



# LANDIG®



# KATALOG 2025

Das Beste für Dein Wildbret

[WWW.LANDIG.COM](http://WWW.LANDIG.COM)



\*solange Vorrat. keine Barauszahlung.

# LANDIG – QUALITÄT SEIT 1982

DAS BESTE FÜR DEIN WILDBRET

## Liebe Jägerinnen und Jäger,

Jagen bedeutet weit mehr als den reinen Abschuss. Es ist gelebter Naturschutz, verantwortungsvolle Wildbewirtschaftung und die bewusste Nutzung eines einzigartigen Lebensmittels. **Wildbret ist ein wertvolles Geschenk der Natur – und verdient eine Verarbeitung, die Qualität und Verantwortung vereint.**

Immer mehr Jägerinnen und Jäger legen Wert darauf, ihr Wildbret nicht nur zu verwerten, sondern es zu echten Genussmomenten zu veredeln. Vom ersten Handgriff beim Zerwirken bis zum fertigen Gericht auf dem Teller – mit der richtigen Ausstattung gelingt dieser Prozess hygienisch, effizient und professionell.

Unsere Produkte stehen seit über 40 Jahren für **Langlebigkeit, Präzision**

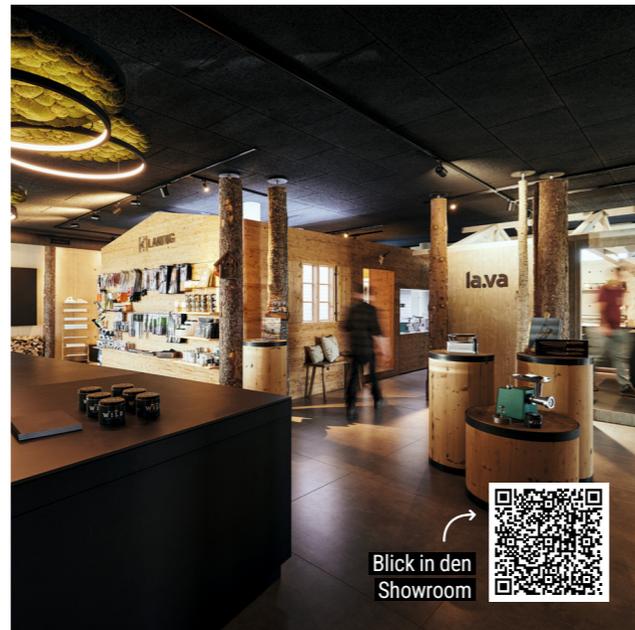
**und durchdachte Technik.** Ob leistungsstarke Vakuumiergeräte, energieeffiziente Wildkühlschränke oder durchdachtes Zerwirkzubehör – jedes Produkt ist darauf ausgelegt, Dir die Verarbeitung zu erleichtern. Nahezu alle Komponenten sind reparierbar und dank neuester Technologien konnten wir beispielsweise den Energieverbrauch unserer **Kühlaggregate um mehr als 50 % senken.** So entscheidest Du Dich nicht nur für höchste Qualität, sondern leistest gleichzeitig einen Beitrag zum Umweltschutz.

Erlebe unser Sortiment auch vor Ort: In der **Landig Erlebniswelt** im Herzen Oberschwabens kannst Du unsere Produkte aus nächster Nähe entdecken und Dich fachkundig beraten lassen.

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



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



Ein kleiner Einblick in die Erlebniswelt von Landig, Lava und DRY AGER.

# Wild kühlen und reifen



Der Landig LU 9000 Premium in Aktion!

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 Bindegewebsstruktur 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.

## LANDIG GEWINNSPIEL

PREISE IM WERT VON ÜBER 2.000,- EUR



Gewinne einen dieser beiden Preise:

- 1 x Wildkühlschrank LU 9000® Premium oder
- 1 x Vakuumiergerät V.300® Premium X

WOW

Jetzt teilnehmen:

[landig.com/gewinnspiel](http://landig.com/gewinnspiel)



### 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 h 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 20 Jahren und mehr 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's! 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.

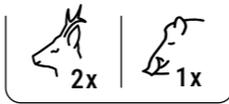
**LWS TRONIC® Exakte Temperatursteuerung von -5 bis +15 °C.** Unterstützt den Reifeprozess und eignet sich außerdem ideal für das Anfrieren von Wurstfleisch. Lange Reife- & Lagerzeit ist dank geringer Temperaturschwankungen kein Problem und auch bei niedrigen Umgebungstemperaturen möglich.

**TURBOSYSTEM® 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!

**LaPlus® Unterstützt den Reifeprozess** nachhaltig, garantiert eine optimale Luftfeuchtigkeit und verhindert die Abtrocknung an der Oberfläche des Wildbrets. Selbst bei voller Beladung sorgt die gleichmäßige Luftströmung für schnelles Abkühlen und die Lagerdauer lässt sich flexibel einstellen.

# 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.



### 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 h
- Vollautomatische Tauwasserverdunstung
- **Edelstahl Schweißwanne ①**
- **Edelstahl Wildgehänge ②** mit 1 Schiene bis 150 kg
- Verdampferschutz für eine bessere Reinigung ohne Schmutzkecken und zum Schutz der Technik
- Nennspannung 230 V / Gewicht: 85 kg
- Abschließbare Türe
- Optional: Flex-Rohrbahnsystem mit 800 mm Länge (Art. Nr. SA3046: 69,90 EUR) siehe Seite 13
- Weiteres Zubehör siehe Seite 10-13



- ① **Gratis: Edelstahl Schweißwanne im Wert von 69,- EUR**
- 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**



Direkt zum Artikel

**Ausführung: Eissilber**  
Art. Nr. SG4550

Sonderpreis 1.950,- EUR  
**1.399,- EUR**

LJV-Sonderpreis  
**1.349,- EUR**

**Wilde Kiste® 16 l**  
Ideal für LU 4500  
Mehr Infos S. 23

Art. Nr. Z30170  
**14,95 EUR**



# 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 **Wilde Kiste 40 l** 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 h
- 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: 109,50 EUR)
- Optional: 4 stabile Lenkrollen (Art. Nr. SR1010: 95,- EUR)
- Weiteres Zubehör siehe Seite 10-13



- ① **Gratis: Edelstahl Schweißwanne im Wert von 89,- EUR**
- 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

Sonderpreis 2.495,- EUR  
**1.699,- EUR**

LJV-Sonderpreis  
**1.649,- EUR**

### Spezialreiniger

Perfekt gegen Schweiß und Schmutz.  
Mehr Infos S. 22

Art. Nr. Z33140  
**10,50 EUR**



# LU 9000® PREMIUM

## WILDKÜHLSCHRANK

Das Premium-Modell in der Wildkühlung. Mit vollhygienischem silbernen Innenbehälter ohne Schmutzkecken. Schluss mit aufwendiger Reinigung. 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

- 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 h
- Vollautomatische Tauwasserverdunstung
- **Edelstahl Wildgehänge** mit 2 Schienen bis 200 kg
- Nennspannung 230 V / Gewicht: 98 kg
- **Antibakterieller Innenbehälter mit Silberionen**



**Gratis**

**Gratis: Edelstahl Schweißwanne im Wert von 89,- EUR.** 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**



Direkt zum Artikel

### Ausführung: Eissilber

Art. Nr. SG9050

Sonderpreis 2.695,- EUR  
**1.835,- EUR**

LJV-Sonderpreis  
**1.785,- EUR**

### Ausführung: Edelstahl außen

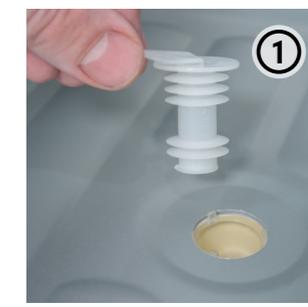
Art. Nr. SG9060

Sonderpreis 3.195,- EUR  
**2.135,- EUR**

LJV-Sonderpreis  
**2.085,- EUR**



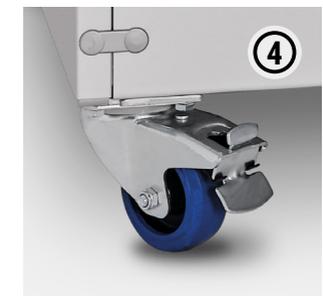
- ✓ **Vollhygienischer Innenbehälter:** für optimale Reinigung und Hygiene mit glatter Oberfläche, antibakteriell und ohne Schmutzkecken. Ausführung in Silbergrau, dadurch kein Vergilben.
- ✓ **Hochwertige Materialien:** auch als Edelstahlvariante erhältlich.
- ✓ **Edelstahl Wildgehänge:** bis 200 kg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



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

### Passgenaues Zubehör

- Flex-Rohrbahnsystem mit zusätzlicher Mittelbahn und einer 800 mm Außenbahn**  
 Mithilfe der Außenbahn können, in Kombination mit einer Seilwinde, selbst schwere Stücke bis 200 kg mühelos allein in den Wildkühlschrank geschoben werden.  
 Art. Nr. SA3095 - Preis: **109,50 EUR**
- 4 Lenkrollen mit Feststellbremse**  
 Die Rollen, davon zwei feststellbar, ermöglichen eine flexible Platzierung und sicheren Stand des Wildkühlschranks.  
 Art. Nr. SR1010 - Preis: **95,- EUR**
- Fuß-Türöffner Edelstahl**  
 Schnelles Öffnen der Türe, ohne die Hände zu benutzen. Inklusive Funktion zum Offenhalten der Türe bei ausgeschaltetem Gerät.  
**Tipp: Besonders einfach zu montieren und nachzurüsten.**  
 Art. Nr. ST1010 - Preis: **45,- EUR**



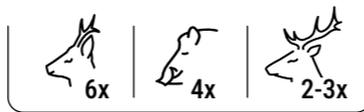
# LU 10000® & LU 11000 PREMIUM

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 Rohrbahnsystem 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.

