Zaubere im Handumdrehen köstliche Wurst- und Schinkenspezialitäten mit unseren fein abgestimmten Gewürzmischungen – ganz ohne Vorkenntnisse. **Gelinggarantie inklusive!**

Landig Gewürzmischungen stehen für:

- ✓ Höchste Qualität
- ✓ Herstellung in liebevoller Handarbeit
- ✓ Ausgewählte Zutaten aus Süddeutschland
- ✓ Unvergleichliche Geschmackserlebnisse

Neu im Sortiment: Dieses Jahr haben wir unser Angebot um weitere Spezialitäten erweitert. Freue Dich auf leckere Kreationen wie:

- Wildsalami
- Wildfrikadelle
- Wildleberkäse
- Griebenschmalz vom Schwarzwild
- Wildkaminwürzen
- Wildschinken Federwild

Starte jetzt Deine Wildkreationen und zaubere unvergessliche Geschmackserlebnisse auf den Teller!

Entdecke unsere vielfältigen Gewürzmischungen auf Seite 34.



Tipp: Wir veröffentlichen regelmäßig Magazinbeiträge mit großartigen Rezepten – Infos unter: www.landig.com/magazin oder per Newsletter.

VERARBEITEN

Fleischwölfe & Buch Wildveredelung

Fleischwölfe in Profiqualität

Freue Dich auf solide Qualitäts-Fleischwölfe und erwarte nicht weniger als **das Beste**. Entwickelt aus **jahrzehntelanger Erfahrung** im Bereich der Fleischverarbeitung, mit Blick auf wichtige Details. Für ein präzises und hygienisches Arbeiten bei **höchster Effizienz**.

Alle Bauteile (der Modelle W 100 und größer), die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus hochwertigem **Edelstahl** gefertigt und können nach dem Wölfen kinderleicht zerlegt und gereinigt werden.

Landig Tipp für den Einstieg: Der kraftvolle W 50 mit innovativem Schnellverschluss, modernem Design und Gehäuse aus gebürstetem Aluminium in Jagdgrün oder Anthrazit.



LEBENSLANGE GARANTIE*



	PRO-STAR	W 50	W 100® 
Technischer Durchsatz	75 kg/h	90 kg/h	100 kg/h
Lochscheiben Durchmesser	6 cm	6,6 cm	6,12 cm
Vorschneidersystem	×	×	×
Spannung / Nennleistung Pmax	230 V / 850 W**	230 V / 2400 W**	230 V / 800 W
Motor (WolfsHeart™)	×	×	✓
Lebenslange Garantie*	×	×	✓
Wolf (BigFeed™)	×	×	✓
Gehäuse	Kunststoff lackiert	gebürstetes Aluminium lackiert	Edelstahl rostfrei
Gehäusefarbe	Silber	Anthrazit Jagdgrün	Edelstahl
Schnecke und Vorsatz	hochfester Aluguss	hochfester Aluguss	Edelstahl rostfrei
Abmessungen in mm (LxBxH)	270 x 200 x 400	365 x 165 x 325	393 x 178 x 350
Gewicht montiert	3,7 kg	4,7 kg	8 kg
Inklusive Zubehör	3 x Lochscheiben (3 + 4,5 + 8 mm), 1 x Wurstfülltrichter, 1 x Stopfer, 1 x Spritzgebäckaufsatz	3 x Lochscheiben (3 + 5 + 8 mm), 1 x Wurstfülltrichter, 1 x Stopfer	2 x Lochscheiben (4,5 + 8 mm), 1 x Wurstfülltrichter, 1 x Stopfer
Art. Nr.	Z66130	● FL0050 ● FL0052	FL0100

DAS BUCH ZUM THEMA WILDVEREDELUNG

Wild ist vielfältig! Zusammen mit den Profis von Landig gibt Markus Sämmer sein Wissen rund um die gekonnte Veredelung von Wildbret auf **112 Seiten** weiter: Vom Würsten übers Räuchern, bis hin zum Dry Aging. Mit diesem langjährigen Know-how und **42 ausgefeilten Rezepten** für selbstgemachten Schinken, verschiedenste Würste, Leberkäse & Co. gelingt der nachhaltige Genuss von Wildbret einfach unverkennbar gut.



