Fleischwolf

Wolf, Drehwolf, Faschiermaschine, meat mincer (eng.), máquina de picar carne (span.), hachoir (franz.), tritacarne (ital.), kıyma makinesi (türk.)

Beschreibung



Fleischwolf groß



Fleischwolf klein

Ein Fleischwolf, kurz auch Wolf oder Drehwolf, dient dem feinen Zerkleinern bzw. Mahlen und Vermengen (fachsprachlich »Wolfen« oder »Faschieren«) von rohem oder gegartem Fleisch oder Fisch, gekochtem Gemüse, Nüsse und Käse und ähnlichen Lebensmitteln. Er ersetzte Wiegemesser und andere Küchenwerkzeuge zur Herstellung von Hackfleisch (Faschiertem, Hackepeter, Haschiertem, Mett), Brät, Füllungen und anderem.
Die grob zerkleinerten Lebensmittel werden in einen Einfülltrichter gegeben und gelangen auf eine waagerechte, von einer Handkurbel oder einem Elektromotor angetriebene Förderschnecke, die sie auch quetscht und teilweise vermengt. Am Ende der Schnecke befindet sich im einfachsten Fall eine fest mit ihrer Achse verbundene und daher ebenfalls rotierende Messerscheibe unmittelbar vor einer feststehenden Lochscheibe, aus der die dann - je nach Größe der Löcher - mehr oder weniger fein zerkleinerte Masse austritt.
Nach dem Abnehmen des Befestigungsrings kann die Lochscheibe ausgetauscht werden; wird auch die Befestigungsschraube an der Kurbel entfernt, lässt sich das Gerät zur Reinigung vollständig zerlegen.
Durch den Austausch des Vorsatzes können auch Paniermehl erzeugt oder Würste gefüllt werden (Wurstfüllvorsatz). Außerdem ist mit geeigneten Vorsätzen die Herstellung von Plätzchen (Spritzgebäck) möglich. Durch den Vorsatz erhält der Plätzchenteig eine langgestreckte flache oder sternförmige Form.
Hochwertigere Geräte weisen einen dreiteiligen Schneidsatz mit feststehendem Vorschneider vor Messer und Lochscheibe auf. Damit lässt sich auch sehniges Fleisch zuverlässig verarbeiten, ohne Gefahr zu laufen, dass unzerkleinerte Sehnen sich um die Schnecke wickeln. Bei Maschinen mit fünfteiligem Schneidsatz kommen noch eine zusätzliche Lochscheibe nach dem ersten Messer und ein zweites Messer dazu.
Ein handbetriebener Fleischwolf funktioniert ohne Elektromotor. Die Energie zum Zerkleinern des Fleischs wird durch eine Handkurbel erzeugt.

Vorteile

- Energieunabhängig: Da er keinen Elektromotor benötigt, kann er überall verwendet werden, wo keine Stromversorgung vorhanden ist.

- Einfach zu reinigen: Handbetriebene Fleischwölfe haben weniger bewegliche Teile und sind daher einfacher zu reinigen.

- Langlebig: Diese Geräte sind oft aus robusten Materialien wie Gusseisen oder Edelstahl

© 2026 coquina.de

gefertigt, was ihnen eine lange Lebensdauer verleiht.

Nachteile

- Körperliche Anstrengung: Das Zerkleinern größerer Fleischmengen kann körperlich anstrengend sein.

- Zeitaufwändig: Im Vergleich zu elektrischen Fleischwölfen kann das Zerkleinern von Fleisch mit einem handbetriebenen Fleischwolf länger dauern.

