

einfach lecker!

Die besten Küchengeräte für vollendeten Genuss

Gesund gemixt

9 Hochleistungsmixer
11 Stabmixer
9 Multi-Zerkleinerer

**106
GERÄTE
IM TEST**

Brotbackautomaten
Dörrautomaten
Eierkocher
Eismaschinen
Hochleistungs-
mixer
Kleinbacköfen
Kochfelder
Mikrowellen
Multikocher
Multizerkleinerer
Nudel-/
Pastamaschinen
Sandwichmaker
Schnellkochtöpfe
Spiralschneider
Stabmixer
Waffeleisen
Zitruspressen

**Perfekte
Pasta selbst-
gemacht**

4 Nudelmaschinen



**Multitalente
für jede Küche**

7 Mikrowellen getestet



**KAFFEE
IN COFFEE
SHOP.
QUALITÄT**

www.gastroback.de



Genuss mit neuen Geräten



Wir alle wissen, dass wir häufig bessere Ergebnisse erzielen, wenn wir professionell kochen und backen können. Einiges an Equipment in der Küche ist schon in die Jahre gekommen. Höchste Zeit also für etwas Neues! Moderne und smarte Kontrollmöglichkeiten verfeinern den Überblick, erleichtern auch größere Gerichte und ermöglichen es, eine große Gästezahl zeitgleich zufrieden zu stellen.

Wir haben wieder einige neue Geräte für Sie getestet, geben sinnvolle Hinweise und Tipps zum Kauf, ordnen nach Zielgruppen ein und unterstützen Sie somit bei der Qual der Wahl im Handel.

Vier Schnellkochtöpfe, vier Multikocher, vier Nudelmaschinen, neun Dörrautomaten, vier Eismaschinen, sechs Brobackautomaten, sieben Kleinbacköfen, fünf Zitruspressen, drei Sandwichmaker, vier Eierkocher, fünf Waffeleisen, fünf Spiralschneider, neun Multizerkleinerer, elf Stabmixer und -Sets, neun Hochleistungsmixer, zehn Kochfelder und sieben Mikrowellen treten in Vergleichstest gegeneinander an.

Wir hoffen, dass Sie die perfekten Küchengeräte finden, um Ihren Kochalltag zu erleichtern und Ihre kulinarischen Fähigkeiten auf ein neues Level zu bringen. Lassen Sie sich von den zahlreichen Möglichkeiten inspirieren und entdecken Sie die vielseitigen Funktionen dieser modernen Küchenhelfer. Egal, ob Sie ein passionierter Hobbykoch oder ein Profi in der Küche sind, die richtigen Geräte machen den Unterschied.

Ich wünsche Ihnen wie immer einen entspannten, genussvollen Sommer mit vielen kulinarischen Höhepunkten. Nutzen Sie die Zeit, um leckere Rezepte auszuprobieren und Ihre Liebsten und Freunde mit neuen, köstlichen Kreationen zu verwöhnen. Viel Spaß beim Kochen, Backen und Ausprobieren! Gönnen Sie sich mal etwas Neues!

Und jetzt erst mal viel Freude beim Stöbern durch die Tests dieser Ausgabe! ■

Herzlichst,


TORSTEN HERRES,
CHEFREDAKTEUR

Qualitätsbewusst

Die neuesten Haushaltshelfer im Test



Jetzt im Handel
oder gleich
bestellen



Besuchen Sie uns!

[www.facebook.com/
HausGartenTest](https://www.facebook.com/HausGartenTest)

Die HAUS & GARTEN TEST gibt es bei unseren Partnern auch als E-Paper und Lese-App.



Impressum

Verleger:

Auerbach Verlag und Infodienste GmbH
Oststraße 40–44, 04317 Leipzig
Tel. (0341) 355 79-100 · Fax (0341) 355 79-111
leserbriefe@hausgarten-test.de
www.hausgarten-test.de

Bekanntmachung laut § 8 (Offenlegungspflicht)
des Sächsischen Gesetzes über die Preise:
Gesellschafter des Auerbach Verlages sind zu je
einem Viertel Stefan Goedecke, Torsten Herres,
Stefan Hofmeir und Florian Pötzsch.

Herausgeber:

Stefan Goedecke, Torsten Herres,
Stefan Hofmeir, Florian Pötzsch

Chefredakteur (V.i.S.d.P.):

Torsten Herres (TH)

Stellv. Chefredakteur:

Florian Pötzsch (FP)

Testleitung:

Ricardo Petzold (RP)

Autoren dieser Ausgabe:

Mike Bauerfeld, Eszter Daniella Fenyőházi,
Annika Franz, Andreas Müller, Janine Reichert,
Dorothee Wagner

Lektorat:

Stefan Michaelis, Katharina Stöckl

Layout:

DATeS Medien Verlag GmbH

Produktion:

Kim Trank (Leitung)

Anzeigen:

Eveline Hofmann, Benjamin Mächler,
Carsten Philipp (Leitung)
Tel. (0341) 355 79-120
Fax (0341) 355 79-111
anzeigen@auerbach-verlag.de

Produktbetreuung:

Andreas Schulz



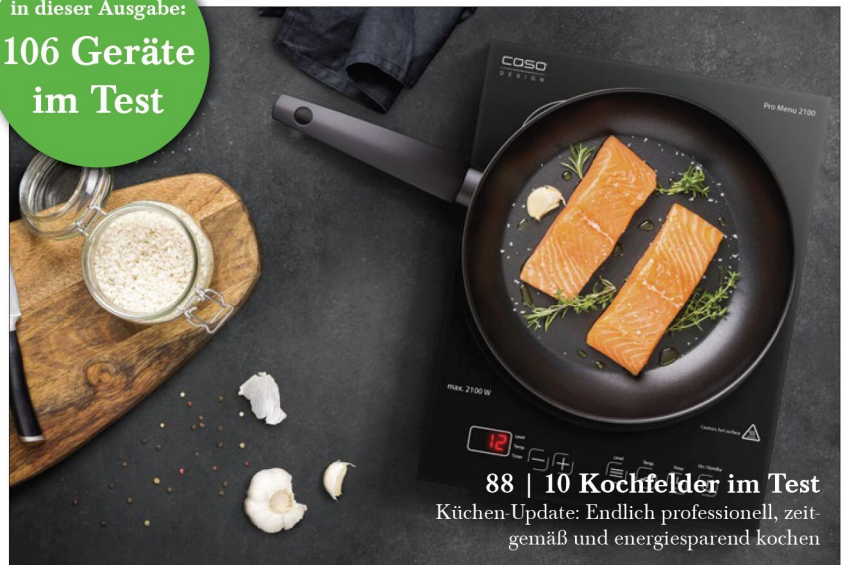
© 2023 von Auerbach Verlag und Infodienste GmbH, Leipzig. Vervielfältigung und Verbreitung von Artikeln, Grafiken, Testergebnissen, Fotos ist nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlags gestattet. Sämtliche ausschließliche Rechte im Sinne des Urhebergesetzes in Bezug auf die Testberichte der HAUS & GARTEN TEST, insbesondere sämtliche ausschließlichen Rechte an den Teilnoten

sowie Endnoten und so entstehenden Datenbanken, Datenausgaben oder Teildatenbanken liegen bei der Auerbach Verlag und Infodienste GmbH. Die Auerbach Verlag und Infodienste GmbH ist Inhaber sämtlicher ausschließlicher Verwertungsrechte an den Daten der Testergebnisse der HAUS & GARTEN TEST. Jegliche gewerbliche oder sonstige kommerzielle Nutzung ohne ausdrückliche Zustimmung der Auerbach Verlag und Infodienste GmbH ist ausdrücklich untersagt. Es wird darauf verwiesen, dass alle Angaben in diesen Publikationen trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr erfolgen und eine Haftung des Autors oder des Verlags für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität nicht übernommen werden kann. Insbesondere wird keinerlei Haftung übernommen für eventuelle Schäden oder Konsequenzen, die durch die direkte oder indirekte Nutzung der angebotenen Inhalte entstehen. Es ist nicht beabsichtigt, mit diesem Haftungsausschluss gegen geltendes nationales Recht zu verstoßen, noch die Haftung für Materialien auszuschließen, für die nach diesem Recht die Haftung nicht ausgeschlossen werden darf. Schutzrechte auf Produktnamen oder Produkte sind in den einzelnen Artikeln nicht zwingend erwähnt. Namentliche oder mit Initialen gekennzeichnete Artikel geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. Für unverlangt eingesandte Manuskripte, Datenträger und Fotos übernimmt der Verlag keine Haftung. Die Zustimmung zum Abdruck wird vorausgesetzt. Der Autor erklärt mit der Einsendung von Material, dass dieses frei von Rechten Dritter ist. Mit der Honorierung von Manuskripten, Fotos und anderem Material erwirbt der Verlag die Rechte daran. Gerichtsstand ist Leipzig.

Informationen zum Datenschutz unter:
www.av.de/datenschutzerklärung

Hinweis: Mit „Exklusiv-Test“ gekennzeichnete Tests wurden im Auftrag des entsprechenden Herstellers nach den unabhängigen Standards der Redaktion durchgeführt. Die Ergebnisse unterliegen ausdrücklich nicht der Einflussnahme des Auftraggebers.

in dieser Ausgabe:
**106 Geräte
im Test**



88 | 10 Kochfelder im Test
Küchen-Update: Endlich professionell, zeitgemäß und energiesparend kochen



18 | Dörrautomaten
Obst, Gemüse oder Fleisch haltbar machen



74 | Stabmixer
So zaubern Sie cremige Suppen und Soßen

TEST

06 | 4 Schnellkochtöpfe

· Schnell kocht es sich besser

10 | 4 Multikocher

· Die kleinen Alleskönner

14 | 4 Nudel-/Pastamaschinen

· Pasta auf Knopfdruck

18 | 9 Dörrautomaten

· Von Apfelchips bis Beef Jerky

24 | 4 Eismaschinen

· Gelato perfetto

28 | 6 Brotbackautomaten

· Backen wie die Profis

34 | 7 Kleinbacköfen

· Backen im Miniformat

40 | 5 Zitruspressen

· Frischer Saft im Nu

46 | 3 Sandwichmaker

· Lecker und knusprig

52 | 4 Eierkocher

· Das perfekte Frühstücksei

TEST

56 | 5 Waffeleisen

· Luftig, knusprig, lecker

62 | 5 Spiralschneider

· Rundum gesundes Gemüse

68 | 9 Multizerkleinerer/Blitzhacker

· Klein, aber messerscharf

74 | 2 Stabmixer & 9 Stabmixer-Sets

· Praktische Pürier-Power

80 | 9 Hochleistungsmixer

· Von Smoothie bis Suppe

88 | 10 Kochfelder

· Ganz schick kochen

94 | 7 Mikrowellen

· Strahlende Sieger

SERVICE

03 | Editorial

04 | Inhalt

04 | Impressum

GRILLEN WIE DIE PROFIS

Gegrillt wird bekanntlich überall auf der Welt – schon immer. Auf einem Grill lässt sich nahezu alles zubereiten: Fleisch, Fisch, Obst und Gemüse aller Art. Finden Sie in der neuen Ausgabe von GRILLMEISTER aus über 100 Geräten das richtige Equipment zum perfekten Grillen!

GRILLMEISTER bei diesen und vielen weiteren Partnern als Online-Magazin lesen:

heftkaufen.de

iKiosk

UNITED
KIOSK

LIBRARY KIOSK

Readly

Bild: © Alexander Rath/stock.adobe.com



4 Schnellkochtöpfe im Test

Schnell kocht es sich besser

Heutzutage geht es im Alltag oft hektisch zu. Da kommt das Kochen gerne mal zu kurz, schließlich ist es meist sehr zeitaufwendig. Ein Schnellkochtopf erspart die lange Garzeit bei vielen Lebensmitteln und liefert bereits nach wenigen Minuten fertig gekochte Zutaten. Doch welche Schnellkochtöpfe auf dem Markt liefern besonders gute Ergebnisse? VON ANNIKA FRANZ

Bilder: © Luiz Henrique Mandes/stock.adobe.com, Auerbach Verlag





- 1** (1) Einstellen der Garstufen bei den Modellen von Rosenstein & Söhne
- (2) Im Schnellkochtopf fängt das Wasser sehr schnell an zu kochen – wegen des hohen Drucks



Der Prototyp des Schnellkochtopfes entstand schon im Jahr 1679. Denis Papin erfand den Papin'schen Topf, der anfangs vor allem im Labor verwendet wurde. 1927 schaffte der Siko (Sicherheits-Kochtopf) als erster moderner Schnellkochtopf den Sprung in die Küchen der Menschen. Das Prinzip dieser speziellen Töpfe ist kein Hexenwerk. Wasser kocht normalerweise bei einer Temperatur von etwa 100 Grad Celsius und verdampft dann allmählich. In Schnellkochtöpfen entsteht beim Erhitzen ein Druck, der durch den Verschluss mit Gummiabdichtung nicht entweichen kann. Durch diesen Druck erhöht sich die Siedetemperatur des Wassers auf ca. 120 Grad Celsius und die Speisen werden schneller gar. Ab einem bestimmten Druck öffnet sich das Ventil und die heiße Luft kann entweichen. Praktisch, oder?

Alles gut abgedichtet

Wie genau bleibt der Überdruck, der durch das Erwärmen des Topfes entsteht, denn im Topfinneren, ohne direkt wieder zu entweichen? Die Lösung: Der Dichtungsring! Ohne dieses Teil des Topfes könnte der Druck während des Erhitzens durch Lücken zwischen Deckel und Unterteil entweichen. Diesen

Gummiring gilt es, immer gut im Auge zu behalten. Man sagt, dass er um die 100 Kochvorgänge aushält, bevor er porös wird. Die Hersteller selber raten, ihn für circa zwei Jahre zu nutzen. Dann muss er aus dem Deckel entfernt und durch einen neuen ersetzt werden. Bei den Testmodellen ist kein Ersatz enthalten. Das ist nicht schlimm. Beim Neukauf muss nur darauf geachtet werden, dass der Gummiring denselben Durchmesser wie der Topf hat und durchgängig abschließt. Wichtig ist auch, dass sowohl der Dichtungsring als auch der Topf selber vor Erstbenutzung gründlich mit warmem Wasser, Spülmittel und etwas Haushaltsessig gereinigt werden. Die Dampfkochtöpfe sind zum Schutz anfangs mit Talkumpulver beschichtet. Wäscht man dieses nicht ab, kann es zu weißen Kalkflecken und gelben Verfärbungen kommen.

Effizient in jeder Hinsicht

In Hinblick auf den Ressourcenverbrauch sind Schnellkochtöpfe unschlagbar. Mit nur wenig Wasser lässt sich fast ein Kilo Kartoffeln in kürzester Zeit kochen. Was wie eine Traumvorstellung für die Küche klingt, ist Realität und lässt sich durch den Vorgang erklären, der im Topfinneren abläuft. Der entste-

hende Druck sorgt für das schnelle Garen der Speisen. Durch die kleine Menge an Wasser und ein Drittel der Zeit, die normalerweise zum Kochen gebraucht wird, benötigt man nur 50 Prozent der eigentlichen Energie. Zusätzliche Zeit spart man durch die Gareinsätze, die mit manchen Modellen geliefert werden, so beispielsweise dem Topf aus dem Hause Tefal. Mithilfe dieser können auf zwei unterschiedlichen Ebenen mehrere Speisen in derselben Zeit zubereitet werden. Hinzu kommt, dass das Kochen mit Schnellkochtöpfen einige Nährstoffe in Lebensmitteln bewahrt, die sonst verloren gehen würden. Die flinken Helfer tragen also auch noch zu einer gesünderen Ernährungsweise bei. Zu guter Letzt ersparen die Töpfe es uns, bei Familientreffen oder Abenden mit Freunden die ganze Zeit in der Küche zu stehen, und sorgen dafür, dass wir das Essen schon servieren können, während sich die letzten Gäste noch die Jacken ausziehen.

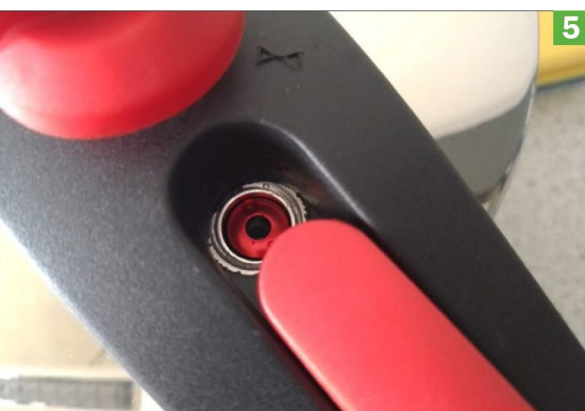
Alles im Griff soweit

Das wohl Wichtigste bei der Benutzung eines Schnellkochtopfes ist die Frage: Wie lässt sich der Topf handhaben? Da das gesamte Gehäuse während des Kochprozesses sehr heiß wird und auch der Deckel nicht berührt werden sollte,



- 3** (3) Beim Nutricook lässt sich die Zeit auf dem herausnehmbaren Timer einstellen
- (4) Explosionsartig entweicht das Wasser aus dem Rosenstein & Söhne-Topf und trifft dabei den Nutricook





5

(5) Hier entweicht der Druck. Dabei ist darauf zu achten, dass keine Verbrennungen durch Dampf entstehen

(6) Innerhalb kürzester Zeit sind die Kartoffeln gar. Im Test wurden alle gleichmäßig gegart

6



fällt die Aufmerksamkeit auf die Griffe der Töpfe. Die beiden Modelle von Rosenstein & Söhne können dahingehend nicht so sehr überzeugen. Es gestaltet sich sehr schwierig, den großen Stielgriff mit einer Hand zu umfassen und den Topf anzuheben, da zwischen den beiden Bestandteilen der Konstruktion ein sehr großer Abstand besteht. Ist der Deckel einmal gelöst, lässt sich der Griff problemlos umfassen. Anders sieht es bei dem Nutricook-Modell von Tefal aus. Hier befinden sich zwei Griffe an den Seiten des Topfes, sodass er problemlos mit zwei Händen hochgehoben werden kann. Mit einer Hand wird aber auch hier schwierig. Allerdings kann der Deckel durch ein einfaches Klicksystem einhändig geöffnet werden. Das ist bei den Rosenstein-&-Söhne-Töpfen nicht möglich. Am wohl einfachsten lässt sich das WMF-Modell anheben und greifen. Der schmale Griff kann problemlos umfasst werden.

Unter Druck gesetzt

Schnellkochtöpfe unterscheiden sich in einem großen Punkt von herkömmlichen Töpfen. Der durch den Dichtungsring entstandene Druck innerhalb des Topfes wird zum Ende des Garvorgangs durch ein Ventil abgelassen. Bei den Mo-

dellen von Rosenstein & Söhne kommt der Wasserdampf rechts und links aus dem Deckel herausgeschossen, dort befinden sich die Ausgänge. Sobald das einmal herausgefunden wurde, kann beim Abdampfvorgang verstärkt darauf geachtet und so die Gefahr minimiert werden. Auch in den Bedienungsanleitungen finden sich dazu Hinweise. Das Tefal-Modell macht es einem noch leichter, da hier relativ wenig und nicht so viel Dampf stoßartig entweicht. Außerdem muss nicht unterhalb des Topfdeckels oder an den Seiten angefasst werden, da sich der einhändig zu bedienende Griff oberhalb des Topfes befindet. Dasselbe gilt für den Schnellkochtopf aus dem Hause WMF. Die Einstellungsmöglichkeit zum Abdampfen befindet sich am Ende des Topfgriffs, weit außerhalb der Reichweite der Luftlöcher.

Klick, klack

Schnellkochtöpfe haben meist einige Garstufen, mithilfe welcher die Lebensmittel im Topf in kürzester Zeit gekocht werden. Diese Stufen lassen innerhalb des Modells unterschiedlich hohen Druck entstehen, je nachdem um welches Nahrungsmittel es sich handelt. Bei den Kartoffeln in diesem Test wird jeweils mit der höchsten Garstufe gearbei-

tet. Bei beiden Töpfen von Rosenstein & Söhne gibt es zu Beginn Probleme, das Ventil zu öffnen und die Garstufen einzustellen. Der Regler besteht aus Kunststoff im Gegensatz zum Rest des Topfes und verhakt sich beim Versuch, die Stufe zu ändern, ein paar Mal. Nach mehrmaligem Probieren geht es dann aber problemlos. Beim Nutricook gibt es die Möglichkeit, auf dem Topfdeckel direkt abzulesen, welche Garstufe sich am besten für das Lebensmittel eignet. Beim WMF-Topf braucht es nicht mal mehr als zwei Finger, um den kleinen Regler am Griffende von 1 auf 2 zu stellen.

Und die Kartoffeln?

Zwischen den Kartoffeln gibt es im Endergebnis kaum Unterschiede. Alle sind durchgekocht, die in den Rosenstein-&-Söhne-Töpfen sind noch etwas härter, die im Tefal dafür sehr weich. Somit gilt es herauszufinden, wie genau der Topf funktioniert, und darauf dann die Hitze der Herdplatte oder womöglich die Garstufe anzupassen. Wer noch fünf Minuten mehr entbehren kann, wird auch bei den Modellen, die hier etwas schlechter abschneiden, ein gutes Kochergebnis erzielen. So flink wie diese Töpfe arbeiten, machen fünf Minuten keinen Unterschied. ■

Testverfahren

Die Testgeräte: 4 Schnellkochtöpfe

Funktion: Die Töpfe werden einem Kochtest unterzogen. Dabei wird geprüft, wie gut eine vordefinierte Menge an Kartoffeln in einer vordefinierten Zeit gegart wird. Unter dem Punkt Kochbetrieb werden die Töpfe im gewöhnlichen Betrieb bewertet sowie das Öffnen der Schnellkochtöpfe nach dem Garen.

Handhabung: In die Handhabungsnote gehen Reinigung von Schnellkochtopf, Deckel und Griff und die Einfachheit der Reinigung ein.

Die Bedienungsanleitung wird auf die vorgeschriebenen Sicherheits- und Entsorgungshinweise hin untersucht, dann anhand ihrer Qualität (Bilder, Struktur, Schriftgröße, Anwendungstipps) bewertet.

Verarbeitung: Bewertet werden die allgemeine Wertigkeit der verwendeten Materialien, eventuelle Klemmstellen und natürlich das Nicht-oder Vorhandensein von Gärten und scharfen Kanten, zudem die Größe von Spalten und Ritzen sowie die Passgenauigkeit aller modularen Teile.

Sicherheit: Die Sicherheit und Unversehrtheit der Nutzenden stehen hier im Fokus. Neben der Standsicherheit wird geprüft, wie gut das Gerät und die Bedienungsanleitung verhindern können, dass Nutzenden Schäden entstehen. Bei den Töpfen wird vor allem das Öffnen im Druckzustand unter die Lupe genommen.

Ökologie: Bewertet wird bei den Schnellkochtöpfen in dieser Kategorie vor allem unnötiges Verpackungsmaterial. Außerdem wird unter diesem Punkt auch auf eventuell entstehende Ausdünstungen beim Kochen geschaut.

Schnellkochtöpfe

TESTSIEGER

SIEGER PREIS/LEISTUNG

WMF
Fusiontec Perfect
Premium

Tefal
Nutricook

Rosenstein & Söhne
NX-9743

Rosenstein & Söhne
NX-9742



| Technische Daten | | | | | |
|-------------------------------------|-------|---|---|---|---|
| Marktpreis*/UVP | | 190 Euro*/249 Euro | 149 Euro*/260 Euro | 60 Euro*/90 Euro | 60 Euro*/90 Euro |
| Gewicht | | 4,5kg | 3,6kg | 2,4 kg | 2,2 kg |
| Topfdurchmesser/Volumen | | 18cm/7l | 22 cm/6l | 22 cm/6l | 22 cm/4l |
| Eignung Induktion/Ceran/Elektro/Gas | | ja/ja/ja/ja | ja/ja/ja/ja | ja/ja/ja/ja | ja/ja/ja/ja |
| Garstufen | | 2 | 4 | 2 | 2 |
| Material | | Fusiontec | Edelstahl | rostfreier Edelstahl | rostfreier Edelstahl |
| Ausstattung & Zubehör | | Kontrolliertes Abdampfen per Drehknopf, Verschluss-sicherung, Doppeldichtung, spülmaschinengeeignet | Integrierter Timer, 4 spezielle Garprogramme, innovatives Öffnungssystem, 5 Sicherungssysteme spülmaschi-nengeeignet, | 4-teiliges Dampfgarzubehör mit Glasdeckel, Dampfein-satz, Ständer, spülmaschi-nengeeignet | 4-teiliges Dampfgarzubehör mit Glasdeckel, Dampfein-satz, Ständer, spülmaschi-nengeeignet |
| Ergebnis | 100 % | 1,2 (sehr gut) | 1,2 (sehr gut) | 1,4 (sehr gut) | 1,4 (sehr gut) |
| Funktion | 40 % | +++ 1,2 | +++ 1,2 | +++ 1,4 | ++ 1,5 |
| Kochtest | 50 % | +++ 1,2 | +++ 1,3 | +++ 1,4 | ++ 1,6 |
| Kochbetrieb | 50 % | +++ 1,3 | +++ 1,2 | +++ 1,4 | +++ 1,4 |
| Handhabung | 30 % | +++ 1,3 | +++ 1,2 | +++ 1,3 | +++ 1,3 |
| Reinigung | 60 % | +++ 1,3 | +++ 1,2 | +++ 1,3 | +++ 1,3 |
| Griff und Balance | 20 % | +++ 1,3 | +++ 1,3 | +++ 1,4 | +++ 1,4 |
| Bedienungsanleitung | 20 % | +++ 1,3 | ++ 1,5 | ++ 1,5 | ++ 1,5 |
| Verarbeitung | 15 % | +++ 1,0 | +++ 1,3 | +++ 1,4 | +++ 1,4 |
| Sicherheit | 10 % | +++ 1,0 | +++ 1,2 | ++ 1,6 | ++ 1,6 |
| Ökologie | 5 % | +++ 1,0 | +++ 1,4 | +++ 1,4 | +++ 1,4 |

Der Testsieger von WMF überzeugt mit sehr schickem Design und einer einfachen Bedienbarkeit. Durch das kontrollierte Abdampfen per Knopf am Ende des Topfgriffes besteht wenig Verletzungsgefahr nach Beenden des Garprozesses, da der Dampf an anderer Stelle entweicht.

Das Modell von Tefal besitzt einen abnehmbaren Timer, welcher den Kochprozess unterstützt. Dieser muss aber vor dem Reinigen in der Spülmaschine entfernt werden. Der gesamte Topf besteht aus Edelstahl. Außerdem kann der Griff problemlos mit einer Hand bedient werden.

Der größere Topf von Rosenstein & Söhne ist ebenfalls sehr leicht im Gewicht. Allerdings ist hier der Griff schwer in einer Hand zu halten, da er sehr breit ist. Dafür überzeugt das Modell mit zahlreichem Zubehör, welches den Kochvorgang abwechslungsreich und einfach gestaltet.

Das kleine, handliche Modell von Rosenstein & Söhne ist leicht in der Küche zu verstauen. Der Topf aus rostfreiem Edelstahl ist spülmaschinengeeignet. Allerdings muss die genaue Bedienung erst herausgefunden werden, da die mitgelieferte Anleitung etwas unübersichtlich gestaltet ist.

*zum Redaktionsschluss, tagesaktueller Preis kann variieren



4 Multikocher im Test

Die kleinen Alleskönner

Schnellkochtöpfe, Reiskocher und Dampfgarer gehören der Vergangenheit an – jetzt kommen die Multikocher. Die kleinen Küchenhelfer ersetzen mehrere Küchengeräte auf einmal und bieten gleich eine ganze Reihe an unterschiedlichen Kochprogrammen, mit denen sich vollautomatisch ganze Menüs zubereiten lassen.

VON ESZTER FENYŐHÁZI

Bilder: Auerbach Verlag, Russell Hobbs



1 (1) Da die Mengenangaben für die Zubereitung von Reis beim Gerät von Krups nicht stimmen, erhalten wir im Test verbrannten Reis (2) Das Bedienfeld beim Russell Hobbs ist einfach gestaltet. Der Nutzer navigiert über Symbole, ein Mini-Display ist mittig platziert



Wer wenig Platz in der Küche hat oder gern vielseitig auch unterwegs im Caravan oder im kleinen Hotelzimmer kochen möchte, für den ist ein Multikocher ein wahrer Segen. Doch auch für Berufstätige mit wenig Zeit sind sie eine Option. Das Kochen mit einem Multikocher garantiert Abwechslung. Je nach Anzahl der Programme lassen sich damit Suppen kochen, Fleisch anbraten, Gemüse dünsten und sogar Joghurt oder Eis zubereiten sowie Brot und Kuchen backen. Multikocher sind mittlerweile in vielen Haushalten zu finden, denn sie sparen sehr viel Zeit bei der Zubereitung von Mahlzeiten und eignen sich selbst für ungetübte Köche. Beigefügte Rezepte beinhalten eine Schritt-für-Schritt-Anleitung und erleichtern so das Kochen. Beschichtete, hitzebeständige Töpfe verhindern, dass das Essen anbrennt. Multikocher gibt es in unterschiedlichen Größen von 2 bis hin zu 6 Litern. Kleinere Modelle eignen sich gut für einen Singlehaushalt, während die Multikocher mit mindestens 5 Liter für größere Familien zu empfehlen sind. Unsere Testmodelle verfügen über ein Fassungsvermögen von 5 bis hin zu etwas mehr als 6 Liter. Tefal stellt hier das kleinste Modell, in den Kocher von Russell Hobbs passt am meisten rein. Die

Töpfe unserer Testmodelle sind allesamt entnehmbar, was sowohl das Einfüllen der Lebensmittel als auch die Reinigung nach dem Kochen vereinfacht. Hat man ein passendes Rezept gefunden, wird das gewünschte Programm ausgewählt, der Deckel geschlossen und die Starttaste gedrückt. Nach dem Ende des Kochprogramms schalten die Kocher in einen Warmhaltemodus, um die fertigen Speisen eine Weile warmzuhalten.

Was sind Multikocher?

Multikocher sind All-in-one-Kochgeräte, deren Bedienung nutzerfreundlich gestaltet ist und mehrere Kocharten in einem einzigen Gerät vereinen. Sie benötigen für den Betrieb lediglich eine Steckdose und sind in der Regel energiesparender als Herdplatten und Backöfen. Um Lebensmittel gar zu kochen und nichts anbrennen zu lassen, müssen sie die Temperatur exakt einhalten. Das gelingt den Kochern über ihre Automatikprogramme, bei denen die Zeiten und Temperaturen für jedes Lebensmittel vorgegeben sind. Alle Multikocher verfügen über die Grundprogramme Anbraten, Kochen, Garen, Dünsten, Schmoren und Aufwärmen. Bei einigen kommen dann noch Spezialfunktionen wie beispielsweise Frittieren, Auftauen,

Pizza backen oder Grillen hinzu. Preislich unterscheiden sich die Modelle teils deutlich. Von teuer bis günstig ist auf dem Markt alles dabei. Unser Testmodell von Russell Hobbs beispielsweise kann bereits zu einem Preis von unter 100 Euro erworben werden. Das teuerste Modell im Test ist der Krups mit über 500 Euro.

Nur ein Knopfdruck

Alle Testmodelle verfügen über unterschiedliche Ausstattungsmerkmale. Der Cook4me von Krups stellt über einen Touchscreen Videos und Fotos bereit, die den Anwender durch den Kochvorgang leiten. So lassen sich eine Vielzahl an Vor-, Hauptspeisen und Desserts schnell ohne Mühe zubereiten. Ebenso können Mahlzeiten dank des integrierten Timers punktgenau im Voraus programmiert werden. Mit dem integrierten Dampfeinsatz lassen sich Speisen noch schonender zubereiten. Über die App kann der Kochvorgang dann beobachtet werden. Über ähnliche Funktionen verfügen auch Tefal und Steba. Mit zehn beziehungsweise zwölf automatischen Kochprogrammen kann gekocht, gedämpft, gebraten und frittiert werden. Tefal wirbt zudem mit der kugelförmigen Kochschüssel, die für eine bessere



3 (3) Der Topf vom Russell Hobbs erinnert an einen normalen Kochtopf. Er kann von der Steuereinheit abgenommen werden (4) Das von Tefal mitgelieferte Rezeptbuch enthält zahlreiche leckere Gerichte zum Nachkochen im Turbo Cuisine Multikocher





5

(5) Beim Multikocher von Tefal muss der Dampf manuell über einen Knopf im Deckel abgelassen werden. Achtung: Es besteht Verbrühungsgefahr!