**Weitere Produktvarianten**, zum Beispiel mit Seitenaggregaten, sind im **Onlineshop** zu finden.



## 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 h (LU 10000)
- Vollautomatische Tauwasserverdunstung
- Reinigungsablauf am Boden mit Schlauchanschluss
- Oberfläche innen & außen: Edelstahl rostfrei
- Nennspannung 230 V
- Gewicht LU 10000 / 11000 Premium: 171 / 184 kg
- Schloss und hohe Edelstahl Stellfüße inklusive
- Hervorragende Isolierwerte durch hohe Schaumdichte
- **Passt durch jede Türe: serienmäßig zerlegbar**



- ① **Gratis: Flex-Rohrbahnsystem im Wert von 550,- EUR**
- ② Reinigungsablauf mit Schlauchanschluss
- ③ Optional: Edelstahl Schweißwanne
- ④ Optional: seitliche Rostauflagen

## Abmessungen (H x B x T)

A: Außenmaße, I: Innenmaße und As: Bei Aggregat seitlich

### LU 10000 Premium:

A: 2400 x 900 x 900 mm  
I: 1930 x 800 x 800 mm  
As: Höhe außen 2100 mm

### LU 11000 Premium:

A: 2790 x 900 x 900 mm  
I: 2320 x 800 x 800 mm  
As: Höhe außen 2490 mm

# LT 7500

PROFI-TIEFKÜHLSCHRANK



Mit dem leistungsstarken LT 7500 lassen sich problemlos größere Mengen an **zerwirkttem Wildbret bis ca. 135 kg** einfrieren. Das Profigerät mit rund 485 Liter Bruttoinhalt verfügt über hohe Edelstahl-Stellfüße sowie ein LaPlus Umwälzsystem, welches speziell für die Tiefkühlung entwickelt

wurde. Der große Vorteil dabei: **Nie wieder abtauen!**

Serienmäßig mit vier Einschieberosten, einem Bodenrost und vier Wilde Kisten (wahlweise in grün oder blau) ausgestattet.



## 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 nach Haushaltsnorm: ca. 430 kWh/a
- Energieeffizienzklasse C / Klimaklasse 5
- Nennspannung 230 V / Gewicht: 100 kg
- Antibakterieller Innenbehälter mit Silberionen
- Optische und akustische Alarmmeldung



**Gratiszugabe im Wert von mehr als 250,- EUR:**

- ① 1 x Bodenrost
- ② 4 x Einschieberoste
- ③ 4 x Wilde Kiste

## 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**



Direkt zum Artikel

## LU 10000 Premium

Art. Nr. SG10000P



Direkt zum Artikel

Aktionspreis 4.295,-EUR

**ab 3.295,- EUR**

LJV-Sonderpreis

**ab 3.195,- EUR**

## LU 11000 Premium

Art. Nr. SG11000P



Direkt zum Artikel

Aktionspreis 4.795,-EUR

**ab 3.695,- EUR**

LJV-Sonderpreis

**ab 3.595,- EUR**

## Ausführung: Eissilber

Kisten in blau: Art. Nr. LT7550 - oder Kisten in grün Art. Nr. LT7550G

Sonderpreis 3.250,-EUR

**2.199,- EUR**

LJV-Sonderpreis

**2.149,- EUR**

## Lenkrollen

4-teiliger Nachrüstsatz  
Mehr Infos S. 13

Art. Nr. SR1010  
**95,- EUR**



# 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	Preis	10 Stk.
Z44041	120 x 5 / 35	35 kg	1,85	16,65
Z44042	140 x 5 / 36	45 kg	1,99	17,91
Z44043	160 x 6 / 41	60 kg	2,49	22,41
Z44045	180 x 7 / 48	90 kg	2,99	26,91
Z44044	160 x 8 / 45	100 kg	2,95	26,55
Z44046	200 x 9 / 52	125 kg	3,69	33,21
Z44053	300 x 12 / 60	200 kg	7,95	71,55

## ③ Edelstahl S-Haken mit Ring

Ideal für einfaches Hochziehen mit der Seilwinde, ohne aufwendiges Umhängen.

Art. Nr.	Größe / Weite* in mm	Tragkraft	Preis	10 Stk.
Z44049	160 x 8 / 48	100 kg	6,89	62,01

## ⑤ Wandkonsole

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

Art. Nr.	Breite	Schiebhaken	Preis
E44050	1000 mm	4	269,-
E44051	1200 mm	5	299,-
E44052	1400 mm	6	339,-
E44053	1600 mm	7	369,-

## 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	Preis	10 Stk.
Z44054	160 x 8 / 40	100 kg	8,79	79,11
Z44055	180 x 8 / 48	100 kg	9,39	84,51
Z44050	220 x 9 / 50	125 kg	9,89	89,01
Z44051	260 x 10 / 57	150 kg	12,99	116,91
Z44052	300 x 12 / 60	200 kg	18,95	170,55

## ④ Edelstahl Drehhaken mit Ring

Drehbar und mit Ring, für einfaches Hochziehen mit der Seilwinde, ohne aufwendiges Umhängen.

Art. Nr.	Größe / Weite* in mm	Tragkraft	Preis	10 Stk.
Z44058	180 x 8 / 48	100 kg	13,50	121,50
Z44056	220 x 9 / 50	125 kg	13,95	125,55

## ⑥ Spezial-Drehhaken (4-fach)

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

Art. Nr.	Größe / Weite* in mm	Tragkraft	Preis	10 Stk.
Z44069	300 x 8 / 62	80 kg	18,95	170,55

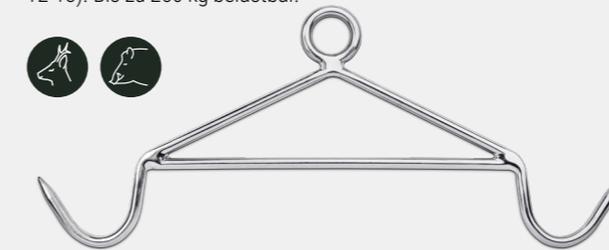
# AUFHÄNGESYSTEME

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  
**24,90 EUR**

Art. Nr. Z44160 – 3er Set  
**je 23,66 EUR**

-5%

## Edelstahl Galgen klein

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



Art. Nr. Z44059  
**23,90 EUR**

Art. Nr. Z44159 – 3er Set  
**je 22,71 EUR**

-5%

## 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	Preis
Z66140	20 cm für Rehwild	18,95
Z66142	35 cm für Damwild	19,95
Z66144	2er Set (20 cm + 35 cm)	36,96

-5%

## ① 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  
**98,50 EUR**



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	Preis
Z66147	20 cm für Rehwild	9,95
Z66145	25 cm für Schwarzwild	11,50
Z66148	2er Set (20 + 25 cm)	20,38

-5%



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. Variabel in der Höhe einschiebbar. 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.

Art. Nr.	Modell	Rost	Preis
SR2046	LU 4500	Ganzer Einschieberost	26,90
SH2046	LU 4500	Halber Einschieberost	20,90
RS2046	LU 4500	Rost für Wurst & Schinken	25,90
SR2070	LU 7000	Ganzer Einschieberost	31,90
SH2070	LU 7000	Halber Einschieberost	27,90
RS2070	LU 7000	Rost für Wurst & Schinken	30,90
SR2099	LU 9000*	Ganzer Einschieberost	34,90
SH2099	LU 9000**	Halber Einschieberost	30,90
RS2099	LU 9000**	Rost für Wurst & Schinken	33,90

## 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  
**26,90 EUR**



## 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 Umlenckrolle. Spannung 230 V. Farbe: grün (200 kg Winde).

Art. Nr. ZE4420 - 200 kg  
**129,- EUR**

Art. Nr. ZE4430 - 400 kg  
**195,- EUR**

## 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  
**45,- EUR**



System aus Edelstahl rostfrei

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

## ⑥ Flex-Rohrbahnssystem

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.