Art. Nr. Z99102

VORSCHNEIDERSYSTEM

NUR BEIM WD 300



	W 200®	WD 300 
	150 kg/h	260 kg/h
	6,12 cm	6,95 cm
	×	✓
	230 V / 1955 W	230 V / 2645 W
	✓	✓
	✓	✓
	✓	✓
	Edelstahl rostfrei	Edelstahl rostfrei
	Edelstahl	Edelstahl
	Edelstahl rostfrei	Edelstahl rostfrei
	518 x 220 x 420	568 x 220 x 420
	16,7 kg	20 kg
	2 x Lochscheiben (4,5 + 8 mm), 1 x Wurstfülltrichter, 1 x Stopfer	2 x Lochscheiben (4,5 + 8 mm), 1 x Wurstfülltrichter, 1 x Stopfer, 1 x Vorschneider Lochscheibe
Art. Nr.	FL0200	FL0300D

-  **WolfsHeart™** (ab W 100)
 - Lebenslange Garantie*
 - Permanente Luftkühlung für Dauerbetrieb bei zweifach kugellagertem Getriebe
-  **BigFeed™** (ab W 100)
 - Schnellerer Transport in den Schneidekopf als bei anderen vergleichbaren Wölfen, selbst von großen Stücken
 - Zusätzliche Leistungssteigerung mit dem serienmäßigen Vorschneider beim WD 300
-  **Schneidesystem** (ab W 100)
 - Alle Teile (Vorsatz, Schnecke, Messer, Lochscheibe und Überwurfmutter) aus rostfreiem Edelstahl gefertigt
 - Einfache und hygienische Reinigung
-  **Gehäuse & Co.** (ab W 100)
 - Rostfreies Edelstahlgehäuse & Edelstahl-Einfüllschale
 - Abnehmbares Netzanschlusskabel & optionaler Fußpedalschalter
-  **Vorschneider** (nur erhältlich bei WD 300)
 - 2-fach Schneidesystem serienmäßig
 - Sauberer Sehnenvorschnitt und Verkürzung der Verarbeitungszeit um mindestens 30 %
 - Verarbeiten zu Hack oder Tatar ganz ohne Quetschung oder Erwärmung

VERARBEITEN

Wurster Sets

WURSTER STARTER SET Art. Nr. Z33201

Selbstgemacht schmeckt's doch am besten. Beginne jetzt mit Deiner eigenen Wurstproduktion und hole Dir Dein Komplettangebot zum Starterpreis.

Art. Nr.	Beschreibung
Z66130	Pro-Star Fleischwolf
Z77026	Wurstfüller 3 Liter
Z02000	Gewürz Wildbratwurst 400 g
Z01020	10 m Naturdarm (Kaliber 24/26)
Z99102	Buch Wildveredelung



WURSTER EXPERTEN SET Art. Nr. Z33213

Werde im Handumdrehen zum Profi-Wurster. Mit unserem Vorteils-paket verwöhnst Du Dich, Deine Familie, Freunde und Jagdkollegen mit selbstgemachten Wildwürsten.

Art. Nr.	Beschreibung
FL0200	Fleischwolf W 200
Z77027	Wurstfüller 5 Liter
Z02000	Gewürz Wildbratwurst 400 g
Z01020	10 m Naturdarm (Kaliber 24/26)
Z99102	Buch Wildveredelung



WURSTER PROFI SET Art. Nr. Z33216

Dieses ultimative Set verkürzt die Verarbeitungszeit dank Vorschneider-system beim WD 300 um bis zu 30% und das bei perfektem Schnittbild, ohne Überhitzung.

Art. Nr.	Beschreibung
FL0300D	Fleischwolf WD 300 mit Vorschneider
Z77027	Wurstfüller 5 Liter
Z02000	Gewürz Wildbratwurst 400 g
Z01020	10 m Naturdarm (Kaliber 24/26)
Z99102	Buch Wildveredelung

VERARBEITEN

Wurstfüller & Kutter

WURSTFÜLLER 3 L, 5 L & 7 L

Hochwertige Edelstahlausführung, mit Metallgetriebe und Kolben mit Entlüftungsventil. Stehende Profi-Ausführung, zum einfachen und schnellen Wurstes. Alle Teile besonders langlebig. Praktisch: Geeignet für Rechts- und Linkshänder.

Inklusive: 5 x Edelstahl-Wurstfülltrichter 10, 16, 22, 32 und 38 mm



Art. Nr.	Ausführung
Z77026	3,0 Liter
Z77027	5,0 Liter
Z77035	7,0 Liter

KUTTER HORIZONTAL 3 L UND 5 L

Zerkleinern, Vermengen und Homogenisieren von Gemüse, Kräutern, Fleisch und Käse in jeden gewünschten Feinheitsgrad. Perfekter Schnitt dank hoher Rotationsgeschwindigkeit (Drehzahl 1300 U/min) und 2 Sichelmessern (Klingen CNS 18/10). Schüssel aus Edelstahl, Abmessungen (B x T x H): 400 x 320 x 330 mm und 560 x 320 x 450 mm.