(6) Zahlreiches Zubehör liefert Tefal für seinen Turbo Cuisine, darunter Dampfgareinsatz, Messbecher, Reislöffel und Schöpfkelle

6



Wärmeverteilung und bis zu dreimal schnellere Kochergebnisse sorgen soll. Alle Modelle werden wie bei einem Dampfkochtopf luftdicht verschlossen. Das Modell von Russell Hobbs fällt optisch etwas aus der Reihe. Es ähnelt im weitesten Sinne einem normalen ovalen Kochtopf und auch der Deckel liegt nur lose auf dem Topf auf. Der Kocher ist mit acht Automatikprogrammen ausgestattet und wirbt mit einer Sous-Vide-Funktion. Dabei werden Fleisch, Fisch oder Gemüse in einem speziellen Vakuumbbeutel schonend bei niedrigen Temperaturen im Wasserbad gegart. Die Beutel für das Sous-vide-Garen liefert Russell Hobbs leider nicht mit dem Gerät mit.

Ran an den Kocher

Für unseren Praxistest kochen wir Reis und backen Brötchen. Alle Multikocher verfügen über ein Automatikprogramm „Reis“, das – bis auf den Tefal – die Mengen an Reis und Wasser vorgibt. Dass die Angaben nicht immer stimmen, stellen wir beim Krups Cook4me fest. Die vom Gerät angegebenen 600 Gramm Reis und 200 Milliliter Wasser führen zu einem enttäuschenden Ergebnis. Nach einer Stunde ist der Reis verbrannt und wir brechen den Vorgang

ab. Das Gerät selbst beendet das Programm nicht und erzeugt auch keine Fehlermeldung. Beim zweiten Versuch bedecken wir den Reis vollständig mit Wasser und erhalten nach 18 Minuten perfekten Reis. Insgesamt lässt sich der Multikocher von Krups intuitiv bedienen. Es sind bereits zahlreiche Rezepte vorinstalliert auf dem Gerät zu finden, es können aber auch Rezepte über eine App direkt an das Gerät geschickt werden. Beim Kocher von Tefal fehlen die Mengenangaben gänzlich. Es erscheint lediglich der Hinweis: „Geben Sie die Zutaten in den Topf.“ Dieses Gerät ist eher etwas für erfahrene Köche. Nach dem Kochen muss beim Tefal der Dampf manuell über den Deckel abgelassen werden, ähnlich wie bei einem Dampfkochtopf. Bei allen anderen Geräten geschieht dies nach dem Ende des Kochvorgangs automatisch. Zusätzlich sammelt sich beim Tefal das Kondenswasser im Deckel, was beim Abnehmen desselben unweigerlich zu Verbrühungen führt. Die Kochzeit bei Reis variiert bisweilen deutlich. Während der Steba es schafft, den Reis in unschlagbaren 12 Minuten weich zu kochen, benötigen Tefal und Russell Hobbs mit jeweils 28 und 27 Minuten deutlich länger. Diese Differenzen schlagen sich auch auf

den Energieverbrauch nieder. Für das Kochen von Reis verbraucht der Tefal lediglich 0,16 Kilowattstunden (kWh), Krups 0,24 kWh, Russell Hobbs ebenfalls 0,24 kWh und Steba kommt auf satte 0,59 kWh. Während bei allen Multikochern die Kochzeit auf dem Display angegeben wird, blinkt beim Gerät von Russell Hobbs lediglich eine kleine Linie, die sich während des Kochvorgangs von links nach rechts und zurück bewegt. Das Ende des Kochvorgangs wird dann bei allen Geräten durch einen Signalton angezeigt. Die Brötchen werden im Multikocher gedämpft und unterscheiden sich geschmacklich kaum von gebackenen Brötchen. Lediglich die Kruste fehlt. Der Teig wird dafür in den vorhandenen Dampfgareinsatz gegeben und das Dämpfprogramm gewählt. In rund 30 Minuten sind die Brötchen bei Tefal, Steba und Krups fertig. Russell Hobbs benötigt 41 Minuten. Nach dem Ende des Kochvorgangs erfolgt die Reinigung von Topf und Zubehör. Als einziger ist der Multikocher von Steba nicht mit dem Spülmaschinensymbol gekennzeichnet. Aber auch mit einem Schwamm gelingt die Reinigung mühe-los. Da alle Töpfe beschichtet sind, ist ein Anbrennen und somit erhöhter Reinigungsaufwand nahezu ausgeschlossen. ■

Testverfahren

Die Testgeräte: 4 Multikocher

Funktion: Zur Ermittlung der Genauigkeit der Temperatureinhaltung werden die Geräte je zur Hälfte mit Wasser befüllt und die Differenz aus eingestellter und tatsächlich erreichter Temperatur bewertet, hieraus leitet sich auch die Fähigkeit des Gerätes zum lebensmittelgerechten Kochen ab. Innerhalb der Funktionstests werden die Automatikprogramme für Garen (Reis), Backen (Brötchen) sowie die Möglichkeiten der manuellen Programmierung überprüft und bewertet.

Handhabung: Die Testredaktion beurteilt die Bedienfreundlichkeit anhand der Ergonomie der Bedienelemente, des Displays (Kontrast, Blickwinkelstabilität, Schrift- und Zeichengröße), zudem der Deckel- sowie Zubehör-Handhabung. In die Reinigung fließt neben der allgemeinen Reinigung der Geräte ein, ob sich Schmutzstellen im Garraum bilden. Die Bedienungsanleitung wird auf die gesetzlich vorgeschriebenen Sicherheits- und Entsorgungshinweise überprüft, dann anhand der Qualität (Bebildung, Struktur, Anwendungs- und Pflegetipps sowie Schriftgröße) bewertet.

Verarbeitung: Bewertet werden die allgemeine Wertigkeit und das Nicht- oder Vorhandensein von Graten und scharfen Kanten außerdem die Passgenauigkeit aller modularen Teile.

Ökologie: Der Energieverbrauch wird während der Testreihen gemessen und vergleichend bewertet. Ebenfalls bewertet wird die die Verpackung unter ökologischen Gesichtspunkten.

Sicherheit: Bewertet wird, wie gut das Gerät und die Bedienungsanleitung verhindern können, dass Nutzenden Schäden entstehen.

Multikocher

TESTSIEGER

SIEGER PREIS/LEISTUNG

Steba
DD 3 SmartTefal
Turbo Cuisine (CY7548)Krups
Cook4me Touch
(CZ9128)Russell Hobbs
28270-56

Technische Daten

| | | | | |
|---------------------------------|---|---|--|--|
| Marktpreis*/UVP | 300 Euro*/210 Euro | 106 Euro*/200 Euro | 508 Euro*/620 Euro | 85 Euro*/100 Euro |
| Gewicht | 6 kg | 5 kg | 9 kg | 5 kg |
| Maße (B×H×T) | 35×32×33 cm | 36×35×37 cm | 35×35×37 cm | 46×24×30 cm |
| Maximalleistung/Kabellänge | 1 000 W/130 cm | 1 090 W/80 cm | 1 600 W/100 cm | 750 W/92 cm |
| Abmessungen des Garraums (Ø×H) | 22×16 cm | 31×29 cm | 33×30 cm | 46×19 cm |
| Fassungsvermögen/Programmanzahl | 6 l/12 | 5 l/10 | 6 l/13 | 6,5 l/8 |
| Ausstattung & Zubehör | LCD, Dämpfeinsatz für Gemüse und Fisch, Gestell, Messbecher, Spatel, Warmhaltefunktion, smarte Abdampf-Funktion: Dank intelligenter Drucksensoren ist kein manuelles Abdampfen mehr nötig | Intuitive Benutzeroberfläche dank einzigem Drehknopf, Dampfgareinsatz, Messbecher, Reisöffel, kleine Schöpfkelle, Warmhaltefunktion bis zu 24 h, verzögerte Startzeit bis zu 12 h, integrierter Timer | Farb-LCD, neigbarer Touchscreen, WLAN, Garkorb-einsatz, Schüssel mit zwei Griffen, Cook4me-App: über 500 Rezepte verfügbar und 48 vorinstallierte Zutaten, automatische Warmhaltefunktion bis zu 1,5 h | Abnehmbares, digitales Bedienfeld, Dampfkorb und Bratenrost, Deckel aus gehärtetem Glas mit Deckelaufhänger, Cool-Touch-Griffe, Warmhaltefunktion, digitale Programmwahl, Timer, spülmaschinengeeignet |

| Ergebnis | | 1,2 (sehr gut) | 1,2 (sehr gut) | 1,3 (sehr gut) | 1,4 (sehr gut) |
|-------------------------------|------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Funktion | 50% | +++ 1,2 | +++ 1,3 | ++ 1,5 | +++ 1,0 |
| Temperatureinhaltung | 25% | +++ 1,0 | +++ 1,0 | +++ 1,0 | +++ 1,0 |
| Automatikprogramm Reis kochen | 25% | +++ 1,0 | +++ 1,0 | ++ 2,0 | +++ 1,0 |
| Automatikprogramm Backen | 25% | +++ 1,0 | ++ 2,0 | ++ 2,0 | +++ 1,0 |
| Manuelle Programmierung | 25% | ++ 1,7 | +++ 1,0 | +++ 1,0 | +++ 1,0 |
| Handhabung | 35% | +++ 1,2 | +++ 1,1 | +++ 1,0 | ++ 1,9 |
| Bedienfreundlichkeit | 60% | +++ 1,1 | +++ 1,0 | +++ 1,0 | ++ 2,3 |
| Reinigung | 30% | +++ 1,0 | +++ 1,0 | +++ 1,0 | +++ 1,0 |
| Bedienungsanleitung | 10% | ++ 1,8 | ++ 2,1 | +++ 1,4 | ++ 2,2 |
| Verarbeitung | 5% | +++ 1,1 | +++ 1,0 | +++ 1,0 | +++ 1,3 |
| Ökologie | 5% | ++ 1,8 | +++ 1,2 | +++ 1,2 | ++ 1,5 |
| Energieverbrauch | 80% | ++ 1,7 | +++ 1,0 | +++ 1,0 | +++ 1,4 |
| Verpackung | 20% | ++ 2,0 | ++ 2,0 | ++ 2,0 | ++ 2,0 |
| Sicherheit | 5% | +++ 1,1 | ++ 1,5 | +++ 1,0 | +++ 1,3 |

Effizienter Multikocher, in dem sich auch Brötchen backen lassen. Die Mengenangaben stimmen perfekt und von Anbrennen keine Spur. Der Dampf wird dank smarter Abdampf-Funktion automatisch nach Beenden des Kochvorgangs abgelassen. Einziges Manko ist der hohe Stromverbrauch.

Ein Multikocher, der sich leider nicht für absolute Kochanfänger eignet. Die Mengen werden nicht immer vorgegeben, sodass die Mengenverhältnisse schon bekannt sein müssen. Punktabzug gibt es für den manuellen Dampfentlass. Beim Abnehmen des Deckels besteht Verbrühungsgefahr.

Intuitiv zu bedienender Multikocher mit vielen Funktionen und einem großen übersichtlichen Farb-LCD-Display. Er lässt sich auch bequem per App steuern, über die sich mehr als 500 Rezepte abrufen lassen. Punktabzug gibt es für die ungenauen Mengenangaben bei den Rezepten.

Mit acht verschiedenen Automatikprogrammen kann dieser Multikocher, der optisch an einen herkömmlichen Kochtopf erinnert, zahlreiche köstliche Mahlzeiten zubereiten. Er verfügt sogar über eine schonende Sous-Vide-Funktion. Punktabzug gibt es für den hohen Stromverbrauch.

*zum Redaktionsschluss, tagesaktueller Preis kann variieren

4 Nudel-/Pastamaschinen im Test

Pasta auf Knopfdruck

Frische Nudeln auf Knopfdruck – ist das wirklich möglich? Ja, sagen einige Hersteller und bieten mehr oder weniger vollautomatische Pastamaker an. Ob das in der Praxis wirklich funktioniert, haben wir in einem Vergleichstest herausgefunden. Als Alternative stellen wir auch eine manuelle Nudelmaschine vor.

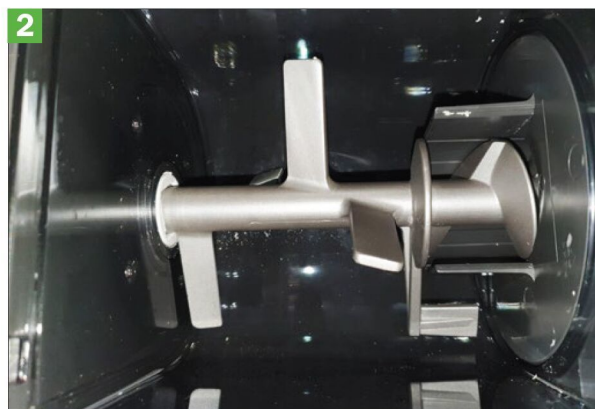
VON MIKE BAUERFEIND

Bilder: © Olga Bauer/stock.adobe.com, Auerbach Verlag





1 (1) Der Philips Pastamaker gibt die Nudeln nach vorne aus. Das ist zwar beim Auffangen etwas unbequemer, dafür gibt es im Betrieb seltener „Nudelstau“
(2) Clever gemacht: Philips hat einen Knethaken aus Metall entwickelt, der je nach Laufrichtung kneten oder Teig auspressen kann



Drei automatische Pastamaschinen und eine manuelle Variante stehen heute auf dem Prüfstand. Alle können mehrere Pastasorten sowie Lasagneplatten herstellen. Während bei den automatischen Maschinen alles auf Knopfdruck funktionieren soll, muss bei der manuellen Variante noch Muskelkraft aufgebracht werden.

Philips Avance Collection

Der Pastamaker von Philips kann Pasta wortwörtlich auf Knopfdruck bereiten. Dank acht verschiedener Matrizen bleibt kaum ein Wunsch nach der Lieblings-Pastasorte offen. Die Maschine kommt mit nur wenigen Bedienelementen und einem bernsteinfarbenen Display aus und lässt sich nach einem kurzen Blick in die Anleitung intuitiv bedienen. Eine große Wahl hat der Nutzer aber auch nicht: Es gibt genau zwei automatische Programme. Eins für Pasta ohne Ei und eins für Pasta mit Ei. Nach der Wahl des Programmes tariert sich die integrierte Waage alleine ein und die Zutaten können in die Maschine gegeben werden. Wie alle Maschinen verfügt der Pastamaker bis zu 600 Gramm Mehl oder Mehlmischungen. Etwas verwirrend: Hat man 600 Gramm eingefüllt und setzt den Deckel wieder auf, dann

zeigt die Maschine plötzlich ein paar Gramm mehr auf dem Display und verweigert den Dienst wegen „Überladung“. Es bleibt nichts anderes übrig, als einen Löffel Mehl zu entnehmen, sodass man ohne Deckel bei etwa 595 Gramm landet. Dann berechnet die Maschine automatisch die nötige Flüssigkeitsmenge, die nach dem Start nach und nach über die Einfüllöffnung am Deckel hinzugegeben wird. Übrigens ist der Rührstab auch gleichzeitig die Schnecke für die spätere Ausgabe des Teigs und liegt horizontal in der Maschine. Die Pasta wird dann nach vorne und nicht, wie zumeist üblich, nach unten herausgedrückt. Die Pastaherstellung gelingt mit dieser Maschine sehr gut, sofern man auf die richtige Konsistenz des Teiges achtet. Zur einfacheren Reinigung sind fast alle relevanten abnehmbaren Teile auch spülmaschinengeeignet.

Rommelsbacher Pastarella

Im Gegensatz zur Maschine von Philips wartet dieses Gerät mit einem umfangreichen Bedienfeld mit zahlreichen Knöpfen und einem großen Display auf. Mit sechs Automatikprogrammen erlaubt es dieses Gerät, die Teigproduktion sehr feinfühlig auf die verwendete Mehlsorte einzustellen. Die Programme

sind laut Hersteller auf die typischerweise in Deutschland verwendeten Mehlsorten abgestimmt. Zwei zusätzliche manuelle Programme ermöglichen weiteres Experimentieren mit eigenen Rezepten. Der Knethaken ist bei Rommelsbacher aus Plastik, während die Pressschnecke aus Metall ist. Eine Waage übernimmt die exakte Bestimmung des Flüssigkeitsbedarfes für den Teig. Komfortabel: Wasser wird vollautomatisch aus einem angebrachten Wassertank nach und nach über ein Sprühsystem auf den Teig aufgebracht. Das soll für eine noch bessere Durchfeuchtung des Teiges sorgen. Selbstverständlich kann auf Wunsch die Flüssigkeit auch nach wie vor von Hand hinzugegeben werden. Das ist insbesondere dann sinnvoll, wenn man bei der Feuchtigkeit vom Programm abweichen und eher weniger Wasser zufügen möchte. Für den umgekehrten Fall – also mehr Feuchtigkeit – kann aber auch per Knopfdruck Wasser aus dem Behälter nachgesprüht werden. Konstruktionsbedingt kommt der Teig über die Pressschnecke nicht vorne, sondern unter der Ausgabe heraus. Das erweist sich beim Schneiden der Pasta eher als Vorteil. Eine weitere Raffinesse ist das eingebaute Gebläse. Dieses sorgt dafür, dass die Pasta etwas



3 (3) Die Matrizen für die verschiedenen Nudelsorten lassen sich bei allen drei automatischen Maschinen platzsparend im Gerät verstauen
(4) Die Nudelmaschine von Rommelsbacher verfügt über die meisten Programme, ein großes Display sowie eine vollautomatische Wasserzufuhr





5 (5) Blick in das Rührwerk von Rommelsbacher: Der Knethaken aus Kunststoff und die Pressschnecke aus Metall sind zwei getrennte Teile
(6) Die Pasta wird bei den Maschinen von Rommelsbacher und Springlane nach unten ausgegeben. Das vereinfacht das Schneiden und Auffangen



vorgetrocknet wird und dadurch weniger zusammenkleben soll. Man merkt, hier hat sich ein Hersteller richtig Gedanken zur optimalen Pastaherstellung gemacht. Lobenswert: Die Maschine ist sehr effektiv konstruiert, sodass nur wenig Teig am Ende im Behälter verbleibt. Der eigentliche Prozess der Pastaherstellung läuft mit dieser Maschine im Vergleich zum Gerät von Philips deutlich gemächlicher ab.

Springlane Nina

Die Springlane Nina ähnelt etwas dem Gerät von Rommelsbacher. So wird der Teig hier auch unter der Ausgabe herausgepresst und der Aufbau der Matrizen ist fast identisch. Allerdings gibt es auch einige gravierende Unterschiede. Die Pressschnecke besteht hier nämlich nicht aus Metall, sondern aus Kunststoff. Verzichteten müssen Nutzende auch auf den Komfort einer automatischen Wasserzufuhr und es gibt deutlich weniger Programme. Wählbar sind nur zwei Automatikprogramme für Teig mit und ohne Ei. Zusätzlich verfügt die Maschine über zwei manuelle Programme zum Kneten und Pressen des Teigs. Im Betrieb tut die Maschine ihren Dienst. Allerdings muss sehr genau auf die Konsistenz des Teiges geachtet werden: Ist

dieser nur leicht zu trocken, funktioniert der Auspressvorgang nicht und die Maschine bleibt stattdessen stehen. Bei zu feuchtem Teig klebt dieser am Rührstab und wird nicht an die Pressschnecke weitergegeben. Etwas problematisch ist auch die Reinigung.

Springlane Nonna

Die zweite Maschine aus dem Hause Springlane ist eine manuelle Pastamaschine. Folglich muss diese mit Muskelkraft betrieben und der Teig vorab von Hand hergestellt werden, was den Komfort natürlich deutlich einschränkt. Allerdings: Diese Art der Pastaherstellung ist im Vergleich zu den automatischen Geräten deutlich weniger reinigungsintensiv und natürlich auch bezüglich der Anschaffung um einiges preiswerter. Das System hat jedoch auch seine Tücken, wie wir im Test feststellen müssen. Mit der Maschine können neben Lasagneplatten in unterschiedlichen Dicken auch Bandnudeln, Spaghetti und – dank einem dem Testgerät zusätzlich beiliegenden Aufsatz – auch Linguine hergestellt werden. Der Zusammenbau ist einfach. Auch ein Trockengestell für die Nudeln liegt erfreulicherweise bei. Die Maschine muss am Tisch mit einer Klemme befestigt werden, was bei

manchen Tischen wie in unserem Fall bauartbedingt nicht möglich ist. Folglich ist bei der Verarbeitung des Teiges eine zweite Person zum Festhalten erforderlich. Lasagneplatten sowie Teig für Nudeln können in zehn verschiedenen Dicken hergestellt werden. Die Nudelaufsätze sind zusätzlich befestigt, werden allerdings nur recht locker eingeschoben. Das kann bei recht zähem Teig schon zum Problem werden, wenn sich der Aufsatz löst. Insgesamt aber funktioniert die Nudelherstellung mit der manuellen Maschine auch sehr gut. Der Nachteil der manuellen Teigproduktion ist hier sogar ein Vorteil: Man hat den Teig besser im Blick und kann auf die richtige Feuchtigkeit achten.

Fazit

Alle Achtung: Es gibt tatsächlich gut funktionierende Maschinen, die praktisch den kompletten Produktionsprozess von der Teigherstellung bis zur Nudel übernehmen. Dabei muss aber immer peinlich genau auf die richtige Teigfeuchtigkeit geachtet werden, da es sonst schnell schiefgeht. Man muss sich auch auf einen deutlich erhöhten Reinigungsaufwand einstellen. Manuelle Geräte sind dafür eine preiswerte Alternative – gerade für Anfänger. ■

Testverfahren

Die Testgeräte: 4 Nudelmaschinen

Funktion: Angelehnt an die Empfehlungen in der Bedienungsanleitung wird die maximale Teigmenge in den elektrischen Nudelmaschinen produziert. Für die manuelle Variante wird ein Pastateig nach Hausrezept vorproduziert. Die Nudelqualität wird durch eine Gruppe geschulter Probanden für verschiedene Nudelarten benotet. Die Arbeitsgeschwindigkeit ergibt sich durch die produzierte Menge pro Minute. Bei den elektrischen Maschinen wird die Knetzeit in Relation zur Füllmenge bewertet.

Handhabung: Eine Gruppe geschulter Probanden beurteilt das Bedienkonzept sowie die Funktionalität, Ergonomie und Gängigkeit sämtlicher Bedienelemente. Bei der Reinigung wird die allgemeine Verschmutzungsanfälligkeit des Geräts, die Modularität der zu reinigenden Teile bewertet. Das Betriebsgeräusch wird praxisnah im Labor auf eine Distanz von 50 cm zur Geräteoberseite ermittelt. Die Bedienungsanleitung wird auf die gesetzlich vorgeschriebenen Sicherheits- und Entsorgungshinweise überprüft, dann anhand der Qualität bewertet.

Verarbeitung: Die Probanden bewerten die allgemeine Wertigkeit der verwendeten Materialien sowie die Passgenauigkeit modularer Teile.

Ökologie: Der Energieverbrauch wird während der Testreihen gemessen und vergleichend bewertet. Für die manuelle Maschine erfolgt hier eine Bewertung der Verpackung nach ökologischen Gesichtspunkten.

Sicherheit: Geprüft und bewertet wird, wie gut verhindert werden kann, dass Nutzenden Schäden entstehen.

Nudel-/Pastamaschinen elektrisch

manuell

TESTSIEGER

Philips
Avance Collection
Pastamaker



Rommelsbacher
PM 220 Pastarella



Springlane
Nina



Springlane
Nonna



| Technische Daten | | | | | |
|---|------------|---|--|--|---|
| Marktpreis*/UVP | | 230 Euro*/280 Euro | 249 Euro*/299 Euro | 179 Euro*/179 Euro | 55 Euro*/65 Euro |
| Gewicht | | 6900 g | 5780 g | 4500 g | 1800 g |
| Maximalleistung | | 200W | 220W | 180W | – |
| Kabellänge | | 100 cm | 95 cm | 95 cm | – |
| Maximale Füllmenge (Mehl) | | 600 g | 600 g | 600 g | – |
| Pastamatrizen/-aufsätze | | 8 (Capellini, Spaghetti, Spaghettoni, Fettuccine, Tagliatelle, Papardelle, Penne, Lasagne) | 7 (feine Spaghetti, normale Spaghetti, dicke Spaghetti, schmale Bandnudeln, breite Bandnudeln, Penne, Nudelplatten) | 7 (Spaghettoni, Spaghetti, Spaghettoni, Penne, breite Bandnudeln, schmale Bandnudeln, Lasagne) | 3 (Lasagne, Tagliatelle, Spaghetti); optional: Linguine |
| Ausstattung & Zubehör | | 2 Programme, Wiegefunktion, LED-Anzeige, Pastaschneider, integrierte Zubehörbox, Rezeptbuch, Messbecher, Reinigungsset, spülmaschinengeeignete Teile | 6 Automatikprogramme, 2 manuelle Programme, Wiegefunktion, gesteuerte Wasserzufuhr, LED, Touchbedienung, Edelstahl-Pressschnecke, integrierte Zubehörbox, Lüfter zum Vortrocknen, Sicherheitsstopp, Messbecher, Reinigungsbürste | 2 Programme, manueller Modus, Wiegefunktion, Touchdisplay, Spatel, integrierte Zubehörbox, Rezeptheft, Messbecher, Reinigungsset, spülmaschinengeeignete Teile | 9 verschiedene Teigstufen, Pastaständer zum Trocknen, Rezeptheft, Reinigungspinsel aus Buchenholz |
| Ergebnis | | 1,4 (sehr gut) | 1,7 (gut) | 1,8 (gut) | 1,5 (gut) |
| Funktion | 50% | ++ 1,5 | ++ 2,1 | ++ 2,1 | +++ 1,2 |
| Nudelqualität | 60% | +++ 1,3 | ++ 1,5 | ++ 1,5 | +++ 1,4 |
| Arbeitsgeschwindigkeit | 30% | ++ 1,9 | – 3,5 | – 3,6 | +++ 1,0 |
| Knetzeit | 10% | +++ 1,3 | ++ 1,6 | +++ 1,3 | n. v. |
| Handhabung | 30% | ++ 1,5 | +++ 1,4 | ++ 1,6 | ++ 1,8 |
| Bedienfreundlichkeit | 50% | ++ 1,6 | +++ 1,3 | ++ 1,7 | ++ 2,1 |
| Reinigung | 30% | ++ 1,8 | ++ 1,6 | ++ 1,9 | ++ 1,8 |
| Betriebsgeräusch | 10% | +++ 1,0 | +++ 1,3 | +++ 1,0 | +++ 1,0 |
| Bedienungsanleitung | 10% | +++ 1,3 | +++ 1,1 | +++ 1,2 | +++ 1,3 |
| Verarbeitung | 10% | +++ 1,3 | +++ 1,2 | +++ 1,2 | ++ 1,8 |
| Ökologie | 5% | +++ 1,0 | +++ 1,1 | +++ 1,1 | ++ 1,8 |
| Sicherheit | 5% | +++ 1,3 | +++ 1,3 | +++ 1,3 | ++ 1,8 |
| Mit dieser Pastamaschine macht die Arbeit richtig Spaß und sie ist leicht zu bedienen. Durch das horizontale Auspressen funktioniert die Herstellung der Nudeln besonders gut. Ebenfalls positiv: Fast alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinengeeignet. | | Dank zahlreicher Automatikprogramme lässt sich das Gerät besonders feinfühlig auf die verwendete Mehlsorte einstellen. Im Betrieb ist die Maschine etwas gemächlicher, aber dafür auch besonders effektiv. Praktisch sind die Wasserzufuhr und das Gebläse. | Zahlreiche Matrizen erlauben das Herstellen verschiedenster Nudelsorten. Allerdings haben wir im Test immer wieder etwas Probleme mit dem Auspressen: Ist der Teig etwas zu trocken, kommt nichts heraus. Ist er zu feucht, bleibt er am Haken kleben. | Mit dieser Nudelmaschine lassen sich sehr preiswerte Nudeln und andere Pastasorten herstellen. Etwas unglücklich ist die Konstruktion der Tischklemme, die zum Beispiel an unserem Standard-Küchentisch nicht passt. Dann benötigt man eine zweite Person. | |

*zum Redaktionsschluss, tagesaktueller Preis kann variieren

9 Dörrautomaten im Test

Von Apfelchips bis Beef Jerky

Gesunde Snacks sind gefragt. Ob Trockenfrüchte, Gemüsechips oder Beef Jerky, mit einem Dörrautomaten lassen sich viele Leckereien einfach und ohne unerwünschte Zusatzstoffe zu Hause herstellen. Auch Fruchtleider, Müsliriegel, Kräuter und mehr trocknen in den Geräten. Wir haben neun Dörrautomaten getestet.

VON JANINE REICHERT

Bilder: Auerbach Verlag, Springlane





1 (1) Klein und groß:
Die Dörrautomaten
von Rosenstein &
Söhne und Eta bieten
unterschiedlich viel
Platz für Dörrgut
(2) Fast baugleich
wirken diese drei Test-
kandidaten auf den
ersten Blick. Ausstattung
und Funktion
variieren trotzdem



Baizer, Haferkekse, Blumenkohl-Popcorn – das sind Leckereien, die man nicht unbedingt mit einem Dörrautomaten in Verbindung bringen würde. Und doch finden sich diese Snackideen im Rezeptbuch eines Testteilnehmers. Er zählt zu insgesamt neun modernen Geräten, die wir diesmal nach unserem vielseitigen Kriterienkatalog geprüft haben. Wir widmen uns damit einem elektrischen Automaten, der eine jahrhundertelange Tradition aufgreift – und für die Nutzung in den eigenen vier Wänden vereinfacht. Das Trocknen von Lebensmitteln hatte schon früher einen entscheidenden Vorteil: Das Dörren entzieht die Feuchtigkeit, dehydriert die Nahrungsmittel langsam. Lagert man Gedörrtes gut, eignet es sich als Vorrat für schlechte Zeiten. Denn getrocknete Lebensmittel sind in der Regel lange haltbar. Schimmel und Bakterien sollen – anders als bei frischen Nahrungsmitteln – keine Chance haben. Heute werden gedörrte Lebensmittel außerdem als Zwischenmahlzeiten für unterwegs geschätzt. Sie wiegen wenig und beanspruchen nicht viel Platz im Rucksack. Beliebt sind beispielsweise knusprige Bananenchips, ledrige Mangostücken, würziges Beef Jerky und aromatische getrocknete Tomaten. Ein Vorteil

freut besonders Ernährungsbewusste: Wer selbst dörert und nicht auf Produkte aus dem Supermarktregal setzt, weiß genau, was er nascht. Er verzichtet auf unerwünschte Zusätze wie diverse Zuckerarten, Schwefel, Geschmacksverstärker oder Nitritpökelsalz.

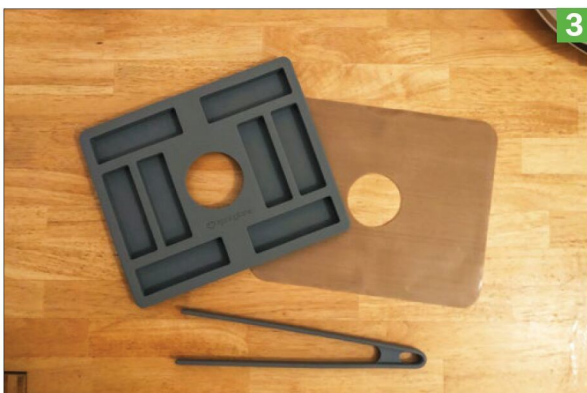
Stapeln oder Einschieben

Moderne Dörrautomaten vereinen viele praktische Vorzüge. Die Geräte lassen sich auf Wunschttemperaturen einstellen. Sie sind so konzipiert, dass sie auf engem Raum verhältnismäßig viel Ablagefläche bieten. Sie laufen über viele Stunden nebenbei, dank Timer (sieben Testmodelle) und automatischer Sicherheitsabschaltung auch über Nacht. Zwischendurch sollte man laut Herstellerempfehlung die Etagen wechseln, um gleichmäßigere Ergebnisse zu erzielen. Im Test sind geeignete Geräte unterschiedlicher Größe, Ausstattung und Preiskategorie vertreten. In der Regel liegt das Dörrgut auf Kunststoff oder Metall. Bei acht Geräten gibt es ein Stapelsystem: unten eine Basis mit Motor, in der Mitte mehrere Gitteretagen und oben ein Deckel mit Lüftungsschlitzen. Das hochpreisige Modell von Arendo ist dagegen anders aufgebaut. Das stabile kastenartige Gerät hat ein Einschub-

system mit zehn Metallgittern und lässt sich über eine Glastür bequem öffnen.