Art. Nr.	Modell	Beschreibung	Preis
SA3046	LU 4500	1 Außenbahn, 800 mm	69,90
SA3075	LU 7000	1 Außenbahn, 800 mm + 1 Innenschiene mittig	109,50
SA3095	LU 9000	1 Außenbahn, 800 mm + 1 Innenschiene mittig	109,50

## 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. **Neu: Kleine Wilde Kiste 16 l** siehe Seite 23.

Art. Nr. Z33161 - blau  
**17,95 EUR**

Art. Nr. Z33158 - grün  
**17,95 EUR**

## ⑧ Lenkrollen

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

Art. Nr. SR1010  
**95,- EUR**

## 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	Preis
Z33140	Sprühflasche 500 ml (21,- EUR / Liter)	10,50
Z33147	Nachfüllkanister 3 l (13,97 EUR / Liter)	41,90



# KÜHLAGGREGATE & TÜREN

ENERGIESPAR-SERIE MIT 50 %\*\* WENIGER STROMVERBRAUCH

**Decken- & Seitenkühlaggregate aus deutscher Herstellung** und das in steckerfertiger Ausführung. Auspacken, einstecken – fertig. Bauseits 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 Jahrzehnten in den Bereichen Kühlraumbau und Fertigmühlzellen bewährt. Der Verdampfer ist in der Maschine bereits integriert, für eine maximale Platzausnutzung im Kühlraum. Landig - **Qualität aus Deutschland.**



## Edelstahl Deckenkühlaggregat

Ideal, wenn über der Zelle Platz ist.

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

Art. Nr.	Modell	Kühlraumgröße***	Leistung	Preis
A23011	LD 700 X	bis 8,0 m³	700 W	1.499,-
A23015	LD 1100 X	bis 12,0 m³	1100 W	1.999,-
A23016	LD 2000 X	bis 23,0 m³	2000 W	2.695,-



## Edelstahl Seitenkühlaggregat

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
- Bei Lieferung sofort betriebsbereit

Art. Nr.	Modell	Kühlraumgröße***	Leistung	Preis
A23012	LS 700 X	bis 8,0 m³	700 W	1.549,-
A23013	LS 1100 X	bis 12,0 m³	1100 W	1.999,-
A23017	LS 2000 X	bis 23,0 m³	2000 W	2.795,-

## Kühlraumtüren

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

Art. Nr.	Modell	Größe**** (B x H)	Preis
VT8018	S	800 x 1800 mm	1.250,-
VT8019	M	800 x 1900 mm	1.295,-
VT9019	L	900 x 1900 mm	1.350,-
VT9020	XL	900 x 2000 mm	1.395,-
VT1020	XXL	1000 x 2000 mm	1.450,-



# WILDKÜHLZELLEN

BEGEBBARE RAUMWUNDER

Qualität **Made in Germany** mit **5 Jahren Materialgarantie.** Wähle aus mehr als 30 Standardabmessungen oder plane mit uns Deine individuelle Größe.



## Merkmale & Zubehör

- Wandstärke 80 mm, sehr guter U-Wert: 0,25 W/m²K
- Energiespar-Kühlaggregat mit hoher Kälteleistung
- Kein Rohrbahnausschnitt über der Türe (spart Energie)
- Mit rutschfestem Edelstahlboden
- 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	Preis Höhe 2110 mm	LJV Höhe 2110 mm
LZ1000	1500 x 900 x 2110	1340 x 740 x 1950	5.595,-	5.445,-
LZ1100	1500 x 1200 x 2110	1340 x 1040 x 1950	5.650,-	5.500,-
LZ1200	1500 x 1500 x 2110	1340 x 1340 x 1950	5.895,-	5.745,-
LZ1300	1800 x 1200 x 2110	1640 x 1040 x 1950	5.895,-	5.745,-
LZ1400	1800 x 1500 x 2110	1640 x 1340 x 1950	6.125,-	5.975,-
LZ1500	1800 x 1800 x 2110	1640 x 1640 x 1950	6.395,-	6.245,-
LZ1600	2100 x 1200 x 2110	1940 x 1040 x 1950	6.125,-	5.975,-
LZ1700	2100 x 1500 x 2110	1940 x 1340 x 1950	6.350,-	6.200,-
LZ1800	2100 x 1800 x 2110	1940 x 1640 x 1950	7.250,-	7.100,-
LZ1900	2100 x 2100 x 2110	1940 x 1940 x 1950	7.490,-	7.340,-
LZ2000	2400 x 1500 x 2110	2240 x 1340 x 1950	7.250,-	7.100,-
LZ2100	2400 x 1800 x 2110	2240 x 1640 x 1950	7.490,-	7.340,-
LZ2200	2400 x 2100 x 2110	2240 x 1940 x 1950	8.450,-	8.300,-
LZ2300	2700 x 1800 x 2110	2540 x 1640 x 1950	8.450,-	8.300,-
LZ2400	2700 x 2100 x 2110	2540 x 1940 x 1950	8.795,-	8.645,-
LZ2500	2700 x 2400 x 2110	2540 x 2240 x 1950	9.050,-	8.900,-

### 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  
**249,- EUR/m**

### 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  
**179,- EUR/m**

## In 3 Schritten zu Deiner individuellen Wildkühlzelle

### 1. Außenhöhe wählen

Außen- & Innenhöhe	Mehrpreis
1960 mm & 1800 mm	200,-
2110 mm & 1950 mm	kein Mehrpreis
2260 mm & 2100 mm	200,-
2410 mm & 2250 mm	200,-

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

Aggregat	Mehrpreis
Deckenkühlaggregat	kein Mehrpreis
Seitenkühlaggregat	kein Mehrpreis

### 3. Aufhängevorrichtung wählen

Vorrichtung	Mehrpreis
① Rohrbahnanlage	249,- / m
② Wildgehänge	179,- / m

# Wild im DRY AGER® reifen



Darum lohnt sich Dry Aging von Wild!



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-Delikatess!

Dank der einzigartigen SmartAging®-Technologie samt sicherer Entkeimung kannst Du Deine Jagdstrecke zu professionellem Dry Aged Wild-

bret veredeln – es wird zarter, saftiger und geschmacklich intensiver. Auf Knopfdruck stellst Du Damwildpfefferbeißer, Hirschsalamis oder Rehjerky her. Sogar Edelschinken vom Schwarzwild ist ohne Räuchern möglich: Der DRY AGER® Reifeschrank erledigt vom Durchbrennen bis zur achtwöchigen Reifung alles automatisch.



## Dry Aged setzt dem Wildgenuss die Krone auf.

**Jannick Böhnke**

Jäger und Jagdblogger „Freunde der Jagd“

## DRY AGER® - DER REIFESCHRANK SMARTAGING® - HÖCHSTE WILDVEREDELUNG AUF KNOPFD RUCK

**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
- 1 x Einschieberost & 1 x Bodenrost 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**



**Gratiszugabe:** 1 x Edelstahlgehänge, 1 x Salzwanne mit Inhalt, 1 x Wurstrost, 1 x Dry Aging Bibel (336 Seiten), DRY AGER Gewürzmischung für Wurst und Schinken (1 x Kaminwürzen Style und 1 x Incredible Game). **Im Wert von über 350,- EUR.**

Art. Nr. DH0500BPS  
**2.295,- EUR**

**Gehäuse und Türe:** Schwarz ohne Schloss

Art. Nr. DH0500PS  
**2.395,- EUR**

**Gehäuse:** Schwarz  
**Türe:** Edelstahl mit Schloss



Abb. zeigt DH1000PS

### DRY AGER® DX 1000 Premium S

- SmartAging® inklusive
- 1 x Edelstahlgehänge 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**



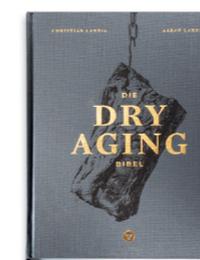
**Gratiszugabe:** 1 x Salzwanne mit Inhalt, 2 x Einschieberost ganz und 2 x Wurstrost, 1 x Dry Aging Bibel (336 Seiten), DRY AGER Gewürzmischung für Wurst und Schinken (1 x Kaminwürzen Style und 1 x Incredible Game). **Im Wert von über 490,- EUR.**

Art. Nr. DH1000BPS  
**4.195,- EUR**

**Gehäuse und Türe:** Schwarz mit Schloss

Art. Nr. DH1000PS  
**4.295,- EUR**

**Gehäuse und Türe:** Edelstahl mit Schloss



### 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  
**79,95 EUR**

# 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, in Teilstücke trennst 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  
**16,95 EUR**



