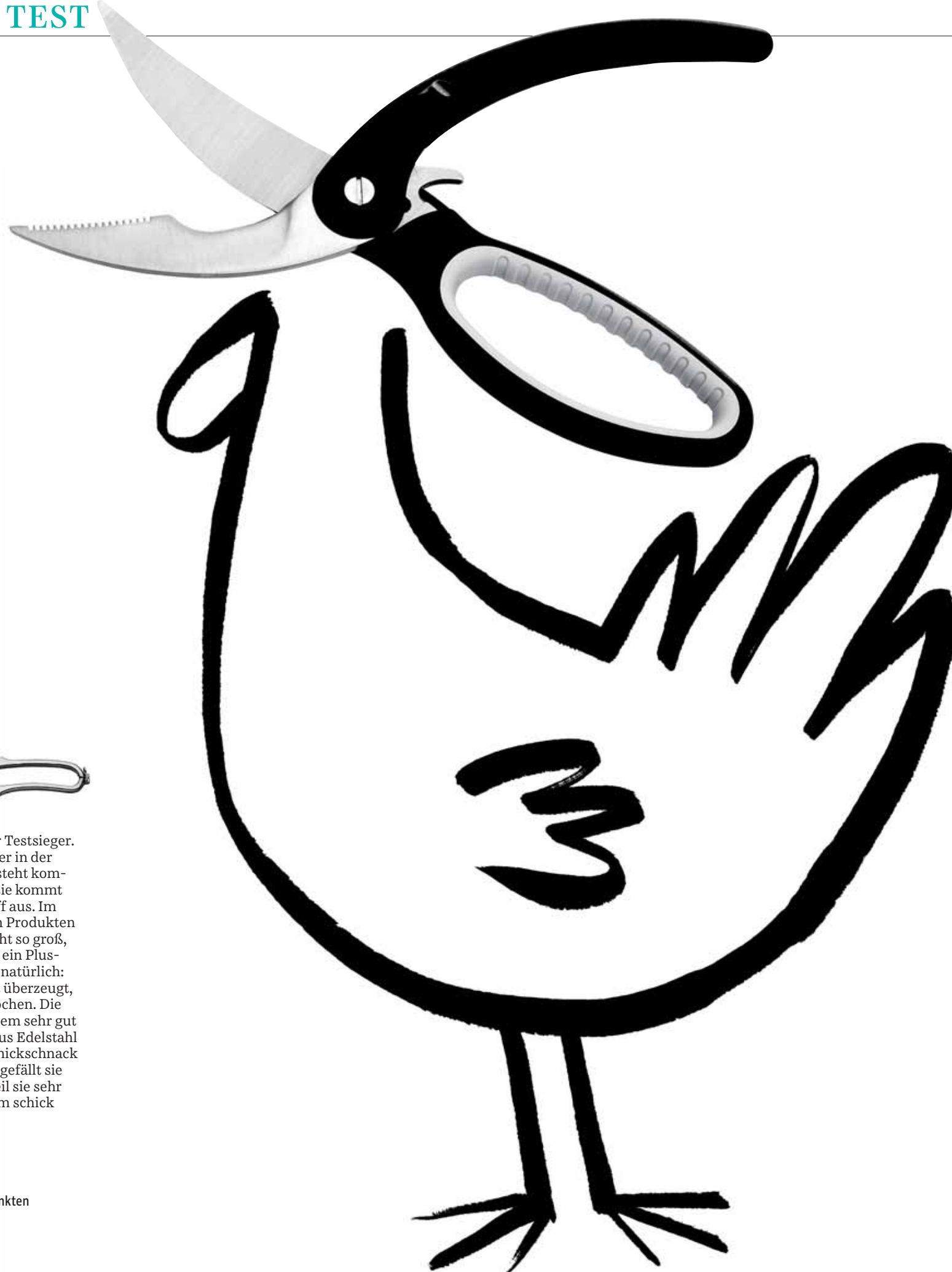


Gans einfach zerlegt

An Weihnachten sind Enten und Gänse ein beliebtes Festmahl. Aber mit welcher Geflügelschere lassen sie sich am besten bearbeiten? Sieben Modelle im Test



Nicht mehr lang, dann weihnachtet es wieder. Höchste Zeit also, sich mit der Frage zu befassen, was an den Feiertagen auf den Tisch kommen soll. Raclette, Würstchen mit Kartoffelsalat oder doch lieber die Gans vom Biometzger? Wer das Geflügelmenü bevorzugt, steht dann gleich vor der nächsten Entscheidung. Welche Schere soll es sein? Nicht zu teuer, aber bitte auch kein Modell, das beim ersten Einsatz gleich kaputt geht.