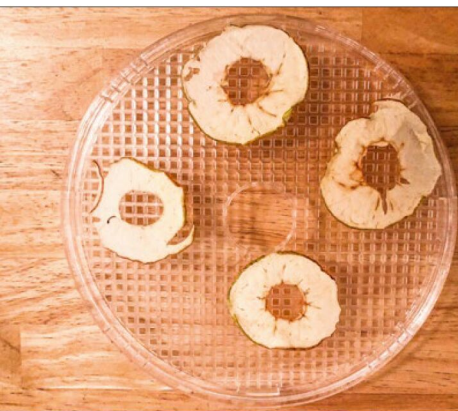
Nicht nur Vorteile

Ein Nachteil am Dörren zu Hause ist der relativ hohe Aufwand in der Vorbereitung. Zunächst einmal müssen die Lebensmittel eingekauft, geerntet oder gesammelt werden. Dann meistens waschen, abtropfen lassen oder abtupfen. Vor dem Verteilen auf den Gittern gilt es, die Zutaten noch gleichmäßig in dünne Scheiben zu schneiden oder ähnlich zu portionieren. Der Ertrag pro Trockenvorgang ist im Test selbst bei den größeren Geräten recht gering. Schließlich wird Äpfeln, Bananen, Tomaten und Fleisch das Wasser entzogen, sie schrumpfen zusammen. Für mehr Ausbeute lassen sich in der Regel weitere Etagen nachkaufen. Nur beim Einschubsystem von Arendo ist keine Erweiterung möglich. Besonders ärgerlich ist es, wenn beispielsweise fertige Apfelfringe oder Bananenchips auf dem Gitter festkleben und sich nicht komplett entnehmen lassen. So hat man Verlust – und gleichzeitig einen erhöhten Putzaufwand. Am meisten Probleme machen in diesem Punkt die Kandidaten mit Metallgittern von Arendo, Rommelsbacher und Stöckli. Am besten lassen sich die



3 (3) Bei Springlane
gehören Kräutermatte, Zange und
Müsliriegelform zum
praktischen Zubehör
(4) Der Dörrautomat
von Stöckli lässt sich
mit den klassischen
Drehreglern einfach
und schnell einstellen





5 (5) Der kompakte Rosenstein & Söhne eignet sich gut dazu, eine kleine Portion Apfelchips zum Snacken herzustellen
(6) Die Metallgitter im stabilen Einschubautomat von Arendo ermöglichen ein überwiegend gleichmäßiges Dörren von Lebensmitteln



gedörrten Snacks von den Kunststoffetagen bei Balter und Eta entnehmen. Praktisch: Die meisten Gitter aus Kunststoff dürfen außerdem in die Spülmaschine. Insgesamt gesehen lassen sich die Testgeräte gut bis sehr gut bedienen. Die Displays und Schalter sind funktional. Kinderleicht können Temperaturen zwischen 35 und 70 Grad Celsius und Zeiten eingestellt werden. Die Bedienungsanleitungen beschränken sich nicht auf das Nötigste, sondern detaillierte Tabellen zu Dörrdauer und -temperatur sind Standard. Rezepte sind keine Seltenheit. Besonders hervorzuheben sind die Dörrideen bei Balter und Springlane, die sogar Zubehör zur Herstellung von Müsliriegeln mitbringen.

Gleichmäßig gedörrt

Bei aller Mühe und Geduld, die man beim Dörren aufbringen muss, sollen am Ende die Ergebnisse überzeugen. Gewünscht sind intensiver Geschmack und leckere Konsistenz von ledrig bis knusprig. Wichtig ist zudem, dass es gelingt, die einzelnen Stücke gleichmäßig zu trocken – egal an welcher Stelle im Gerät sie liegen. Im Test mit Obst, Gemüse und Fleisch zeigt sich, dass alle Kandidaten gleichmäßig dörren. Durchweg entstehen ledrige bis knusprige Apfel- und

Bananenchips sowie getrocknete Tomaten und Fleischstücke. Dabei sind die Lebensmittel innerhalb der Etagen vor allem bei den Stapelsystemen gleichmäßig dehydriert. Ganz vorn liegen Stöckli und Rommelsbacher. In der Regel sind auch zwischen den verschiedenen Ebenen kaum Unterschiede festzustellen. Das schlägt sich in tollen Funktionsnoten nieder. Doch das Dehydrieren dauert viele Stunden. Da möchte man auf nervige Betriebsgeräusche verzichten. Alle Testmodelle arbeiten recht leise. Im Schlafraum über Nacht möchte man sie trotzdem nicht platzieren. Als störend empfindet mancher, dass das Dörren auf hohen Temperaturen auch die Umgebungsluft erwärmt. Grundsätzlich ist ein Betrieb über Nacht möglich – und je nach nach Dörrdauer auch schwer zu vermeiden. Damit nachts sicher gedörrt werden kann, setzen die Hersteller vor allem auf einen Überhitzungsschutz und eine automatische Abschaltung. Im Test erzielen alle Geräte in den Sicherheitskategorien Einklemmen, Verbrennen und Standfestigkeit gute bis sehr gute Noten.

Fazit

Wer Mühe, Zeitaufwand und Kosten nicht scheut, kann mit unseren Testkandidaten lecker und gleichmäßig dörren.

Die Geräte sind vielseitig einsetzbar. So kann man beispielsweise seine Gartenernte zügig konservieren oder gesammelte Wildkräuter trocknen. Ein Genuss ohne Zusatzstoffe macht gedörrtes Obst zu einem beliebten Snack – nicht nur für Babys und Kinder. Gesundheits- und Kalorienbewusste setzen zudem auf Gemüsechips, Kräutertees, Nüsse und Kerne. Mit Rezepten und Zubehör wie bei Springlane lassen sich Müsliriegel und mehr im Dörrautomaten zubereiten. Die mittelpreisige „Dora“ zeigt im Test die beste Gesamtleistung und kann nicht nur in puncto Handhabung überzeugen. Doch aufgepasst: Die Konkurrenz glänzt ebenfalls mit guten Noten, günstigen Preisen oder hochwertigeren Materialien. Wer den Küchenhelfer regelmäßig benutzen möchte, setzt vielleicht eher auf ein hochpreisiges Qualitätsmodell. Für gelegentliches Snacken reicht dagegen eher ein Einsteigergerät. Bei unseren neun getesteten Kandidaten gibt es genügend Auswahl: Das günstigste Modell kostet 50 Euro, das teuerste 170 Euro. Je nach persönlichen Bedürfnissen können Größe, Zubehör oder auch Details die Kaufentscheidung beeinflussen. Wer es praktisch mag, sollte sich für einen Automaten mit spülmaschinenfesten Etagen aus Kunststoff entscheiden. ■

Testverfahren

Die Testgeräte: 9 Dörrautomaten

Handhabung: Eine Gruppe geschulter Probanden beurteilt die Bedienfreundlichkeit anhand von Funktionalität, Ergonomie und Gängigkeit sämtlicher Bedienelemente. Entscheidenden Einfluss hat dabei auch, wie leicht die Vorbereitung des Gerätes fällt. Bei der Reinigung wird die allgemeine Verschmutzungsanfälligkeit des Geräts, die Modularität und Spülmaschinentauglichkeit aller zu reinigenden Stellen bewertet. Das Betriebsgeräusch wird aus einem halben Meter Abstand gemessen.

Funktion: Im Vordergrund steht das Ergebnis des Dörrvorgangs (Konsistenz und Feuchtigkeitsgehalt des Dörrgutes) für verschiedene Lebensmittel (Fleisch und Gemüse/Obst). Die Gleichmäßigkeit der Dörrergebnisse innerhalb der einzelnen Ebenen und über alle Ebenen hinweg wird zur Bewertung herangezogen.

Ökologie: Der Energieverbrauch wird während der verschiedenen Testreihen ermittelt und vergleichend bewertet. Die Verpackung der Geräte wird nach ökologischen Gesichtspunkten bewertet.

Verarbeitung: Bewertet werden die allgemeine Wertigkeit der verwendeten Materialien, eventuelle Klemmstellen und natürlich das Nicht- bzw. Vorhandensein von Graten und scharfen Kanten sowie die Größe von Spalten und Ritzen, zudem die Passgenauigkeit aller modularer Teile.

Sicherheit: Die Sicherheit und Unversehrtheit der Nutzenden stehen hier im Fokus. Neben der Standsicherheit wird geprüft und bewertet, wie gut verhindert werden kann, dass Nutzen den Schäden entstehen.

Dörrautomaten

TESTSIEGER

SIEGER PREIS/LEISTUNG

Springlane
Dora

Arendo
305032

Stöckli
Dörrex



Technische Daten

| | | | |
|---------------------------------|--|---|---|
| Marktpreis*/UVP | 80 Euro*/90 Euro | 68 Euro*/80 Euro | 155 Euro*/170 Euro |
| Gewicht | 3 kg | 3 kg | 2 kg |
| Maße (B×H×T bzw. Durchmesser×H) | 32×21×25 cm | 32×26×25 cm | 34×28 cm |
| Maximalleistung | 400W | 260W | 540W |
| Kabellänge | 100 cm | 95 cm | 125 cm |
| Temperaturstufen | 8 (35–70 °C) | 5 (35–70 °C) | stufenlos (20–70 °C) |
| Etagen | 5 | 5 | 3 |
| Dörrfläche je Etage (B×T) | 32×25 cm | 32×25 cm | Ø 33 cm |
| Nutzfläche gesamt | 3858 cm² | 3858 cm² | 2565 cm² |
| Timer | ja (0,5–24 h, 30-min-Schritte) | ja (1–72 h, 30-min-Schritte) | ja (1–12 h) |
| Ausstattung & Zubehör | Display, Kunststoffetagen höhenverstellbar, 2 Dörrgitter, 2 Dörrfolien, Silikonform für 8 Müsliriegel, Zange, Rezeptheft | Display, Signaltöne, Kunststoffetagen höhenverstellbar, feinmaschige Einlegematte | Drehregler, Kunststoffetagen mit Metallgitter |

| Ergebnis | | 1,4 (sehr gut) | 1,6 (gut) | 1,6 (gut) |
|----------------------|------------|----------------|-----------|-----------|
| Handhabung | 50% | +++ 1,4 | ++ 1,6 | ++ 1,6 |
| Bedienfreundlichkeit | 60% | ++ 1,5 | +++ 1,4 | +++ 1,4 |
| Reinigung | 30% | +++ 1,4 | ++ 2,2 | ++ 1,8 |
| Betriebsgeräusch | 5% | +++ 1,0 | +++ 1,0 | + 2,7 |
| Bedienungsanleitung | 5% | ++ 1,5 | ++ 1,7 | ++ 1,9 |
| Funktion | 30% | +++ 1,3 | +++ 1,4 | ++ 1,5 |
| Ergebnis Fleisch | 40% | +++ 1,0 | +++ 1,3 | +++ 1,3 |
| Ergebnis Obst/Gemüse | 40% | ++ 1,5 | +++ 1,3 | ++ 1,8 |
| Gleichmäßigkeit | 20% | ++ 1,5 | ++ 1,7 | +++ 1,3 |
| Ökologie | 10% | +++ 1,4 | ++ 1,8 | ++ 1,7 |
| Energieverbrauch | 75% | +++ 1,2 | +++ 1,0 | ++ 1,6 |
| Verpackung | 25% | ++ 2,0 | – 4,0 | ++ 2,0 |
| Verarbeitung | 5% | ++ 1,5 | ++ 1,5 | ++ 1,6 |
| Sicherheit | 5% | +++ 1,4 | ++ 1,5 | +++ 1,4 |

Springlane liegt preislich im Mittelfeld, glänzt aber mit Spitzenergebnissen in Funktion und Handhabung. Praktisches Zubehör von Rezeptheft bis Müsliriegelform macht das Dörren einfach und vielseitiger. Die Ergebnisse überzeugen nicht nur geschmacklich.

Mit guten bis sehr guten Einzelbewertungen ist das Arendo-Stapelmodell nicht allein in Test. Funktion und Handhabung passen weitgehend. Vorteile sind die lange Timerzeit, das gute Preis-Leistungs-Verhältnis und die leicht zu reinigende Nutzfläche.

Warme Luft zirkuliert erfolgreich im hochwertigen Testkandidat der Schweizer Traditionsmarke Stöckli. Die Dörregebnisse sind gut und das Gerät samt Bedienelementen benutzerfreundlich gestaltet. Wer höher stapeln möchte, kann Dörrgitter nachkaufen.

* zum Redaktionsschluss, tagesaktueller Preis. Kann variieren

Dörrautomaten

| Balter Dörrautomat Seco LCD DA-105 | Balter Dörrautomat Seco DA-104 | Rommelsbacher DA 350 |
|---|---|---|
|  |  |  |

| Technische Daten | | | | |
|---------------------------------|-----|--|---|--|
| Marktpreis*/UVP | | 44 Euro*/60 Euro | 44 Euro*/50 Euro | 100 Euro*/110 Euro |
| Gewicht | | 2 kg | 2 kg | 2 kg |
| Maße (B×H×T bzw. Durchmesser×H) | | 34×33×34 cm | 34×33×34 cm | 32×25×34 cm |
| Maximalleistung | | 500W | 500W | 350W |
| Kabellänge | | 115 cm | 115 cm | 120 cm |
| Temperaturstufen | | 8 (35–70 °C) | stufenlos (35–70 °C) | 9 (35–75 °C) |
| Etagen | | 5 | 5 | 5 |
| Dörrfläche je Etage (B×T) | | 31×30 cm | 31×30 cm | 31×30 cm |
| Nutzfläche gesamt | | 4 572 cm² | 4 572 cm² | 4 572 cm² |
| Timer | | ja (0,5–19,5 h, 30-min-Schritte) | nein | ja (0,5–36 h, 30-min-Schritte) |
| Ausstattung & Zubehör | | Display, Signaltöne, Kunststoffetagen höhenverstellbar, BPA-frei | Drehregler, Kunststoffetagen höhenverstellbar, BPA-frei | Display, Drehregler, Signaltöne, Kunststoffetagen mit Metallgitter höhenverstellbar, Silikonformen für 8 Müsliriegel |
| Ergebnis | | 1,6 (gut) | 1,6 (gut) | 1,7 (gut) |
| Handhabung | 50% | ++ 1,6 | ++ 1,6 | ++ 1,8 |
| Bedienfreundlichkeit | 60% | ++ 1,7 | ++ 1,8 | ++ 1,7 |
| Reinigung | 30% | +++ 1,3 | +++ 1,3 | ++ 2,3 |
| Betriebsgeräusch | 5% | ++ 2,0 | +++ 1,3 | +++ 1,0 |
| Bedienungsanleitung | 5% | ++ 1,7 | ++ 1,7 | ++ 1,7 |
| Funktion | 30% | ++ 1,5 | ++ 1,5 | +++ 1,4 |
| Ergebnis Fleisch | 40% | ++ 1,5 | ++ 1,5 | ++ 1,5 |
| Ergebnis Obst/Gemüse | 40% | +++ 1,3 | +++ 1,3 | +++ 1,3 |
| Gleichmäßigkeit | 20% | ++ 2,0 | ++ 1,7 | +++ 1,4 |
| Ökologie | 10% | ++ 1,9 | ++ 1,9 | ++ 1,8 |
| Energieverbrauch | 75% | +++ 1,2 | +++ 1,2 | +++ 1,1 |
| Verpackung | 25% | – 4,0 | – 4,0 | – 4,0 |
| Verarbeitung | 5% | ++ 1,6 | ++ 1,6 | ++ 1,5 |
| Sicherheit | 5% | ++ 1,5 | ++ 1,5 | ++ 1,5 |

| | | |
|--|---|--|
| Der silberschwarze gute Dörrautomat von Balter teilt viele Eckdaten (u.a. Maße, Etagenzahl) mit dem anderen ebenfalls guten Kandidaten des gleichen Herstellers. Für einen geringfügig höheren Preis gibt es Timer und Display sowie akustische Signale. | Ein Schnäppchen ist das weiße Balter-Modell. Nicht nur bei den stark gewichteten Kriterien wie Funktion und Handhabung punktet das Gerät. Auf einen Timer, Signaltöne, Display und Zubehör verzichtet der Hersteller bei diesem einfachen Basismodell jedoch. | Optisch ähnlich zu Balter zeigt das Rommelsbacher-Modell sehr gute Dörrfunktionen. Das Gerät ist leise, bedienfreundlich und gut verarbeitet. Positiv bewertet wird das Zubehör für Müsliriegel. Negativ sind die viele Reste am Metallgitter nach Gebrauch. |
|--|---|--|

*zum Redaktionsschluss, tagesaktueller Preis kann variieren

Dörrautomaten

Rosenstein & Söhne
NC-2321Eta
Brisa Eta130290000Arendo
Dehydrator Professional 305270

| Technische Daten | | | | |
|---------------------------------|------------|--|--|--|
| Marktpreis*/UVP | | 44 Euro*/60 Euro | 96 Euro*/100 Euro | 130 Euro*/170 Euro |
| Gewicht | | 1,4 kg | 4 kg | 7 kg |
| Maße (B×H×T bzw. Durchmesser×H) | | 24×19 cm | 35×30 cm | 25×32×22 cm |
| Maximalleistung | | 245W | 500W | 500W |
| Kabellänge | | 100 cm | 120 cm | 120 cm |
| Temperaturstufen | | stufenlos (35–70°C) | 8 (35–70°C) | 15 (20–90°C) |
| Etagen | | 5 | 5 | 8 |
| Dörrfläche je Etage (B×T) | | Ø 23 cm | Ø 33 cm | 23×23 cm |
| Nutzfläche gesamt | | 2 075 cm² | 4 150 cm² | 4 232 cm² |
| Timer | | nein | ja (0,5–19,5 h, 30-min-Schritte) | ja (0,5–24 h, 30-min-Schritte) |
| Ausstattung & Zubehör | | Drehregler, Kunststoffetagen | Display, Signaltöne, Kunststoffetagen | Glastür, Beleuchtungsfunktion, Display, Signaltöne, 8 herausnehmbare Metallgitter, Tropfschale (Metall), Metallgriff, Schraubendreher |
| Ergebnis | | 1,7 (gut) | 1,7 (gut) | 1,8 (gut) |
| Handhabung | 50% | ++ 1,8 | ++ 1,9 | ++ 2,1 |
| Bedienfreundlichkeit | 60% | ++ 1,7 | ++ 1,7 | ++ 1,9 |
| Reinigung | 30% | ++ 2,2 | ++ 2,2 | + 2,6 |
| Betriebsgeräusch | 5% | +++ 1,0 | + 3,0 | + 2,7 |
| Bedienungsanleitung | 5% | ++ 2,1 | ++ 2,0 | ++ 1,6 |
| Funktion | 30% | ++ 1,6 | ++ 1,5 | +++ 1,3 |
| Ergebnis Fleisch | 40% | ++ 1,8 | ++ 1,5 | +++ 1,3 |
| Ergebnis Obst/Gemüse | 40% | +++ 1,3 | ++ 1,5 | +++ 1,3 |
| Gleichmäßigkeit | 20% | ++ 1,6 | ++ 1,5 | ++ 1,5 |
| Ökologie | 10% | +++ 1,4 | ++ 1,9 | ++ 1,6 |
| Energieverbrauch | 75% | +++ 1,3 | +++ 1,2 | +++ 1,3 |
| Verpackung | 25% | ++ 2,0 | – 4,0 | + 2,5 |
| Verarbeitung | 5% | ++ 2,1 | ++ 1,9 | ++ 1,8 |
| Sicherheit | 5% | ++ 1,8 | +++ 1,4 | ++ 1,6 |
| | | Rosenstein & Söhne stellt das kleinste Gerät im Test. Die Dörriistung wird gut bewertet, ebenso der Bedienkomfort insgesamt. Ein Nachteil ist jedoch, dass es keinen Timer gibt. Die Dörrfläche ist vergleichsweise klein, deshalb passt weniger hinein. | Fünf kreisförmige Etagen aus Kunststoff bieten beim Testmodell von Eta viel Platz für gekonntes Dörren. Das insgesamt mit gut bewertete Gerät brummt unter den neun Kandidaten am lautesten. Das drückt die Note in der Handhabung ein wenig nach unten. | Der Dehydrator Professional unterscheidet sich von den Konkurrenten grundlegend, und zwar im Aufbau. Das stabile Gerät mit Einschubsystem dörnt mit Top-Funktion. Der Reinigungsaufwand ist vergleichsweise hoch, das trübt den Bedienkomfort. |

* zum Redaktionsschluss, tagesaktueller Preis kann variieren



4 Eismaschinen im Test

Gelato perfetto

Leckeres Eis auf Knopfdruck selber zu machen, ist kein Hexenwerk. Neben einem guten Rezept braucht es dazu nur noch eine Eismaschine. Diese gibt es in vielen Größen und Varianten im Handel. Aufpassen: Es gibt Maschinen mit und ohne Kompressor. Den Unterschied sowie Vor- und Nachteile erklären wir im Test.

VON MIKE BAUERFEIND

Bilder: © Anna Micaela/stock.adobe.com, Auerbach Verlag



1 (1) *Lecker cremiges Eis wie beim Italiener: Mit dem richtigen Rezept gelingt die Eiskreation mit allen Eismaschinen im Test problemlos*
(2) *Bei den Kompressormaschinen wird das Rührwerk (rechts) direkt in den Eisbehälter eingesetzt und von unten über einen Motor bewegt*



Um aus wenigen Zutaten leckere Eiskreationen herzustellen, muss die Masse unter kontinuierlichem Rühren eingefroren werden. Mit der Hand gestaltet sich so eine Aktion recht mühsam. Zum Glück gibt es Maschinen, die diese Aufgabe übernehmen. Vier solcher Eismaschinen haben wir diesmal im Test. Esmaschinen mit Kompressor funktionieren nach dem Kühlschrankprinzip wie ein Eisfach. Während der Motor die Masse ständig rührt, wird der Behälter auf hohe Minustemperaturen herabgekühlt. Damit sich die Kälte gut verteilen kann, besteht der Behälter auch hier aus einem gut kälteleitenden Material – in der Regel Edelstahl. Die Herstellung gelingt praktisch auf Knopfdruck und vollautomatisch.

Im Testfeld

Bei den Eismaschinen mit Kompressor haben wir zwei Geräte vom Hersteller Springlane im Testfeld. Dies hören auf die Namen „Elli“ und „Erika“ und unterscheiden sich sowohl in der Größe als auch im Einsatzgebiet. Während die kleinere „Elli“ eine reine Eismaschine ist und mit einem relativ kleinen Behälter mit 0,8 Litern Fassungsvermögen ausgestattet ist, kann „Erika“ auf Wunsch auch Joghurt zubereiten und bietet mit

1,5 Litern fast das doppelte Fassungsvermögen. Wer schnell mal kleinere Portionen Eis zubereiten möchte und nicht gerade viele Leckermäuler zu Hause hat, wird aber auf jeden Fall auch mit der günstigeren „Elli“ zurechtkommen. Edel ist die Maschine auf jeden Fall. Mit ihrem Design aus gebürstetem Edelstahl macht sie in jeder Küche eine gute Figur. Allerdings: Die edle Außenfront ist dadurch auch relativ Verschmutzungsanfällig. So sieht man Fingerabdrücke recht schnell und auch die eine oder andere Kleckerei sollte sorgfältig entfernt werden, um unschöne Flecken auf dem Metall zu vermeiden. Der Aufbau entspricht dem einer klassischen Eismaschine. So findet links der Behälter aus Edelstahl Platz. Der Rührstab besteht wie gehabt aus Kunststoff und der transparente Deckel verfügt über eine kleine Zutatenklappe, sodass Früchte, Schokoladensplitter oder Ähnliches während des Zubereitungsprozesses hinzugegeben werden können. Die maximale Betriebszeit für eine Eisbereitung liegt bei 60 Minuten und lässt sich über einen praktischen Drehregler anpassen.

Nachkühlung

Wird das Eis nicht gleich entnommen, schaltet die Maschine nach 10 Minuten

in den Nachkühlmodus, der eine weitere Kühlung der Masse für bis zu 1 Stunde gewährleistet. Eine Regulierung der Kühltemperatur ist wie bei den meisten Eismaschinen nicht möglich. Wird die Masse zu kalt und friert fest, schaltet sich der Motor allerdings automatisch ab. Das kann bei stark wasserhaltigem Eis – wie zum Beispiel Sorbet – durchaus auch in der Praxis passieren, weshalb man den Zubereitungsprozess zumindest sporadisch kontrollieren sollte. Auch die größere Schwester „Erika“ verfügt im Wesentlichen über die Funktionen der „Elli“. Allerdings bietet sie mit einem Fassungsvermögen von 2,5 Liter deutlich mehr Platz für große Eismengen. Dieses gelingt im Handumdrehen und ist dank cleverer Vorkühlfunktion ausgesprochen cremig. Nicht ganz so gut funktionierte die Herstellung von Sorbet. Hier hat die kleinere Maschine dank entsprechend filigranerer Rühreinheit ein Stück weit die Nase vorn. Bei dieser Maschine fällt uns auf, dass der Deckel für das Nachfüllen von Zutaten nicht fest angebracht ist, sondern abgenommen werden kann. So kann es schonmal passieren, dass der Deckel herunterfällt – im schlimmsten Fall in die Eismasse selber. Bei der Bedienung gibt es nichts zu meckern, ein selbster-



3 (3) *Höherwertige Maschinen zeigen die aktuelle Kühltemperatur an und lassen sich in diesem Fall sogar per Touchdisplay bedienen*
(4) *Praktisch: Allen Maschinen liegen zusätzliche Accessoires wie Portionierer, Messebecher, Eisschaber und sogar Rezeptbücher bei*





5 Über eine Einfüllöffnung lassen sich Zutaten, wie Schokosplitters, Nüsse oder Fruchtstücke, auch noch kurz vor Ende der Eisproduktion zugeben

(6) Da der Behälter beim Gerät von Krups nicht in ein zusätzliches Gehäuse gesteckt wird, sieht man das gefrorene Kondenswasser außen



klärendes Touchdisplay führt den Benutzer durch die Einstellungen. Neben der Eisbereitung kann die Maschine auch zum reinen Kühlen, Rühren oder sogar zur Bereitung von Joghurt Verwendung finden. Die Entscheidung zwischen den beiden Maschinen ist nicht einfach: „Elli“ eignet sich hervorragend zur Herstellung kleinerer Eisportionen und insbesondere gut gelungener Sorbets. In der großen „Erika“ entsteht dagegen ein herrlich cremiges Sahneeis und dank verschiedener Einstellmöglichkeiten und der Nutzbarkeit als Joghurtbereiter ist sie – neben ihrem deutlich größeren Fassungsvermögen – sehr flexibel einsetzbar.

Maschinen ohne Kompressor

Die zweite Kategorie Eismaschinen sind Geräte ohne Kompressor. Diese Maschinen sind deutlich kompakter und lassen sich dadurch auch einfacher verstauen. Durch den Verzicht auf den Kühlkompressor enthalten sie auch kein Kühlmittel, was später entsorgt werden müsste, und sind deutlich sparsamer im Stromverbrauch. Schließlich sind Eismaschinen ohne Kompressor wesentlich preiswerter zu erwerben. Allerdings hat die Konstruktion auch einen Nachteil: Spontan lässt sich in der Regel kein Eis

herstellen, es sei denn, der Kühlbehälter wird dauerhaft im Eisfach geparkt. Um ein gut gefrorenes Eis zu produzieren, muss der Behälter nämlich mindesten 12h vorher auf ordentliche Minustemperaturen heruntergekühlt werden.

Steba IC30

Die Maschine ist ausgesprochen kompakt aufgebaut und besteht nur aus wenigen Teilen. Der Kühlbehälter wird auf das untere Maschinenteil eingesetzt, anschließend kommt der Motor mit dem Rührwerk kopfüber auf die Konstruktion. Der untere Behälter ist dabei mit Edelstahl versehen. Das sieht schick aus, führt allerdings auch schnell zu Fingerabdrücken und unschönen Flecken. Die Eisproduktion selber geht leicht und flott von der Hand. Ein kleines LC-Display zeigt die vergangene Zeit an. Diese lässt sich mittels Einstellknopf zwischen 20 und 40 Minuten vorauswählen. Gut gemacht: Bei der Entnahme des Motors nach der Herstellung löst sich das Rührwerk automatisch vom Motor, sodass unschöne Kleckereien vermieden werden.

Krups Venice Perfekt Mix

Die Maschine ist ähnlich wie jene von Steba aufgebaut. Der Kühlbehälter ist ein wenig größer und es gibt kein zusätz-

liches Gehäuse. Stattdessen wird die Maschine aus mehreren Einzelteilen zusammengeklückt. Das geht ebenfalls recht flott von der Hand. Durch das fehlende Gehäuse kommt es allerdings während der Herstellung zu leichten Vereisungen auf der Außenseite des Behälters. Außerdem neigt die Maschine auch bei geringerer Zuladung zum leichten Überquellen. Etwas unpraktisch: Es gibt keinen Timer. Stattdessen muss man die Zeit manuell beobachten und die Maschine rechtzeitig abschalten. Immerhin: Eine Rutschkupplung verhindert eine Überlastung des Motors beim eventuellen Anfrieren. Schön: Ein kleines Rezeptbuch mit leckeren Eiskreationen liegt der Maschine bei.

Fazit

Alle Maschinen – egal ob mit oder ohne Kompressor – produzieren geschmacklich gutes Eis. Wer also nur gelegentlich Eis herstellen möchte und dies vorher auch planbar ist, kann bedenkenlos auch zu einer der günstigeren Maschinen ohne Kompressor greifen. Somit wird nicht nur bei der Anschaffung gespart sondern auch bei der Energie. Die Maschinen mit Kompressor hingegen lohnen sich dann, wenn häufig und viele Eiskreationen entstehen sollen. ■

Testverfahren

Die Testgeräte: 4 Eismaschinen

Funktion: In den Eismaschinen werden gemäß Bedienungsanleitung zwei Eisrezepte nach Hausrezeptur zubereitet. Die Qualität von Eis und Sorbet wird von einer Gruppe Probanden beurteilt. Das Ziel ist eine feste Eismasse mit cremiger, glatt-texturierter und homogener Konsistenz. Bewertet werden zudem die Zubereitungszeit in allen Testreihen sowie die Endtemperatur von Eis und Sorbet – eine Über- oder Unterschreitung der Temperatur führt zu Abzügen.

Handhabung: Beurteilt werden das Zusammensetzen, das Entfernen des Rührwerkzeugs sowie die Einstellung/Programmierung der Maschine, das Einfüllen und Entnehmen der Eismasse und die Effektivität des Sichtfensters. Das Betriebsgeräusch wird aus 1 Meter Entfernung gemessen. Bei der Reinigung wird überprüft, ob während der Zubereitung Eismasse in den Innenraum der Geräte dringt und wie gut sich Einsatz, Deckel und Rührelement reinigen lassen. Die Bedienungsanleitung wird anhand ihrer Qualität bewertet, zusätzlich werden Sicherheits- und Entsorgungshinweise bewertet.

Ökologie: Der Energieverbrauch der Geräte wird während der gesamten Zubereitung vergleichend bewertet. Die Verpackung wird nach ökologischen Gesichtspunkten beurteilt und bewertet.

Sicherheit: Die Sicherheit und Unversehrtheit der Nutzenden stehen hier im Fokus. Neben der Standsicherheit wird geprüft und bewertet, wie gut das Gerät und die Bedienungsanleitung verhindern können, dass Nutzenden durch Klemmen, Verbrennen, Schneiden und dergleichen Schäden entstehen.

Eismaschinen mit Kompressor

Eismaschinen ohne Kompressor

TESTSIEGER

TESTSIEGER

SIEGER PREIS/LEISTUNG

Springlane
ElliSpringlane
ErikaKrups
Venice Perfect Mix
GVS241Steba
IC 30

Technische Daten

| | | | | |
|-----------------------|---|---|---|--|
| Marktpreis*/UVP | 189 Euro*/k.A. | 296 Euro*/319 Euro | 50 Euro*/120 Euro | 50 Euro*/85 Euro |
| Gewicht inkl. Zubehör | 11 kg | 14 kg | 4 kg | 3 kg |
| Maße (B×H×T) | 39×22×26 cm | 28×40×32 cm | 24×26×14 cm | 20×24×20 cm |
| Maximalleistung | 135W | 250W | 6W | 9,5W |
| Kabellänge | 120cm | 120cm | 100cm | 160cm |
| Fassungsvermögen | 0,8l | 2,5l | 1,6l | 1,5l |
| Ausstattung & Zubehör | LC-Display, Edelstahlgehäuse, Nachkühlfunktion, einstellbare Zeit, Motorschutzfunktion, Schaber, Messbecher, Eislöffel, Rezeptbuch, Einzelteile spülmaschinengeeignet | Touchdisplay mit LED-Anzeige, Vorkühlfunktion für cremiges Eis, Nachkühlfunktion, Schaber, Messbecher, Eislöffel, Rezeptbuch, Einzelteile spülmaschinengeeignet, platzsparend durch hohe Bauform, als Joghurtbereiter nutzbar | LCD, Deckel mit Nachfüllöffnung, zusätzlicher Aufbewahrungsdeckel, Eisschaber, Rezeptbuch, alle abnehmbaren Teile spülmaschinengeeignet | LCD, Deckel mit Nachfüllöffnung, zusätzlicher Frischedeckel, Eisportionierer, Einzelteile spülmaschinengeeignet, rutschfeste Gummifüße |

| Ergebnis | | 1,3 (sehr gut) | 1,3 (sehr gut) | 1,5 (gut) | 1,5 (gut) |
|----------------------|------------|----------------|----------------|-----------|-----------|
| Funktion | 50% | +++ 1,2 | +++ 1,2 | +++ 1,3 | +++ 1,4 |
| Sahneeis | 40% | +++ 1,3 | +++ 1,2 | +++ 1,3 | +++ 1,4 |
| Fruchtsorbet | 30% | +++ 1,2 | +++ 1,4 | ++ 1,5 | ++ 1,6 |
| Zubereitungsdauer | 20% | +++ 1,0 | +++ 1,0 | +++ 1,0 | +++ 1,0 |
| Endtemperatur | 10% | +++ 1,2 | +++ 1,4 | +++ 1,2 | +++ 1,3 |
| Handhabung | 30% | ++ 1,6 | +++ 1,4 | ++ 1,8 | ++ 1,8 |
| Bedienfreundlichkeit | 50% | ++ 1,5 | ++ 1,5 | ++ 2,1 | ++ 2,2 |
| Betriebsgeräusch | 20% | ++ 1,5 | +++ 1,0 | +++ 1,0 | +++ 1,0 |
| Reinigung | 20% | ++ 2,1 | ++ 1,7 | ++ 1,8 | ++ 1,8 |
| Bedienungsanleitung | 10% | +++ 1,4 | +++ 1,4 | +++ 1,4 | +++ 1,2 |
| Verarbeitung | 10% | +++ 1,3 | +++ 1,4 | ++ 1,7 | ++ 1,7 |
| Ökologie | 5% | +++ 1,1 | ++ 1,9 | +++ 1,4 | ++ 1,7 |
| Energieverbrauch | 75% | +++ 1,0 | ++ 2,0 | +++ 1,0 | +++ 1,4 |
| Verpackung | 25% | ++ 1,5 | ++ 1,5 | + 2,5 | + 2,5 |
| Sicherheit | 5% | +++ 1,2 | +++ 1,2 | +++ 1,2 | +++ 1,2 |

Für den kleineren Haushalt eignet sich diese etwas kompakter gebaute Maschine sehr gut. Die Ergebnisse sind überzeugend und die Bedienung ist sehr einfach. Außerdem sieht diese Eismaschine durch das schicke Metallgehäuse auch noch sehr edel aus.