## 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  
**7,95 EUR**



## 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. Der Handschuh ist rechts und links tragbar.



Art. Nr. schwarz	Art. Nr. weiß	Größe	Preis jeweils
Z33013-S	Z33013	S (7)	<b>14,95</b>
Z33015-S	Z33015	M (8)	
Z33020-S	Z33020	L (9)	
Z33021-S	Z33021	XL (10)	

### SCHWARZ & WILD® Schutzhandschuhe

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



Art. Nr.	Größe	Preis jeweils
Z33034	S (6-7)	<b>12,95</b>
Z33037	M (7-7,5)	
Z33038	L (8-8,5)	
Z33039	XL (9-9,5)	

### 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  
**19,50 EUR**

### Kettenhandschuh 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  
**4,95 EUR**

5 x Unterzieh-Handsuh aus Baumwolle

Art. Nr. Z33028  
**4,95 EUR**

① Variante mit Stulpe (15 cm):

⊕ **Gratis: 1 x Handschuhspanner & 1 x Unterzieh-Handsuh**

Art. Nr.	Größe	Bandfarbe	Preis jeweils
Z33310	XS (7-8)	grün	<b>119,95</b>
Z33311	S (8)	weiß	
Z33312	M (8-9)	rot	
Z33313	L (9)	blau	
Z33314	XL (9-10)	orange	

② Variante ohne Stulpe:

⊕ **Gratis: 1 x Handschuhspanner & 1 x Unterzieh-Handsuh**

Art. Nr.	Größe	Bandfarbe	Preis jeweils
Z33023	XS (7-8)	grün	<b>84,95</b>
Z33024	S (8)	weiß	
Z33025	M (8-9)	rot	
Z33026	L (9)	blau	
Z33027	XL (9-10)	orange	

# ZERWIRKEN

TISCHE & FLIEGENVERNICHTER

## Stufentisch Edelstahl

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



ab  
**869,- EUR**



Alle Größen und Infos

## Klapptisch Edelstahl

**Klappbarer** 600 mm tiefer Arbeitstisch mit Aufkantung und herausnehmbarer Schneidauflage (300 mm Tiefe). Wird an der Wand befestigt. Mit Einrastklappe an der Unterseite zum Hochklappen nach Gebrauch.



Art. Nr. E11400  
**679,- EUR**



Zum Produktvideo

Super praktisch bei wenig Platz!

## 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.



ohne / mit Schubladenblock, ab  
**529,- / 929,- EUR**



Alle Größen und Infos

## 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**.



ab  
**649,- EUR**



Alle Größen und Infos

## 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 m<sup>2</sup> und für größere Wildkammern bis 150 m<sup>2</sup>.



Art. Nr. Z03000 – 80 m<sup>2</sup>  
**67,50 EUR**

Art. Nr. Z03010 – 150 m<sup>2</sup>  
**99,50 EUR**

# 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	Preis
E22021	ohne Messersterilisation	1.299,-
E22020	mit Messersterilisation	1.699,-

-13%



## 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  
**159,- EUR**

LJV-Sonderpreis  
**149,- EUR**

## 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**.



Art. Nr. Z33410  
**119,- EUR**

## 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  
**139,50 EUR**

25,90 EUR / m

Art. Nr. Z33176 – 10 m  
**169,50 EUR**

15,95 EUR / m

## ② Schlauchhalter

Wandschlauchhalter komplett aus Edelstahl.

Art. Nr. Z33174  
**65,- EUR**

## ③ Reinigungspistole

Mit regulierbarem Wasserdurchfluss und Abstrahlwinkel.

Art. Nr. Z33185  
**67,90 EUR**



# ZERWIRKEN

REINIGUNG, HYGIENE & EIMER



Art. Nr.	① Spezial Reiniger: Universalreiniger für den Wildkühlschrank und Zerwirkraum.	Preis
Z33140	<b>Sprühflasche 500 ml</b> (21,- EUR / Liter)	<b>10,50</b>
Z33147	<b>Nachfüllkanister 3 l</b> (13,97 EUR / Liter)	<b>41,90</b>

Art. Nr.	② Wildkammer Bodenreiniger: Löst Schmutz, Fett sowie Verkrustungen.	Preis
Z33143	<b>Flasche 1 l</b>	<b>18,50</b>
Z33144	<b>Nachfüllkanister 5 l</b> (12,98 EUR / Liter)	<b>64,90</b>

Art. Nr.	③ Breitband Desinfektionsmittel: Wirksam gegen Viren, die für Jäger relevant sind.	Preis
Z33152	<b>Pocket-Spray 100 ml</b> (85,- EUR / Liter)	<b>8,50</b>
Z33153	<b>Sprühflasche 500 ml</b> (25,80 EUR / Liter)	<b>12,90</b>
Z33154	<b>Nachfüllkanister 5 l</b> (11,58 EUR / Liter)	<b>57,90</b>

Art. Nr.	④ Geruchsneutralisator: Beseitigt schlechte Gerüche z. B. im Wildkühlschrank oder Auto.	Preis
Z33142	<b>Sprühflasche 500 ml</b> (31,90 EUR / Liter)	<b>15,95</b>



## Reinigungsset

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

- ① Praktische Wandhalterung
- ② Wasserschieber mit Schaumstofflippe (600 mm)
- ③ Bodenschrubber (400 x 50 mm)
- ④ Reinigungsbürste

Art. Nr. Z33179  
**169,- EUR**

## Reinigungsbürste

210 x 65 mm

Art. Nr. Z33178  
**14,95 EUR**

## Stielbürste 410 x 45 mm

Art. Nr. Z33173  
**15,95 EUR**

## Wildkammer Reinigungsmittel Set

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

Art. Nr. Z33151 - Setpreis 57,85 EUR  
**49,- EUR**

## Wilder Eimer mit Deckel

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



Art. Nr.	Artikel	Preis
Z55140	① Wilder Eimer 12 Liter	7,95
Z55141	② Wilder Eimer 20 Liter	8,95
Z55142	③ Weißer Deckel für 12 Liter Eimer	4,50
Z55143	③ Weißer Deckel für 20 Liter Eimer	4,95

# ZERWIRKEN

TRANSPORT, AUFBEWAHRUNG & CO

## Rollwagen Set in grün oder blau

- ① 1 x **Auflagedeckel** mit Gurtausparungen.
- ② 3 x **Wilde Kiste** (E2) 40 Liter Füllvolumen.
- ③ 1 x **Rollwagen** 300 kg Traglast mit Bremse und schwenkbaren Rollen.

**-10%**



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

Setpreis 118,70 EUR  
**106,- EUR**

Art. Nr.	Artikel einzeln	Preis
Z33163	③ <b>Rollwagen für Wilde Kiste 40 l</b>	<b>54,90</b>
Z33167	④ <b>25 x Einlegebeutel (30 µ) für Wilde Kiste 40 l</b>	<b>9,95</b>

## Schneidauflage für Wilde Kiste

Robuste und vollhygienische Kunststoff-Schneidauflage für die **Wilde Kiste 40 l**. Eine große Safrille verhindert das Beschmutzen der Kiste, ein Profil an der Unterseite sorgt für einen sicheren Halt. Mit Einwurfföffnung. Beidseitig gehobelt. Maße (L x B x H) 600 x 400 x 20 mm.



Art. Nr. Z33168  
**85,- EUR**



## Wilde Kiste®

**Made in Germany.** Stapelbar und aus lebensmittelechtem Polyethylen. Füllvolumen: 16 oder 40 Liter, Maße (L x B x H): 400 x 300 x 175 mm beziehungsweise 598 x 398,5 x 201 mm. Passend dazu: Auflagedeckel mit praktischen Gurtausparungen.



Abb. zeigt 16 l Kiste und Deckel

Art. Nr.	Nr.	Artikel	Farbe	Preis
Z30162		<b>Deckel 40 l</b>	grün	<b>9,95</b>
Z33162	①	<b>Deckel 40 l</b>	blau	<b>9,95</b>
Z33158		<b>Kiste 40 l</b>	grün	<b>17,95</b>
Z33161	②	<b>Kiste 40 l</b>	blau	<b>17,95</b>
Z30167	⑤	<b>Deckel 16 l</b>	grün	<b>7,95</b>
Z30168		<b>Deckel 16 l</b>	blau	<b>7,95</b>
Z30170	⑥	<b>Kiste 16 l</b>	grün	<b>14,95</b>
Z30171	⑦	<b>Kiste 16 l</b>	blau	<b>14,95</b>



## Wilde Thermobox

Schwarze Spezial-EPP Thermobox, **passgenau für die Wilde Kiste 40 l**. Wildbret kann damit hygienisch und temperaturstabil transportiert und zwischengelagert werden.