Art. Nr.	Ausführung	Höhe & Gewicht
Z66152	3,0 Liter	330 mm 13 kg
Z66153	5,0 Liter	450 mm 26 kg

KUTTER VERTIKAL 5 L UND 8 L

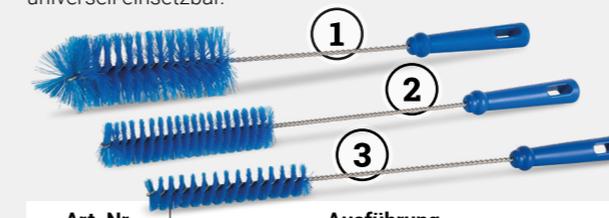
Kutter zum Zerkleinern, Vermengen und Homogenisieren von Fleisch, Gemüse, Kräutern und Käse. Zwei Sichelmesser (Klingen CNS 18/10) mit optimaler Rotationsgeschwindigkeit (Drehzahl 1400 U/min) für einen perfekten Schnitt. Gehäuse ohne Schmutzecken für eine leichte Reinigung. Abmessung (B x T): 240 x 310 mm.



Art. Nr.	Ausführung	Höhe & Gewicht
Z60151	5,0 Liter	545 mm 18,8 kg
Z60154	8,0 Liter	595 mm 19 kg

REINIGUNGSBÜRSTEN

Diese hochwertigen Bürsten eignen sich hervorragend für die Reinigung von Wurstfüller und Fleischwolf. Im Set sind die Bürsten universell einsetzbar.



Art. Nr.	Ausführung
Z33132	Einzelbürste für Fleischwölfe ①
Z33131	2er Set für Wurstfüller ② ③
Z33134	3er Set alle Bürsten ① ② ③

VERARBEITEN

Gewürze für Wurst und Schinken

GEWÜRZMISCHUNGEN FÜR WILD

Landig Gewürzmischungen sind von bester Qualität und werden in Süddeutschland in wertvoller Handarbeit hergestellt. Bei entsprechender Lagerung halten sich die hochwertigen Inhaltsstoffe bis zu 2 Jahre.



FÜR WURSTWAREN

Art. Nr.	Ausführung	Inhalt
Z02000	Wildbratwurst	400 g
Z02005	Wildbratwurst ohne Nitritpökelsalz	
Z02001	Wildmettwurst	
Z02006	Wildsalsiccia	
Z02003	Wildleberwurst	
Z02007	Wildlandjäger	
Z02004	Brettsalami	
Z02002	Wildburger	
Z02008	Wild BBQ-Rub	
Z02032	Wildsalami	
Z02033	Wildfrikadelle	
Z02034	Wildleberkäse	
Z02035	Wildgriebenschmalz	
Z02037	Wildkaminwürzen	

FÜR SCHINKEN

Art. Nr.	Ausführung	Inhalt
Z02030	Mediterraner Wildschinken	400 g
Z02031	Rustikaler Wildschinken	
Z02036	Federwildschinken	

PÖKELSALZ & STARTERKULTUREN

Die Verwendung von Pökelsalz gewährleistet die Genießbarkeit von Fleischprodukten und ermöglicht, dass die Farbe beim Konservierungsverfahren bestehen bleibt. Starterkulturen für Rohwurst sind gezüchtete Mikroorganismen, die den Reifeprozess unterstützen und für Geschmack, Textur und Haltbarkeit der Wurst sorgen.

Art. Nr.	Artikel / Menge
Z01025	Pökelsalz / 500 g
Z01026	Pökelsalz / 1 kg
Z01019	Starterkulturen / 25 g NEU

GEWÜRZDOSEN FÜR DIE WILDKAMMER

Lebensmittelechte Kunststoffdosen zur Aufbewahrung von Gewürzen, Salzen oder Lebensmitteln. Der Füllstand des Inhalts lässt sich dank des halbtransparenten Materials gut erkennen. In drei verschiedenen Größen erhältlich.



Art. Nr.	Ausführung
Z01027	500 ml
Z01028	1000 ml
Z01029	2000 ml

WURST- UND SCHINKENGARN

Reißfestes, lebensmittelechtes Wurst- und Schinkengarn aus ökologischer Naturfaser zum Bündeln, Dressieren und Abbinden von Speisen und Aufhängen von Schinken.