Durch den großen Behälter lässt sich auch eine große Portion Eis auf einmal produzieren. Optisch ansprechend ist das mit Symbolen unterlegte und einer LED-Anzeige ausgestattete Touchdisplay auf der Oberseite. Auch Joghurt lässt sich damit herstellen.

Ebenfalls sehr gut funktioniert diese Maschine von Krups. Durch den durchsichtigen Deckel und den kleinen Motor kann man den Zustand des Eises gut kontrollieren. Leider lässt sich keine Zeit einstellen oder ablesen und die Maschine quillt schnell über.

Auch ohne Kompressor gelingt das perfekte Eis mit dieser Maschine. Einziges Manko dieses Gerätes aus Sicht der Testenden: Durch den Aufbau mit dem großen Motorgehäuse kann man nur schwer den Zustand der Eismasse über den Zutatenschlitz kontrollieren.

*zum Redaktionsschluss, tagesaktueller Preis kann variieren



6 Brotbackautomaten im Test

Backen wie die Profis

Backen im Brotbackautomaten ist kinderleicht. Die Zutaten der Reihe nach einfüllen, kneten, Teigruhe und backen werden vom Automaten übernommen. Das kann jeder Bäcker-Laie. Dank der Timer-Funktion spart man sich den frühen Gang zum Bäcker und erhält jeden Morgen zur gewünschten Zeit sein frisches Frühstücksbrot.

VON ESZTER FENYŐHÁZI

Bilder: © Petruskov/stock.adobe.com, Auerbach Verlag



1 (1) Zum Arendo Bread Heaven wird allerlei Zubehör geliefert, unter anderem ein Joghurtbehälter und ein Backhandschuh
(2) Bei der Arendo Bread Machine kommt das Weißbrot nach dem Backen noch leicht feucht und innen matschig aus der Maschine



Für die meisten Menschen gehört Brot auf den täglichen Speiseplan. Wer sich zudem noch gern bewusst ernährt und auf die Inhaltsstoffe in seinen Nahrungsmitteln achtet, für den ist ein Brotbackautomat ein absolutes Muss. Die Vorteile eines solchen Geräts liegen auf der Hand. Anstatt umständlich mit Küchenmaschine, Schüsseln und Waage zu hantieren, den Teig stundenlang zu überwachen und anschließend in den Backofen zu geben, werden alle Zutaten direkt im Brotbackautomaten vermischt, erwärmt und gebacken. Das spart Zeit und Abwasch. Dank der digitalen Zeitanzeige weiß der Nutzer genau, wann er sein Brot genießen kann. Ein Signalton weist zusätzlich auf das Ende des Backvorgangs hin.

Brot und andere Leckereien

Brotbackautomaten können aber noch viel mehr als nur Brote herstellen. Dank der zahlreichen Automatikfunktionen können sie auch Pizzateig herstellen, Kuchen backen und sogar Joghurt und Marmelade zubereiten. Mindestens 12 bis 13 Backprogramme sind bei all unseren Testgeräten dabei. Mit dem Gerät von Eta lässt sich dank des individuellen Backprogramms sogar Hackfleisch zu Hackbraten verarbeiten. Der Panaso-

nic-Brotbackautomat verfügt über ganze 32 Automatikprogramme, darunter vier Programme für glutenfreie Brot-, Kuchen-, Nudel- und Pizzateige sowie schnelle Programme für Brotbackmischungen. Selbst Sauerteig kann mit diesem Modell hergestellt werden. Mit immerhin 20 Automatikprogrammen kann auch der Tefal neben Brot und Kuchen glutenfrei backen und Joghurt, Trinkjoghurt oder Frischkäse herstellen.

Viele Möglichkeiten

Das Fassungsvermögen unserer Testmodelle unterscheidet sich teils recht deutlich. Kleine Brote mit mindestens 500 Gramm backen der Tefal, der Steba und die Arendo Bread Machine. Ein großes 1,5-Kilogramm-Brot erhalten wir mit dem Modell von Eta. Wer auf Brotbackmischungen setzt, für den eignen sich Automaten, die Brote von 750 Gramm backen, denn das sind die Standardgrößen bei Brotmischungen. Das können die meisten Automaten. Für Single- und Zwei-Personen-Haushalte genügen die kleineren Brote. Für eine größere Familie oder wer häufig für Gäste backen möchte, sollte sich eins der Geräte mit einem größeren Backvolumen gönnen. Nach dem Backen können die Erzeugnisse vom Automaten bis zu einer Stun-

de warmgehalten werden. Über eine solche Funktion verfügen alle Geräte. Als einziger im Test hält der Panasonic die Backwaren nur eine halbe Stunde warm. Messbecher und Knethakenentferner liefern alle Hersteller unserer getesteten Modelle mit. Zusätzlich zur Mindestausstattung erhält man beim Arendo Bread Heaven einen Joghurteinsatz mit verschließbarem Deckel sowie einen Dosierlöffel dazu – den auch Steba, die Arendo Bread Machine sowie Panasonic und Tefal liefern. Bei Steba und Tefal gibt es noch ein Rezeptbuch, das die Zubereitung verschiedener Backwaren erleichtern soll. Grundrezepte finden sich, außer bei Eta, zusätzlich in allen Bedienungsanleitungen. Ein besonderes Extra ist das bei Panasonic und der Arendo Bread Machine im Deckel angebrachte Zutatenfach. Darüber lassen sich zum Beispiel Nüsse, Oliven oder Hefe während des Backvorgangs zum Teig hinzugeben. Sie fallen dann automatisch zu einem vorbestimmten Zeitpunkt in den Teig.

Ran an die Automaten

Die Bedienung aller unserer Testmodelle gestaltet sich einfach und intuitiv. Das Display des Bedienfeldes ist bei allen Automaten im Deckel integriert und



3 (3) Die Lüftung der Arendo Bread Machine erinnert an einen Umluftofen und ist während des Backens unangenehm laut
(4) Sehr praktisch ist das Zutatenfach des Panasonic. Damit lassen sich Nüsse oder Schokosplittler während des Backens zugeben





5 (5) Der Zitronenkuchen aus dem Steba ist nach dem Backen innen noch roh und muss manuell fertiggebacken werden

(6) Gleiches Rezept, unterschiedliche Bräunungsgrade: Das Brot von Tefal ist deutlich dunkler als das von Panasonic



beleuchtet. Zu Beginn wird zunächst die Backform in den Automaten, anschließend die Haken in die Backform eingesetzt. Es empfiehlt sich, diese leicht einzufetten, damit sie sich nach dem Backen leichter aus Brot oder Kuchen lösen lassen. Jetzt können bereits die Zutaten in die Backform gegeben werden. Die Reihenfolge ist vom Hersteller klar festgelegt: zuerst die flüssigen und dann die festen Zutaten, wie Mehl, Zucker und Backpulver. Nach dem Anschalten wählt man das entsprechende Programm aus, die Größe und den Bräunungsgrad, von hell über mittel bis hin zu sehr dunklem Brot. Alle Tasten sind eindeutig und gut lesbar beschriftet. Sollen Brote oder Kuchen mit Nüssen, Kernen oder Früchten verfeinert werden, so gibt man diese entweder über das Zutatenfach hinzu oder der Automat signalisiert nach etwa 30 Minuten Rühr- und Gärzeit die Zugabe weiterer Zutaten. Alles Weitere geschieht nun automatisch.

Die Ergebnisse

Für unseren Test backen wir Weißbrot, Vollkornbrot und Kuchen. Die Backzeit für das Weißbrot liegt durchschnittlich bei fast allen Brotbackautomaten bei 3 Stunden. Der Steba backt mit fast 4 Stunden am längsten, Arendo Bre-

ad Heaven mit knapp 2,5 Stunden am kürzesten. Deutlich kürzer ist die Zubereitungszeit für Kuchen. Alle Geräte backen circa 1 Stunde, hinzu kommt die Rühr- und Gärzeit von ungefähr einer halben Stunde. Auch beim Energieverbrauch zeigen sich Unterschiede. Am wenigsten Energie für alle drei Produkte benötigt der Steba-Brotbackautomat mit rund 0,20 Kilowattstunden (kWh). Am meisten verbraucht das Modell von Panasonic mit rund 0,40 kWh. Alle anderen Geräte liegen beim durchschnittlichen Energieverbrauch im Bereich von 0,30 kWh. Für eine bessere Vergleichbarkeit backen wir alle Brote mit einem mittleren Bräunungsgrad und entscheiden uns für eine mittlere Brotgröße von 750 Gramm. Auch wenn sich beim Modell von Eta nur eine Mindestgröße von 1000 Gramm einstellen lässt, gelingt das Brot dennoch gut. Im Großen und Ganzen gelingen alle Brote sehr gut, erhalten eine leichte Kruste und sind geschmacklich sehr gut. Lediglich die Arendo Bread Machine fällt etwas aus der Reihe. Das Weißbrot ist noch leicht matschig und außen nass. Bei der Zubereitung der Kuchen ist das Ergebnis des Steba nicht zufriedenstellend. Der Kuchen ist nach Ende der Backzeit in der Mitte noch roh. Wir betätigen das ma-

nuelle Backprogramm und lassen den Kuchen noch 10 Minuten weiterbacken. Jetzt ist der Kuchen zwar durch, ist aber sehr kompakt und ähnelt geschmacklich eher einem Brot. Auffällig ist, dass bei beiden Arendo-Brotbackautomaten laut Rezept der Kuchenteig in einer Küchenmaschine, also außerhalb des Backautomaten, zubereitet und nur zum Backen in den Brotbackautomaten gefüllt wird. Einen Unterschied zum Ofen gibt es dann offensichtlich nur hinsichtlich des niedrigeren Energieverbrauchs. Dafür wird der Teig aber besonders locker und das Backergebnis ist sehr gut. Während des Backvorgangs sind alle Automaten, bis auf die Arendo Bread Machine, sehr leise. Sie knacken nur hin und wieder leicht, wenn sich der Automat erhitzt. Das Modell von Arendo hingegen ist aufgrund der Lüftung an der Rückseite während des gesamten Backvorgangs unangenehm laut und erinnert an einen Umluftofen mit geöffneter Ofentür. Die abschließende Reinigung gestaltet sich schnell und einfach. An den antihaftbeschichteten Backformen finden sich nur leichte Rückstände, die sich mit einem weichen Schwamm schnell entfernen lassen. Auch die Knethaken lassen sich ebenso gut reinigen. Überquellender Teig kam bei keinem Gerät vor. ■

Testverfahren

Die Testgeräte: 6 Brotbackautomaten

Funktion: Die Funktion der Brotbackautomaten wird anhand dreier Testreihen geprüft. Zum Einsatz kommen hierfür jeweils eine haus-eigene Rezeptur für Dinkel-Walnussbrot, Korinthen-Weißbrot und Zitronen-Rührkuchen. Überprüft wird optisch und gustatorisch in allen Testreihen die Qualität der Kruste und der Krume, bei den Broten zudem die Verteilung der zugegebenen Walnussplitter. Die Zubereitungs-dauer wird in den Testreihen ermittelt und vergleichend bewertet.

Handhabung: Die Testredaktion beurteilt die Bedienfreundlichkeit anhand der Ergonomie der Bedienelemente, des Displays (Kontrast, Blickwinkelstabilität, Schrift- und Zeichengröße), zudem der Deckel- sowie Backeinsatz-Handhabung. Bei den Testreihen wird jeweils die Entnahme aus der Backform und das Entfernen des Knethakens bewertet. In die Reinigung fließt ein, ob sich Schmutzstellen in der Backkammer bilden. Die Bedienungsanleitung wird auf die gesetzlich vorgeschriebenen Sicherheits- und Entsorgungshinweise überprüft, dann anhand der Qualität bewertet.

Verarbeitung: Bewertet wird die allgemeine Wertigkeit der Materialien außerdem die Passgenauigkeit aller modularen Teile.

Ökologie: Der Energieverbrauch wird während der Testreihen gemessen und vergleichend bewertet.

Sicherheit: Die Sicherheit und Unversehrtheit der Nutzenden stehen hier im Fokus. Geprüft und bewertet wird, wie gut das Gerät und die Bedienungsanleitung verhindern können, dass Nutzenden Schäden entstehen.

Brotbackautomaten

TESTSIEGER

SIEGER PREIS/LEISTUNG

**Tefal
PF240E Pain & Délicés**

**Arendo
Bread Heaven 304943**

**Panasonic
SD-YR2540**



| Technische Daten | | | | |
|----------------------------------|------------|---|---|---|
| Marktpreis*/UVP | | 127 Euro*/215 Euro | 74 Euro*/74 Euro | 216 Euro*/229 Euro |
| Gewicht | | 5 kg | 5 kg | 8 kg |
| Maße Backform (B×H×T) | | 15×15×20cm | 16×17×15cm | 15×15×20cm |
| Maximales Volumen/Brotgewicht | | 1.000ml/1.000g | 1.000ml/1.000g | 1.100ml/1.000g |
| Maximalleistung | | 610W | 580W | 550W |
| Kabellänge | | 87cm | 108cm | 88cm |
| Anzahl Programme/Bräunungsstufen | | 20 (automatisch)/3 (hell, mittel, dunkel) | 13 (automatisch)/3 (hell, mittel, dunkel) | 32 (automatisch)/3 (hell, mittel, dunkel) |
| Ausstattung & Zubehör | | LC-Display, Knethaken, Knethakenentferner, Messbecher, Messlöffel, 1-Liter-Joghurtbecher, Rezeptbuch, Timer (15 h), Warmhaltefunktion (1 h) | LC-Display, Knethaken, Knethakenentferner, Messbecher, Dosierlöffel, Joghurteinsatz mit verschließbarem Deckel, Backhandschuh, Energiesparen, Timer (13 h), Warmhaltefunktion (1 h) | LC-Display, timergesteuertes Zutatenfach, separater Hefespender, 2 Knethaken, Knethakenentferner, Messbecher, Messlöffel, Sauerteiglöffel, Timer (13 h), Warmhaltefunktion (30 min), |
| Ergebnis | | 1,1 (sehr gut) | 1,2 (sehr gut) | 1,3 (sehr gut) |
| Funktion | 50% | +++ 1,0 | +++ 1,2 | +++ 1,1 |
| Kruste | 45% | +++ 1,0 | +++ 1,3 | +++ 1,0 |
| Krume Brot | 35% | +++ 1,0 | +++ 1,0 | +++ 1,0 |
| Krume Kuchen | 10% | +++ 1,0 | +++ 1,0 | +++ 1,0 |
| Zubereitungsdauer | 10% | +++ 1,1 | +++ 1,2 | + 2,5 |
| Handhabung | 35% | +++ 1,2 | +++ 1,2 | +++ 1,1 |
| Bedienfreundlichkeit | 60% | +++ 1,0 | +++ 1,0 | +++ 1,0 |
| Reinigung | 30% | +++ 1,3 | ++ 1,5 | +++ 1,3 |
| Bedienungsanleitung | 10% | ++ 2,2 | ++ 1,6 | +++ 1,3 |
| Verarbeitung | 5% | +++ 1,0 | +++ 1,4 | +++ 1,1 |
| Ökologie | 5% | ++ 1,6 | +++ 1,4 | + 3,2 |
| Sicherheit | 5% | ++ 1,5 | ++ 1,5 | ++ 1,5 |
| | | 20 automatische und drei glutenfreie Automatikprogramme sorgen bei diesem Brotbackautomaten für leckere Backwaren sowie Joghurt und Marmelade. Pluspunkte gibt es für das zahlreiche Zubehör wie den Joghurtbe-reiter und das Rezeptbuch. | Mit 13 Automatikprogrammen ist dieser Brotbackautomat aus-reichend ausgestattet. Allerdings muss Kuchenteig in einer Küchenmaschine angerührt werden und wird erst dann in den Brotbackautomaten gegeben. Das Ergebnis ist luftig leicht. | Über unglaubliche 32 Automatikpro-gramme und einen extra Hefespender verfügt dieser Brotbackautomat. Damit lassen sich gut handgeformte Brötchen oder Baguettes herstellen. Zwei integrierte Sensoren optimieren die Hitzeverteilung. |

*zum Redaktionsschluss, tagesaktueller Preis kann variieren

Brotbackautomaten

| Eta Delicca II | Arendo Bread Machine 304971 | Steba BM3 |
|---|---|---|
|  |  |  |

| Technische Daten | | | | |
|----------------------------------|-----|--|--|---|
| Marktpreis*/UVP | | 108 Euro*/140 Euro | 110 Euro*/110 Euro | 101 Euro*/109 Euro |
| Gewicht | | 7 kg | 6kg | 4 kg |
| Maße Backform (B×H×T) | | 16×13×25 cm | 15×15×19 cm | 16×15×15 cm |
| Maximales Volumen/Brotgewicht | | 1 500 ml/1 500 g | 900 ml/900 g | 750 ml/750 g |
| Maximalleistung | | 850 W | 550 W | 540 W |
| Kabellänge | | 118 cm | 93 cm | 99 cm |
| Anzahl Programme/Bräunungsstufen | | 12 (automatisch)/3 (hell, mittel, dunkel) | 25 (automatisch)/3 (hell, mittel, dunkel) | 12 (automatisch)/3 (hell, mittel, dunkel) |
| Ausstattung & Zubehör | | Touchdisplay, 2 Knethaken, Knethaken-entferner, Messbecher, Messlöffel, Timer (15 h), Warmhaltefunktion (1 h), Programmspeicher bei Stromausfall | LC-Display, programmgesteuertes Zutatenfach, Knethaken, Knethaken-entferner, Messbecher, Portionierlöffel, Timer (13 h), Warmhaltefunktion (1 h) | LC-Display, Knethaken, Knethaken-entferner, Messbecher, Portionierlöffel, Rezeptbuch, Timer (13 h), Warmhaltefunktion (1 h) |
| Ergebnis | | 1,3 (sehr gut) | 1,4 (sehr gut) | 1,7 (gut) |
| Funktion | 50% | +++ 1,3 | ++ 1,5 | ++ 2,0 |
| Kruste | 45% | ++ 1,5 | ++ 1,8 | ++ 2,3 |
| Krume Brot | 35% | +++ 1,0 | +++ 1,4 | ++ 1,5 |
| Krume Kuchen | 10% | ++ 1,5 | +++ 1,0 | + 2,8 |
| Zubereitungsdauer | 10% | +++ 1,0 | +++ 1,2 | +++ 1,3 |
| Handhabung | 35% | +++ 1,2 | +++ 1,3 | ++ 1,5 |
| Bedienfreundlichkeit | 60% | +++ 1,0 | +++ 1,1 | ++ 1,5 |
| Reinigung | 30% | ++ 1,5 | ++ 1,5 | ++ 1,5 |
| Bedienungsanleitung | 10% | ++ 1,9 | ++ 1,6 | ++ 1,6 |
| Verarbeitung | 5% | +++ 1,1 | +++ 1,1 | ++ 1,5 |
| Ökologie | 5% | ++ 1,6 | ++ 1,6 | +++ 1,0 |
| Sicherheit | 5% | ++ 1,5 | ++ 1,5 | ++ 1,5 |

Dieser Brotbackautomat zaubert Brote ab einem Kilogramm, Kuchen, Marmeladen, Joghurts und vieles mehr. Sogar Hackfleisch ist kein Problem für dieses Kraftpaket. Nach Ende des Backvorgangs werden die Backwaren 60 Minuten warmgehalten.

Dieser Brotbackautomat lässt mit 25 Automatikprogrammen keine Wünsche offen. Das programmgesteuerte Zutatenfach ist ein besonderes Extra, über das Nüsse, Oliven, Hefe usw. hinzugefügt werden können. Abzüge gibt es für die Lautstärke.

Energiesparender Brotbackautomat, der ebenfalls nach Beendigung des Backvorgangs die Speisen eine Stunde lang warmhält. Das Weißbrot gelingt sehr gut, beim Kuchen ziehen wir Punkte ab. Er ist noch roh und muss nachgebacken werden.

*zum Redaktionsschluss, tagesaktueller Preis kann variieren

Bilder: Arendo, Eta, Steba

heartbeat designers

www.heartbeatdesigners.com



OUT NOW



18 brandneue Songs British Synth Pop

Das neue Album „Open Sesame“
der Heartbeat Designers

Ab sofort auf allen
Streaming-Portalen



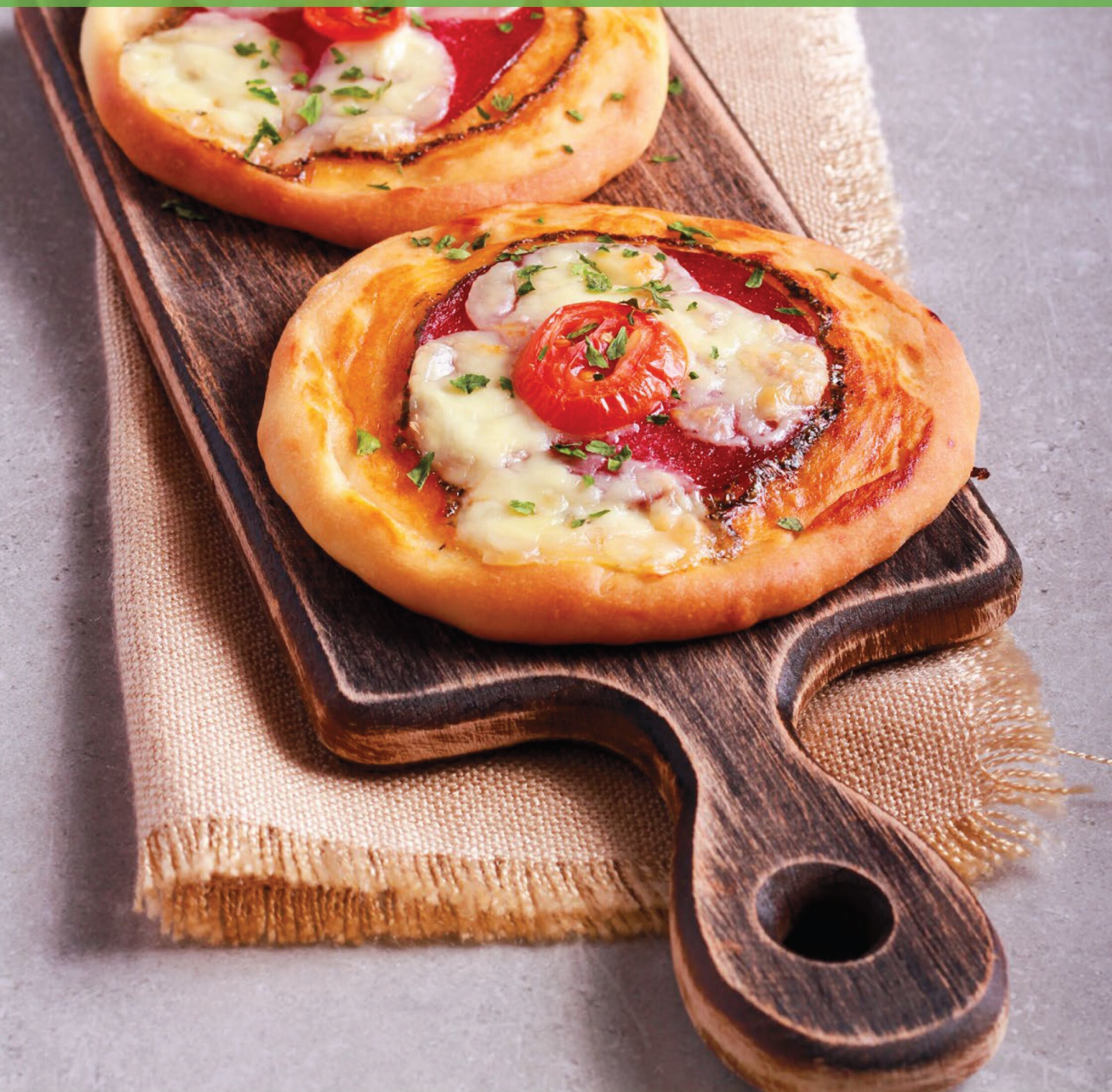
7 Kleinbacköfen im Test

Backen im Miniformat

Heutzutage muss nicht jede Küchenzeile mit einem Backofen ausgestattet sein. Wer wenig Platz hat und trotzdem nicht auf Pizza, Auflauf und Co. verzichten möchte, hat Glück: Kleinbacköfen passen in jede Küche und stehen ihren großen Geschwistern in nichts nach. Doch welche sind besonders zu empfehlen?

VON ANNIKA FRANZ

Bilder: © manyakotic/stock.adobe.com, Auerbach Verlag





1

(1) Der Caso TO 20 bietet genug Platz, sodass die Pizzen mit Abstand voneinander gebacken werden können

(2) Die Bedienelemente des Steba-Modells sehen schick aus und lassen sich leicht drehen



2

Im Gegensatz zu einem großen Küchenherd, der einen Starkstromanschluss und für die Installation wahrscheinlich jemanden mit handwerklichen Fähigkeiten benötigt, ist ein Kleinbackofen in nur wenigen Minuten einsatzbereit und auch flexibel in Garten oder Wohnmobil nutzbar. Hauptsache eine Steckdose ist in der Nähe. Dank der vielen unterschiedlichen Einsatzmöglichkeiten, die diese kleinen Backöfen heutzutage bieten, lässt sich darin mittlerweile fast alles zubereiten. Ob Pommes, Brot, Kuchen, Ofengemüse oder ein Gratin: Mithilfe der vielen Auswahlmöglichkeiten, die die Hersteller integrieren, ist ein Abendessen im Handumdrehen gezaubert. Da Bleche und Gitterroste kleiner als bei der großen Ofenversion sind, lassen sie sich einfach und schnell säubern und sind leicht zu verstauen. Ein Kleinbackofen in der Küche kann je nach Multifunktionalität Toaster, Grill und Fritteuse auf einmal ersetzen und übernimmt so die Aufgaben vieler unterschiedlicher Küchengeräte zusammen. Wer besonders Wert auf fluffige Pizza mit knusprigem Boden und leicht angebräuntem Käse an der Oberseite legt, der geht noch einen Schritt weiter und investiert in einen Minipizzaofen. Auch diese Konstruktionen gibt es mittlerwei-

le; teilweise sehen sie fast so aus wie die verwandten großen Versionen. In dieser Testreihe gehen sowohl fünf Kleinbacköfen als auch zwei kleine Pizzaöfen ins Rennen. Welche sich besonders wofür eignen und vor allem, aus welchem die Pizza am besten schmeckt, wird im Folgenden betrachtet.

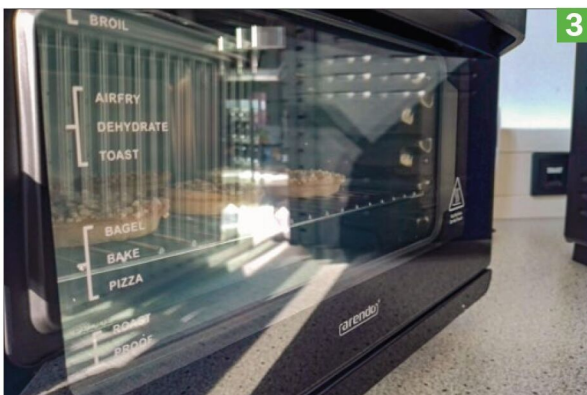
Wer kann was?

Der Einfachheit halber werden im ersten Abschnitt die Minibacköfen vorgestellt. Um die Minipizzaöfen wird sich später gekümmert. Die beiden Classic-Modelle aus dem Hause Caso, TO 20 und TO 26 überzeugen mit einfacher Handhabung, hochwertigem mitgeliefertem Zubehör und praktischer Verstaumöglichkeit für das Kabel. Da die beiden Modelle klein sind, eignen sie sich besonders gut für Küchen mit wenig Platz. Dank der drei Wahlräder an der Vorderseite können sowohl Zeit als auch Temperatur und Modus eingestellt werden. Von Umluft über Ober- und Unterhitze ist alles vorhanden. Die Innenraumbeleuchtung lässt sich hinzu schalten und das Gerät macht ein Geräusch, sobald der Backvorgang beendet ist. Dank Gitterrost, Backblech und Drehspieß können verschiedene Arten von Speisen zubereitet werden. Somit lässt sich beispielsweise

auch ein leckeres Grillhähnchen zubereiten, etwas was im normalen Backofen aufgrund des nicht vorhandenen Drehspießes oft nicht so vorzüglich möglich ist wie in diesem kleinen Küchenhelfer. Die große Vielfältigkeit ist auch beim Modell aus dem Hause Steba gegeben. Dieser schicke Kleinbackofen lässt nichts zu wünschen übrig und kann dank praktischer Gummifüße an der Unterseite während der Nutzung nicht verrutschen. Auch hier können Programm, Zeit und Temperatur eingestellt werden, außerdem leuchtet an der Außenseite eine Kontrollleuchte, solange das Gerät in Betrieb ist. Alle drei bis jetzt beschriebenen Modelle haben außerdem ein Krümelblech sowie spülmaschinenfestes Zubehör, was die Reinigung enorm erleichtert. Die letzten beiden Miniöfen von Caso und Arendo unterscheiden sich etwas von den anderen. Sie haben ein elektronisches Display, auf dem im Vorhinein schon der genaue Backmodus ausgewählt werden kann. Dank praktischer Sensor-Touch-Funktion braucht die Oberfläche bloß leicht berührt zu werden.

Vorsicht, heiß!

Die inneren Wände in Kleinbacköfen werden während der Nutzung sehr heiß,



3

(3) Das Gerät von Arendo überzeugt mit Anweisungen auf der Sichtscheibe, auf welche Ebene welches Lebensmittel gehört

(4) Die fertigen Pizzen sehen sehr schmackhaft aus



4



5 (5) Der Terrakotta-Minipizzaofen ist ein tolles Accessoire für die Küche
(6) Pizzaschaufeln und ein Sichtfenster in der oberen Klappe machen den Ofen aus dem Hause Springlane sehr praktisch



da auch die Heizstäbe freiliegen, sodass immer eine gewisse Verbrennungsgefahr besteht. Der TO 20 sowie der TO 32 haben ein wärmeisoliertes Gehäuse und werden während des Betriebes nicht ganz so heiß. Das Ganze nennt sich dann Cool-Touch-Funktion und dient der Sicherheit des Nutzers. Das Modell von Steba hingegen wird während der Nutzungsphase sehr heiß, das Gleiche gilt für das dritte Modell von Caso sowie für das Gerät aus dem Hause Arendo. Hier werden sowohl die Außenwände als auch die Fensterscheibe an der Vorderseite sehr warm. Vor allem vor dem Verstauen ist aus diesem Grund daran zu denken, dass die Öfen noch auskühlen müssen. Oder man lässt sie direkt einfach draußen stehen. Da aber alle eine Kabelverstaumöglichkeit haben, bietet es sich an, den kleinen Ofen nach der Nutzung in den Schrank zu stellen. All diese Dinge sind in den übersichtlichen Bedienungsanleitungen noch einmal beschrieben, die sich dank großer Schrift und praktischer Abbildungen sehr einfach lesen lassen.

Und was macht das Essen?

Sowohl bei der Lasagne als auch bei den Minipizzen gibt es bei den Kleinbacköfen grundsätzlich nichts auszusetzen.