Vor dieser Entscheidung stand auch Thilo Kleehammer schon mal. Nur in einem anderen Kontext. Kleehammer, weißes Hemd, grüne Schürze, ist Franchise-Nehmer der Wienerwald-Filiale in München Laim. Er verkauft jeden Tag mehr als einhundert Hendl. Die Geflügelschere ist sein Freund, wenn sie tut, was er von ihr verlangt. „Ich schwöre auf ein Modell aus der Schweiz“, sagt er, während hinter ihm zehn Hendl bei 250 Grad im Ofen schwitzen. „Genau wie bei Uhren und Skiern kann man sich da immer auf die Qualität verlassen.“

Was er von einer guten Geflügelschere erwartet? Für Kleehammer ist besonders wichtig, dass sie es auch mit etwas dickeren Knochen aufnehmen kann. „Was ich gar nicht mag, sind Scheren, die sich beim Schneiden verhaken oder schließen und sich dann nicht mehr öffnen lassen.“ Das koste alles Zeit. Auch die Optik ist ihm nicht ganz unwichtig. Beim Test sieht er zwei Modelle, die er eher in die Kategorie Gartenschere einordnet. Und auch beim Preis gibt es erhebliche Un-

terschiede zwischen den getesteten Produkten. Das billigste Modell kostet knapp zehn, das teuerste fast 90 Euro.

Zu Weihnachten bekommt Thilo Kleehammer jedes Jahr eine frische Gans von seinem Lieferanten. Die isst er dann an Heiligabend zusammen mit seiner Familie. „Ich bereite sie ganz klassisch zu. Gefüllt mit Maronen, Äpfeln, Beifuß, Salz, Pfeffer, ein bisschen Paprika, mehr nicht“, sagt er. „Dann vier bis fünf Stunden in den Ofen und langsam immer wieder mit dem eigenen Fett übergießen. Ein Traum!“

JULIAN ERBERSDOBLER

Der Experte: Thilo Kleehammer hat ganz klassisch Koch gelernt, allerdings in einem Gourmet-Restaurant in Freiburg. Danach sammelte er ein paar Jahre Erfahrung in der Gastronomie, bis er noch seinen Hotelbetriebswirt in Heidelberg machte. Mit 27 Jahren kam er zu Wienerwald und blieb. Im kommenden Jahr feiert er sein 25-jähriges Jubiläum. Was er in der Zeit so alles erlebt hat? „Ich habe insgesamt mehr als 600 000 Hendl halbiert“, sagt Kleehammer stolz. Im Münchner Stadtteil Laim betreibt er inzwischen sein eigenes Restaurant.

Hinweis der Redaktion: Ein Teil der Produkte wurde der Redaktion von den Herstellern zur Verfügung gestellt und nach dem Test zurückgeschickt oder gespendet.

ILLUSTRATION: DIRK SCHMIDT, FOTOS: HERSTELLER, OH



Die Edle
„Das ist für mich der Testsieger. Das Modell liegt super in der Hand, die Schere besteht komplett aus Edelstahl, sie kommt ganz ohne Kunststoff aus. Im Vergleich zu anderen Produkten ist die Spannung nicht so groß, das ist auf jeden Fall ein Pluspunkt. Ganz wichtig natürlich: Die Schnittfestigkeit überzeugt, das gilt auch für Knochen. Die Schere lässt sich zudem sehr gut reinigen, weil alles aus Edelstahl ist und es kaum Schnickschnack gibt. Und außerdem gefällt sie mir auch optisch, weil sie sehr schlicht und trotzdem schick daherkommt.“

F. Dick Geflügelschere
Länge: 25 cm
Preis: 70 Euro*
Bewertung: 9 von 10 Punkten



Die Bequeme
„Das Fleisch lässt sich gut schneiden, beim Knochen ist es schon deutlich schwieriger. Man kommt mit der Schere nicht optimal an den Knochen ran. Das ist eines der Modelle, die für den Hausgebrauch absolut ausreichend sind. Es ist aber kein Hingucker. Der Kunststoffgriff ist zwar bequem und liegt gut in der Hand, aber attraktiv ist er nicht. Der Sicherheitsverschluss befindet sich in der Mitte und lässt sich mit dem Daumen relativ einfach öffnen und schließen. Die Schere hat noch eine Feder, die vereinfacht den Schnitt ein bisschen.“