Art. Nr.	Farbe
Z01040	natur
Z01041	rot
Z01042	rot/weiß
Z01043	blau/weiß

VERARBEITEN

Zubehör für Wurst und Schinken

EINMACHGLÄSER SET

Praktisches **6er Einmachgläser Set** für Wurst, Pastete, Griebenschmalz und Co. vom Wild. Ausführung mit jagdgrünem Twist-Off Deckel. Passende Etiketten sind separat erhältlich, siehe unten.



Art. Nr.	Ausführung
VL0185	225 ml
VL0186	350 ml
VL0187	435 ml

ETIKETTEN FÜR DECKEL

100 runde Wildetiketten (auf der Rolle), aus besonders hochwertiger, matter Folie mit Beschriftungsfeld für die professionelle Auszeichnung von Wildwurst und -konserven in Einmachgläsern. Durchmesser: Ø 65 mm, **passend für das Landig Einmachgläser Set.**



Art. Nr.	Ausführung
VL0188	① Wilde Spezialität
VL0189	② Aus meiner Wildkammer

SPICKNADEL

Ideal um Wurst- und Schinkengarn durch den Schinken zu fädeln oder Wildbret mit Speck zu spicken. Aus rostfreiem Edelstahl, mit ergonomisch geformtem Kunststoffgriff und einer 20 cm langen Nadel.



Art. Nr. Z01047

DÄRME FÜR WURSTFÜLLER

Neben dem Rezept ist der Darm ein wichtiger Bestandteil für die Wurstherstellung. **Naturdärme, Kunstdärme und Sterildärme** bieten unterschiedliche Vorteile und eignen sich daher für verschiedene Wurstsorten. Ob trocken gesalzene Naturdärme für Bratwurst und Leberwurst, Kunstdärme für Rohwurst oder Sterildärme für Brüh- und Kochwurst – wir haben den passenden Darm für jede Anwendung.



Art. Nr.	Ausführung	Ø Kaliber	VPE/Länge
Z01023	Naturdarm	16/18	10 m
Z01020	Naturdarm	24/26	10 m
Z01024	Naturdarm	28/30 NEU	10 m
Z01021	Naturdarm	40+	10 m
Z01030	Kunst Darm	43	25/25 cm
Z01038	Kunst Darm	43	25/40 cm
Z01031	Kunst Darm	50	25/25 cm
Z01039	Kunst Darm	50	25/40 cm
Z01032	Kunst Darm	55	25/25 cm
Z01037	Kunst Darm	55	25/40 cm
Z01035	Sterildarm	43	25/20 cm

WURSTSTUPFER

Mit drei Nadeln aus rostfreiem Edelstahl. Lässt im Wurst Darm eingeschlossene Luft entweichen.



Art. Nr. Z11089

VERARBEITEN

Burger, Leberkäse & Bottiche

PROFESSIONELLE BURGERPRESSEN

Mit dieser Edelstahl Hamburgerpresse mit Pattyauswurf gelangen perfekt geformte Pattys im Handumdrehen. Zur Reinigung demontierbar und spülmaschinengeeignet. **Innenmaß: Ø 50 mm für Miniburger und Ø 85 oder Ø 110 mm ideal für Burger und Brettsalami.**



Art. Nr.	Innenmaß Ø
Z01440	50 mm
Z01044	85 mm
Z01048	110 mm

ANMISCH BOTTICHE

Stapelbare, gefrierfeste Behälter zum hygienischen Verarbeiten und Aufbewahren von Fleisch- und Wurstwaren. Mit handlichem, umlaufendem Griffband und extra glatter, abriebfester Oberfläche. Wärmebeständig über längere Zeit bis +40 °C.



Abb. zeigt 4er Set und Schlesinger

Art. Nr.	Ausführung
Z33190	4 Liter: 34 x 24 x 9 cm
Z33191	6 Liter: 39 x 28 x 10 cm
Z33192	9 Liter: 45 x 31 x 12 cm
Z33193	17 Liter: 52 x 36 x 16 cm
Z33194	4er Set (alle Größen) plus gratis Schlesinger

WILDBURGER SET

NEU

Sparset bestehend aus dem leistungsstarken Fleischwolf W 50 im beliebten Jagdgrün, der Edelstahl Burgerpresse mit Pattyauswurf Ø 110 mm und dem passenden Gewürz für Wildburger.



Art. Nr. SETW

EDELSTAHL BOTTICHE

Vielseitige Einsatzmöglichkeiten: Auffangen und Vermischen von Fleisch beim Wolfen, Aufbewahren von Fleisch- und Wurstprodukten. 100 % lebensmittelecht, matter Edelstahl und sehr stabil.