Alle Kandidaten garen die Speisen zuverlässig. Allerdings haben sowohl der Caso TO 26 als auch das Gerät aus dem Hause Arendo in Bezug auf den Bräunungsgrad der Produkte eindeutig die Nase vorn. Der Käse ist gleichmäßig verfärbt und sieht sehr schmackhaft aus. Das lässt bei den anderen Modellen vor allem bei der Lasagne sehr zu wünschen übrig. Diese ist teilweise noch vollkommen gelb. Ein Vorheizen ist also sehr wichtig. Die Pizzen sind alle knusprig und schmackhaft, allerdings gibt es hier die Möglichkeit, das Geschmackserlebnis nochmal zu intensivieren. Schauen wir uns also nun die Pizzaöfen an.

Italien für zu Hause

Mithilfe der zwei getesteten Minipizzaöfen lassen sich nochmal ganz andere Testergebnisse erzielen. Diese sind extra für die Zubereitung von Pizza gemacht und das merkt man im Geschmackstest auch deutlich. Die runden Öfen bieten perfekte Bedingungen für einen knusprigen Pizzaboden. Bei dem Modell aus dem Hause Springlane kann man während der Nutzung dabei zuschauen, wie sich die Pizzen bräunen. Dank praktischer Schaufeln kann die fertige Pizza dann problemlos vom Bodenblech entnommen werden. Die Temperatur-

stufe wird im Test auf 3 gestellt. Dank Kontrollleuchte und Endgeräusch kann nichts schiefgehen. Allerdings wird auch dieses Gerät sehr heiß während der Nutzung und ist mit Vorsicht zu bedienen. Der andere Pizzaofen überzeugt vor allem mit seinem Aussehen. Er kommt mit einer echten Terrakottahaube, die dafür sorgt, dass die Pizza schon fast Italiener-Niveau hat. Die Haube hat sechs Öffnungen, in die mithilfe von mitgelieferten Schiebern die Pizzen in den Ofen hineingeschoben werden können. Bei diesem Gerät gibt es keine Temperaturregelung, der Ofen geht einfach an, wenn der Stecker in die Dose eingesteckt wird. So muss man während des Betriebes fleißig beobachten, damit die Pizzen nicht verbrennen. Beide Pizzaöfen überzeugen im Endeffekt aber vollkommen im Geschmackstest. Vor allem bei dem Terrakottamodell ist es wichtig, die Bedienungsanleitung genauestens zu lesen und abzuwarten, bis die Einzelteile nach Gebrauch abgewaschen werden können. Vor allem die Haube selbst muss eine ganze Stunde lang auskühlen. Dann können aber, so wie auch bei dem Pepo-Modell von Springlane, alle Einzelteile problemlos gesäubert werden. Diese sind zudem auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. ■

Testverfahren

Die Testgeräte: 5 Kleinbacköfen & 2 Minipizzaöfen

Funktion: Zur Bewertung der Backfunktion werden handelsübliche Tiefkühlpizza oder Tiefkühl-Lasagne zubereitet, jeweils entsprechend der Zubereitungsempfehlung. Die gleichmäßige Bräunung, Kruste, Durchbacken und das allgemeine Backergebnis werden jeweils bewertet.

Handhabung: Die Testredaktion beurteilt die Bedienfreundlichkeit anhand der Funktionali-

tät, Gängigkeit und Ergonomie der Bedienelemente, des Displays (Kontrast, Blickwinkelstabilität, Schrift- und Zeichengröße), zudem der Handhabung von Tür/Deckel, Gittern und sonstiger Einsätze. In die Reinigung fließt neben der allgemeinen Reinigung des Gerätes ein, ob sich Schmutzstellen im Garraum bilden sowie ob und wie der Krümelfang funktioniert. Die Bedienungsanleitung wird auf die gesetzlich vorgeschriebenen Sicherheits- und Entsorgungshinweise überprüft, dann anhand der Qualität (Bebildung, Struktur, Anwendungs- und Pflegetipps sowie Schriftgröße) bewertet.

Ökologie: Der Energieverbrauch wird während der Testreihen gemessen und bezogen auf das Garraumvolumen vergleichend bewertet. Die Verpackung wird unter ökologischen Gesichtspunkten bewertet.

Verarbeitung: Bewertet wird die Wertigkeit und die Passgenauigkeit aller modularen Teile.

Sicherheit: Geprüft und bewertet wird, wie gut das Gerät und die Bedienungsanleitung verhindern können, dass Nutzenden durch Klemmen und dergleichen Schäden entstehen.

Kleinbacköfen

TESTSIEGER

SIEGER PREIS/LEISTUNG

Caso
TO 26 Classic

Caso
TO 20

Caso
TO 32 Electronic



Technische Daten

| | | | |
|-----------------------------|--|---|---|
| Marktpreis*/UVP | 150 Euro*/170 Euro | 130 Euro*/150 Euro | 200 Euro*/230 Euro |
| Maße (B×H×T) | 48×30×40cm | 45×27×41cm | 54×35×41cm |
| Maximalleistung | 1650W | 1350–1650W | 1870 Watt |
| Kabellänge | 100cm | 100cm | 100cm |
| Rost- bzw. Backfläche (B×T) | 30×20cm | 38×35cm | 31×24cm |
| Temperaturbereich | 30–230 °C | 70–230 °C | 30–230 °C |
| Ausstattung & Zubehör | Backblech, Grillrost plus Zange, Drehspeiß plus Griff, Pizzastein, Krümelschublade, Innenbeleuchtung, 3 Einschubebenen | Backblech, Grillrost plus Zange, Drehspeiß plus Griff, Krümelschublade, Innenbeleuchtung, wärmeisoliertes Gehäuse | Beleuchtetes Digitaldisplay mit Sensor-Touch-Bedienung, Backblech, Grillrost, Drehspeiß, Pizzastein, Krümelschublade, Innenbeleuchtung, wärmeisoliertes Gehäuse |

| Ergebnis | | 1,4 (sehr gut) | 1,5 (gut) | 1,5 (gut) |
|----------------------|------|----------------|-----------|-----------|
| Funktion | 40% | +++ 1,4 | ++ 1,5 | ++ 1,6 |
| Backfunktion | 100% | +++ 1,4 | ++ 1,5 | ++ 1,6 |
| Handhabung | 35% | +++ 1,4 | +++ 1,4 | +++ 1,4 |
| Bedienfreundlichkeit | 60% | ++ 1,5 | ++ 1,6 | ++ 1,5 |
| Reinigung | 30% | +++ 1,2 | +++ 1,3 | +++ 1,2 |
| Bedienungsanleitung | 10% | +++ 1,2 | +++ 1,2 | +++ 1,2 |
| Ökologie | 15% | +++ 1,4 | +++ 1,4 | ++ 1,5 |
| Energieverbrauch | 75% | ++ 1,5 | +++ 1,4 | +++ 1,4 |
| Verpackung | 25% | +++ 1,4 | ++ 1,5 | ++ 1,5 |
| Verarbeitung | 5% | ++ 1,5 | +++ 1,4 | +++ 1,4 |
| Sicherheit | 5% | +++ 1,4 | +++ 1,4 | ++ 1,5 |

Der TO 26 überzeugt mit ergonomisch geformten, schicken Drehknöpfen, die das Auswählen der gewünschten Funktion erleichtern. Die Innenbeleuchtung lässt sich hinzu schalten und sogar ein Pizzastein ist enthalten. Leider ist der Ofen sehr laut.

Der klassische, handliche Minibackofen TO 20 von Caso ist praktisch und lässt sich auch in einer kleinen Küche einfach verstauen. Die simple Bedienung lässt keine Missverständnisse aufkommen, das Backergebnis ist ebenfalls zufriedenstellend.

Casos TO 32 kommt mit großem beleuchteten Display, auf dem die verschiedensten Funktionen im Vorhinein ausgewählt werden können. So gelingt jeder Backvorgang. Außerdem lässt sich das Kabel praktischerweise an der Rückseite des Geräts aufrollen.

*zum Redaktionsschluss, tagesaktueller Preis kann variieren

Kleinbacköfen

Minipizzaöfen

TESTSIEGER

Arendo
305526

Steba
KB M23

Springlane
Peppo

Cucina di Modena
PV-7279



Technische Daten

| | | | | |
|-----------------------------|---|---|---|--|
| Marktpreis*/UVP | 170 Euro*/270 Euro | 180 Euro*/202 Euro | 70 Euro*/85 Euro | k.A./100 Euro |
| Maße (B×H×T bzw. Ø) | 46×38×41 cm | 47×29×40 cm | 33×17×37 cm | 40 cm |
| Maximalleistung | 1800W | 1400W | 1200W | 1000W |
| Kabellänge | 110 cm | 80 cm | 90 cm | 140 cm |
| Rost- bzw. Backfläche (B×T) | 29×22 cm | 33×28 cm | – | – |
| Temperaturbereich | 38–230 °C | 90–230 °C | 170–400 °C | bis 380 °C |
| Ausstattung & Zubehör | Beleuchtetes Digitaldisplay mit 12 Funktionen (Pommes, Hähnchen, Fleisch, Fisch, Pizza, Kuchen, Brot, Dörrfunktion, Gemüse etc.), Backblech, 4 Grillroste, Frittierschale, Krümel-schublade, Innenbeleuchtung | Backblech, Grillrost, Drehspeiß, Krümelschublade, Innenbeleuchtung, Doppelglastür, 3 Einschubebenen | 3 Heizstufen, akustisches Signal, Sichtfenster im Deckel, seitliche Kunststoffgriffe, Pizzastein, Pfanne, 2 Pizaheber | 2 Heizstäbe, Terrakottakuppel, Blech-Bodenplatte, Teigausstecher, 6 Pizzaschaufeln |

| Ergebnis | | 1,5 (gut) | 1,5 (gut) | 1,3 (sehr gut) | 1,5 (gut) |
|----------------------|------|-----------|-----------|----------------|-----------|
| Funktion | 40% | +++ 1,4 | ++ 1,7 | +++ 1,2 | +++ 1,4 |
| Backfunktion | 100% | +++ 1,4 | ++ 1,7 | +++ 1,2 | +++ 1,4 |
| Handhabung | 35% | ++ 1,5 | +++ 1,4 | ++ 1,5 | ++ 1,6 |
| Bedienfreundlichkeit | 60% | +++ 1,5 | +++ 1,4 | +++ 1,4 | ++ 1,6 |
| Reinigung | 30% | ++ 1,8 | +++ 1,2 | ++ 1,6 | ++ 1,7 |
| Bedienungsanleitung | 10% | +++ 1,2 | +++ 1,3 | +++ 1,3 | +++ 1,3 |
| Ökologie | 15% | ++ 2,0 | ++ 1,8 | +++ 1,3 | ++ 1,8 |
| Energieverbrauch | 75% | ++ 2,1 | ++ 1,8 | +++ 1,2 | ++ 1,9 |
| Verpackung | 25% | ++ 1,5 | ++ 1,6 | +++ 1,4 | ++ 1,5 |
| Verarbeitung | 5% | +++ 1,3 | ++ 1,5 | +++ 1,2 | +++ 1,2 |
| Sicherheit | 5% | ++ 1,5 | ++ 1,5 | ++ 1,5 | ++ 1,5 |

Das Modell aus dem Hause Arendo besitzt ebenfalls ein Digitaldisplay. In diesem Gerät gelingen zudem dank mitgelieferter Frittierschale auch Pommes Frites. Außerdem bietet der Ofen mit vier Einschubebenen viel Platz zum Backen.

Das Modell aus dem Hause Steba bietet eine gute Backfunktion und ist während der Nutzung sehr leise und unauffällig. Nach dem Beenden des Backvorgangs ist Vorsicht beim Berühren der Außenwände geboten. Sie erhitzen sich schnell.

Mit diesem praktischen kleinen Gerät von Springlane werden die Pizzen extra knusprig. Innerhalb weniger Minuten ist das Essen fertig. Das kann während der Nutzung durch ein Sichtfenster im Deckel beobachtet werden.

Dieser Ofen überzeugt vor allem mit dem Design. Durch die Terrakottakuppel sieht das Gerät aus wie ein echter Pizzaofen aus Italien in Mini. Dank 6 Öffnungen und 6 Schaufeln können die fertigen Pizzen entnommen werden.

*zum Redaktionsschluss, tagesaktueller Preis kann variieren

Bilder: Arendo, Cucina di Modena, Springlane, Steba



So geht automatisierter Luxus

Vernetzung im ganzen Haus

Intelligente Steuerung

Smartes Leben daheim

Bild: © zhu difeng/stock.adobe.com

www.smartissimo.de

 **smartissimo**
ALLES WAS DAS LEBEN LEICHTER MACHT.

5 Zitruspressen im Test

Frischer Saft im Nu

Ein Glas frisch gepressten Orangensafts zum Frühstück hat jeder gern. Frische Säfte enthalten nicht nur viele Vitamine und Spurenelemente, sie kurbeln auch Kreislauf und Stoffwechsel an. Damit das Auspressen der Früchte nicht zu einem Kraftakt wird, ist die Verwendung einer elektrischen Zitruspresse empfehlenswert.

VON ESZTER DANIELLA FENYŐHÁZI

Bilder: © Emoj Smiley People/stock.adobe.com, Aurelbaan Verlag



1 (1) Bei Rosenstein & Söhne fließt der Saft direkt in einen Behälter. In der Kanne kann der Saft mit zum Tisch genommen werden
(2) Der entnehm- und verstellbare Frucht- fleischregulator der Severin-Zitruspresse steuert den Anteil des Fruchtfleischs im Saft



Wer das Wort Zitruspresse hört, denkt vermutlich zuerst an das Auspressen von Zitronen. Mit einer Zitruspresse lässt sich aber nicht nur aus Zitronen, sondern auch aus anderen Zitrusfrüchten wie Orangen, Mandarinen oder Grapefruits effizient Saft gewinnen. Generell sind alle Zitrusfrüchte dazu geeignet, Saft aus ihnen zu gewinnen und das Immunsystem mit einer Portion Vitamin C zu stärken. Dank auswechselbarer Kegel können verschieden große Früchte verarbeitet werden. Sie ist aber nicht mit einem Entsafter zu verwechseln. Karotten, Äpfel oder anderes Obst können damit nicht verarbeitet werden. Wer also Saft gewinnen möchte, sollte sich gut überlegen, ob es eine Zitruspresse oder doch lieber ein Entsafter sein soll.

Mit Druck und Drehbewegung

Einfache Zitruspressen, bei denen die Früchte durch Drücken und Drehen oder über einen Hebelarm auf dem Presskegel ausgepresst werden, erfordern einen hohen Kraftaufwand. Einfacher geht es mit einer elektrischen Zitruspresse. Elektrische Saftpressen eignen sich vor allem zum Auspressen größerer Fruchtmengen, da das Auspressen mit einem geringeren Kraftaufwand

geschieht. Die Funktionsweise dieser Zitruspressen ist simpel. Zunächst wird die ganze Frucht mit einem Messer in zwei Hälften geteilt. Ein Motor versetzt den Presskegel in Rotation, nachdem die Frucht auf den Presskegel gedrückt wurde. Dadurch sind sie deutlich schneller und liefern eine hohe Saftausbeute. Der spitz zulaufende Kegel schneidet sich in das Fruchtfleisch, sodass der Saft heraustreten kann. Mehr Saft erhält man, wenn man die Frucht leicht dreht und etwas hin- und herbewegt, sodass der Presskegel leichter an die Seiten der Frucht gelangt. Ein Sieb, das sich unterhalb des Presskegels befindet, verhindert, dass Kerne in den Saft gelangen. Diese Bauweise ist bei allen getesteten Modellen gleich. Beim Arendo Lizi und dem Modell von Rosenstein & Söhne befindet sich unterhalb der Pressvorrichtung ein Behälter, in den der Saft nach dem Auspressen der Früchte hineinfließen kann. Bei beiden Geräten sind diese mit jeweils 1200 und 1000 Millilitern entsprechend groß gestaltet, sodass hier mehrere Gläser Saft gewonnen werden können. Eine Skala zeigt den Füllstand an. Dann kann der Behälter direkt mit zum Tisch genommen und ausgegossen werden. Ein Umfüllen in eine Kanne ist unnötig. Beim Arendo Citrus Juicer, Eta

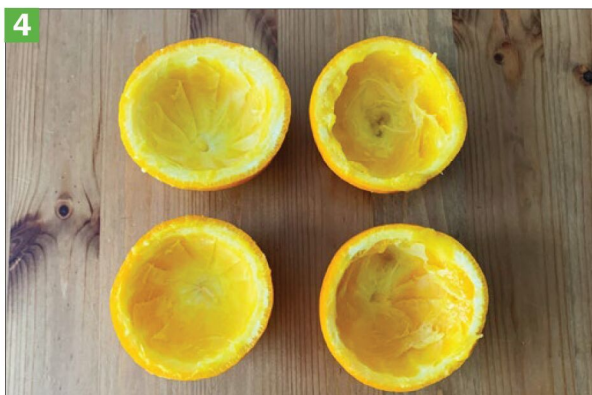
und Severin fließt der Saft über einen Ausguss direkt in das daruntergestellte Glas. Auch bei diesen Geräten befindet sich unterhalb des Siebs ein kleiner Auffangbehälter, damit der Saft kontrolliert in das Glas hineinfließen kann. Dieser reicht von 300 Millilitern bis hin zu einem halben Liter.

Zwei Presskegel für viel Saft

Fast alle Hersteller liefern zwei unterschiedlich große Presskegel mit, einen für Orangen und einen kleineren für Zitronen. Die Presskegel bestehen aus stabilem Kunststoff, beim Korpusmaterial gibt es Unterschiede. Die Pressen von Rosenstein & Söhne, Arendo Lizi und Eta bestehen aus BPA-freiem Kunststoff. Severin und der Arendo Citrus Juicer bestehen aus Edelstahl, was einen hochwertigeren Eindruck macht. Welches Modell es letztendlich sein soll, ist Geschmackssache. Ein farbenfrohes Modell liefert Rosenstein & Söhne, Eta kommt in schlichtem Weiß daher. Alle Testgeräte lassen sich leicht zusammenbauen, dennoch passen bei Rosenstein & Söhne die Teile nicht genau und verschieben sich bei Berührung sehr leicht. Der Presskegel reagiert auf Druck. Reduziert man den Druck mit der Frucht auf den Presskegel stoppt der Pressvorgang



3 (3) Der Presskegel der Severin-Zitruspresse aus Kunststoff läuft spitz zu und eignet sich für Früchte in verschiedenen Größen
(4) Der Citrus Juicer von Arendo (links) arbeitet im Vergleich zur Presse von Rosenstein & Söhne (rechts) deutlich sauberer





5 (5) Die Zitruspresse von Rosenstein & Söhne kommt im farbenfrohen giftgrünen Design daher. Der Rührereinsatz rührt gleich Mixgetränke (6) Der flexible Hebelarm beim Severin garantiert eine hohe Saftausbeute, da durch den Hebel der Druck auf die Frucht verstärkt wird



sofort. Das sorgt für Sicherheit und bei der Verwendung muss nicht ständig der Ein- und Ausschalter betätigt werden.

Leistung und mehr

Günstige Modelle, wie beispielsweise die Saftpresse von Rosenstein & Söhne, sind bereits ab 30 Euro zu finden. Trotz der geringen Leistung von 40 Watt lässt sich mit diesem Modell eine hohe Saftausbeute erreichen. Rund 520 Milliliter quetschen wir aus rund einem Kilogramm Orangen heraus. Das entspricht in etwa der Menge, die wir auch aus deutlich leistungstärkeren Modellen wie der Presse von Severin (160 Watt) oder dem Citrus Juicer von Arendo (100 Watt) erhalten. Während des Entsaftens klappert die Zitruspresse von Rosenstein & Söhne allerdings stark. Durch das Drehen des Presskegels abwechselnd nach links und rechts verrutschen die Fruchthälften und müssen immer wieder auf den Presskegel zurückgeschoben werden. Das erschwert das Arbeiten dann doch etwas. Ebenso verhält es sich mit der Presse von Eta. Das Gerät vibriert während des Betriebs sehr stark, wodurch der Metallausschuss während des Pressens immer wieder nach oben klappt. Wir müssen stoppen und den Ausschuss ständig herunterdrücken. Zudem ist es

mit 80 Dezibel sehr laut. Anders sieht es beim Citrus Juicer von Arendo aus. Das Gerät läuft gleichmäßig ohne Ruckeln, steht stabil und klappert nicht. Wird das Gerät häufiger genutzt und werden regelmäßig mehr als ein bis zwei Gläser Saft benötigt, ist es sinnvoll, auf leistungsfähigere Modelle ab circa 100 Watt zu setzen. Sie laufen gleichmäßiger und halten länger durch. Für eine gelegentliche Nutzung reichen die einfacheren Modelle, denn einen Unterschied in der Saftausbeute zwischen leistungsstarken und leistungsschwächeren Geräten können wir nicht feststellen. Wer sich nicht zwischen einer elektrischen und einer manuellen Saftpresse entscheiden kann, dem sei die Zitruspresse von Severin empfohlen. Dank ihrer 2-in-1-Funktion können Früchte sowohl per Hand oder mühelos mit dem Hebelarm ausgepresst werden. Die Hebelwirkung vereinfacht das Auspressen. Mit dem Fruchtfleischregulator, der aus zwei entnehmbaren Sieben besteht, entscheidet man selbst, wie viel Fruchtfleisch ins Glas fließen soll. Der Hersteller verspricht, dass selbst Granatäpfel ausgepresst werden können. Auch beim Arendo Lizi ist die Bedienung einfach. Fruchthälften auf die Presskegel – und schon setzt sich die Maschine in Bewegung. Leider bewegt

auch sie sich aufgrund der abwechselnden Links-/Rechts-Drehungen auf dem Untergrund hin und her und steht somit recht instabil.

Die Reinigung

Unsere Zitruspressen müssen nach ihrem Einsatz von Fruchtresten befreit werden. Dies sollte zeitnah nach dem Einsatz vorgenommen werden, da ansonsten die kleinen Fruchtfleischreste am Gerät eintrocknen, fest daran kleben und so die Siebe verstopfen können. Von den Herstellern angegeben wird, dass Einzelteile in die Spülmaschine gegeben werden dürfen. Welche Teile das sind, lässt sich leider nicht erkennen. Wir gehen davon aus, dass der Fruchtkegel und die Saftbehälter einer Spülmaschinenreinigung durchaus standhalten. Wer sich nicht traut, alle Teile maschinell reinigen zu lassen, der kann seine Zitruspresse schnell per Hand reinigen. Mit etwas Spülmittel und einem Schwamm lassen sich sämtliche Fruchtreste auch aus dem Sieb kinderleicht entfernen. Die Zitruspressen lassen sich gut verstauen und sind alle durch einen Deckel vor Staub geschützt. Sinnvoll ist solch ein Deckel vor allem dann, wenn die Presse nicht regelmäßig genutzt wird. ■



7 (7) Dank der Füllstandsanzeige auf der Presse des Arendo Lizi weiß man immer ganz genau, wie viel Saft sich in der Kanne befindet (8) Der Arendo Citrus Juicer besticht durch sein edles Design und hochwertige Materialien. Er überzeugt auch durch starke Leistung



elektrische Zitruspressen

TESTSIEGER

Arendo
Lizi 304556



Arendo
Citrus Juicer 305377



Severin
CP 3544



| Technische Daten | | | | |
|------------------------|------------|---|---|---|
| Marktpreis*/UVP | | 26 Euro*/26 Euro | 36 Euro*/36 Euro | 66 Euro*/90 Euro |
| Gewicht | | 1 kg | 2 kg | 3 kg |
| Maße (B×H×T) | | 20×27×20cm | 15×25×15cm | 28×30×20cm |
| Maximalleistung | | 40W | 100W | 160W |
| Kabellänge | | 90cm | 100cm | 100cm |
| Saftbehältervolumen | | 1.200ml | 500ml | 400ml |
| Ausstattung & Zubehör | | 2 Presskegel in 2 Drehrichtungen, Thermosicherung (Überhitzungsschutz), transparenter Deckel, Füllstands-anzeige, abnehmbare Teile spülmaschinenfest | 2 Presskegel für verschiedene Fruchtgrößen, Edelstahltropfschutz, Thermosicherung (Überhitzungsschutz), abnehmbare Teile spülmaschinenfest | 1 Presskegel für unterschiedliche Fruchtgrößen, flexibler und hochwer-tiger Hebelarm, 2-in-1 Funktion für einfaches Saftpressen per Hebelarm oder per Hand, Fruchtfleischregulator, zwei entnehmbare und verstellbare Edelstahlsiebe, spülmaschinengeeig-nete Einzelteile |
| Ergebnis | | 1,3 (sehr gut) | 1,4 (sehr gut) | 1,4 (sehr gut) |
| Funktion | 50% | +++ 1,4 | ++ 1,6 | ++ 1,5 |
| Entsaften von Zitronen | 50% | ++ 1,5 | ++ 1,8 | +++ 1,3 |
| Entsaften von Orangen | 50% | +++ 1,4 | +++ 1,4 | ++ 1,6 |
| Handhabung | 30% | +++ 1,3 | +++ 1,3 | ++ 1,5 |
| Bedienfreundlichkeit | 50% | +++ 1,0 | +++ 1,0 | ++ 1,5 |
| Betriebsgeräusch | 20% | +++ 1,0 | +++ 1,0 | +++ 1,0 |
| Reinigung | 20% | +++ 1,4 | +++ 1,4 | +++ 1,3 |
| Bedienungsanleitung | 10% | + 2,9 | + 2,9 | + 2,8 |
| Verarbeitung | 10% | +++ 1,3 | +++ 1,0 | +++ 1,0 |
| Ökologie | 5% | +++ 1,0 | +++ 1,3 | +++ 1,3 |
| Sicherheit | 5% | +++ 1,2 | +++ 1,0 | +++ 1,2 |
| | | Preiswerte Zitruspresse, die über einen 1,2 Liter großen Saftbehälter verfügt. Der Presskegel mit zwei Drehrichtungen sorgt für eine hohe Saftausbeute. Mitgeliefert werden zwei unterschiedliche Kegel für kleine und größere Früchte. | Enorm leistungsstarke Saftpresse, die eine hohe Saftausbeute liefert. Dank der rutschfesten Standfüße steht das Gerät sicher auf der Arbeitsplatte und bewegt sich nicht. Der Siebaufsatz verhindert zu viel Fruchtfleisch im Glas. | Diese Presse kann sowohl manuell als auch elektrisch über einen Hebelarm bedient werden. Durch zwei entnehmbare Siebe lässt sich der Anteil des Fruchtfleischs im Saft gut regulieren. Auch zum Auspressen von Granatäpfeln geeignet. |

*zum Redaktionsschluss, tagesaktueller Preis kann variieren

elektrische Zitruspressen

| | |
|---|---|
| Eta Orangino ETA203390000 | Rosenstein & Söhne NC-3795 |
|  |  |

| Technische Daten | | | |
|--|------------|--|--|
| Marktpreis*/UVP | | 33 Euro*/30 Euro | 30 Euro*/30 Euro |
| Gewicht | | 1 kg | 1 kg |
| Maße (B×H×T) | | 15×26×16 cm | 15×22×15 cm |
| Maximalleistung | | 60W | 40W |
| Kabellänge | | 80 cm | 80 cm |
| Saftbehältervolumen | | 300 ml | 1 000 ml |
| Ausstattung & Zubehör | | 2 Presskegel für verschiedene Fruchtgrößen, Schutzabdeckung zum Abdecken des Pressdorns, Kontaktsystem mit automatischem Ausschalten, Einzelteile spülmaschinenfest | 2 Presskegel für verschiedene Fruchtgrößen, Rühr-Einsatz, abnehmbare Kanne, Mengenkontrolle durch verschiedene Sieböffnungen, abnehmbare Teile spülmaschinenfest |
| Ergebnis | | 1,5 (gut) | 1,6 (gut) |
| Funktion | 50% | +++ 1,3 | +++ 1,3 |
| Entsaften von Zitronen | 50% | +++ 1,3 | +++ 1,3 |
| Entsaften von Orangen | 50% | +++ 1,3 | +++ 1,4 |
| Handhabung | 30% | ++ 1,7 | ++ 1,7 |
| Bedienfreundlichkeit | 50% | +++ 1,0 | ++ 1,8 |
| Betriebsgeräusch | 20% | + 3,0 | +++ 1,0 |
| Reinigung | 20% | ++ 1,6 | ++ 1,6 |
| Bedienungsanleitung | 10% | + 2,5 | + 3,1 |
| Verarbeitung | 10% | ++ 1,8 | ++ 2,3 |
| Ökologie | 5% | +++ 1,3 | +++ 1,1 |
| Sicherheit | 5% | ++ 1,5 | ++ 1,7 |
| Starke Saftpresse mit zwei Pressdornen und Direktausschank ins Glas. Leider vibriert das Gerät stark beim Auspressen, wodurch der Metallausguss immer wieder hochklappt. Dank rutschfester Füße steht die Zitruspresse dennoch stabil. | | Zitruspresse mit großem 1-l-Saftbehälter für einen direkten Ausschank. Dank wechselnder Drehrichtung ist die Saftausbeute besonders hoch. Leider wackelt das Gerät beim Gebrauch doch sehr stark, was auch die Stabilität beeinflusst. | |

*zum Redaktionsschluss, tagesaktueller Preis kann variieren

Testverfahren

Die Testgeräte: 5 elektrische Zitruspressen

Funktion: In umfangreichen Testreihen wird ermittelt, wie gut die Zitruspressen mit unterschiedlichen Fruchtgrößen beim Entsaften von Zitronen und beim Entsaften von Orangen zurechtkommen. Geachtet wird hierbei aber nicht allein auf die reine Saftausbeute, sondern auch auf die Homogenität des Saftes sowie darauf, dass keine Kerne in den Saft gelangen. Ob der erzielte Saft eher fein (durchschnittliche Partikelgröße unter 500 µm oder eher etwas grober ist (Partikelgrößen über 1 mm) und ob sich Schaum bildet, spielt hierbei keine Rolle, da dies individuellen Geschmacksvorlieben sowie den Sorten der verwendeten Früchte und der Arbeitsgeschwindigkeit geschuldet ist.

Handhabung: Eine Gruppe geschulter Probanden überprüft und bewertet die Bedienfreundlichkeit, das heißt die Funktionalität, Gängigkeit und Ergonomie sämtlicher Bedienelemente sowie Helligkeit, Kontrast und Blickwinkelstabilität eines vorhandenen Displays. Die praxisnahe Ermittlung des Betriebsgeräusches wird in einer Distanz von 50 cm durchgeführt, bis einschließlich gemittelter 65 dB(A) gibt es die Note 1,0. Bei der Reinigung werden Spülmaschinentauglichkeit, Modularität der zu reinigenden Teile sowie das Auftreten typischer und/oder schwer erreichbarer Schmutzstellen bewertet, zudem ob zum Beispiel durch den Saftauslass eine unnötige Eigenverschmutzung der Geräteaußenseite auftritt. Die Bedienungsanleitung wird einerseits auf die gesetzlichen Sicherheitshinweise geprüft, dann andererseits anhand ihrer Qualität (Bebildering, Struktur, Schriftgröße, Anwendungshinweise) bewertet.

Verarbeitung: Bewertet werden die allgemeine Wertigkeit der verwendeten Materialien, eventuelle Klemmstellen und natürlich das Nicht- oder Vorhandensein von Graten und scharfen Kanten zudem die Größe von Spalten und Ritzen sowie die Passgenauigkeit aller modularen Teile.

Ökologie: Der Energieverbrauch wird während der Testreihen ermittelt und vergleichend bewertet. Zudem fließt die Bewertung der Verpackung nach ökologischen Gesichtspunkten in die Note ein.

Sicherheit: Die Sicherheit und Unversehrtheit der Nutzenden stehen hier im Fokus. Neben der Standsicherheit wird geprüft und bewertet, wie gut das Gerät und die Bedienungsanleitung verhindern können, dass Nutzenden durch Klemmen, Schneiden und dergleichen Schäden entstehen.

»Immer, wenn du mich brauchst,
schließe deine Augen und suche in deinem
Herzen nach mir. Dort wirst du mich finden.«



Jetzt
im Buchhandel
oder bei Amazon.



Alles wird gut

www.alleswirdgut-buch.de

3 Sandwichmaker im Test

Lecker und knusprig

Wie wäre es zur Abwechslung mal mit leckeren Sandwiches? Diese lassen sich einfach zubereiten und man ist bei der Wahl der Zutaten sehr flexibel. Egal ob Wurst, Schinken oder Vegetarisches: Ein knuspriges Sandwich ist immer ein Genuss. Die Zubereitung selber ist ganz simpel – dank der sogenannten Sandwichmaker.

VON MIKE BAUERFEIND

Bilder: © timolina/stock.adobe.com, Auerbach Verlag





1 (1) Mit frischen Zutaten wie Hinterschinken, Paprika und Käse belegt, wird das Sandwich zum kreativen und knusprigen Genuss

(2) Praktisch: Beim Syntrox können die Platten entnommen und gegen andere Formen wie Waffeleisen getauscht werden



Drei elektrische Sandwichmaker haben wir für diesen Vergleichstest zusammengestellt. Alle drei funktionieren auf ähnliche Art und Weise und sind prinzipiell auch ähnlich konstruiert. Sie erlauben das Toasten von vier Toastscheiben und backen letztendlich vier halbe Sandwiches zum sofortigen Verzehr.