Art. Nr.	Maße in mm	Preis
Z33166	<b>560 x 360 x 175</b>	<b>29,95</b>
Z30166	<b>560 x 360 x 275</b>	<b>36,95</b>

## 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  
**27,50 EUR**

# 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 antihafbeschichteten Klinge, perfekt gegen Korrosion geschützt. Ersatzklinge und -amboss online erhältlich. **Länge: 50 cm.**



Art. Nr. Z22072  
**89,95 EUR**

### Zerwirschere

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  
**39,95 EUR**

### Profi Spalter

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



Art. Nr. Z22032  
**39,50 EUR**

### Profi Gekrösemesser

Gekrösemesser mit grünem Griff und einer **Klingenlänge von 16 cm**, ideal zum Aufbrechen. Die abgerundete Spitze verhindert eine Verletzung des Gekröses und der „gedrehte Griff“ ermöglicht ein ergonomisches Arbeiten.

Art. Nr.	Artikel	Preis
Z11086	④ Gürtelmessertasche ohne Messer	16,95
Z11081	⑤ Gekrösemesser	32,95
Z11088	⑤ ④ Gekrösemesser mit Gürtelmessertasche	39,95
Z11078	⑥ Gekrösemesser mit Säge	36,95
Z11079	⑥ ④ Gekrösemesser mit Säge und Gürtelmessertasche	43,95

### Messer Magnetleiste

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



Art. Nr.	Material	Länge in cm	Preis
Z22012	① Kunststoff	55	17,95
Z22009	② Kunststoff	30	9,95
Z22010	③ Edelstahl	35	26,95

### Profi Zerwirmesser Set

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



Art. Nr. Z11054  
**49,95 EUR**



# ZERWIRKEN

## MESSER



Serie	Art. Nr.	Nummer	Ausführung	Klinge	Preis
 GELB	Ergonomisch geformte gelbe Griffe für ein ermüdungsfreies Arbeiten. Made in Germany aus Solinger Stahl.				
	Z11010	①	Ausbeiner 13 cm	starr	13,95
	Z11012	②	Stechmesser 18 cm	starr	23,90
	Z11013	③	Fleischermesser 21 cm	starr	25,90
	Z11060	A ① ② ③	3-teiliges Spar-Set	-40%	37,50
 SCHWARZ	Die schwarzen Griffe liegen super in der Hand, sind gummiert, ergonomisch geformt und antibakteriell. Qualitätsstahl, Made in Germany. Flexible Ausführung bei den Ausbeinern, dadurch perfektes Auslösen von Knochen möglich.				
	Z11050	④	Ausbeiner 13 cm	flexibel	16,90
	Z11051	⑤	Ausbeiner 15 cm	flexibel	17,50
	Z11056	⑥	Stechmesser 18 cm	starr	26,90
	Z11052	B ④ ⑤ ⑥	3-teiliges Spar-Set	-25%	45,-
 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	14,95
	Z11087	⑧	Ausbeiner 13 cm	flexibel	15,95
	Z11083	⑨	Abhäutemesser 16 cm	starr	22,95
	Z11081	⑩	Profi Gekrösemesser 16 cm	starr	32,95
	Z11080	C ⑦ ⑧ ⑨ ⑩	4-teiliges Spar-Set	-25%	65,-
	Z11084	⑪	Abbalgemesser 10 cm	starr	14,95
Z11085	⑫	Kullenschliff-Fleischmesser 20 cm	flexibel	27,95	

# ZERWIRKEN

SCHÄRFEN, AUFBRECHEN & ZERWIRKEN

## Wetzstahl

**Profiqualität aus Deutschland**, für ein einfaches Messerschärfen. Lieferbar in runder oder ovaler Ausführung sowie in den Premiumausführungen Diamantbeschichtet oder Vollkeramik. **Tipp: Jägerstahl für unterwegs.**



Art. Nr.	Nr.	Form	Länge	Preis
Z11024	①	rund - Jägerstahl <b>NEU</b>	15 cm	13,95
Z11017	②	rund	20 cm	18,90
Z11018	③	rund	30 cm	27,90
Z11015	④	oval	20 cm	29,50
Z11016	⑤	oval	30 cm	35,90
Z11019	⑥	oval - <b>diamantbeschichtet</b>	30 cm	42,50
Z11014	⑦	rund - <b>Vollkeramik</b>	25 cm	42,50

## Vulkanus® VG2 Messerschärfer

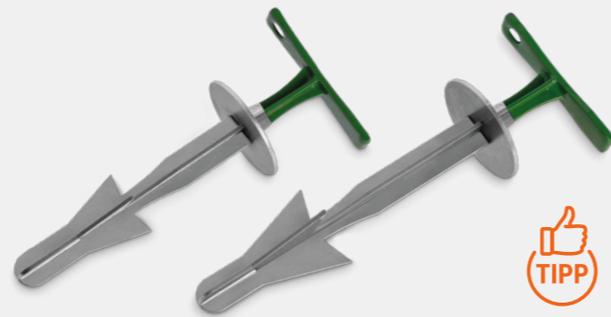
Der Vulkanus® VG2 kann sowohl Messer mit glatter Klinge als auch mit Wellenschliff schärfen. In kürzester Zeit und bei einfachster Handhabung erhält jedes Messer eine rasiermesserscharfe Schneide.



Art. Nr. Z11076  
**79,50 EUR**

## 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	Preis
Z33061	Rehwild & Schwarzwild <b>bis ca. 30 kg</b>	<b>39,95</b>
Z33062	Rot-/Dam-/Schwarzwild <b>ab ca. 35 kg</b>	<b>42,95</b>
Z33064	2er Set (je Größe 1x)	<b>70,-</b>



## Profi Messerschärfer

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

**Ersatzset Schärfstangen:**  
Art. Nr. Z11091 - **24,90 EUR**

Art. Nr. Z11090 - blau  
**89,50 EUR**

Art. Nr. Z11096 - Edelstahl  
**109,50 EUR**

## Rippenzieher

Profizubehör zum einfachen Auslösen von Rippenknochen. Ab sofort in Grün.

**+** **Gratis: 1 x Ersatzklinge (14 mm)**

Art. Nr. Z33042  
**27,90 EUR**



# ZERWIRKEN

SCHNEIDEBRETTER & SÄGEN



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

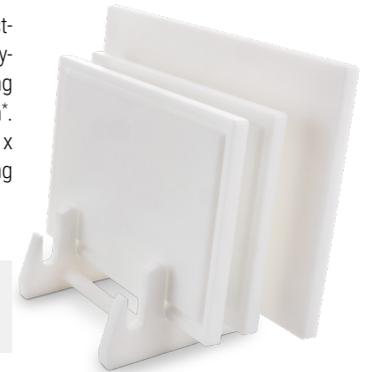
## Profi Schneidebretter & Reinigungshobel

Weißer Schneidebretter 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.	Nr.	Größe in mm	Safrille	Preis
Z99051	①	400 x 250 x 20	×	27,50
Z99053	①	500 x 300 x 20	×	36,90
Z99055	①	500 x 400 x 20	×	45,90
Z99057	①	600 x 400 x 20	×	52,90
Z99060	②	400 x 250 x 20	✓	29,50
Z99058	②	500 x 300 x 20	✓	37,90
Z99061	②	500 x 400 x 20	✓	47,90
Z99059	②	600 x 400 x 20	✓	54,90
Z11045	③	Reinigungshobel		32,95
Z11046	④	Ersatzklinge		9,95

## Schneidebretthalter

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



Art. Nr. Z11044  
**55,- EUR**

## 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	Preis
Z22040	Grifffarbe: rot	37 cm	45,-
Z22045	Grifffarbe: orange	47 cm	49,-
Z22044	Ersatzsägeblatt	37 cm	10,95
Z22046	Ersatzsägeblatt	47 cm	11,95

## Aufbrechsäge

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

**+** **Gratis: Gürteltasche**



Art. Nr.	Sägeblattlänge und Material	Farbe	Preis
Z33050	6 cm Bandsäge Stahl	rot	27,90
Z33060	8 cm Bandsäge Stahl	gelb	34,90

# ZERWIRKEN

## WAAGEN

### Premium Hängewaage

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

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



① Art. Nr. Z55017 – 150 kg  
**82,95 EUR**

② Art. Nr. Z55019 – 300 kg  
**99,95 EUR**

### 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  
**24,95 EUR**

Art. Nr. Z55012 – 250 kg  
**29,95 EUR**

### Edelstahl Löffelwaage

Der ideale Helfer für präzises Abwiegen – mit Zuwiegefunktion und LC-Display. Dank eines Wiegebereichs von 1 bis 500 g und einer genauen **0,1 g-Teilung** liefert sie exakte Messergebnisse.



Art. Nr. Z02500  
**19,95 EUR**

### Preisrechnende Gewürz- & Ladenwaage

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  
**169,- EUR**

### 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  
**139,- EUR**

### 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. **Online auch als 150 kg Variante erhältlich.**



Art. Nr. Z55038  
**119,- EUR**

# Wildbret professionell verarbeiten



Wildbratwurst  
selber machen

Wildbret ist der wahre Lohn der Jagd – unverkennbar im Geschmack, nachhaltig und vielseitig.