Art. Nr.	Größe in mm
Z01056	325 x 265 x 100
Z01057	355 x 325 x 150

LEBERKÄSFORMEN

NEU

Hochwertige Leberkäseformen aus rostfreiem matten Edelstahl in Metzgerqualität. Erhältlich in zwei Größen: 500 g und 1 kg.



Art. Nr. Z01065 - 500 g

Art. Nr. Z01066 - 1 kg

VAKUUMIEREN & SOUS-VIDE



PULLED DEER BURGER

Die Zubereitung von Wildbret erfordert Fingerspitzengefühl. Sous-Vide Garen erweist sich hier als **geniale Methode, um zartes Fleisch mit unvergleichlichem Geschmack zu zaubern.**

Verwandle beispielsweise Rehblätter in **himmlische Pulled-Deer-Burger**. Und das ganz ohne Grill, Smoker oder Dutch Oven. Denn hier übernimmt der Sous-Vide Stick die ganze Arbeit über Nacht. Einfach die Blätter mit dem fertigen BBQ

Rub (siehe Seite 34) einreiben, einvakuumieren, bei 80 °C für 16 Stunden sanft und aromaschonend im Wasserbad garen und am nächsten Tag einen Burger der Extraklasse genießen! **Jetzt QR-Code scannen und ausprobieren!**

Tipp: Weitere Sous-Vide Wildrezepte findest Du in unserem Onlinemagazin.

VAKUUMIEREN VON WILDBRET:

Bis zu 20 x länger hält sich das Wild im Vakuumbeutel frisch und aromatisch. Geschmack und Nährstoffe bleiben erhalten, Gefrierbrand wird verhindert. Die Vakuumierer von Lava wurden **von führenden Jagdmagazinen mit ausgezeichneten Bewertungen* prämiert.**



	Nicht vakuumiert im Kühlschrank (+5 / -2 °C)	Vakuumiert im Kühlschrank (+5 / -2 °C)	Nicht vakuumiert im Gefrierschrank (-15 / -18 °C)	Vakuumiert im Gefrierschrank (-15 / -18 °C)
Wildbret	2-3 Tage	30-40 Tage	6 Monate	24-36 Monate
Federwild	2-3 Tage	6-9 Tage	6 Monate	24-36 Monate
Geräucherter Schinken	10-14 Tage	160-180 Tage	4-6 Monate	8-12 Monate
Hackfleisch	1 Tag	3-5 Tage	4 Monate	12 Monate

*Testberichte: Jäger 06/2015 Testurteil Sehr-Gut ***** - V.300 Black, Deutsche Jagdzeitung 12/2014 Testurteil Empfehlenswert - V.300 Black, Wild und Hund Ausgabe 03/2012 Testurteil Sehr gut - V.400 Premium, Pirsch Ausgabe 14/2012 Testurteil Empfehlenswert - V.300 Premium ** Stand: 03/2022

VAKUUMIEREN

Lava – Die Nummer 1 im Jagdbereich

SO HÄLT WILDBRET BIS ZU 20 X LÄNGER:

Vakuumieren ist eine einfache und effektive Methode, um Wildbret für den Privatverbrauch oder die Vermarktung haltbar zu machen. Durch das Absaugen der Luft aus dem Beutel wird die Bildung von Bakterien und Keimen verhindert. So bleibt das Wildbret bis zu 20 x länger frisch (bei Lagerung im Kühlschrank bei +5 bis -2 °C).

Die Vakuumiergeräte von Lava sind ideal für die Haltbarmachung von Wildbret. Sie sind leistungsstark und erzeugen ein perfektes Vakuum. Das Lava Turbo Pumpsystem (LTP) sorgt für einen hohen Unterdruck von bis zu -0,97 bar. Mithilfe eines Druckreglers lassen sich zudem selbst druckempfindliche Lebensmittel vakuumieren.

Die hochwertigen Vakuumbbeutel von Lava sind BPA-frei, lebensmittel-echt, geschmacks- und geruchsneutral und auch für die Sous-Vide Küche bestens geeignet.

ZU JEDEM VAKUUMIERER:

Gratis-Zubehör

50 Beutel in 30 x 50 cm für Keulen, 50 Beutel in 20 x 30 cm für Gulasch, 2 x Endlosrollen in 30 x 600 cm für Rücken und 100 x Jagdetiketten - Wildbret sowie 1 x Lava Permanentmarker.

GRATIS



Entdecke die Vorteile des Vakuumierens mit Vakuumiergeräten von Lava – für langanhaltenden Wildgenuss!