Beliebige Zutaten

Knusprig leckere Sandwiches auf einfache Art gemacht – das versprechen alle unsere Sandwichmaker. Zwischen zwei beheizte Platten, die zusammengepresst werden, kommen zwei Scheiben Toast, die nach Belieben innen mit Wurst, Käse und Gemüse belegt werden können. In nur wenigen Minuten werden dann Sandwiches gebacken, die im Idealfall gleichmäßig gebräunt sind und wo der Käse innen gut verlaufen ist. Doch wie immer ist auch bei diesen Geräten die Qual der Wahl groß. Viele Hersteller sind mit Geräten auf dem Markt, die sich in Aufbau und Funktion sehr ähnlich sind.

Funktionsprinzip

Vereinfacht gesagt bestehen alle Geräte aus einem Unterteil und einem Deckel, der fest auf das Unterteil gepresst und mit einem speziellen Halter geschlossen fixiert werden kann. In Boden und Deckel

befinden sich zwei ganz normale Heizspiralen, wie sie bei vielen anderen Haushaltsgeräten wie Brotbackautomaten oder auch Heizlüftern verbaut werden. Darüber befinden sich zwei Backplatten, die in der Form der Toasts ausgeführt und mit einer Antihafbeschichtung versehen sind. Normalerweise sind diese Platten fest verbaut, sodass man die darunter befindlichen Heizspiralen gar nicht sehen kann. Allerdings gibt es auch Kombigeräte, die sich durch Wechsel der Platten schnell auch zum Waffelbackautomaten oder Kontaktgrill umrüsten lassen.

Im Betrieb

Der elektrische Betrieb der Geräte ist simpel: Einfach Stecker in die Steckdose und schon kann es losgehen. Einen zusätzlichen Netzschalter oder gar eine Möglichkeit der Temperaturregulierung bietet keines der Testgeräte. Zunächst müssen sich die Sandwichmaker aufheizen, was bei allen dreien über eine rote Kontrolllampe signalisiert wird. Am schnellsten ist hier der kleine Sandwichmaker von Gastroback mit nur rund 2 Minuten Aufheizzeit, gefolgt vom Emerio mit 2.41 Minuten. Deutlich gemächlicher ist hingegen der Syntrox. Ganze 4 Minuten warten wir, bis der Thermostat die korrekte Backtemperatur signalisiert und die rote

Kontrollleuchte erlischt. Ist das der Fall, können die Toasts in das Gerät gegeben und der Deckel geschlossen werden. Die Backtemperatur wird dann vom Gerät kontrolliert und immer auf dem selben Niveau gehalten. Eine Grundvoraussetzung für das gleichmäßige Durchwärmen unserer Toasts. Für eine einheitliche Braunfärbung und die Knusprigkeit sind eine gute Kontaktfläche und der richtige Pressdruck erforderlich.

Ergebnis

Auch hier kann unser Sandwichmaker von Gastroback überzeugen. Nach etwa 4.30 Minuten sind unsere Sandwiches knusprig und gleichmäßig braun durchgebacken und ein echter Gaumenschmaus. Der anschließende sensorische Test ist ebenfalls ohne Beanstandung. Die Toasts sind gut verschlossen und knusprig, die Füllung ist gut erhitzt und der Käse schön verlaufen. Ein hervorragendes Ergebnis. Ähnlich gut, wenn auch nicht ganz so knusprig: Die Toasts aus dem Sandwichmaker von Emerio, der sich rund 1 Minute länger Zeit lässt. Durchwachsender finden wir die Sandwiches aus dem Syntrox. Nach reichlich 9 Minuten beenden wir hier den Backvorgang, auch wenn die Bräunung noch nicht unseren Wünschen entspricht. Der Grund: Der



3 (3) Das Kernstück eines Sandwichmakers sind zwei Heizspiralen, die sich unter den Platten im Gerät befinden und diese aufheizen

(4) Durch die Formung der Platten werden unsere Toastscheiben in zwei Hälften geteilt und im Idealfall gleichmäßig knusprig gebräunt





5 (5) Die antihafbeschichteten Platten weisen nur geringe Verschmutzungen auf und können mit einfachen Mitteln schnell gereinigt werden

(6) So schön eine silberne Alufrost auch immer aussehen mag, sie ist gleichzeitig ein Magnet für Fett- und Fingerabdrücke



Syntrox unterbricht den Heizvorgang sehr lange (im Backvorgang fast 4 Minuten). Offensichtlich sind die Kontaktflächen dann nicht sonderlich heiß und es braucht deutlich länger zum Backen. Möglicherweise muss der Hersteller hier Kompromisse eingehen, da ja auch das Waffelbacken und Kontaktgrillen zu den Aufgaben des Gerätes gehört. Die Sandwiches sind allerdings bis auf die etwas dürrtige Bräunung letztlich trotzdem gut durchgebacken und der Käse ordentlich verlaufen. Wer es allerdings besonders knusprig mag, sollte besser auf den Grill von Gastroback zurückgreifen. Übrigens: Während die Geräte von Gastroback und Syntrox nur für „normale“ Toastscheiben geeignet sind, verfügt das Gerät von Emerio über etwas größere Platten, die auch für XXL-Toasts geeignet sind.

Sandwiches herstellen

Der Backvorgang läuft bei allen drei Geräten nach dem gleichen Prinzip ab. Bis auf das Zischen beim Backen sind die Geräte angenehm leise – mit Ausnahme des Syntrox, der im Betrieb ein deutlich hörbares Summen von sich gibt. Wenn man die heißen Innenflächen meidet, besteht bei den Geräten keine Verbrennungsgefahr. Alle drei bleiben an den Außenflächen und vor allem dem Griff

kühl, sodass dort nichts passieren kann. Aufgrund der Dämpfe, die sich durch die Antihafbeschichtung im Raum bilden, dürfen sich keine Vögel mit im gleichen Raum befinden. Für diese sind die Ausdünstungen giftig und können je nach Intensität sogar lebensgefährlich sein. Deshalb sollte man diese Warnung, die sich erfreulicherweise in allen drei Bedienungsanleitungen findet, auf jeden Fall ernst nehmen. Beim Entnehmen der Sandwiches sollte ebenfalls wegen der Beschichtung kein Metall zum Einsatz kommen. Stattdessen empfehlen die Hersteller einen Holzspatel, was aber auch problemlos funktioniert.

Reinigung

Selten gibt es zu diesem Punkt so wenig zu vermelden, wie bei unseren Sandwichmakern. Durch die Antihafbeschichtung wird hier nämlich die Reinigung zum Kinderspiel. Wenn die Platten etwas abgekühlt sind, lassen sich diese ganz einfach mit einem Küchentuch und einem etwas feuchten Lappen auswischen – das wars. Lediglich eventuell über die Platten herausgequollenen Käse sollte man zunächst trocknen lassen und dann im kalten Zustand abkratzen. Übrigens: Die Reinigung nicht auf den nächsten Tag verschieben, denn dann bilden sich doch

etwas hartnäckigere Verkrustungen, die sich dann schwieriger entfernen lassen.

Fehlende Netzschalter

Noch ein Wort zu den bei allen Geräten fehlenden Netzschaltern: Nicht immer ist es gewünscht, die Geräte nach der Nutzung im Schrank zu verstauen. Soll der Grill stattdessen auf der Arbeitsfläche verbleiben, wäre ein Netzschalter am Gerät doch sehr wünschenswert. So muss stattdessen immer der Netzstecker gezogen werden. Das ist nicht in jedem Fall optimal.

Fazit

Sollen es normale Toastscheiben sein, so können wir den Gastroback-Sandwichmaker als Testsieger empfehlen: Die Sandwiches sind gut geschlossen und knusprig braun, so wie wir uns das gewünscht haben. Zudem ist es das kompakteste Gerät im Test und somit auch bei weniger Platz in der Küche gut zu verstauen. Ebenfalls recht gut sind die Ergebnisse mit dem Emerio, der auch für XXL-Toastscheiben geeignet ist. Gemischt sind unsere Gefühle beim Syntrox. Er ist dank wechselbarer Platten sehr flexibel. Beim Sandwichmachen ist er allerdings recht langsam und das Ergebnis überzeugt im Test nicht so ganz. ■

Testverfahren

Die Testgeräte: 3 Sandwichmaker

Funktion: Die Gleichmäßigkeit der Bräunung wird anhand der prozentualen Flächenabdeckung und den Farbdifferenzen ermittelt. Zudem wird auch die Garqualität beurteilt. Hier fließt neben der Durchwärmung des Sandwiches auch die Versiegelung der Kanten mit ein. Die Aufheizzeit gibt an, wie lange ein Gerät braucht, um seine Betriebstemperatur zu erreichen.

Handhabung: Die Geräte werden von der Testredaktion auf ihre Bedienfreundlichkeit hin getestet.

Beurteilt werden dabei die Verständlichkeit, Ergonomie und Gängigkeit sämtlicher Bedienelemente. Die Reinigung erfolgt nach Vorgaben der Bedienungsanleitung. Hier wird auf die Modularität der zu reinigenden Teile geachtet, auf deren eventuelle Spülmaschinentauglichkeit, auf das Auftreten von Schmutzstellen auch am Gehäuse und auf Verschmutzungen an schwer zugänglichen Stellen.

Verarbeitung: Bewertet werden die allgemeine Wertigkeit der verwendeten Materialien, eventuelle Klemmstellen und natürlich das Nicht- oder

Vorhandensein von Graten und scharfen Kanten, sowie die Größe von Spalten und Ritzen.

Ökologie: Der Energieverbrauch wird vergleichend bewertet, die Verpackung nach ökologischen Gesichtspunkten.

Sicherheit: Neben der Standsicherheit wird geprüft, wie gut das Gerät und die Bedienungsanleitung verhindern können, dass Nutzenden durch Klemmen, Verbrennen, Schneiden und dergleichen Schäden entstehen. Insbesondere auf die Verbrennungsgefahr wird geachtet.

Sandwichmaker

TESTSIEGER

SIEGER PREIS/LEISTUNG

Gastroback
Design Sandwichmaker 42433Emerlo
ST-125833Syntrox
MM-1400W Gusto

Technische Daten

| | | | |
|-----------------------|--|--|--|
| Marktpreis*/UVP | 28 Euro*/36 Euro | 26 Euro*/30 Euro | 35 Euro*/50 Euro |
| Maximalleistung | 850W | 900W | 1400W |
| Kabellänge | 105cm | 75cm | 90cm |
| Anzahl Sandwiches | 2 | 2 | 2 |
| Ausstattung & Zubehör | Temperaturanzeige, antihafbeschichtet, Griff, Kabel aufrollbar | Betriebs- und Temperaturanzeige, antihafbeschichtet, Griff, XXL-Toast verwendbar, Kabel aufrollbar | Betriebs- und Temperaturanzeige, antihafbeschichtet, Griff, Platten wechselbar, Kabel aufrollbar |

| Ergebnis | | 1,4 (sehr gut) | 1,6 (gut) | 2,1 (gut) |
|----------------------|------------|----------------|-----------|-----------|
| Funktion | 40% | +++ 1,2 | ++ 1,7 | ++ 2,4 |
| Gleichmäßigkeit | 40% | +++ 1,4 | ++ 1,6 | ++ 2,1 |
| Garqualität | 40% | +++ 1,2 | ++ 1,6 | ++ 1,9 |
| Aufheizzeit | 10% | +++ 1,0 | ++ 1,8 | + 3,4 |
| Zubereitungszeit | 10% | +++ 1,0 | ++ 2,0 | -- 4,5 |
| Handhabung | 20% | ++ 1,7 | ++ 1,8 | ++ 1,5 |
| Bedienfreundlichkeit | 50% | ++ 1,7 | ++ 1,9 | ++ 1,6 |
| Reinigung | 40% | ++ 1,7 | ++ 1,6 | +++ 1,3 |
| Bedienungsanleitung | 10% | ++ 1,5 | ++ 1,7 | ++ 1,7 |
| Verarbeitung | 20% | ++ 1,5 | ++ 1,5 | ++ 1,5 |
| Ökologie | 15% | ++ 1,5 | ++ 1,7 | + 3,3 |
| Energieverbrauch | 80% | +++ 1,2 | ++ 1,5 | - 3,5 |
| Verpackung | 20% | + 2,5 | + 2,5 | + 2,5 |
| Sicherheit | 5% | +++ 1,2 | +++ 1,3 | +++ 1,3 |

Der Sandwichmaker überzeugt auf ganzer Linie mit schöner und gleichmäßiger Verteilung der Bräune sowie Versiegelung der Kanten. Wer knusprige Sandwiches mag und auf XXL-Scheiben verzichten kann, bekommt hier ein hervorragendes Gerät zum fairen Preis.

Dank der Möglichkeit, auch XXL-Toastscheiben zu verwenden, zeigt sich der Sandwichmaker von Emerlo etwas flexibler als der Testsieger. Das Ausbacken dauert hier etwa eine Minute länger, aber das Ergebnis kann im Test ebenso weitestgehend überzeugen.

Eigentlich ist der Syntrox dank wechselbarer Platten ein universelles und sehr flexibles Gerät. Im Test stört uns allerdings die lange Zubereitungszeit. Außerdem sind die fertigen Toasts nicht so schön knusprig wie bei den anderen Geräten im Testfeld.

* zum Redaktionsschluss, tagesaktueller Preis kann variieren

Genießen Sie es!

NEU

1.2022

D: 4,99 Euro

www.haus-garten-test.de

Kaffee & Genuss

Kaffee & Genuss

Die Kunst des Genießens

Sonderausgabe der **Haus & Garten Test**

84 Geräte
im Test

- Filterkaffeemaschinen
- Kaffeefvollautomaten
- Kaffeekapsel- und -padmaschinen
- Siebträgermaschinen
- Kaffeemühlen
- Milchaufschäumer
- Heißwasserspender
- Wasserkocher
- Flötenkessel
- Thermobehälter
- Weindekantierer

Kaffee- zauber

*selbst
zubereitet*

TEST
Tee
aus der Kapsel

5 Seiten
Geheimnisse
rund um Kaffee

PIMP MY HEISSGETRÄNK: Die Kunst des Verfeinerns

Zeit für Teekultur und Kaffeeduft! In der neuen **KAFFEE & GENUSS** finden Sie diese und weitere Genussthemen, die Ihnen leckere Lebensfreude in die gute Stube zaubern. Kaufberatung mit 100 Tests zahlreicher Geräte, die das Leben daheim noch schöner machen. Dazu spannende Geschichten zu Gewürzen, Spirituosen, Wein, Pflanzen und Früchten gepaart mit genau den Geräten, die auf Knopfdruck das liefern, wonach dem Genießer ist. Schnuppern Sie doch einfach mal rein!



KAFFEE & GENUSS bei diesen und vielen weiteren Partnern als Online-Magazin lesen:



Bild: © petrskogov/stock.adobe.com

4 Eierkocher im Test

Das perfekte Frühstücksei!

Wie es auszusehen hat, das perfekte Frühstücksei, darüber ist schon manche Diskussion entbrannt. Wachswweich oder flüssig im Inneren oder doch lieber hartgekocht? Ganz egal welcher Fraktion Sie angehören, ein elektrischer Eierkocher verspricht gleichbleibend zuverlässige Ergebnisse ganz nach Ihrem Geschmack.

VON DOROTHEE WAGNER

Bilder: © Olga Mills/stock.adobe.com, Auerbach Verlag





1 (1) Für den kleinen Hunger: Im Kocher von Maxxmee finden maximal zwei Eier Platz, aber dafür nimmt er auch nicht viel Platz weg
(2) Bei den meisten Eierkochern kann der Härtegrad, wie hier beim Modell von Severin, mittels Drehregler angepasst werden



Eierkochen ist an sich nicht schwer, den richtigen Garpunkt abzapassen dagegen schon. Denn die Eierschale macht eine Prüfung während des Kochvorgangs unmöglich und wenn das Ei erst mal aufgeschlagen ist, ist es zu spät, um noch mal nachjustieren. Einige verlassen sich beim Kochen deshalb ganz auf ihr Gefühl, andere wollen mit Timer und genormten Eiern nichts dem Zufall überlassen. Sogar die Wissenschaft hat sich schon mit der Problematik auseinandergesetzt und eine Formel entwickelt, mit der sich die ideale Kochzeit bestimmen lässt. Der von der Universität Oslo veröffentlichte Kalkulator bezieht neben dem gewünschten Garpunkt nicht nur den Durchmesser der Eier, sondern auch deren Ausgangstemperatur und den Siedepunkt des Wassers mit ein, der davon abhängig ist, auf welcher Höhe man sich befindet. Wer auf solche genauen Berechnungen, nicht aber auf sein perfektes Frühstücksei verzichten möchte, der kann zu einem elektrischen Eierkocher greifen. Ähnlich wie bei einem Toaster lässt sich bei den Geräten der gewünschte Härtegrad einstellen.

Weich oder hart

Die meisten im Handel erhältlichen Modelle verfügen über einen Drehregler,

mit dem sich der Härtegrad stufenlos einstellen lässt. Genau so funktionieren auch die drei Testkandidaten von Severin, Duronic und Cloer. Orientierung bieten die schriftlich oder symbolisch angezeigten Härtegradstufen weich, mittel und hart. Zwischen diesen kann der Regler dann individuell verstellt werden. Die Bedienungsanleitungen geben Tipps, welche Einstellung abhängig von der jeweiligen Größe der Eier gewählt werden sollte. Aber in der Regel braucht es trotzdem einige Durchgänge, ähnlich wie bei einem neuen Toaster, bis die persönliche Idealeinstellung gefunden ist. Ist diese dann aber einmal festgelegt, können die Eier, vorausgesetzt sie haben die gleiche Größe, jeden Sonntag präzise gegart werden. Wichtig ist nur, dass sie nach Ertönen des Signaltons auch möglichst schnell aus dem Gerät entnommen werden, da sie sonst weitergaren. Was aber, wenn der eine in der Familie hart gekochte Eier bevorzugt, während die andere sie am liebsten wachweich mag? Auch dafür haben die meisten Eierkocher eine Lösung. Mit der Weiterkochfunktion, wie sie die Testmodelle von Cloer und Duronic besitzen, kann der Kochvorgang einfach fortgesetzt werden. Nacheinander lässt sich so die gewünschte Anzahl Eier mit dem ein-

gestellten Härtegrad entnehmen, ohne dass der Prozess abgebrochen werden muss. Diese Möglichkeit bietet der Eierkocher von Maxxmee leider nicht, aber in dem kleinen Modell können eh nur zwei Eier gleichzeitig zubereitet werden, während die anderen Testkandidaten sechs bis sieben Stück fassen. Für Singlehaushalte oder Pärchen ist er damit jedoch sehr gut geeignet. Die Einstellung des Härtegrades funktioniert allerdings nicht über einen Drehregler, sondern über die Wassermenge. Auf dem zugehörigen Messbecher finden sich deshalb Markierungen mit Symbolen für weiche, mittlere und hart gekochte Eier. Je nach gewünschtem Ergebnis darf der Kocher nur mit der entsprechenden Wassermenge befüllt werden. Die Möglichkeiten der Feinjustierung sind dadurch nicht sehr groß und eine wiederholte präzise Einstellung ist schwierig. Um sicherzugehen, dass der gewünschte Härtegrad erreicht ist, empfiehlt es sich bei diesem Modell, lieber noch eine Stoppuhr hinzuzunehmen.

Effizienz

Neben der automatischen Regulierung des Härtegrades bieten Eierkocher noch einen weiteren Vorteil gegenüber der herkömmlichen Zubereitung auf dem



3 (3) Beim Maxxmee wird der Härtegrad der Eier allein durch die Wassermenge bestimmt, was eine präzise Einstellung erschwert
(4) Damit man sich beim Öffnen des Deckels vom Cloer am heißen Wasserdampf nicht verbrennt, ist die richtige Technik gefragt





5 (5) Nach dem Kochen können die Eier mitsamt des Einsatzes entnommen und, wie hier beim Modell von Durotic, kalt abgeschreckt werden
(6) Das Modell von Severin verfügt, ebenso wie der Kandidat von Cloer, über einen zweiten Einsatz zum Pochieren von Eiern



Herd: Sie sind sparsamer. Am wenigsten Energie verbraucht das Gerät von Maxxmee, das allerdings auch nur maximal zwei Eier pro Durchgang zubereiten kann. Setzt man den Verbrauch also ins Verhältnis zur Anzahl der Eier, erweist sich der Kocher von Cloer als der effizienteste, gefolgt vom Kandidaten von Durotic. Aber nicht nur im Hinblick auf die benötigte Energie, sondern auch was die Wassermenge betrifft, zeigt sich die Sparsamkeit der elektronischen Modelle. Statt eines ganzen Topfes voller Wasser brauchen sie nur 115 bis 130 Milliliter (ml) Wasser für einen Durchgang. Mit den mitgelieferten Messbechern lässt sich die passende Füllmenge schnell und unkompliziert bestimmen. Ganz nebenbei sind die kleinen Becher bei all unseren Testmodellen an der Unterseite mit einer spitzen Nadel, dem sogenannten Epick, ausgestattet. Mit diesem können die Eier vor dem Kochvorgang eingestochen werden, um ein Aufplatzen der Schale zu verhindern. Aber zurück zum Wasserverbrauch: Der kleine Maxxmee kommt nämlich mit nur 30 bis 70 ml aus, je nach gewünschtem Härtegrad. Gerade jetzt, da die Energiepreise erheblich gestiegen sind und sich dieser Trend vermutlich noch weiter fortsetzen wird, könnte sich

der Kauf eines Eierkochers also schnell bezahlt machen, auch wenn man die Energiekosten anschaut.

Vorsicht heiß!

Obwohl die Eier in den elektrischen Kochern schonend gegart werden, heizen sich die Modelle merklich auf. Über ein bis zwei Löcher im Deckel kann überschüssiger Dampf zwar entweichen, bei der Entnahme der Eier ist dennoch Vorsicht geboten. Am bequemsten lässt sich das Modell von Severin öffnen, da hier der Deckel nicht abgenommen, sondern lediglich nach hinten umgeklappt wird. Bei den anderen Testgeräten mit abnehmbarem Deckel muss beim Öffnen darauf geachtet werden, dass der heiße Wasserdampf nicht an die Hände gerät. Um Verletzungen zu vermeiden, sollte etwa der Deckel mit dem frontseitigen Griff beim Kandidaten von Cloer, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, vor dem Abnehmen erst nach vorn gekippt werden, damit der Dampf nach hinten entweichen kann. Wenn man sich daran hält, besteht keine Gefahr. Etwas umständlicher ist hingegen die Bedienung des Maxxmee im heißen Zustand, denn das Leichtgewicht ist nicht gerade standsicher. Da der seitlich angebrachte Schalter etwas schwergängig ist,

muss das Gerät also festgehalten werden, was schnell unangenehm werden kann. Alternativ kann auch der Netzstecker gezogen werden. Nun lassen sich die Eier mitsamt Einsatz entnehmen und bei Bedarf unter kaltem Wasser abschrecken. Die Einsätze der vier Testmodelle sind aus diesem Grund mit einem Henkel oder Griff ausgestattet, sodass sie sich gut transportieren lassen und auch zum Servieren der Eier genutzt werden können. Die Geräte von Severin und Cloer verfügen darüber hinaus über einen speziellen Einsatz, mit dem Eier pochiert oder sogar Gemüse gegart werden kann.

Sauber verstaut

Nachdem der Eierkocher abgekühlt ist, kann er gereinigt werden. Da während der Nutzung in der Regel keine großen Verschmutzungen entstehen, reicht es meist aus, die abnehmbaren Teile unter fließendem Wasser kurz abzuspülen und das Gehäuse abzuwischen. Kalkablagerungen, die früher oder später bei jedem Gerät entstehen, können mithilfe von Essig entfernt werden. Die Kabelaufwicklung bei den Modellen von Durotic und Cloer erleichtert schließlich das Verstauen im Schrank, wo die Geräte auf ihren nächsten Einsatz warten. ■

Testverfahren

Die Testgeräte: 4 Eierkocher

Funktion: Die Zubereitungszeit wird in mehreren Testreihen für mittelweich und hart gekochte Eier ermittelt und bewertet. Die Geräte werden jeweils aus dem kalten Zustand betrieben und Eier der Größe M verwendet. Für die Feinjustierung des Kochvorgangs wird bewertet, wie gut sich das Ergebnis mithilfe der Skalen und Zubehörteile feineinstellen lässt.

Handhabung: Die Testredaktion überprüft und bewertet die Bedienfreundlichkeit u. a. anhand

der Funktionalität, Gängigkeit und Ergonomie der Bedienelemente. Vor allem wird darauf geachtet, wie gut die Skalen zu nutzen sind. Zusätzlich fließt ein, wie gut sich die nötigen Bestandteile im heißen Zustand händeln lassen. Bei der Reinigung wird überprüft, wie gut sich die einzelnen Bauteile säubern lassen. Die Bedienungsanleitung wird auf die gesetzlich vorgeschriebenen Sicherheits- und Entsorgungshinweise überprüft.

Verarbeitung: Bewertet werden die allgemeine Wertigkeit der verwendeten Materialien,

eventuelle Klemmstellen sowie die Größe von Spalten, zudem die Passgenauigkeit aller modularen Teile.

Ökologie: Der Energieverbrauch pro Ei wird während der Testreihen ermittelt und vergleichend bewertet. Die Verpackung wird unter ökologischen Gesichtspunkten bewertet.

Sicherheit: Neben dem Vorhandensein einer automatischen Abschaltung wird geprüft, wie gut verhindert werden kann, dass Nutzenden Schäden entstehen.

Eierkocher

TESTSIEGER

SIEGER PREIS/LEISTUNG

Cloer

6070

Duronic

EB35

Severin

EK 3167

Maxxmee

Design-Eierkocher



Technische Daten

| | | | | |
|-----------------------|--|---|--|---|
| Marktpreis*/UVP | 36 Euro*/43 Euro | 25 Euro*/25 Euro | 36 Euro*/45 Euro | 20 Euro*/30 Euro |
| Gewicht | 981 g | 759 g | 782 g | 469 g |
| Maße (B×H×T) | 18×14×20 cm | 23×15×18 cm | 19×14×15 cm | 16×13×6 cm |
| Maximalleistung | 435 W | 350 W | 420 W | 250 W |
| Kabellänge | 80 cm | 75 cm | 70 cm | 70 cm |
| Eierkapazität | 1 bis 7 | 1 bis 7 | 1 bis 6 | 1 bis 2 |
| Ausstattung & Zubehör | Elektronische Kochzeit-überwachung, Weiterkochfunktion, abnehmbarer Eierträger, Pochier-Einsatz, Messbecher mit Eipick, Kabelaufwicklung | Elektronische Kochzeit-überwachung, Weiterkochfunktion, abnehmbarer Eierträger, Messbecher mit Eipick, Kabelaufwicklung | Elektronische Kochzeit-überwachung, abnehmbarer Eierträger, Pochier-Einsatz, Messbecher mit Eipick | Elektronische Kochzeit-überwachung, abnehmbarer Eierträger, Messbecher mit Eipick |

| Ergebnis | 100% | 1,3 (sehr gut) | 1,4 (sehr gut) | 1,5 (gut) | 1,8 (gut) |
|----------------------|------|----------------|----------------|-----------|-----------|
| Funktion | 45% | +++ 1,1 | +++ 1,4 | ++ 1,8 | ++ 1,8 |
| Zubereitungszeit | 50% | +++ 1,3 | ++ 1,8 | ++ 2,1 | +++ 1,0 |
| Feinjustierung | 50% | +++ 1,0 | +++ 1,0 | ++ 1,5 | + 2,5 |
| Handhabung | 40% | +++ 1,4 | ++ 1,5 | +++ 1,2 | ++ 1,6 |
| Bedienfreundlichkeit | 50% | +++ 1,3 | +++ 1,2 | +++ 1,1 | ++ 1,7 |
| Reinigung | 40% | ++ 1,7 | ++ 1,7 | +++ 1,3 | ++ 1,6 |
| Bedienungsanleitung | 10% | +++ 1,4 | ++ 1,6 | ++ 1,5 | +++ 1,3 |
| Verarbeitung | 5% | +++ 1,0 | ++ 2,0 | +++ 1,0 | + 2,5 |
| Ökologie | 5% | +++ 1,3 | +++ 1,2 | ++ 2,0 | + 2,7 |
| Energieverbrauch | 75% | +++ 1,1 | +++ 1,1 | ++ 2,1 | + 3,2 |
| Verpackung | 25% | ++ 2,0 | ++ 1,5 | ++ 1,5 | ++ 1,5 |
| Sicherheit | 5% | ++ 1,8 | +++ 1,3 | +++ 1,3 | ++ 2,1 |

Der Eierkocher von Cloer ist hochwertig verarbeitet, leicht zu bedienen und obendrein vergleichsweise schnell und stromsparend. Weitere Pluspunkte sammelt er durch sein hohes Fassungsvermögen, die praktische Weiterkochfunktion und den Pochier-Einsatz.

Mit dem elektronischen Eierkocher von Duronic können bis zu 7 Eier zeitgleich zubereitet und dank Weiterkochfunktion bei verschiedenen Härtegraden entnommen werden. Bei Verarbeitungsqualität und Zubereitungszeit müssen jedoch Abstriche gemacht werden.

Er sieht nicht nur gut aus, sondern ist auch hochwertig verarbeitet und sehr angenehm in der Handhabung – der Eierkocher von Severin. Leider fehlt ihm die Weiterkochfunktion und er benötigt vergleichsweise viel Zeit und Energie für die Zubereitung der Eier.

Der kleine schnelle Eierkocher von Maxxmee ist mit seinem geringen Fassungsvermögen für Single- und Pärchenhaushalte geeignet. Die Möglichkeiten der Feinjustierung sind jedoch sehr begrenzt und im heißen Zustand ist bei der Bedienung Vorsicht geboten.

*zum Redaktionsschluss, tagesaktueller Preis kann variieren



5 Waffeleisen im Test

Luftig, knusprig, lecker

Als duftende warme Backwaren sind Waffeln im Café oder beim Schulfest eine beliebte Leckerei. Zu Hause steht nicht nur Oma für groß und klein am heißen Eisen. Wir haben fünf aktuelle Geräte ausprobiert. Vertreten sind im Test vier Modelle für Belgische Waffeln und eines für Bubble-Waffeln nach Hongkong-Art.

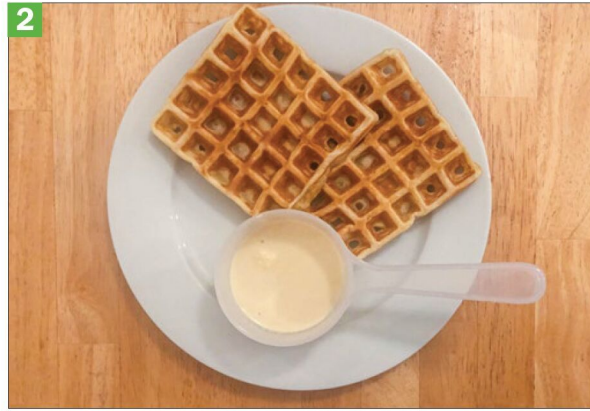
VON JANINE REICHERT

Bilder: © JazZia / stock.adobe.com, Auerbach Verlag



1 (1) Diesmal sind fünf Geräte im Test vertreten, die sich nicht nur optisch stark unterscheiden, sondern auch im Können

(2) Topergebnisse liefert der Kandidat von Gastroback – auch dank einem simplen, aber nützlichen Zubehörs, einem Messlöffel



Nicht nur Kinderherzen lässt das flache Feingebäck höher schlagen, das zwischen zwei Eisenplatten gebacken wird. Duftende frische Waffeln sind eine beliebte Leckerei zum Nachmittagskaffee mit Familie und Freunden, eine gehaltvolle Nachspeise oder ein besonderes Wochenendfrühstück. Im Internet suchen Naschkatzen gern nach Omas bestem Geheimrezept für die traditionelle zuckrige Variante. Neben unzähligen süßen Rezepten gibt es herzhaftere Alternativen – auch vegetarisch und vegan. Beliebt sind – neben den klassischen Herzwaffeln – die Belgischen Waffeln. Bei dieser Spezialität aus der europäischen Nachbarschaft handelt es sich um dicke Waffeln mit einem tiefen, eckigen Wabenmuster. Als perfekt gelten sie bei Kennern, wenn sie außen knusprig und innen weich und fluffig sind. Hierzulande weniger bekannt, aber ähnlich knusprig und luftig sind Bubble-Waffeln mit ovalen Waben. Diese Eierwaffeln sind unter anderem in Hongkong beliebt.