Warum sich also nur auf Steaks und Braten beschränken? Mit ein wenig handwerklichem Geschick entstehen **aus jedem Stück Wildbret wahre Köstlichkeiten**. Wie wäre es mit selbstgemachter Wildbratwurst? Beste Zutaten, mit Liebe verarbeitet – ein Genuss, der verbindet.

Wer mehr aus seinem Wild machen möchte, kann in unseren **exklusiven Zerwirkursen** mit Edelmetzger Karl Schmid wertvolles Wissen sammeln. Hier lernst Du das Zerwirken nach dem Schweizer Schnitt – fachgerecht, praxisnah und mit wertvollen Tipps zur perfekten Zubereitung der einzelnen Teilstücke. Passend dazu haben wir gemeinsam mit Karl ein spezielles **Wildschinkengewürz** (siehe Seite 34) entwickelt, das Wildbret auf ein **neues Geschmackserlebnis** hebt.



Mit dem **WD 300** beginnt die professionelle Verwandlung von Wildbret in echte Genussmomente.

**Karl Schmid**  
Jäger und Edelmetzger

# 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 mit **lebenslanger Garantie\***.

Alle Bauteile (der Modelle W 100 und größer), die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus hochwertigem **Edelstahl** gefertigt und können nach dem Waschen 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, Edelweiß oder Anthrazit.



## 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  
**24,90 EUR**

## Das Vorschneidersystem

nur beim WD 300



Produktvideos  
Fleischwölfe



	PRO-STAR	W 50	W 100®
<b>Technischer Durchsatz</b>	75 kg/h	90 kg/h	100 kg/h
<b>Lochscheiben Durchmesser</b>	6 cm	6,6 cm	6,12 cm
<b>Vorschneidersystem</b>	×	×	×
<b>Spannung / Nennleistung Pmax</b>	230 V / 850 W**	230 V / 2400 W**	230 V / 800 W
<b>Motor (WolfsHeart™)</b>	×	×	✓
<b>Lebenslange Garantie*</b>	×	×	✓
<b>Wolf (BigFeed™)</b>	×	×	✓
<b>Gehäuse</b>	Kunststoff lackiert	gebürstetes Aluminium lackiert	Edelstahl rostfrei
<b>Gehäusefarbe</b>	Silber	Anthrazit   Edelweiß   Jagdgrün	Edelstahl
<b>Schnecke und Vorsatz</b>	hochfester Aluguss	hochfester Aluguss	Edelstahl rostfrei
<b>Abmessungen in mm (LxBxH)</b>	270 x 200 x 400	365 x 165 x 325	393 x 178 x 350
<b>Gewicht montiert</b>	3,7 kg	4,7 kg	8 kg
<b>Inklusive Zubehör</b>	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, 1 x Schneckenabzieher
<b>Art. Nr.</b>	Z66130	● FL0050 ● FL0051 ● FL0052	FL0100
<b>Preis</b>	<b>159,- EUR</b>	<b>219,- EUR</b>	<b>395,- EUR</b>



	W 200®	WD 300
<b>Technischer Durchsatz</b>	150 kg/h	260 kg/h
<b>Lochscheiben Durchmesser</b>	6,12 cm	6,95 cm
<b>Vorschneidersystem</b>	×	✓
<b>Spannung / Nennleistung Pmax</b>	230 V / 1955 W	230 V / 2645 W
<b>Motor (WolfsHeart™)</b>	✓	✓
<b>Lebenslange Garantie*</b>	✓	✓
<b>Wolf (BigFeed™)</b>	✓	✓
<b>Gehäuse</b>	Edelstahl rostfrei	Edelstahl rostfrei
<b>Gehäusefarbe</b>	Edelstahl	Edelstahl
<b>Schnecke und Vorsatz</b>	Edelstahl rostfrei	Edelstahl rostfrei
<b>Abmessungen in mm (LxBxH)</b>	518 x 220 x 420	568 x 220 x 420
<b>Gewicht montiert</b>	16,7 kg	20 kg
<b>Inklusive Zubehör</b>	2 x Lochscheiben (4,5 + 8 mm), 1 x Wurstfülltrichter, 1 x Stopfer, 1 x Schneckenabzieher	2 x Lochscheiben (4,5 + 8 mm), 1 x Wurstfülltrichter, 1 x Stopfer, 1 x Vorschneider Lochscheibe, 1 x Schneckenabzieher
<b>Art. Nr.</b>	FL0200	FL0300XD
<b>Preis</b>	<b>495,- EUR</b>	<b>749,- EUR</b>



**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 das Komplettset zum Starterpreis.

Art. Nr.	Beschreibung	VK-Preis
Z66130	Pro-Star Fleischwolf	159,-
Z77026	Wurstfüller 3 Liter	219,-
Z02000	Gewürz Wildbratwurst 400 g	18,95
Z01020	10 m Naturdarm (Kaliber 24/26)	8,95
Z99102	Buch Wildveredelung	24,90



### Wurster Experten Set Art. Nr. Z33213

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

Art. Nr.	Beschreibung	VK-Preis
FL0200	Fleischwolf W 200	495,-
Z77027	Wurstfüller 5 Liter	239,-
Z02000	Gewürz Wildbratwurst 400 g	18,95
Z01020	10 m Naturdarm (Kaliber 24/26)	8,95
Z99102	Buch Wildveredelung	24,90



### 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	VK-Preis
FL0300D	Fleischwolf WD 300 mit Vorschneider	749,-
Z77027	Wurstfüller 5 Liter	239,-
Z02000	Gewürz Wildbratwurst 400 g	18,95
Z01020	10 m Naturdarm (Kaliber 24/26)	8,95
Z99102	Buch Wildveredelung	24,90

# VERARBEITEN

## WURSTFÜLLER & KUTTER

### Wurstfüller 3 l, 5 l und 7 l

Hochwertige Edelstahlausführung mit Metallgetriebe und Kolben mit Entlüftungsventil. Stehende Profi-Ausführung, zum einfachen und schnellen Wurstfüllen. 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	Preis
Z77026	3 Liter	219,-
Z77027	5 Liter	239,-
Z77035	7 Liter	299,-

### 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 Sichel-messern (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	Preis
Z66152	3 Liter	330 mm   13 kg	679,-
Z66153	5 Liter	450 mm   26 kg	1.199,-

### Kutter Vertikal 5 l und 8 l

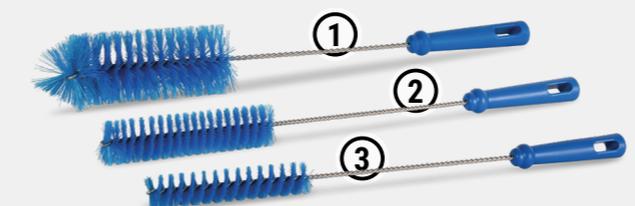
Kutter zum Zerkleinern, Vermengen und Homogenisieren von Fleisch, Gemüse, Kräutern und Käse. Zwei Sichelmesser (Klingen CNS 18/10) mit optimaler Rotationsgeschwindigkeit (Drehzahl 1400 U/min) für einen perfekten Schnitt. Gehäuse ohne Schmutzecken für eine leichte Reinigung. Abmessung (B x T): 240 x 310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



Art. Nr.	Ausführung	Höhe & Gewicht	Preis
Z60151	5 Liter	545 mm   18,8 kg	979,-
Z60154	8 Liter	595 mm   19 kg	1.099,-

### Reinigungsbürsten

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



Art. Nr.	Ausführung	Preis
Z33132	① Einzelbürste für Fleischwölfe	9,95
Z33131	① ② 2er Set für Wurstfüller	21,90
Z33134	① ② ③ 3er Set alle Bürsten	29,95

# VERARBEITEN

## GEWÜRZE & ZUBEHÖR 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.

**Praktisch: Wiederverschließbare stabile Dose.**

**Gratis: Rezeptheft**



### Für Würstwaren

Art. Nr.	Ausführung	Inhalt	Preis jeweils
Z02000	Wildbratwurst	400 g	<b>18,95</b> (47,38/kg)
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	Preis jeweils
Z02030	Mediterraner Wildschinken	400 g	<b>18,95</b> (47,38/kg)
Z02031	Rustikaler Wildschinken		
Z02036	Federwildschinken <b>NEU</b>		
Z02038	Wildschinken Karl Schmid		



### 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	Preis
Z01025	Pökelsalz	500 g (9,- EUR/kg)	<b>4,50</b>
Z01026	Pökelsalz	1 kg	<b>6,50</b>
Z01019	Starterkulturen	25 g (278,- EUR/kg)	<b>6,95</b>