AB SOFORT IM NEUEN DESIGN



	V.100® PREMIUM X	V.200® PREMIUM X	V.300® PREMIUM X
Schweißnähte	2	2	2
Pumpenleistung ca.	35 l / Minute	35 l / Minute	35 l / Minute
Max. Unterdruck	-0,94 bar	-0,94 bar	-0,94 bar
Vakuurvorgänge nacheinander	bis zu 1.000 x ohne Überhitzung	bis zu 1.000 x ohne Überhitzung	bis zu 1.000 x ohne Überhitzung
Schweißbandlänge	340 mm	340 mm	340 mm
LCS (Lava Close System)	✓	✓	✓
LTP (Lava Turbo Pumpe)	✓	✓	✓
Manueller Vakuumier- & Schweißvorgang	✓	✓	✓
Automatischer Vakuumier- & Schweißvorgang	✗	✓	✓
Anzeige Unterdruck	über zweifarbigen Balken	über LED-Anzeige	über Manometer
Farbe / Gehäuse	grau	grau	grau
Spannung / Nennleistung Pmax	230 V / 500 W	230 V / 500 W	230 V / 500 W
Abmessungen B x T x H	410 x 230 x 98 mm	410 x 230 x 98 mm	410 x 230 x 98 mm
Gewicht	4,40 kg	4,40 kg	4,40 kg
Art. Nr.	VL0100XP	VL0200XP	VL0300XP



	V.300® BLACK	V.300® WHITE	V.350® PREMIUM	V.400® PREMIUM
Schweißnähte	2	2	3	3
Pumpenleistung ca.	35 l / Minute			
Max. Unterdruck	-0,96 bar	-0,96 bar	-0,96 bar	-0,96 bar
Vakuurvorgänge nacheinander	bis zu 1.000 x ohne Überhitzung			
Schweißbandlänge	340 mm	340 mm	360 mm	460 mm
LCS (Lava Close System)	✓	✓	✓	✓
LTP (Lava Turbo Pumpe)	✓	✓	✓	✓
Manueller Vakuumier- & Schweißvorgang	✓	✓	✓	✓
Automatischer Vakuumier- & Schweißvorgang	✓	✓	✓	✓
Anzeige Unterdruck	über Manometer	über Manometer	über Manometer	über Manometer
Farbe / Gehäuse	schwarz	weiß	Edelstahl	Edelstahl
Spannung / Nennleistung Pmax	230 V / 600 W	230 V / 600 W	230 V / 900 W	230 V / 1100 W
Abmessungen B x T x H	410 x 230 x 98 mm	410 x 230 x 98 mm	470 x 280 x 115 mm	587 x 280 x 115 mm
Gewicht	4,40 kg	4,40 kg	11,0 kg	12,85 kg
Art. Nr.	VL0300B	VL0300W	VL0350P	VL0400P



VAKUUMIEREN

Beutel & Rollen



LAVA VAKUUMBEUTEL

Art. Nr.	Größe in cm	VE (Stückzahl)
R-Vac: Starke strukturierte, transparente Vakuumbbeutel		
VL0017	10 x 15	50
VL0115	10 x 40	50
VL0021	16 x 25	50
VL0016	15 x 30	50
VL0022	15 x 45	50
VL0121	20 x 20	50
VL0023	20 x 30	50
VL0124	20 x 40	50
VL0024	20 x 50	50
VL0025	20 x 60	50
VL0032	25 x 35	50
VL0026	25 x 40	50
VL0125	25 x 60	50
VL0132	30 x 30	50
VL0033	30 x 40	50
VL0027	30 x 50	50
VL0135	30 x 60	50
VL0136	30 x 70	50
VL0127	34 x 50	50
VL0128	34 x 60	50
VL0029	40 x 60	50

RS-Vac: Extrastark, strukturiert und transparent, in ca. 160 µm Folienstärke, ideal für scharfkantige Produkte. 70% stärker.

VL1805	16 x 25	50
VL1810	20 x 30	50
VL1815	25 x 40	50
VL1820	30 x 50	50

LAVA VAKUUMBEUTEL & -ROLLEN SCHWARZ

Art. Nr.	Größe in cm	VE (Stückzahl)
B-Vac: Starke Vakuumbbeutel und Rollen mit strukturierter schwarzer und transparenter glatter Seite. Für eine besonders ansprechende Produktpräsentation.		
VL0630	16 x 25	50
VL0631	20 x 30	50
VL0632	25 x 35	50
VL0633	25 x 40	50
VL0640	20 x 600	2 Rollen
VL0641	30 x 600	2 Rollen