Erster Blick ins Testlabor

Für jede Waffelart gibt es typische Teige – und die passenden Waffeleisen. In unserem Test haben wir diesmal vier Geräte für Belgische Waffeln und ein Modell für Waffeln nach Hongkong

Art unter die Lupe genommen. Neben Belgischen Waffeln kann das Russell-Hobbs-Gerät auch Minidonuts und kleine Törtchen (Muffins) backen. Dazu lassen sich die Platten auswechseln. Große Unterschiede können wir bereits in den Preisen der Geräte ausmachen; sie liegen zwischen 50 und fast 200 Euro. Sehr verschieden sind zudem Größe und Gewicht: Während sich das kleine sechseckige Bubble-Modell von Rosenstein & Söhne mit einer Hand (zum besseren Verteilen des Teiges) drehen lässt, steht das 4 Kilogramm schwere Gastroback-Eisen mit rund 30 Zentimetern Breite fest auf der Arbeitsplatte. Mit Kabellängen unter 1 Meter hat man bei allen Geräten wenig Flexibilität beim Aufstellen.

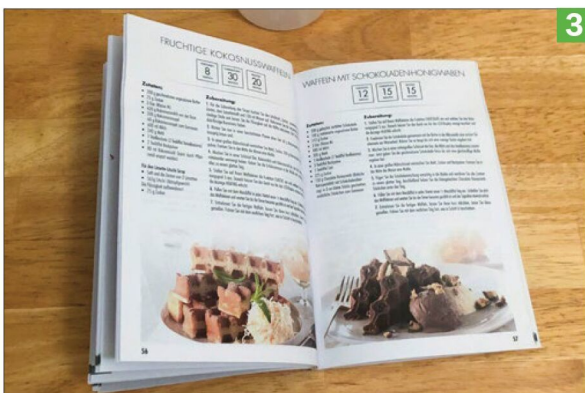
Richtige Menge entscheidend

Wer eine optisch perfekt ausgeformte Waffel backen will, braucht vor allem eines – die richtige Menge Teig. Da unsere Testkandidaten ein bis vier Waffeln unterschiedlicher Größe backen, benötigt man unterschiedlich viel. Ebenso simpel wie praktisch ist das Zubehör bei Gastroback: Ein Messlöffel verhindert, dass unförmige Waffeln entstehen oder aber zu viel Teig beim Zuklappen zwischen den Platten herausquillt. Letzteres ist ein lästiges Problem vor allem bei Ge-

räten, die man zum Verteilen des Teiges drehen soll. Perfekt soll neben der Form vor allem die Bräunung der Waffel sein. Je nach Geschmack dunkler oder heller, aber vor allem gleichmäßig. Hier liegt eindeutig Gastroback vorn: Jede der beiden Waffeln ist von vorne und hinten, sowohl an den Rändern als auch in der Mitte recht gut gebräunt. Wie stark, lässt sich mittels Display einstellen. Ebenso können Waffelvarianten wie Schoko oder Buttermilch im Menü angewählt werden. Das ist bei keinem der Konkurrenten möglich, lediglich bei Krups gibt es einen sechsstufigen Drehregler. Wie braun und knusprig das Flachgebäck werden soll, lässt sich bei den anderen Geräten nur über die Backzeit steuern. In der Regel sind dies 3 bis 5 und 6 Minuten.

Perfekt gebacken

Außen knusprig und innen gar, weich und fluffig, das gelingt mit fast allen heißen Eisen. Besonders überzeugen die Belgischen Waffeln bei Gastroback und die Bubble-Waffeln. Sie sind im Inneren besonders luftig. Eine Ausnahme stellt Russell Hobbs im Test dar: Selbst nach 12 Minuten ist die Waffel erst hellbraun. Der Teig gart nicht perfekt. Weitere Versuche, auch mit weniger Teig, machen



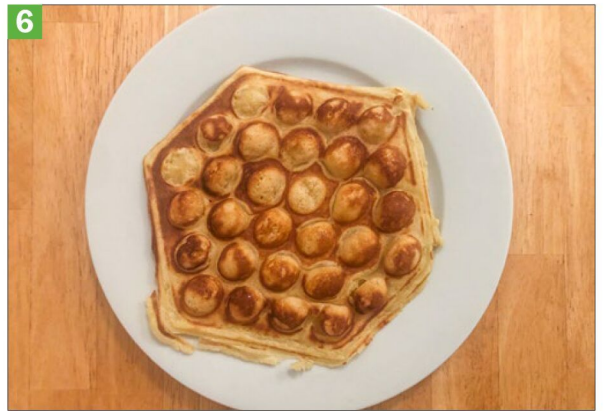
3 (3) Die sehr gute Bedienungsanleitung von Gastroback enthält viele Tipps und Rezeptideen. Das erleichtert die Handhabung

(4) Nicht nur bei Syntrox wird es recht heiß und Dampf entweicht. Trotz wärmeisolierten Griffen heißt es: Vorsicht!





5 (5) Klein, leicht und wendbar ist das Modell für fernöstliche Bubble-Waffeln von Rosenstein & Söhne mit seinen ovalen Waben
(6) Optisch ganz anders und trotzdem überzeugend in Knusper und Fluff ist das Ergebnis des Waffelmakers nach Hongkong-Art



es nicht besser. Zeit sollte man ebenfalls für das Aufheizen einplanen. Am schnellsten einsatzbereit ist mit rund 3 Minuten Syntrox. Mehr als doppelt so lange braucht Krups. Leider verzichten hier fünf von sechs Herstellern auf einen Signalton. So heißt es aufpassen, wann – je nach Modell – ein Licht an- oder ausgeht. Die Details dazu finden sich in den Bedienungsanleitungen. Die wichtigen Informationen sind bei allen Testgeräten benutzerfreundlich aufbereitet. Die meisten Hersteller machen sich die Mühe, Waffelrezepte und Backtipps aufzuschreiben. Gastroback hat ein ganzes Rezeptheft integriert, teilweise farbig bebildert. Etwas mehr Eigeninitiative setzt Rosenstein & Söhne gerade beim Trendmodell für Bubble-Waffeln voraus. Die Firma verweist nur auf das Internet und schlägt kein Rezept für den Eierteig vor.

Vorsicht, heiß und fettig!

Insgesamt ist die Handhabung der Geräte einfach. Einstellungen sind entweder nicht zu machen oder einfach umzusetzen. Das beleuchtete Display von Gastroback lässt sich intuitiv gut bedienen. Besondere Aufmerksamkeit braucht das Backen trotzdem. Die Platten werden ordentlich heiß, der Korpus erhitzt sich

in der Regel ebenfalls etwas. Alle Griffe sind wärmeisoliert. Sind sie aber eher klein gehalten (Russell Hobbs), nah am Korpus platziert (Rosenstein & Söhne) oder haben einen Verschluss am Gehäuse (Syntrox), kann es beim Öffnen, Schließen oder Wenden schon mal unangenehm für die Finger werden. In Sachen Sicherheit überzeugen die drei Edelstahlgeräte (Gastroback, Krups, Syntrox) mit einer hohen Standfestigkeit. Gastroback und Krups machen zudem in der Verarbeitung die beste Figur – dank hochwertiger Materialien. Etwas komplexer ist die Bewertung zur Ökologie. Die Verbrauchswerte variieren je nach Gerät, Aufwärmzeit und Bräunungsvorliebe. Zudem müssen die unterschiedlichen Plattenflächen berücksichtigt werden. Mal erhält man in einem Backvorgang eine große Waffel, mal vier mittelgroße. Gute Noten erhalten hier nach unseren Berechnungen mehrere Testkandidaten. Bei der Verpackung setzen die Hersteller durchweg auf Styropor. Am Ende des Tests zeigt sich die klebrige, fettige und verkrustete Seite des Backvergnügens. Positiv fällt auf, dass selbst nach mehreren Backvorgängen alle Platten frei von Teigrückständen, Verkrustungen und ähnlichem sind. Ein feuchtes Auswischen reicht,

bei Krups dürfen die Platten in die Spülmaschine. Die Geräte müssen aber insgesamt von Fett und Flecken befreit werden. Besonders anfällig für Fingerabdrücke sind die Edelstahlgehäuse. Teigreste finden sich vor allem in der Überlaufrinne und am Gehäuse (innen und außen). Da heißt es einweichen und putzen. Besonders bei den Eisen mit Drehfunktion (Krups und Rosenstein & Söhne) läuft öfters etwas Teig am Gehäuse entlang. Bei Krups wird praktischerweise nur eine spülmaschinengeeignete magnetische Platte bekleckst, die Arbeitsfläche bleibt sauber.

Fazit

Wer außen knusprige und innen luftige Waffeln zu Hause genießen möchte, findet unter unseren Testkandidaten mit Gastroback ein Topgerät für diverse Waffelkreationen ganz nach individuellem Geschmack. Wer den Trend der Bubble-Waffeln ausprobieren möchte, kann mit der günstigen Alternative von Rosenstein & Söhne leckere Eierwaffeln backen. Gute Backergebnisse und ein hoher Bedienkomfort sprechen für das wendbare Modell von Krups. Der erhöhte Reinigungsaufwand relativiert sich hier durch die Spülmaschinentauglichkeit von Einzelteilen. ■



7 (7) Beim Testgerät von Russell Hobbs lassen sich alternativ Platten für kleine Donuts und Muffins einsetzen
(8) Edelstahl und Drehfunktion sorgen für etwas mehr Putzaufwand bei Krups. Doch das Zubehör darf in die Spülmaschine



Waffeleisen

TESTSIEGER

Gastroback
Advanced ControlKrups
FDD95D

SIEGER PREIS/LEISTUNG

Syntrox
Chef Maker WM-2000W-1

Technische Daten

| | | | |
|-----------------------|--|--|--|
| Marktpreis*/UVP | 90 Euro*/120 Euro | 130 Euro*/186 Euro | 50 Euro*/70 Euro |
| Gewicht | 4 kg | 3,9 kg | 3 kg |
| Maße (B×H×T) | 31×13×29 cm | 28×27×48 cm | 28×14×31 cm |
| Maximalleistung | 1600W | 1200W | 2000W |
| Kabellänge | 70 cm | 85 cm | 70 cm |
| Waffeltyp | Belgische Waffeln | Belgische Waffeln | Belgische Waffeln |
| Ausstattung & Zubehör | Doppelwaffeleisen, LC-Display mit Anzeige der Backzeit, 4 Bedientasten, Bräunungsregler, Texturwahl, Zeitprogramm, Backprogramme, optische und akustische Signale, Messlöffel für 1 oder 2 Waffeln | Doppelwaffeleisen, Drehfunktion, Kontrollleuchte, Waffel- und Teigauflangplatten spülmaschinengeeignet, vertikales Verstauen | Vierfachwaffeleisen, Keramikplatten, Kontrollleuchten, aufrechtes Verstauen, 100-Grad-Öffnung, Verriegelungssystem |

| Ergebnis | | 1,5 (gut) | 1,7 (gut) | 1,9 (gut) |
|----------------------|------------|-----------|-----------|-----------|
| Funktion | 40% | +++ 1,4 | ++ 2,0 | ++ 1,8 |
| Gleichmäßigkeit | 40% | +++ 1,4 | ++ 1,7 | ++ 2,2 |
| Garqualität | 40% | +++ 1,3 | ++ 1,6 | ++ 1,7 |
| Aufheizzeit | 10% | ++ 1,8 | --- 6,0 | +++ 1,0 |
| Zubereitungszeit | 10% | ++ 1,8 | +++ 1,0 | ++ 1,8 |
| Handhabung | 20% | ++ 1,5 | +++ 1,4 | ++ 2,2 |
| Bedienfreundlichkeit | 50% | +++ 1,3 | +++ 1,1 | ++ 1,9 |
| Reinigung | 40% | ++ 1,8 | ++ 1,9 | + 2,5 |
| Bedienungsanleitung | 10% | +++ 1,1 | ++ 1,6 | ++ 2,3 |
| Verarbeitung | 20% | +++ 1,4 | +++ 1,4 | ++ 2,3 |
| Ökologie | 15% | ++ 1,8 | ++ 1,8 | ++ 1,8 |
| Energieverbrauch | 75% | +++ 1,0 | +++ 1,0 | +++ 1,0 |
| Verpackung | 25% | - 4,0 | - 4,0 | - 4,0 |
| Sicherheit | 5% | +++ 1,4 | +++ 1,1 | ++ 1,8 |

Gleichmäßig, außen kross und innen luftig: Die besten Waffelergebnisse im Test liefert das hochwertige Gerät von Gastroback – im angemessenen Zeitrahmen. Die Bedienung ist kinderleicht, am Display sind viele Einstellungen möglich und schnell gemacht.

Ein Spitzengerät für ein bequemes Zubereiten von vielen gelungenen Waffeln ist das Doppelwaffeleisen von Krups. Highlights sind die Verarbeitung und spülmaschinengeeignete Teile. Eingeplant werden muss jedoch eine vergleichsweise lange Aufheizphase.

Gleich vier gut gebräunte und gegarte belgische Waffeln auf einmal liefert Syntrox ab. Als gut bewertet wird die Bedienfreundlichkeit. Kleine Abstriche gibt es bei Zeit und Reinigung. Insgesamt hat das Modell ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis.

*zum Redaktionsschluss, tagesaktueller Preis kann variieren

Waffeleisen

Rosenstein & Söhne
NX-4890



Russell Hobbs
Fiesta 3 in 1 24620-56



Technische Daten

| | | |
|-----------------------|---|---|
| Marktpreis*/UVP | 33 Euro*/50 Euro | 49 Euro*/60 Euro |
| Gewicht | 1,4 kg | 2,9 kg |
| Maße (B×H×T) | 22×11×30 cm | 26×21×29 cm |
| Maximalleistung | 700 W | 900 W |
| Kabellänge | 90 cm | 70 cm |
| Waffeltyp | Waffeln nach Hongkong-Art | Belgische Waffeln |
| Ausstattung & Zubehör | Drehbares Waffeleisen, wärmeisoliertes Gehäuse, Kontrollleuchte | 3-in-1-Gerät, herausnehmbare spülmaschinengeeignete Platten (Belgische Waffeln, Minidonuts, Minimuffins), Kontrollleuchte, Sicherheitsverschluss, wärmeisolierter Griff, vertikales Verstauen |

| Ergebnis | | 2,1 (gut) | 2,2 (gut) |
|----------------------|-----|-----------|-----------|
| Funktion | 40% | ++ 1,6 | + 2,5 |
| Gleichmäßigkeit | 40% | ++ 1,7 | ++ 1,8 |
| Garqualität | 40% | ++ 1,6 | + 2,5 |
| Aufheizzeit | 10% | ++ 2,2 | ++ 2,4 |
| Zubereitungszeit | 10% | +++ 1,2 | --- 6,0 |
| Handhabung | 20% | ++ 2,2 | ++ 2,0 |
| Bedienfreundlichkeit | 50% | ++ 1,8 | ++ 2,1 |
| Reinigung | 40% | + 2,7 | ++ 2,0 |
| Bedienungsanleitung | 10% | ++ 2,0 | ++ 1,8 |
| Verarbeitung | 20% | ++ 2,4 | ++ 2,3 |
| Ökologie | 15% | + 2,9 | ++ 1,8 |
| Energieverbrauch | 75% | + 2,6 | +++ 1,0 |
| Verpackung | 25% | - 4,0 | - 4,0 |
| Sicherheit | 5% | ++ 2,3 | ++ 2,0 |

Mit dem sechseckigen Modell von Rosenstein & Söhne lässt sich der fernöstliche Snacktrend namens Bubble-Waffel zubereiten. Die einfache Handhabung und das gleichmäßige, gute Backergebnis sprechen für das Modell, das bereits günstig zu haben ist.

Mit Wechselplatten für kleine Donuts und Törtchen kann das runde Gerät von Russell Hobbs mehr als nur Waffeln backen und ist trotzdem simpel zu bedienen. Will man ein einigermaßen gutes Backergebnis erzielen, muss man jedoch sehr viel Zeit mitbringen.

*zum Redaktionsschluss, tagesaktueller Preis kann variieren

Testverfahren

Die Testgeräte: 5 Waffeleisen

Funktion: Unter dem Punkt Gleichmäßigkeit wird die Bräunung je Waffel und über alle gleichzeitig zubereiteten Waffeln hinweg beurteilt. Ebenso wird die Garqualität bewertet in Bezug auf eins vollständiges Garen ohne Rohteig im Inneren und eine im Ergebnis luftige Waffel. Die Aufheizzeit bis zur Betriebsbereitschaft wird aus kaltem Zustand ermittelt und vergleichend bewertet (bis 180 Sekunden wird Note 1,0 vergeben). Ebenso wird die Zubereitungszeit, ausgehend vom betriebsbereiten Gerät, bis zur fertigen Waffel gemessen und vergleichend bewertet (bis 210 Sekunden wird Note 1,0 vergeben).

Handhabung: Die Geräte werden von der Testredaktion auf ihre Bedienfreundlichkeit hin getestet. Beurteilt werden dabei die Verständlichkeit, Ergonomie und Gängigkeit sämtlicher Bedienelemente und Funktionen sowie die Nutzung von Verschluss und Griff. Die Reinigung erfolgt nach Vorgaben der Bedienungsanleitung. Hier wird auf die Modularität der zu reinigenden Teile geachtet, auf deren eventuelle Spülmaschinentauglichkeit, auf das Auftreten von Schmutzstellen auch am Gehäuse und auf Verschmutzungen an schwer zugänglichen Stellen. Die Bedienungsanleitung wird anhand ihrer Qualität (Bebildung, Struktur, Schriftgröße, Anwendungshinweise) bewertet.

Verarbeitung: Bewertet werden die allgemeine Wertigkeit der verwendeten Materialien, eventuelle Klemmstellen und natürlich das Nicht- oder Vorhandensein von Graten und scharfen Kanten, sowie die Größe von Spalten und Ritzen.

Ökologie: Der Energieverbrauch wird während des Aufheizens sowie bei der Zubereitung ermittelt und bezogen auf die Größe der jeweiligen Backfläche vergleichend bewertet. Die Verpackung wird nach ökologischen Gesichtspunkten bewertet.

Sicherheit: Die Sicherheit und Unversehrtheit der Nutzenden stehen hier im Fokus. Geprüft und bewertet wird, wie gut das Gerät und die Bedienungsanleitung verhindern können, dass Nutzenden durch Klemmen, Schneiden und dergleichen Schäden entstehen. Insbesondere auf die Verbrennungsgefahr an Griffen und Verschlüssen sowie auf die Funktionalität eines Überlaufandes wird geachtet, ebenso auf die Standsicherheit der Geräte.

Bilder: Rosenstein & Söhne, Russell Hobbs

Das Onlinemagazin für Stereo, Streaming und High End

Tägliche News und ausführliche Testberichte

Workshops und Hintergrundartikel



AudioTestMagazin



AudioTestMagazin



audiotestmagazin



@AudioTest_Mag

Tests und Marktübersichten

Praxisnahe Prüfungen

Alles aus Haushalt und Freizeit

JETZT HIER
ALS E-PAPER
ERHÄLTlich:

 heftkaufen.de

 iKiosk

 United Kiosk

 united kiosk

 Readly

TESTJOURNAL
DAS BESTE FÜR IHR ZUHAUSE

5 Spiralschneider im Test

Rundum gesundes Gemüse

In der leichten Küche von heute, die von Low Carb und Low Fat dominiert wird, sind Spiralschneider, die Gemüse zu kohlenhydratarmen Spaghetti verarbeiten, eine große Hilfe. Wir decken die Unterschiede zwischen den Modellen auf und prüfen, wie flexibel die Kandidaten bei unterschiedlichen Gemüsesorten einsetzbar sind.

VON ANDREAS MÜLLER

Bilder: Auenbach Verlag, Leifheit





- 1** (1) Aus dem sehr kompakt zusammengelegten Leifheit wird nach und nach ein vollwertiger Spiralschneider
(2) Der Kurbelgriff des Rosenstein & Söhne lässt sich aufgrund seiner geringen Dimension nur schlecht greifen



Das heutige Testfeld ist recht überschaubar: Fünf Spiralschneider unterschiedlicher Größe und Bauart treten zum Vergleichstest an und wir sind gespannt, welche unserer drei Gemüsesorten (Zucchini, Möhren, Kartoffeln) von welchem Schneider am besten verarbeitet werden. Die Testenden sind überrascht von den extremen Größenunterschieden der Modelle: Während der eine Oxo-Spiralschneider schon fast in der Liga „kleine Kaffeemaschine“ rangiert, haben wir Mühe, den winzigen Tescoma zwischen den übrigen Modellen nicht aus den Augen zu verlieren, denn er wirkt eher wie eine Messerklinge mit Spiralfeder als ein Küchenhelfer.

Alles auf Start

Das Auspacken beim Tescoma besteht lediglich aus dem Entfernen des mitgelieferten Plastik-Klingenschutzes und so wundert es nicht, dass der Test an diesem Testplatz als Erstes beginnen kann, während alle anderen noch mit Auspacken, Umbauen und Aufstellen beschäftigt sind. Etwas zögerlich schrauben wir die Spiralfeder in die bereitliegende Kartoffel, denn die rasiermesserscharfe Schneide ist ständig in der Nähe der Finger. Kein Wunder, dass der Hersteller zur Verwendung von schnittfesten

Handschuhen rät. Leider liegen diese nicht bei, sodass die Warnung unbeachtet bleiben muss. Einmal in die Kartoffel geschraubt, reduziert sich die Verletzungsgefahr dann, weil die eine Hand die Kartoffel fixiert und von der anderen nur ein gestreckter Finger im Spiralschneider als Antrieb dient. Dieser führt das Werkzeug in konzentrischen Kreisen um die Spiralfeder, die sich gleichmäßig tiefer in das Gemüse schraubt. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Es entsteht eine mit konstanter Dicke geschnittene Kartoffelspirale – zumindest so lange, bis die festhaltende Hand die Kartoffel nicht mehr festhalten kann und in Klingennähe gerät. Die restlichen Zentimeter lassen sich beim besten Willen nicht weiter verarbeiten, denn die entstandene Spirale ist völlig labil und eignet sich nicht zum Festhalten. Wir brechen also die Produktion der Spirale ab und trennen sie vom Kartoffelrest. Zum Säubern der Spirale schrauben wir einige Umdrehungen in Gegenrichtung und fragen uns, wie viel Ausschuss die anderen Schneider wohl produzieren werden.

Das Auspacken des Leifheit-Spiralschneiders ist etwas knifflig, denn alle Zubehör- und Bedienteile sind äußerst platzsparend verpackt und wollen erst

einmal entdeckt werden. Anders als beim Tescoma gibt es beim Leifheit eine manuelle Antriebseinheit und eine wechselbare Messereinheit, gegen die das Schnittgut gedrückt wird. Das Ganze geht bei der Kartoffel so leicht von der Hand, dass wir gleich zu den Zucchini wechseln und auch diese sauber zerkleinern. Aufgrund der stabilen Bauform fühlen wir uns deutlich sicherer und so können wir in puncto Sicherheit Bestnoten erteilen. Wer genügend freien Stauraum in der Küche besitzt, wird auch dem großen Oxo-Spiralschneider eine Chance geben können. Er arbeitet ähnlich wie der Leifheit lässt sich aber nicht so klein verpacken. Seine wechselbaren Einsätze lassen sich in der beiliegenden Plastikbox aufbewahren und die Einsätze rasten nach ihrem Einbau sicher im Gerät ein. Das beim Leifheit ungezielt aus dem Gerät fallende Schnittgut hat es beim Oxo deutlich besser: Es wird von der langsam herauschiebenden Plastikschiene aufgenommen und lässt sich dann von dort entnehmen. Schauen wir uns die Arbeitsweise beim kleineren Oxo-Handspiralschneider mit drei Klingen an, so freuen wir uns zunächst auf die absolut sauber in den Auffangbehälter fallenden Gemüsestücke. Diese Freude währt aber nur kurz, denn ohne



- 3** (3) Beim Rosenstein & Söhne wird die Klinge von einer kräftigen Metallfeder arretiert
(4) Die gerade nicht genutzte Zweiteilklänge des Rosenstein & Söhne lässt sich leider nicht bis zu ihrer Verwendung am Gehäuse verstauen





5 (5) Der großzügig bemessene Saugnapf hält den großen Oxo sicher auf der Arbeitsplatte fixiert
(6) Die einzelnen Klingeneinsätze können beim großen Spiralschneider von Oxo in einer praktischen Box aufbewahrt werden



Kurbelantrieb ist es recht mühevoll, die Gemüsestücke kreisförmig um ihre Achse zu drehen und sie dabei Richtung Klinge zu drücken. Als der Gemüserest endlich so kurz ist, dass der mitgelieferte Resthalter zum Einsatz kommt, endet unser Test abrupt: Der Resthalter kann weder bei Zucchini noch bei Gurken genug Grip aufbringen, um das Gemüse durch das Messer zu schieben. So wird nur das Ende des Gemüsevorrats zu Mus zerkleinert und wir hinterlassen einen recht großen, unnützen Rest. Wenden wir uns nun noch dem Rosenstein & Söhne zu. Sein Edelstahl-Design wirkt edel und die beiden beiliegenden Messer-Einsätze lassen sich ohne Werkzeug fest einrasten und wieder lösen. Leider ist das Schnittbild recht schlecht und die ins Gemüse greifende Antriebsplatte fixiert dieses nicht so gut wie die Mitbewerber.

Der Sonderfall Mohrrübe

Haben wir bislang lediglich unsere Tests mit Zucchini und Kartoffeln beschrieben, so möchten wir unbedingt noch auf das Thema Möhren eingehen. Unsere Tests mit diesen zeigen, dass nur der Leifheit und der große Oxo-Schneider überhaupt brauchbare Möhren-Ergebnisse erzielen können. Sogar diese

beiden hatten ihre Mühen, wenn die Möhren nicht äußerst gerade geformt und dick waren. Der kleine Oxo und der Tescoma versagen in dieser Disziplin völlig. Für die Verarbeitung von Möhren würden alle unsere Testenden definitiv lieber zu einer Reibe greifen, die konstante Ergebnisse liefert und bei der keine nennenswerten Reste bleiben.

Die Reinigung

Bis auf Rosenstein & Söhne sind alle Geräte samt ihrer Zubehöerteile spülmaschinenuntauglich. Rosenstein & Söhne hingegen erwartet eine Reinigung per Hand, was durch das recht verwinkelte Design und viele schwer zugängliche Schmutzstellen unnötig erschwert wird. Von den fast ausschließlich aus Plastik bestehenden Mitbewerbern lassen sich die Gemüsereste schon mit bloßem Wasser abwaschen, weshalb dies recht leicht von der Hand geht. Lediglich beim Oxo-Handspiralschneider muss man hier und da mit der Spülbürste nachhelfen. Beim Tescoma sammelt sich bei manchen Gemüsearten ein Gemüserest innerhalb der Spiralfeder, der sich dann nicht ohne Weiteres entfernen lässt. Da würden wir uns eine bessere Unterstützung seitens des Herstellers wünschen. Die vielen Einzelteile vom Leifheit las-

sen sich mit etwas Übung flink in die zur Lagerung vorgesehenen Halterungen klicken. Ein Teil wird geklappt, ein anderer zusammen mit dem Kurbelgriff und dem Klingengehäuse an der Unterseite eingeklickt. An dieser Art der platzsparenden Aufbewahrung können sich andere Hersteller wie Rosenstein & Söhne und Oxo ein Beispiel nehmen. Immerhin können beim Oxo-Handspiralschneider die Klingeneinsätze aufeinander gestapelt aufbewahrt werden.

Das Fazit

Insgesamt betrachtet, führt uns der Test deutlich vor Augen, wie verschieden die Hersteller an die Aufgabenstellung herangehen. Sofern die Priorität „maximale Platzersparnis“ lautet, ist der Tescoma die erste Wahl. Beim Herstellen von Gemüsenudeln muss er aufgrund seines Funktionsprinzips aber passen. Der nächstgrößere Oxo-Handspiralschneider bietet zwar verschiedene Einsätze, aber aufgrund fehlender Kurbelunterstützung ist das Verarbeiten von Gemüse deutlich erschwert und es gibt recht viel Ausschuss. Beim Rosenstein & Söhne ist das Schnittbild nicht optimal und so besteht die Spitzengruppe zurecht aus den größten Modellen im Test: dem Leifheit und dem Oxo-Spiralschneider. ■



7 (7) Der Klingenschutz des Tescoma schützt während der Aufbewahrung wirkungsvoll vor Verletzungen
(8) Im direkten Vergleich des Schnittguts fällt die unterschiedliche Güte der Verarbeitung auf. Rechts der unzureichend arbeitende Rosenstein- & Söhne-Schneider



Spiralschneider (manuell)

TESTSIEGER

SIEGER PREIS/LEISTUNG

**Oxo
Good Grips Spiralschneider**

**Leifheit
Tisch-Spiralschneider**

**Tescoma
Grandchef Spiralschneider**



Technische Daten

| | | | |
|-----------------------|---|---|------------------|
| Marktpreis*/UVP | 31 Euro*/36 Euro | 19 Euro*/33 Euro | 10 Euro*/10 Euro |
| Gewicht | 800 g | 680 g | 30 g |
| Maße (B×H×T) | 32×19×18 cm | 34×23×11 cm | 12×2×4 cm |
| Ausstattung & Zubehör | Drei Klingeneinsätze (3-mm-Spaghetti, 6-mm-Fettuccine, Bandschnitt) inkl. Aufbewahrungsbox, Saugfuß | Drei Klingeneinsätze (Spiralen, Spaghetti, feine Spaghetti) inkl. Aufbewahrungsfach, Saugfüße | Klingenschutz |

| Ergebnis | | 100% | 1,3 (sehr gut) | 1,4 (sehr gut) | 2,0 (gut) |
|-------------------------|-----|---------|----------------|----------------|-----------|
| Funktion | 50% | +++ 1,3 | +++ 1,3 | ++ 2,5 | |
| Spiralschnitt Zucchini | 30% | +++ 1,0 | +++ 1,0 | +++ 1,0 | |
| Spiralschnitt Möhre | 30% | ++ 2,0 | ++ 2,0 | -- 5,0 | |
| Spiralschnitt Kartoffel | 30% | +++ 1,0 | +++ 1,0 | +++ 1,0 | |
| Arbeitsgeschwindigkeit | 10% | +++ 1,0 | +++ 1,0 | - 3,7 | |
| Handhabung | 30% | +++ 1,2 | ++ 1,6 | +++ 1,3 | |
| Bedienfreundlichkeit | 60% | +++ 1,1 | ++ 1,8 | +++ 1,0 | |
| Reinigung | 25% | +++ 1,0 | +++ 1,0 | +++ 1,0 | |
| Bedienungsanleitung | 10% | ++ 2,2 | ++ 1,9 | - 4,2 | |
| Unterbringung | 5% | ++ 1,8 | +++ 1,3 | +++ 1,0 | |
| Verarbeitung | 10% | ++ 1,5 | ++ 1,5 | ++ 1,5 | |
| Ökologie | 5% | ++ 2,0 | +++ 1,0 | +++ 1,0 | |
| Sicherheit | 5% | +++ 1,0 | +++ 1,0 | ++ 2,5 | |

Der Testsieger arbeitet effizient und schnell und hat dabei auch noch den geringsten Ausschuss. Selbst dicke Möhren verarbeitet er mühelos zu Spaghetti. Der großzügige Saugfuß verleiht ihm dabei einen sicheren Stand auf der Arbeitsplatte.

Der Preis-Leistungs-Sieger steht mit seinen Funktionen dem Testsieger in nichts nach. Lediglich der Auf-, Um- und Abbau benötigt etwas mehr Zeit. Dafür lässt er sich platzsparend zusammenlegen und verbraucht so deutlich weniger Stauraum.

Dieser Testkandidat passt in jede Küchenschublade und gleitet problemlos spiralförmig durch jedes weiche Gemüse. Leider ist er zugleich auch der Kandidat mit dem größten Ausschuss. Gemüsespaghetti lassen sich mit diesem Modell nicht schneiden.

*zum Redaktionsschluss, tagesaktueller Preis kann variieren



Spiralschneider (manuell)

| | |
|---|---|
| Oxo Good Grips Hand-Spiral- schneider mit 3 Klingen | Rosenstein & Söhne NC-2882 |
|  |  |

| Technische Daten | | | |
|-------------------------|------|--|--|
| Marktpreis*/UVP | | 16 Euro*/23 Euro | 20 Euro*/40 Euro |
| Gewicht | | 230g | 506g |
| Maße (B×H×T) | | 9×13×9cm | 27×13×8,5cm |
| Ausstattung & Zubehör | | Drei Klingeneinsätze, Schnittguthalter | Drei Klingeneinsätze (Spiralschneider, 4-mm-Gemüsespaghetti, 6-mm-Gemüsespaghetti), Saugfüße |
| Ergebnis | | 100 % | |
| | | 2,0 (gut) | 2,5 (befriedigend) |
| Funktion | 50 % | + | + |
| Spiralschnitt Zucchini | 30 % | +++ 1,0 | - 4,0 |
| Spiralschnitt Möhre | 30 % | -- 5,0 | ++ 2,0 |
| Spiralschnitt Kartoffel | 30 % | +++ 1,0 | - 4,0 |
| Arbeitsgeschwindigkeit | 10 % | - 4,0 | ++ 2,3 |
| Handhabung | 30 % | ++ 1,6 | ++ 1,8 |
| Bedienfreundlichkeit | 60 % | ++ 1,5 | +++ 1,3 |
| Reinigung | 25 % | +++ 1,4 | ++ 2,2 |
| Bedienungsanleitung | 10 % | + 2,5 | + 3,4 |
| Unterbringung | 5 % | +++ 1,3 | - 3,8 |
| Verarbeitung | 10 % | ++ 1,5 | ++ 1,5 |
| Ökologie | 5 % | ++ 1,8 | ++ 1,5 |
| Sicherheit | 5 % | ++ 1,5 | ++ 1,5 |

Dieser Spiralschneider macht sich angenehm klein. Mit ihm lässt sich weiches Gemüse gut zu Spaghetti verarbeiten. Der Restehalter wird seiner Aufgabe leider nicht gerecht. So bleibt ein eher mittelmäßiges Ergebnis und viel Ausschuss übrig.