### Gewürzdosen für die Wildkammer

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



Art. Nr.	Ausführung	Preis
Z01027	500 ml	<b>4,90</b>
Z01028	1000 ml	<b>5,90</b>
Z01029	2000 ml	<b>6,90</b>

### 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 (je Rolle ca. 200 g)	Preis jeweils
Z01040	natur	<b>8,95</b> (44,75/kg)
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	Preis
VL0185	225 ml	<b>9,95</b>
VL0186	350 ml	<b>11,95</b>
VL0187	435 ml	<b>12,95</b>

### Etiketten für Einmachgläser

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	Preis jeweils
VL0188	① <b>Wilde Spezialität</b> (100 Stück)	<b>7,50</b>
VL0189	② <b>Aus meiner Wildkammer</b> (100 Stück)	

### 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. Z01147  
**9,95 EUR**

### 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	Preis
Z01023	Naturdarm	<b>16/18</b>	10 m	<b>7,95</b>
Z01020	Naturdarm	<b>24/26</b>	10 m	<b>8,95</b>
Z01024	Naturdarm	<b>28/30</b>	10 m	<b>8,95</b>
Z01021	Naturdarm	<b>40+</b>	10 m	<b>8,95</b>
Z01030	Kunstdarm	<b>43</b>	25/25 cm	<b>8,50</b>
Z01038	Kunstdarm	<b>43</b>	25/40 cm	<b>9,50</b>
Z01031	Kunstdarm	<b>50</b>	25/25 cm	<b>9,50</b>
Z01039	Kunstdarm	<b>50</b>	25/40 cm	<b>10,50</b>
Z01032	Kunstdarm	<b>55</b>	25/25 cm	<b>9,95</b>
Z01037	Kunstdarm	<b>55</b>	25/40 cm	<b>10,95</b>
Z01035	Sterildarm	<b>43</b>	25/20 cm	<b>7,95</b>

### Wurststuffer

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



Art. Nr. Z11089  
**7,95 EUR**

# VERARBEITEN

BURGER, LEBERKÄSE & BOTTICHE

## Professionelle Burgerpresse

Mit dieser Edelstahl Hamburgerpresse mit Pattyauswurf gelangen perfekt geformte Pattys im Handumdrehen. Zur Reinigung demontierbar und spülmaschinengeeignet.



Art. Nr.	Innenmaß Ø	Preis
Z01440	50 mm für Miniburger	35,-
Z01044	85 mm für Burger und Brettsalami	40,-
Z01048	110 mm für Burger und Brettsalami	45,-

## Anmisch Bottich

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	Preis
Z33190	4 Liter 34 x 24 x 9 cm	15,95
Z33191	6 Liter 39 x 28 x 10 cm	19,95
Z33192	9 Liter 45 x 31 x 12 cm	23,90
Z33193	17 Liter 52 x 36 x 16 cm	29,50
Z33194	4er Set (alle Größen) plus gratis Schlesinger	statt 89,30 nur 80,-

## Wildburger Set

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

Setpreis ~~282,95 EUR~~  
**240,50 EUR**

## Edelstahl Bottich

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	Preis
Z01056	325 x 265 x 100	24,50
Z01057	355 x 325 x 150	29,50

## Leberkäseform

Hochwertige Ausführung aus mattem, rostfreiem Edelstahl in Metzgerqualität. Erhältlich in zwei Größen: 500 g und 1 kg.



Art. Nr. Z01065 - 500 g  
**29,95 EUR**

Art. Nr. Z01066 - 1 kg  
**39,95 EUR**

# Wildbret vakuumieren & Sous-Vide garen



Pulled Deer  
Burger Rezept

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, vakuumieren und anschließend

bei 80 °C für 16 Stunden sanft und aromaschonend im Wasserbad garen. Am nächsten Tag kannst Du einen Burger der Extraklasse genießen. **Jetzt QR-Code scannen und ausprobieren!**



**Tipp:** Weitere Sous-Vide Wildrezepte findest Du in unserem Onlinemagazin: [www.landig.com/magazin](http://www.landig.com/magazin)



„Weil unser heimisches  
Wildbret nur die beste  
**Haltbarkeit verdient.**“

**Jannik Hennefarth**  
Jäger und Wildbretbotschafter

# 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 Vakuumbutel von Lava sind BPA-frei, lebensmittel-echt, geschmacks- und geruchsneutral und auch für die Sous-Vide Küche bestens geeignet.**



**+** **Gratis Zubehör im Wert von über 70 € zu jedem Vakuumierer:**  
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.



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



	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
Vakuumvorgänge 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
Preis	<b>319,- EUR</b>	<b>389,- EUR</b>	<b>449,- EUR</b>



	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
Vakuumvorgänge 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
Preis	<b>489,- EUR</b>	<b>489,- EUR</b>	<b>799,- EUR</b>	<b>899,- EUR</b>

**i** Außerdem online erhältlich: **V.500 Premium mit 720 mm Schweißbandlänge.**

# VAKUUMIEREN

BEUTEL & ROLLEN



**10 % Rabatt**  
bei Bestellung ab 500 Beutel  
(auch gemischt)

**20 % Rabatt**  
bei Bestellung ab 1000 Beutel  
(auch gemischt)

## Lava Vakuumbbeutel

Art. Nr.	Größe in cm	VE (Stückzahl)	Preis / VE
<b>R-Vac:</b> Starke strukturierte, transparente Vakuumbbeutel			
VL0017	10 x 15	50	6,25
VL0115	10 x 40	50	10,20
VL0021	16 x 25	50	8,20
VL0016	15 x 30	50	9,20
VL0022	15 x 45	50	14,75
VL0121	20 x 20	50	9,25
VL0023	20 x 30	50	11,95
VL0124	20 x 40	50	16,75
VL0024	20 x 50	50	21,50
VL0025	20 x 60	50	25,50
VL0032	25 x 35	50	18,75
VL0026	25 x 40	50	20,90
VL0125	25 x 60	50	29,95
VL0132	30 x 30	50	20,50
VL0033	30 x 40	50	23,50
VL0027	30 x 50	50	28,95
VL0135	30 x 60	50	37,50
VL0136	30 x 70	50	41,95
VL0127	34 x 50	50	34,95
VL0128	34 x 60	50	38,75
VL0029	40 x 60	50	46,50

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

VL1805	16 x 25	50	12,75
VL1810	20 x 30	50	17,50
VL1815	25 x 40	50	29,95
VL1820	30 x 50	50	39,95

## Lava Vakuumbbeutel & -rollen schwarz

Art. Nr.	Größe in cm	VE (Stückzahl)	Preis / VE	
<b>B-Vac:</b> Starke Vakuumbbeutel und -rollen mit strukturierter schwarzer und transparenter glatter Seite. Für eine besonders ansprechende Produktpräsentation.				
VL0630	16 x 25	50	9,95	
VL0631	20 x 30	50	14,95	
VL0632	25 x 35	50	22,50	
VL0633	25 x 40	50	24,90	
VL0640	20 x 600	2 Rollen	19,50	1,63 / m
VL0641	30 x 600	2 Rollen	24,50	2,04 / m

## Lava Vakuumrollen

Art. Nr.	Größe in cm	VE (Stückzahl)	Preis / VE	Preis / m
<b>E-Vac:</b> Starke strukturierte, transparente Vakuumbrollen.				
VL0010	15 x 600	4 Rollen	23,50	0,98
VL0011	20 x 600	2 Rollen	16,95	1,41
VL0013	25 x 600	2 Rollen	18,95	1,58
VL0012	30 x 600	2 Rollen	21,50	1,79
VL0014	45 x 600	2 Rollen	28,50	2,38
VL0114	60 x 600	2 Rollen	39,90	3,33

### Aktionsset

VL0004	20 x 600	8 Rollen	50,85	1,06
VL0005	30 x 600	8 Rollen	64,50	1,34

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

VL0109	15 x 600	2 Rollen	14,95	1,25
VL0111	20 x 600	2 Rollen	20,95	1,75
VL0113	25 x 600	2 Rollen	24,95	2,08
VL0112	30 x 600	2 Rollen	26,95	2,25

# VAKUUMIEREN

ETIKETTEN, MARKER & BEUTEL-SET

**1 WILDBRET**

- Rehwild
- Schwarzwild
- Rotwild
- Damwild
- Feldhase
- Kaninchen
- Ente
- Gans
- Fasan

Stück

Gewicht | Preis

Abgepackt am | Haltbar bis

Inverkehrbringer | Wild Nr.

LANDIG www.landig.com

**2 REHWILD**

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

Gewicht | Stück

Preis

Abgepackt am | Haltbar bis

Inverkehrbringer | Wild Nr.

LANDIG www.landig.com

**3 ROTWILD**

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

Gewicht | Stück

Preis

Abgepackt am | Haltbar bis

Inverkehrbringer | Wild Nr.