Geschichte

Der handbetriebene Fleischwolf wurde im 19. Jahrhundert erfunden. Der genaue Ursprung ist schwer zu bestimmen, aber Karl Friedrich Christian Ludwig Freiherr Drais von Sauerbronn (1785-1851) wird oft als einer der Erfinder genannt. Er ist auch bekannt für die Erfindung der Draisine, einem Vorläufer des Fahrrads.
Die Idee des Fleischwolfs entstand aus dem Bedarf, Fleisch effizienter zu zerkleinern und zu verarbeiten, insbesondere in Haushalten und Metzgereien. Vor der Erfindung des Fleischwolfs wurden traditionelle Werkzeuge wie Wiegemesser und Mörser verwendet, um Fleisch zu zerkleinern. Früher wurden Fleisch und andere Zutaten mit Mörsern und Stößeln zerkleinert, was sehr zeitaufwendig war. Der Fleischwolf hat diesen Prozess erheblich vereinfacht.
Die Verwendung des handbetriebenen Fleischwolfs hat sich im Laufe des 20. Jahrhunderts allmählich reduziert, insbesondere mit der Einführung und Verbreitung von elektrischen Fleischwölfen. Elektrische Fleischwölfe bieten mehr Leistung und sind weniger körperlich anstrengend, was sie für viele Haushalte und professionelle Küchen attraktiver macht.
Allerdings werden handbetriebene Fleischwölfe immer noch von einigen Menschen geschätzt, besonders von denen, die traditionelle Zubereitungsmethoden bevorzugen oder in Situationen, in denen keine Stromversorgung verfügbar ist. Sie sind auch beliebt bei Menschen, die gelegentlich Fleisch zerkleinern und keine große Menge verarbeiten müssen.

Hersteller

Es gibt einige bekannte Hersteller von handbetriebenen Fleischwölfen, die für ihre Qualität und Langlebigkeit bekannt sind:

- Gefu: Ein deutsches Unternehmen, das hochwertige Küchenprodukte herstellt, darunter auch handbetriebene Fleischwölfe.

- Westmark: Bekannt für seine robusten und zuverlässigen Küchengeräte, auch handbetriebene Fleischwölfe.

- Hanchen: Ein weiteres deutsches Unternehmen, das Fleischwölfe aus Edelstahl herstellt, die besonders langlebig und einfach zu reinigen sind.

- Küchenprofi SOLIDO: Bietet hochwertige Fleischwölfe mit verschiedenen Zusatzfunktionen wie Spritzgebäckvorsätzen.

Verwendung

Ein typischer Fleischwolf besteht aus mehreren Teilen:

- Einfülltrichter: Hier wird das Fleisch eingegeben.

- Schneckenwelle: Transportiert das Fleisch durch das Gerät.

- Schneideplatte: Hier wird das Fleisch zerkleinert. Die Größe der Löcher in der Schneideplatte bestimmt die Feinheit des zerkleinerten Fleisches.

- Kurbel: Wird von Hand gedreht, um die Schneckenwelle zu bewegen.

- Gehäuse: Hält alle Teile zusammen und ist meistens aus robustem Metall gefertigt.

Nutzung und Pflege

- Fleisch vorbereiten: Das Fleisch sollte in kleinere Stücke geschnitten und von Sehnen und Knochen befreit werden.

© 2026 coquina.de

Aus Gründen der Hygiene sollten Sie das Fleisch im gekühlten Zustand verarbeiten. Beachten Sie auch, dass es sich durch die Abwärme des Fleischwolfs und die mechanische Reibung erwärmt. Deshalb das Hackfleisch sofort verarbeiten oder in den Kühlschrank geben.

- Bei vielen Modellen ist der Rückwärtsgang zum Auflösen einer Blockade gar nicht so leicht zu finden. Machen Sie sich deshalb mit Ihrem Fleischwolf vertraut, bevor Sie mit der Arbeit beginnen.

- Während der Produktion und des Versands kann eine Menge Schmutz und Staub in den Fleischwolf und auf seine abnehmbaren Teile gelangt sein. Bitte reinigen Sie alles gründlich, bevor Sie zum ersten Mal damit Fleisch oder andere Lebensmittel verarbeiten.

- Fleischwolf montieren: Der Fleischwolf muss fest auf einer Arbeitsfläche fixiert werden, um ein Verrutschen während des Betriebs zu verhindern.

- Die Lochscheibe ist die Engstelle, durch die das zu zerkleinernde Fleisch durch muss. Um eine Blockade zu verhindern, kann man die Lochscheibe mit etwas pflanzlichem Fett bestreichen. Somit kann das Fleisch leichter durchrutschen.

- Kurbeln: Die Kurbel wird gedreht, um das Fleisch durch die Schneckenwelle zur Schneideplatte zu transportieren und zu zerkleinern.

- Reinigung: Nach dem Gebrauch sollte der Fleischwolf gründlich gereinigt werden. Die meisten Modelle können in Einzelteile zerlegt und von Hand gespült werden. Benutzen Sie warmes Spülwasser und spülen Sie mit viel kaltem Wasser ab, damit sich keine Spülmittelreste ablagern. Einige Teile sind eventuell auch spülmaschinenfest.

© 2026 coquina.de