LAVA VAKUUMROLLEN

Art. Nr.	Größe in cm	VE (Stückzahl)
E-Vac: Starke strukturierte, transparente Vakuumbrollen.		
VL0010	15 x 600	4 Rollen
VL0011	20 x 600	2 Rollen
VL0013	25 x 600	2 Rollen
VL0012	30 x 600	2 Rollen
VL0014	45 x 600	2 Rollen
VL0114	60 x 600	2 Rollen
Aktionsset (bis zu 30% sparen)		
VL0004	20 x 600	8 Rollen
VL0005	30 x 600	8 Rollen

ES-Vac: Extrastark, strukturiert und transparent, in ca. 160 µm Folienstärke, ideal für scharfkantige Produkte. 70% stärker.

VL0109	15 x 600	2 Rollen
VL0111	20 x 600	2 Rollen
VL0113	25 x 600	2 Rollen
VL0112	30 x 600	2 Rollen

VAKUUMIEREN

Etiketten & Beutel

JAGDETICKETTEN

100 Jagdetiketten aus **besonders hochwertiger, matter PVC-Folie** auf Rolle. Stark haftend, Maße 7 x 10 cm. Mit zwei oder vier Beschriftungsfeldern. Sechs Motive zur Auswahl: Wildbret, Rehwild, Rotwild, Wildschwein, Wildgenuss oder Wildkammer.



Art. Nr.	Ausführung
Z01050	① Wildbret
Z01051	② Rehwild
Z01052	③ Rotwild
Z01053	④ Schwarzwild
Z01054	⑤ Wildgenuss NEU
Z01055	⑥ Wildkammer NEU

WILDBRET

- Rotwild
- Schwarzwild
- Reh
- Damwild
- Gams
- Hase
- Ente
- Fasan
- Kaninchen
- Gans

Stück **1**

Gewicht/Preis

Abgepackt am

Revier/Wild-Nr.

FRISCHES WILD
aus dem JAGD

REHWILD

- Rücken
- Keule
- Filet
- Ragout
- Hackfleisch
- Hals
- Knochen
- Schulter

Gewicht/Stück **2**

Preis

Abgepackt am

Revier/Wild-Nr.

ROTWILD

- Rücken
- Keule
- Filet
- Ragout
- Hackfleisch
- Hals
- Knochen
- Schulter

Gewicht/Stück **3**

Preis

Abgepackt am

Revier/Wild-Nr.

SCHWARZWILD

- Rücken
- Keule
- Filet
- Ragout
- Hackfleisch
- Hals
- Knochen
- Schulter

Gewicht/Stück **4**

Preis

Abgepackt am

Revier/Wild-Nr.

WILDGENUSS

- Mettwurst
- Schinken
- Landjäger
- Burger Pattys
- Salami
- Salsiccia
- Bratwurst
- Kaminwürsten
- Biltong

Wild **5**

Menge/Gewicht

Preis

Abgepackt am

Aus meiner WILDKAMMER

6



JÄGER MIXSET

Die **von Jägern meistgekauften Vakuumbbeutelgrößen** in einem Set. Ob Wildschweinkeule, Rehrücken oder Wildwurst, mit unseren **Topsellern** hast Du immer den richtigen Beutel parat.

- 100 Stück Vakuumbbeutel 20 x 30 cm
- 50 Stück Vakuumbbeutel 25 x 35 cm
- 50 Stück Vakuumbbeutel 25 x 40 cm
- 50 Stück Vakuumbbeutel 30 x 50 cm

Art. Nr. VL0150



VAKUUMIEREN

Behälter & Zubehör

G-LINE GLAS VAKUUMBEHÄLTER

Mit den original Lava G-Line Vakuumbehältern aus Glas problemlos auch druckempfindliche und flüssige, abgekühlte Lebensmittel vakuumieren. Ideal auch zum Marinieren. Ohne Deckel backofenfest bis 400 °C.

Details: 1520 ml - 220 x 165 x 66 mm

Mit Handpumpe
Art. Nr. VL0007

Ohne Handpumpe
Art. Nr. VL1007



LACHSBRETTER SCHWARZ/GOLD

Lebensmittelechter Einlegekarton mit beidseitiger Spezialbeschichtung in **schwarz und gold**. Fett-, öl- und wasserabweisend. Als Unterlage zum Verpacken von diversen Lebensmitteln im Vakuumbbeutel. Ideal auch bei spitzen Knochen, scharfen Kanten und Gräten.