LANDIG www.landig.com

**4 DAMWILD**

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

Gewicht | Stück

Preis

Abgepackt am | Haltbar bis

Inverkehrbringer | Wild Nr.

LANDIG www.landig.com

**5 SCHWARZWILD**

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

Gewicht | Stück

Preis

Abgepackt am | Haltbar bis

Inverkehrbringer | Wild Nr.

LANDIG www.landig.com

**6 WILDGENUSS**

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

Wild

Gewicht | Preis

Abgepackt am | Haltbar bis

Inverkehrbringer | Wild Nr.

LANDIG www.landig.com

**7 AUS MEINER WILDKAMMER**

LANDIG www.landig.com

**8 WILD AUS HEIMISCHER JAGD**

LANDIG www.landig.com

**9 WILD VON DER JÄGERIN**

LANDIG www.landig.com

## Jagdetiketten

100 stabile Jagdetiketten auf Rolle – aus matter, hochwertiger PVC-Folie. Besonders haftstark und gut beschriftbar. Maße: 7 x 10 cm (rechteckig) und Ø 3,5 cm (rund). Neun starke Motive zur Auswahl.

Art. Nr.	Ausführung	Preis jeweils
Z01050	① Wildbret	7,95 (100 Stück)
Z01051	② Rehwild	
Z01052	③ Rotwild	
Z01070	④ Damwild	
Z01053	⑤ Schwarzwild	
Z01054	⑥ Wildgenuss	
Z01055	⑦ Wildkammer	4,95 (100 Stück)
Z01071	⑧ Wild aus heimischer Jagd	
Z01072	⑨ Wild von der Jägerin	

## Permanentmarker

Etiketten und Folien perfekt beschriftet. Wasserfest und absolut beständig, auch in der Tiefkühlung.

Art. Nr. VL0091  
**2,99 EUR**



## 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.

**Enthaltene Vakuumbbeutel:** 100 Stück - 20 x 30 cm, 50 Stück - 25 x 35 cm, 50 Stück - 25 x 40 cm und 50 Stück - 30 x 50 cm.



Art. Nr. VL0150 - Setpreis 92,50-EUR  
**74,- EUR**

# VAKUUMIEREN

BEHÄLTER & ZUBEHÖR

NEU

## G-line Glas Vakuumbehälter

Mit den Vakuumbehältern aus Glas problemlos auch druckempfindliche und flüssige, abgekühlte Lebensmittel vakuumieren. Ideal auch zum Marinieren. Ohne Deckel backofenfest bis 400 °C. Geeignet für das Vakuumieren mit Gerät oder Handpumpe. **Volumen:** 1565 ml - **Maße** (L x B x H): 225 x 175 x 75 mm.

Art. Nr.	Deckelfarbe	VE (Stückzahl)	Preis
VL2007	weiß	1	27,95
VL2008	schwarz	1	27,95
Aktions-Set			
VL2006	Set - weiß	3	75,-
VL2009	Set - schwarz	3	75,-
VL2050	Easy Pump elektrische Handpumpe		19,95



## 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)	Preis / VE
VL0295	160 x 265	5	4,95
VL0296	185 x 530	5	6,95
VL0297	210 x 570	5	7,95
Aktions-Set			
VL0294	5 Stück je Größe	15	13,50

## 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



## Knochenschutzleinen

Wachsartiges, lebensmittelechtes Leinenmaterial. Verhindert zuverlässig das Durchstoßen des Vakuumbetels durch Knochen.

Rolle mit 10 cm x 5 m.



1,99 EUR / m

Art. Nr. VL0003  
**9,95 EUR**



## 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.

2,- EUR / m

Art. Nr. VL0002  
**23,95 EUR**



Art. Nr.	Größe in cm	VE (Stückzahl)	Preis / VE
VL0558	25 x 40	4 Beutel	13,95
VL0556	25 x 55	4 Beutel	15,95
VL0557	30 x 60	4 Beutel	17,95
VL0560	30 x 300	1 Rolle	15,95*
Testset Aktion			
VL0555	2 Stk. 20 x 30 2 Stk. 25 x 55	1 Set	11,95

# VAKUUMIEREN & SOUS-VIDE

VAKUUMGLOCKE & NIEDERTEMPÉRATURGAREN



## XXL Sous-Vide Set Edelstahl

Premiaausführung bestehend aus einem 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

Setpreis 336,92 EUR  
**219,- EUR**

## Flex Vakuumglocke

Vielseitiges Vakuumieren von Gläsern **bis 106 mm Durchmesser und 150 mm Höhe** – unabhängig von Form oder Deckelart. Mit allen marktüblichen Vakuumierern kompatibel.\*\*

Art. Nr. VL1193  
**27,95 EUR**



NEU

PASSEND FÜR ALLE GLASGRÖSSEN\*

## 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.



-35%

Art. Nr. LX0033

Setpreis 275,38 EUR

**179,- EUR**

## 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.



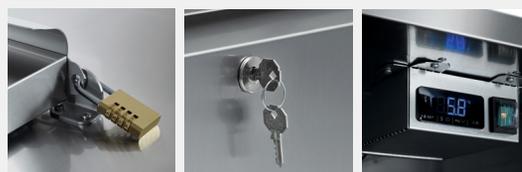
Art. Nr.	Größe in cm	VE (Stückzahl)	Preis / VE
VL0610	15 x 30	50	13,50
VL0611	20 x 30	50	18,50
VL0612	25 x 35	50	24,50
VL0613	30 x 40	50	29,50

**NEU**

# KONFI COOL X

## KONFISKATKÜHLER

Dieses Premium-Produkt ermöglicht die hygienische und sichere Lagerung von Konfiskat in fleischerarbeitenden Betrieben. Die robuste Edelstahl-Konstruktion (1.4301) und das umweltfreundliche Kältemittel R290 sorgen für **Effizienz und Nachhaltigkeit**. Das **eingeschäumte Verdampfer-System** verhindert Probleme mit aggressivem Konfiskat. Dank **Winterschaltung** ist der Betrieb bei -5°C bis +43°C möglich. **Optional verfügbar:** Adapter-Set bestehend aus ① Trichter und Stopper zur Verwendung von 120-Liter-Tonnen.



### Merkmale

- Kapazität: 1 x 240 Liter (X1) / 2 x 240 Liter (X2)
- Temperaturbereich: +2 bis +10 °C
- Spannung: 230 V / 50 Hz
- Energieverbrauch: 3,0 kWh/24h / 3,3 kWh/24h
- Volumen: 530 Liter / 1133 Liter
- Gewicht: 110 kg / 165 kg

### Abmessungen (B x T x H)

A: Außenmaße und I: Innenmaße

#### **Konfi Cool X1:**

A: **1000 x 900 x 1285 mm**

I: **620 x 785 x 1092 mm**

#### **Konfi Cool X2:**

A: **1700 x 900 x 1285 mm**

I: **1320 x 785 x 1092 mm**

Konfi Cool X1 - Art. Nr. K01000

Sonderpreis ~~3.895,-EUR~~

**2.895,- EUR**

Konfi Cool X2 - Art. Nr. K02000

Sonderpreis ~~5.195,-EUR~~

**3.495,- EUR**



**Adapter-Set**

Art. Nr. K01010

**249,- EUR**

Preise in Euro, bereits inklusive MwSt. | Abb. zeigt Konfi Cool X2 mit Adapter Set | Nicht im Lieferumfang enthalten: Mülltonnen und Zahlenschloss.

**Landig + Lava GmbH & Co. KG** – Mackstraße 90 – D - 88348 Bad Saulgau

**Preisgültigkeit dieses Katalogs: 31.12.2025**

**Versandkosten Deutschland:** Kleingeräte & Zubehör: ab 60,- EUR Frei-Haus, unter 60,- EUR Bestellwert: 7,90 EUR – Begehbare Wildkühlzellen: 120,- EUR/Stk. – Kühlaggregate: Frei-Haus – Edelstahlmöbel: 39,- EUR/Stk. – Kühlraumtüren: 89,- EUR/Stk. – Wildkühlchränke: 89,- EUR/Stk., LU 10000: 119,- EUR/Stk., LU 11000 & Konfi Cool X1 & X2: 135,- EUR/Stk.

**Versandkosten Österreich:** Kleingeräte & Zubehör: 7,50 EUR – Begehbare Wildkühlzellen: 200,- EUR/Stk. – Kühlaggregate & Edelstahlmöbel: 90,- EUR/Stk. – Kühlraumtüren: 135,- EUR/Stk. – Wildkühlchränke: 135,- EUR/Stk., LU 10000, LU 11000, Konfi Cool X1 & X2: 150,- EUR/Stk. – Versandkosten Stand: April 2025.

**Landig liefert weltweit** – Versandkostenanfrage per Mail an: [verkauf@landig.com](mailto:verkauf@landig.com)