Fiskars Functional Form
Länge: 25 cm
Preis: 29,95 Euro*
Bewertung: 8 von 10 Punkten



Die Einfache
„Die Schere hat einen Kunststoffgriff und liegt sehr leicht in der Hand. Das Fleisch lässt sich damit leicht auslösen. Auch der Knochen lässt sich eigentlich ganz einfach durchtrennen. Und der Sicherheitsverschluss lässt sich mit dem Daumen ebenfalls leicht öffnen. Allerdings sieht die Schere ähnlich wie das Produkt von Fiskars eher aus wie eine Gartenschere. Wenn man jetzt an Weihnachten fein kocht und seinen Gästen etwas bieten will, macht die nicht so viel her. Das ist ein bisschen schade. Aber sie erfüllt auf jeden Fall ihren Zweck.“

Zwilling Geflügelschere Twin
Länge: 25,5 cm
Preis: 62,95 Euro*
Bewertung: 8 von 10 Punkten



Die Unhandliche
„Im Vergleich zu den Modellen mit Kunststoffgriff liegt die hier nicht so gut in der Hand. Sie hat den Sicherheitsverschluss ganz unten am Griff. Um den zu öffnen und zu schließen, braucht man die zweite Hand. Und da ist jede Menge Druck drauf. Wenn jemand eine kleinere Hand hat, könnte das zum Kraftakt werden. Das Schneiden funktioniert sehr gut. Man muss aber dazu sagen: Beim Hähnchen ist es einfacher als bei Gans und Ente. Bei größeren Vögeln könnte es dann wegen der dickeren Knochen anstrengender werden.“

Metaltex Professionell Geflügelschere
Inox
Länge: 25 cm
Preis: 12,79 Euro*
Bewertung: 5 von 10 Punkten



Die Schwere
„Der Sicherheitsverschluss lässt sich nicht mit dem Daumen lösen. Ich muss die zweite Hand dazunehmen. Diese Schere ist wesentlich schwerer als die anderen im Test. Sie besteht komplett aus Edelstahl und hat in der Mitte eine Feder. Das Modell wirkt stabil und langlebig. Das Schneiden geht wirklich ganz leicht. Das Geflügel lässt sich butterweich durchtrennen. Die Aussparung für den Knochen funktioniert auch gut. Das Problem: Der Schließmechanismus greift beim Schneiden von alleine und man bekommt die Schere nicht mehr auf. Das sollte nicht passieren.“

Rösle Geflügelschere
Länge: 24 cm
Preis: 89,95 Euro*
Bewertung: 7 von 10 Punkten



Die Billige
„Hier gibt es wieder ein kleines Problem: Die Federspannung ist relativ hoch. Da bin ich kein Fan davon, weil die Schere dadurch einfach schwerer zu bedienen ist. Das Fleisch lässt sich aber trotzdem relativ einfach trennen. Das ist allerdings auch von einer Geflügelschere zu erwarten. Dazu ist sie sehr leicht. Knochen lassen sich mit dem vorderen Teil der Schere überhaupt nicht schneiden. Mit der Aussparung geht es, ist aber schwierig. Wirklich gefährlich ist, dass die Kante der Schließe relativ scharf ist. Wenn es blöd läuft, kann man sich den Daumen verletzen.“

Tchibo Geflügelschere
Länge: 23 cm
Preis: 9,99 Euro*
Bewertung: 3 von 10 Punkten



Die Unpraktische
„Die ist superleicht und auch aus Edelstahl. Sie lässt sich sehr einfach öffnen und schließen. Die Schnittfestigkeit ist okay, Knochen sind dagegen schwierig. Da braucht man schon echt Kraft, um sie zu durchtrennen. Beim Test haben sich unten die Griffe verhakt, weil der Knochen einfach zu stark war. Ich befürchte, dass die Schere bei häufigem Gebrauch relativ früh ihren Geist aufgibt, wenn sie schon beim ersten Hähnchenknochen versagt.“

Fackelmann Nirosta Geflügelschere
Länge: 24 cm
Preis: 18,99 Euro*
Bewertung: 5 von 10 Punkten

*= Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers

Von Herzen schenken – mit Sinn und Verstand.



Ein Aktionsangebot der Süddeutsche Zeitung GmbH Hultschiner Str. 8 · 81677 München

» Jetzt Angebot sichern:
sz.de/weihnachtszeit
089 / 21 83 – 99 25

Seien Sie anspruchsvoll.

Süddeutsche Zeitung

» Die Weihnachtsangebote der SZ. Zum Verschenken oder Selberlesen.