Art. Nr.	Größe in mm	VE (Stückzahl)
VL0295	160 x 265	5
VL0296	185 x 530	5
VL0297	210 x 570	5
Aktions-Set		
VL0294	5 Stück je Größe	15

DRY AGING REIFEBEUTEL

Mit diesen speziellen Lava Membran-Folien innerhalb von 3-4 Wochen Wildbret oder anderes rotes Fleisch durch Reifung in trockengereiftes Edelfleisch verwandeln.



SO GEHT'S

KNOCHENSCHUTZZEILEN

Wachsartiges, lebensmittelechtes Leinmaterial. Verhindert zuverlässig das Durchstoßen des Vakuumbetels durch Knochen. **Rolle mit 10 cm x 5 m.**



Art. Nr. VL0003

FLÜSSIGKEITSSTOPP

Ausreichend für bis zu 600 Beutel. Der Lava Flüssigkeitsstopp saugt Flüssigkeiten beim Vakuumieren auf und sorgt für einwandfreie Schweißnähte. **Rolle mit 30 cm x 12 m.**



Art. Nr. VL0002

Art. Nr.	Größe in cm	VE (Stückzahl)
VL0558	25 x 40	4 Beutel
VL0556	25 x 55	4 Beutel
VL0557	30 x 60	4 Beutel
VL0560	30 x 300	1 Rolle
Testset Aktion		
VL0555	2 Stk. 20 x 30 2 Stk. 25 x 55	1 Set

SOUS-VIDE

Niedertemperaturgaren



XXL SOUS-VIDE SET

Dieses Set enthält alles, was Du zum professionellen Sous-Vide Garen benötigst: Sous-Vide Stick LX.20, 12 Liter **Kunststoff-Becken** transparent mit Deckel, Beutelhalter und Isolationshülle, für einen besonders sparsamen Betrieb.



Art. Nr. LX0033

XXL SOUS-VIDE SET EDELSTAHL

Diese Premiumausführung des Sous-Vide Sets enthält einen 12 Liter **Behälter aus Edelstahl**, einen Sous-Vide Stick LX.20, den Beutelhalter, eine Isolationshülle, einen Edelstahldeckel mit Griff und einen Kunststoffdeckel mit Aussparung für den Sous-Vide Stick LX.20.



Art. Nr. LX0035

H-VAC VAKUUM KOCHBEUTEL

Schütze Lebensmittel beim Sous-Vide Garen auch bei hohen Temperaturen und langen Garzeiten optimal mit den kochfesten Vakuumbeteln von Lava. Temperaturbeständig bis 1 Stunde bei 100 °C beziehungsweise 12 Stunden bei 80 °C.



Art. Nr.	Größe in cm	VE (Stückzahl)
VL0610	15 x 30	50
VL0611	20 x 30	50
VL0612	25 x 35	50
VL0613	30 x 40	50



EASY SOUS-VIDE

Lerne mit diesem Buch, wie einfach und alltagstauglich die Sous-Vide-Methode ist. Das Ergebnis ist planbar, gelingsicher und dazu aromen-, nährstoff- und vitaminreich. Seitenanzahl: 160.

Art. Nr. VL0909



LT 7500

Profi Tiefkühlschrank

MERKMALE & ZUBEHÖR

- Turbosystem für ein schnelles Tiefkühlen der Ware
- **NoFrost System (kein Abtauen nötig)**
- LaPlus Umwälzsystem für die Tiefkühlung
- Elektronische LWS-Tronic Steuerung
- Temperaturbereich: -14 bis -28 °C
- Außengehäuse eissilber und innen silbergrau
- Energieverbrauch*: nur ca. 430 kWh/a
- Energieeffizienzklasse C / Klimaklasse 5
- Nennspannung 230 V / Gewicht: 100 kg

ABMESSUNGEN (H x B x T)

Außenmaße: **1870 x 770 x 780 mm**

Brutto-/Netto-Inhalt: **485 l / 325 l**

Ohne Stellfüße: **Höhe außen 1720 mm**



Gratis: 4 x Einschieberoste (Belastbarkeit je 30 kg),
1 x Boden-rost und 4 x Wilde Kisten

Art. Nr. LT7550



NEU

WILDBERGEHILFE

Sichere und **komfortable Bergung von schwerem Wild** bis 200 kg. In Signalorange und mit Landig Branding versehen, wird die in Deutschland **handgefertigte Wildbergehilfe** zum unverzichtbaren Begleiter auf der Jagd. Sie ist kompakt, leicht und dank zugehörigem Klett handlich und gut verstaubar. Die Bergehilfe misst 2,15 m und besteht aus einem Spezialgurt, einem großen S-Haken und Varioseil.

Art. Nr. Z44031