Das Modell aus Edelstahl liefert im Test nur befriedigende Ergebnisse. Die Klingen schneiden nicht zuverlässig und die Handkurbel könnte größer sein. Außerdem wäre eine Aufbewahrungsmöglichkeit für die nicht genutzte Klinge wünschenswert.

*zum Redaktionsschluss, tagesaktueller Preis kann variieren

Testverfahren

Die Testgeräte: 5 manuelle Spiralschneider

Funktion: Zur Ermittlung der Funktionswerte für den Gemüseschnitt wird geräteklassentypisches Schnittgut (Zucchini, Möhren, Kartoffeln) in jeweiliger Kombination mit dem passenden Spiralschneideinsatz verwendet. Das Schnittergebnis wird auf Feinheit, Homogenität sowie die Gleichmäßigkeit von Schnittbreite und -dicke untersucht sowie die Einfachheit des Zuführens des Schnittgutes bewertet. In den Testreihen wird zudem die Arbeitsgeschwindigkeit ermittelt und vergleichend bewertet.

Handhabung: Die Testredaktion bewertet die Bedienfreundlichkeit, dies umfasst die Ergonomie sämtlicher Bedienelemente, Zubehörteile, Ausstattungselemente und Funktionen, aber auch Anlaufdruck und Eigenvibration der Geräte sowie natürlich den Zeit- und Kraftaufwand beim Umbau der Geräte. Bei der Reinigung wird auf die Modularität der zu reinigenden Teile geachtet, auf deren eventuelle Spülmaschinentauglichkeit, auf das Auftreten von Schmutzstellen auch am Gehäuse und auf Verschmutzungen an schwer zugänglichen Stellen. Die Bedienungsanleitung wird auf die gesetzlich vorgeschriebenen Sicherheits- und Entsorgungshinweise überprüft, die Qualität dann anhand der Bebilderung, Struktur, Schriftgröße und Anwendungshinweise bewertet. Bei der Unterbringung wird die Verstaubarkeit von Gerät und Zubehörteilen bewertet.

Verarbeitung: Bewertet wird die allgemeine Wertigkeit der verwendeten Materialien, das Nicht- oder Vorhandensein von Graten und scharfen Kanten sowie eventuelle Klemmstellen und die Größe von Spalten und Ritzen, zudem die Passgenauigkeit aller Zubehörteile.

Ökologie: Die Verpackung des Gerätes wird nach ökologischen Gesichtspunkten beurteilt und bewertet.

Sicherheit: Die Sicherheit und Unversehrtheit der Nutzenden stehen hier im Fokus. Geprüft und bewertet wird, wie gut das Gerät und die Bedienungsanleitung verhindern können, dass Nutzenden durch Klemmen, Schneiden und dergleichen Schäden entstehen.



Bilder: Oxo, Rosenstein & Söhne

BEAUTY & WELLNESS

HEUTE
GEHT ES
NUR UM
MICH!

71 Produkte
für mein ganz
persönliches
Wohlbefinden.

Die besten Tests von
der Haarpflege über
Aromadiffusoren
bis hin zu Yogamatten.

Weil ich es mir
verdient habe!

Jetzt
neu



Bild: © Дмитрий Киричай/stock.adobe.com



BEAUTY & WELLNESS **TEST**

www.beauty-wellness-test.de



Für
sie & ihn
getestet

- 6 Aromadiffusoren
- 3 Akkurasierer
- 6 Barttrimmer
- 5 Blutdruckmessgeräte
- 4 Glättbürsten
- 6 Haarglätter
- 5 Haarschneider
- 8 Haartrockner
- 4 Maniküre-/
Pediküre-Sets
- 5 Massagekissen
- 4 Massagesitzauflagen
- 6 Pulver

9 Multizerkleinerer/Blitzhacker im Test

Klein, aber messerscharf

Mixen, Rühren, Pürieren und Zerkleinern gehören oft zum Zubereiten von Mahlzeiten dazu. Wer solche Arbeitsschnitte nicht per Hand erledigen oder eine große Küchenmaschine benutzen möchte, greift gern zu einem mechanischen oder elektrischen Blitzhacker. Wir haben neun Zerkleinerer um die Wette häckseln lassen.

VON JANINE REICHERT

Bilder: © Autor/stock.adobe.com, Auerbach Verlag





1 (1) Das Modell von Nutrilovers ist diesmal das größte Gerät im Test, der kleinste Konkurrent stammt von Tupperware
(2) Ein Trichter für Mayonnaise und ein Spatel für sicheres Entleeren des Behälters sind praktisches Zubehör bei Kenwood



Als Blitzhacker, Chopper, Zerhacker, Häcksler, Minimixer, Multi- oder Universalzerkleinerer werden die Kandidaten dieses Vergleichstests bezeichnet. Bei allen handelt es sich um handliche Küchenhelfer mit scharfen Messern. Mithilfe von Strom oder Muskelkraft verwandeln sie Lebensmittel innerhalb weniger Sekunden in grobe Stücke bis hin zu Püree. Damit ersetzen sie lästiges Schneiden und Rühren per Hand. Beliebte sind die kleinen Geräte für das Zerkleinern von Zwiebeln, da sie hier manche Träne ersparen. Auch anderes Gemüse und Obst, Nüssen, Schokolade, Käse oder auch Kräuter eignen sich für die Blitzhacker. Natürlich müssen die Lebensmittel – je nach Größe – vorab etwas portioniert werden. Die Hersteller bewerben die Testgeräte unter anderem für das Zubereiten von Brotaufstrichen, Dips, Pestos, Smoothies, Fruchtputrees, Babybrei und Cremesuppen.

Achtung, scharfe Klingen

Als Warnung schicken wir vorweg: Die Geräte haben alle sehr scharfe Messer. Die Verletzungsgefahr ist hoch – etwa beim Einsetzen, Herausnehmen und Reinigen. Selbst wenn sich Stücke mal im Behälter verkanten, sollte man nicht mit der Hand hineingreifen, sondern einen

Spatel oder ähnliches benutzen. Nur bei einem Testkandidaten, Kenwood, ist ein Spatel dabei. Außerdem sollten die Klingen immer sicher verstaut werden. Dazu bieten sich bei einer stehenden Lagerung die Behälter an. Klingenschutz sucht man bei den meisten diesjährigen Testteilnehmern vergebens. Nur Tupperware liefert einen Kunststoffschutz mit. Die Chopper sind dadurch besser zum Mitnehmen geeignet. Bei Gastroback, Kenwood und WMF gibt zumindest einen einfachen Transportschutz. Hilfreich ist bei Gastroback ein Spezialwerkzeug. Damit lassen sich die einzelnen Klingenpaare (insgesamt sind es drei) einfach abnehmen.

Vorsicht beim Wechsel

Sicherheit ist natürlich ein Thema in den Bedienungsanleitungen. Die Hefte sollte man aufmerksam lesen. Denn sie enthalten in der Regel neben vielen nützlichen Informationen auch konkrete Zeitangaben. Um die Motoren nicht zu überlasten, dürfen die elektrischen Geräte nicht im Dauerbetrieb laufen. Nach 10 (Fakir), 30 (WMF) oder 60 Sekunden (Emerio) heißt es: stoppen, warten – und weiter geht es. Teilweise gibt es eine Pulse-Funktion oder zwei Geschwindigkeitsstufen. Gute Anleitungen listen zudem

auf, was nicht zerkleinert werden darf. Das können Eiswürfel, aber auch Kaffeebohnen, Getreide, Fleisch mit Knochen und andere sehr harte Lebensmittel sein. Zum Eiscrusher eignen sich laut Herstellern drei Modelle (siehe Tabelle). Wer Blitzhacker benutzt, möchte dadurch häufig Zeit sparen. Daher sollten die Geräte schnell aufgebaut und sofort einsatzbereit sein. Dies funktioniert bei allen neun Kandidaten. Wer die Klingen im Behälter aufbewahrt, muss nicht mehr tun, als die Lebensmittel hineingeben, den Deckel verschließen und loshäckseln. Bei sieben Zerkleinerern betätigt man dazu für einige Sekunden einen Schalter – und es wird laut. Bei zwei Geräten zieht man dagegen an einer Schnur. Dadurch rotieren die Messer und zerhacken den Inhalt des Behälters. Wie lange und wie oft Handzug oder Schalter betätigt werden, hängt auch davon ab, wie fein gehäckselt werden soll. In unserem Test sind fein gehackte Nüsse und gleichmäßige Zwiebelstückchen gewünscht. Bei den Zwiebeln geht es so fix, dass man aufpassen muss, dass kein Brei entsteht. Zwei bis sieben Sekunden dauert es je nach Gerät, bis eine Zwiebel ordentlich zerlegt ist. Die Geräte mit etwas kleineren Behältern sind hier etwas im Vorteil gegenüber den drei größte-



3 (3) Gutes Beispiel gegen verhedderte Kabel: Bei Nutrilovers gibt es eine Kabelaufwicklung unter der Motoreinheit
(4) Praktisch zum Aufbewahren: Der Antirutschboden bei Emerio wird im Handumdrehen zu einem Deckel für den Behälter





5 *(5) Gutes Ergebnis in der Funktion: Der Testkandidat von Fakir zerkleinert die Nussmischung zuverlässig und schnell*
(6) *Der größere Testkandidat von Tupperware verfügt über Zubehör zum Rühren. Damit erhöhen sich die Einsatzmöglichkeiten*



ren Kandidaten mit Glasbehälter. Am schnellsten und trotzdem sehr gleichmäßig arbeitet der Kenwood-Hacker. Bei den Nüssen liegt dieses Modell im Test ebenfalls vorn. Es mahlt fein, homogen und unschlagbar schnell. WMF und die beiden Modelle von Tupperware belegen die weiteren Spitzenplätze bei den Nuss-Ergebnissen.

Fix gehackt, schnell gereinigt?

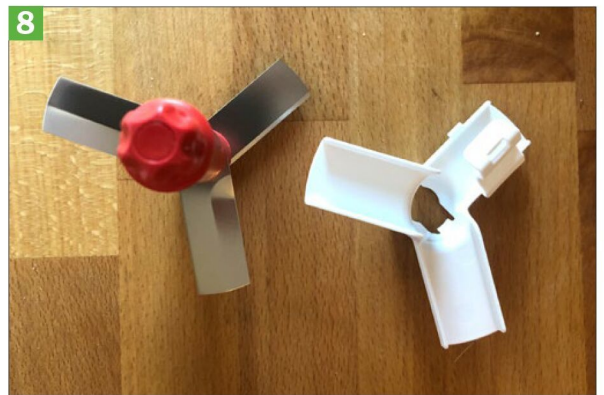
Einen entscheidenden Anteil am Ergebnis haben die Messer. Die Klingen bestehen aus Edelstahl, jedoch variiert ihre Anzahl und Platzierung im Behälter. Fakir, Nutrilovers und WMF kommen mit zwei Messerflügeln aus, die beiden Tupperware-Chopper mit drei Messern. Bei Gastroback sind insgesamt sechs Messer übereinander gesteckt und bei den übrigen Kandidaten gibt es vier. Egal wie viele Klingen: Die neun Blitzhacker arbeiten gut. Recht unterschiedlich sind die Maximalleistungen der Multizerkleinerer. Die sieben elektrischen Geräte liegen zwischen 65 und 600 Watt. Bei der manuellen Konkurrenz zählt dagegen die eigene Kraftanstrengung. Der Hersteller bewirbt im Onlineshop die Chopper mit folgenden Worten: „Es geht so einfach: Kräuter, Nüsse, Obst, Gemüse in Stücken in den Behälter geben, ein

paarmal ziehen und sie sind zerkleinert.“ „Ein paarmal“, das können durchaus ein Dutzend Züge sein. Das kostet im Vergleich zum elektrischen Modell etwas mehr Zeit und Kraft. Für einmal schnell eine Handvoll Zwiebeln zu hacken, reicht es aber sicherlich. Ein Vorteil ist, dass die roten Chopper klein sind und wenig wiegen. Außerdem funktionieren sie ohne Strom. Somit sind sie für den Garten, Camping und unterwegs bestens geeignet. Arbeit macht zudem die Reinigung. Glücklicherweise sind bei fast allen Zerhackern Zubehörteile für die Spülmaschine geeignet. Jedoch dürfen nicht immer alle Teile (wie Messer) in die Maschine. Bei Korona heißt es: „Mixbehälter, Schutzdeckel und Schlagmesser können in warmem Spülwasser gereinigt werden. Nicht in der Spülmaschine reinigen!“ Mag sich das kleine Modell von Tupperware fix spülen und im Schrank verstauen lassen, sieht es bei den elektrischen Geräten schon anders aus. Wer bloß eine einzelne Zwiebel zerhacken möchte, ist mit dem Messer durchaus schneller fertig, als wenn er seinen Zerkleinerer aus dem Schrank holt, benutzt, entleert, reinigt und zurückräumt. Die Mengen, die die Geräte zerkleinern können, sind recht unterschiedlich. Das verwundert

nicht. Schließlich sind kleine Häckselgefäße mit 300 oder 500 Milliliter Fassungsvermögen ebenso vertreten wie größere mit 1,2 Litern. Platzsparender zu verstauen sind natürlich die kleineren Modelle – insbesondere wenn Kabel fehlen (Tupperware) oder gut aufgerollt werden können (Emerio). Manche Behälter sind aus dickem schweren Glas, andere aus durchsichtigem Kunststoff. Vereinzelt sind Messskalen oder eine Markierung der maximalen Füllhöhe zu finden. Damit die Modelle beim Benutzen nicht rutschen oder springen, sind Gummifüße, -ringe oder -beschichtungen Standard. Praktisch konzipiert wurde das Gerät von Emerio. Der Antirutschboden kann abgenommen werden und als Deckel des Behälters genutzt werden. Im Test bleiben dank der Antirutschlösungen alle Modelle sicher auf der Arbeitsplatte. Insgesamt sind die Geräte so ausgestattet und verarbeitet, dass es nach unseren Testkriterien wenig zu beanstanden gibt. Alle neun getesteten Modelle liegen zwischen 40 und 90 Euro. Alle tun, was sie sollen – und leisten sich keine groben Schnitzer. Darunter sind zudem Geräte für alle, die auf Glas Wert legen oder Zubehör, wie etwa zum Zubereiten von Mayonnaise, nicht missen möchten. ■



7 *(7) Gastroback setzt auf drei Klingenspaare, die man zum Reinigen auseinandernehmen kann. Sie kommen mit Einwegschutz an*
(8) *Dank Klingenschutz lassen sich die beiden Geräte von Tupperware mit den scharfen Messern sicher verstauen und mitnehmen*



Blitzhacker (elektrisch)

TESTSIEGER

SIEGER PREIS/LEISTUNG


Kenwood
Easy Chop CHP61.100WH
WMF
Küchenminis Zerkleinerer
Emerio
MC-122649.2


| Technische Daten | | | | |
|------------------------|--------------|---|---|--|
| Marktpreis*/UVP | | 40 Euro*/45 Euro | 28 Euro*/55 Euro | 22 Euro*/40 Euro |
| Gewicht mit Mixfuß | | 1,0kg | 740g | 840g |
| Maße (H×B×T) | | 26×14×14 cm | 17×11×11 cm | 25×14×14 cm |
| Maximalleistung | | 500W | 65W | 260W |
| Kabellänge | | 120 cm | 100 cm | 150 cm |
| Leistungsstufen | | 2 | 1 | 2 |
| Fassungsvermögen | | 500ml | 300ml | 500ml |
| Messertyp | | Edelstahl, 2×2 Flügel | Edelstahl, 2 Flügel | Edelstahl, rostfrei, 4 Flügel |
| Ausstattung & Zubehör | | Behälter aus Kunststoff, Deckel, Mayonnaise-Einsatz, Spatel, Antirutschring, spülmaschinengeeignet, Eiscrush-Funktion, Motoreinheit oben, Kabelclip | Behälter aus Kunststoff, Deckel, spülmaschinengeeignet, Antirutschfüße, Motoreinheit unten mit Kabelaufwicklung, Einhandbedienung | Behälter aus Kunststoff, Deckel, spülmaschinengeeignet, Antirutschboden als Deckel nutzbar, Motoreinheit oben mit Kabelaufwicklung |
| Ergebnis | 100 % | 1,4 (sehr gut) | 1,4 (sehr gut) | 1,5 (gut) |
| Funktion | 50 % | +++ 1,2 | +++ 1,3 | ++ 1,5 |
| Nüsse zerkleinern | 50 % | +++ 1,3 | +++ 1,4 | ++ 1,9 |
| Gemüse zerkleinern | 40 % | +++ 1,2 | +++ 1,2 | +++ 1,2 |
| Arbeitsgeschwindigkeit | 10 % | +++ 1,0 | +++ 1,0 | +++ 1,0 |
| Handhabung | 30 % | +++ 1,4 | ++ 1,7 | ++ 1,5 |
| Bedienfreundlichkeit | 60 % | +++ 1,4 | ++ 1,8 | +++ 1,4 |
| Reinigung | 25 % | +++ 1,4 | ++ 1,6 | ++ 1,7 |
| Bedienungsanleitung | 10 % | ++ 1,5 | ++ 1,7 | ++ 2,2 |
| Unterbringung | 5 % | ++ 1,9 | +++ 1,2 | +++ 1,3 |
| Verarbeitung | 10 % | +++ 1,4 | +++ 1,4 | ++ 1,8 |
| Ökologie | 5 % | + 2,5 | +++ 1,4 | +++ 1,3 |
| Energieverbrauch | 75 % | + 2,6 | +++ 1,2 | +++ 1,0 |
| Verpackung | 25 % | ++ 2,0 | ++ 2,0 | ++ 2,0 |
| Sicherheit | 5 % | ++ 1,7 | ++ 1,7 | ++ 1,7 |
| | | Leichter und leistungsstarker Zerkleinerer mit Zusatzfunktionen zur Herstellung von Crushed-Eis und Mayonnaise. Kenwood liefert beste Funktionsergebnisse bei Top-Arbeitsgeschwindigkeit und macht auch in der Handhabung insgesamt eine sehr gute Figur. | Handlicher, platzsparender Universalzerkleinerer für die zuverlässige Verarbeitung von kleinen Mengen geeigneter Lebensmittel. Die Handhabung von Befüllen bis Reinigen ist einfach. Gute bis sehr gute Noten gibt es auch für Sicherheit und Verarbeitung. | Schnäppchen mit schnellen guten Funktionsergebnissen. Praktisch sind zwei Details bei Emerio: Das Kabel lässt sich einfach verstauen und der Gummiboden funktioniert auch als Deckel zum Aufbewahren. Die Bedienung macht insgesamt keine Schwierigkeiten. |

*zum Redaktionsschluss, tagesaktueller Preis kann variieren

Blitzhacker (elektrisch)

| Fakir Atomic | Gastroback Design Mini Chopper Plus 40961 | Nutrilovers Nutri-Chopper 4D | Korona Zerkleinerer 25005 |
|---|---|--|---|
|  |  |  |  |

| Technische Daten | | | | | | |
|---|-----|--|---|---|---|-----------|
| Marktpreis*/UVP | | 37 Euro*/60 Euro | 41 Euro*/60 Euro | 59 Euro*/89 Euro | 56 Euro*/56 Euro | |
| Gewicht mit Mixfuß | | 2,5 kg | 1,7 kg | 1,4 kg | 2 kg | |
| Maße (H×B×T) | | 22×19×17 cm | 24×20×20 cm | 24×15×23 cm | 33×22×18 cm | |
| Maximalleistung | | 600W | 400W | 300W | 500W | |
| Kabellänge | | 90 cm | 105 cm | 65 cm | 100 cm | |
| Leistungsstufen | | 1 | 1 | 1 | 2 | |
| Fassungsvermögen | | 1 000 ml | 1 200/600 ml | 500 ml | 1 200 ml | |
| Messertyp | | Edelstahl, rostfrei, 2 Flügel | Edelstahl, rostfrei, 3×2 Flügel | Edelstahl, 2 Flügel | Edelstahl, 2×2 Flügel | |
| Ausstattung & Zubehör | | Behälter aus Glas, teilweise spülmaschinengeeignet, Antirutschsockel, Motoreinheit oben | Behälter aus Glas, Deckel, Antirutschring, spülmaschinengeeignet, Motoreinheit oben, Klingen-Spezialwerkzeug | Behälter aus Kunststoff (BPA-frei) mit Griff, Deckel mit Eintropfmulde, spülmaschinengeeignet, Antirutschfüße, Motoreinheit unten mit Kabelaufwicklung, Pulse-Funktion | Behälter aus Glas, Deckel, Antirutschring, Eiscrush-Funktion, Motoreinheit oben | |
| Ergebnis | | 100% | 1,6 (gut) | 1,7 (gut) | 1,7 (gut) | 1,8 (gut) |
| Funktion | 50% | +++ 1,4 | ++ 1,8 | ++ 1,6 | ++ 1,8 | |
| Nüsse zerkleinern | 50% | ++ 1,6 | ++ 2,1 | ++ 1,9 | ++ 1,8 | |
| Gemüse zerkleinern | 40% | +++ 1,2 | ++ 1,5 | +++ 1,3 | ++ 1,7 | |
| Arbeitsgeschwindigkeit | 10% | ++ 1,5 | +++ 1,3 | ++ 1,5 | ++ 2,0 | |
| Handhabung | 30% | ++ 1,7 | +++ 1,4 | ++ 1,5 | ++ 1,7 | |
| Bedienfreundlichkeit | 60% | ++ 1,6 | +++ 1,3 | ++ 1,5 | ++ 1,5 | |
| Reinigung | 25% | ++ 1,7 | +++ 1,4 | ++ 1,5 | ++ 2,1 | |
| Bedienungsanleitung | 10% | ++ 2,2 | +++ 1,3 | ++ 1,5 | ++ 2,0 | |
| Unterbringung | 5% | ++ 1,9 | ++ 1,9 | +++ 1,3 | ++ 1,9 | |
| Verarbeitung | 10% | ++ 1,7 | ++ 1,5 | ++ 1,8 | ++ 1,7 | |
| Ökologie | 5% | + 2,7 | + 2,7 | + 3,2 | + 2,5 | |
| Energieverbrauch | 75% | + 2,8 | ++ 2,3 | – 3,5 | ++ 2,1 | |
| Verpackung | 25% | + 2,5 | – 4,0 | + 2,5 | – 4,0 | |
| Sicherheit | 5% | ++ 1,9 | ++ 1,8 | ++ 2,1 | ++ 1,7 | |
|  | | Großer Zerkacker mit Glasbehälter und besonders leistungsstarkem Motor. Sowohl Zwiebeln als auch Nüsse werden überzeugend zerkleinert. Das Gerät ist leicht zu bedienen – unter anderem dank ergonomischer Bedienelemente und guter Bedienungsanleitung. | Hochwertiges Modell mit großem Glasbehälter und speziellem Sechs-Messer-System. Das mittelpreisige Gerät von Gastroback liefert schnell gute Funktionsergebnisse. Bedienung und Reinigung sind kinderleicht. Ein Highlight ist die Top-Bedienungsanleitung. | Sehr bedienfreundlicher und gut funktionierender Chopper mit automatischer Messerauf- und -abbewegung. Praktische Extras sind die Eintropfmulde am Deckel (beispielsweise zum Zubereiten von Mayonnaise), der Ausgießer sowie der Handgriff am Mixbehälter. | Guter Blitzhacker mit Glasbehälter für etwas größere Mengen von Lebensmitteln. Viel Kraft bis hin zum Eiscrushen hat das Gerät von Korona mit seinen vier Messern. Gute Einzelnoten sind sowohl in der Funktion als auch in der Handhabung die Regel. | |

*zum Redaktionsschluss, tagesaktueller Preis kann variieren

Blitzhacker (manuell)

TESTSIEGER

Tupperware
D 250 Supersonic TurboTupperware
D 251 Supersonic Multi

Technische Daten

| | | |
|--------------------|---------------------|---------------------|
| Marktpreis*/UVP | 40 Euro*/50 Euro | 50 Euro*/60 Euro |
| Gewicht mit Mixfuß | 200 g | 260 g |
| Maße (Ø×H) | 11×10 cm | 11×16 cm |
| Fassungsvermögen | 300 ml | 730 ml |
| Messertyp | Edelstahl, 3 Flügel | Edelstahl, 3 Flügel |

Ausstattung & Zubehör

Behälter aus Kunststoff, Deckel (Ober- und Unterteil), Schneideinsatz, teilweise spülmaschinengeeignet, Messskala, Antirutschboden, Klingenschutz

Behälter aus Kunststoff, Deckel (Ober- und Unterteil), Schneideinsatz, Rührereinsatz, teilweise spülmaschinengeeignet, Messskala, Antirutschboden, Klingenschutz

| Ergebnis | 100 % | 1,6 (gut) | 1,6 (gut) |
|------------------------|-------|-----------|-----------|
| Funktion | 50 % | ++ 1,5 | ++ 1,5 |
| Nüsse zerkleinern | 50 % | ++ 1,7 | ++ 1,7 |
| Gemüse zerkleinern | 40 % | +++ 1,4 | +++ 1,4 |
| Arbeitsgeschwindigkeit | 10 % | ++ 1,5 | ++ 1,5 |
| Handhabung | 30 % | ++ 1,6 | ++ 1,6 |
| Bedienfreundlichkeit | 60 % | +++ 1,4 | +++ 1,4 |
| Reinigung | 25 % | ++ 1,6 | ++ 1,6 |
| Bedienungsanleitung | 10 % | + 2,9 | + 2,9 |
| Unterbringung | 5 % | +++ 1,0 | +++ 1,2 |
| Verarbeitung | 10 % | ++ 1,5 | ++ 1,5 |
| Ökologie | 5 % | ++ 2,0 | ++ 2,0 |
| Sicherheit | 5 % | ++ 1,7 | ++ 1,7 |

Guter Multihäcksler für zu Hause und unterwegs. Statt mit Strom funktioniert das platzsparende Minimodell per Handzug. Die Bedienung ist einfach, die Funktion gut gegeben. Bedienhinweise und Rezepte gibt es online, jedoch nur spärlich in Papierform.

Kraft statt Stromverbrauch ist beim handlichen Chopper von Tupperware Programm. Sehr gute bis gute Noten sind die Regel. Das Zerkleinern dauert jedoch etwas länger. Zudem muss man sich über die Funktion des praktischen Zubehörs im Internet informieren.

*zum Redaktionsschluss, tagesaktueller Preis kann variieren

Testverfahren

Die Testgeräte: 9 Multizerkleinerer/Blitzhacker (davon 7 elektrisch, 2 manuell)

Funktion: Im Test muss jeder Testkandidat 100 Gramm Nussmischung zerkleinern, Feinheit und Homogenität der erzeugten Masse werden bewertet. Für den Gemüsetest werden Zwiebeln gehäckselt, hier wird die Homogenität und mögliche Feinheit der Ergebnisse bewertet. Während aller Testreihen wird die Zeit gemessen, welche die Testkandidaten zur Erreichung des optimalen Zubereitungsergebnisses benötigen, diese Werte werden vergleichend bewertet.

Handhabung: Die Testredaktion bewertet die Bedienfreundlichkeit, dies umfasst die Ergonomie sämtlicher Bedienelemente, Zubehörteile, Ausstattungselemente und Funktionen, insbesondere der Betriebsschalter, aber auch Anlaufdruck und Eigenvibration der Geräte sowie natürlich den Zeit- und Kraftaufwand beim Umbau der Geräte. Bei der Reinigung wird auf die Modularität der zu reinigenden Teile geachtet, auf deren eventuelle Spülmaschinentauglichkeit, auf das Auftreten von Schmutzstellen auch am Gehäuse und auf Verschmutzungen an schwer zugänglichen Stellen. Die Bedienungsanleitung wird auf die gesetzlich vorgeschriebenen Sicherheits- und Entsorgungshinweise überprüft, die Qualität dann anhand der Bebilderung, Struktur, Schriftgröße und Anwendungshinweisen bewertet. Bei der Unterbringung wird die Verstaubarkeit von Kabel und Zubehörteilen bewertet.

Verarbeitung: Bewertet wird die allgemeine Wertigkeit der verwendeten Materialien, das Nicht- oder Vorhandensein von Graten und scharfen Kanten sowie eventuelle Klemmstellen und die Größe von Spalten und Ritzen, zudem die Passgenauigkeit aller Zubehörteile.

Ökologie: Die Bewertung der Verpackung erfolgt nach ökologischen Gesichtspunkten. Bei den elektrischen Geräten wird zudem der Energieverbrauch während der Testreihen gemessen und vergleichend bewertet.

Sicherheit: Die Sicherheit und Unversehrtheit der Nutzenden stehen hier im Fokus. Neben der Standsicherheit wird geprüft und bewertet wird, wie gut das Gerät und die Bedienungsanleitung verhindern können, dass Nutzenden durch Klemmen, Verbrennen, Schneiden und dergleichen Schäden entstehen.



2 Stabmixer und 9 Stabmixer-Sets im Test

Praktische Pürier-Power

Ein Stabmixer nimmt uns jede Menge unliebsame Küchenarbeit ab – ob beim Suppepürieren, Hummuszubereiten oder Milchshakemixen. Das spart Kraft und Zeit. Für viele Menschen ist der praktische Helfer deshalb aus der Küche nicht mehr wegzudenken. Aber nicht alle Modelle können gleichermaßen überzeugen.

VON DOROTHEE WAGNER

Bilder: Auerbach Verlag, Springlane



1 (1) Bevor es losgehen kann, müssen die akkubetriebenen Modelle, wie hier der Stabmixer von Gastronoma, noch aufgeladen werden
(2) Beim Profimodell von Caso ist die Leistung zwar nicht so hoch, aber dank hochwertiger Klingen kann er trotzdem überzeugen



Wer auf der Suche nach einem neuen Stabmixer ist, kann bei der Vielzahl an angebotenen Geräten leicht den Überblick verlieren. Verschiedene Hersteller werben mit besonders leistungsstarken, hochwertigen oder effektiven Modellen, die uns das Leben leichter machen sollen. Die Preise variieren dabei zum Teil erheblich. Während günstige Stabmixer schon für weniger als 50 Euro erhältlich sind, gibt es auch Modelle für 100 Euro und mehr. Im Grunde funktionieren die Pürierstäbe aller Preisklassen aber nach demselben Prinzip: ein Motor, der sich im Griff befindet, treibt die rotierenden Messer am unteren Ende des Stabaufsatzes an. Dadurch können Lebensmittel in Sekunden zerkleinert und zu Brei, Suppe, Aufstrich oder Smoothies verarbeitet werden. Um zu testen, wie groß die Unterschiede zwischen den Geräten sind, nehmen wir elf Modelle aus unterschiedlichen Preisklassen genauer unter die Lupe.

Zauberhaftes Zubehör

Neben zwei herkömmlichen Stabmixern, die lediglich mit einem Messbecher bzw. Wechselmessern ausgestattet sind, haben wir auch neun Sets mit jeder Menge Zubehör im Test. Dazu gehört in jedem Fall ein Schneebesenauflauf,

mit dem beispielsweise Ei oder Sahne aufgeschlagen werden kann. Außerdem ist bei allen Sets auch ein Zerkleinerer-aufsatz mit dazugehörigem Behälter enthalten. Damit lassen sich Lebensmittel beliebig fein hacken, für leckere Dips, Pesto und Ähnliches. Die Modelle von Kenwood und WMF besitzen zudem einen Stampferauflauf, der unter anderem zur Zubereitung von Kartoffelbrei geeignet ist. Der Stabmixer von Springlane kann mit dem entsprechenden Aufsatz sogar als Handrührgerät verwendet werden. Die passenden Knet- und Rührhaken sind ebenfalls im Set enthalten. Wer auf der Suche nach kulinarischer Inspiration ist, wird im bebilderten Rezeptheft fündig und im mitgelieferten Stoffbeutel können die einzelnen Zubehörteile übersichtlich verstaut werden. Ein weiteres besonderes Extra hat der akkubetriebene Pürierstab von Graef zu bieten. Dieser verfügt neben den klassischen Zubehörteilen über einen Aufsatz mit Reinigungsbürste, mit dem sich Flaschen und andere Behältnisse schnell und gründlich säubern lassen. Außerdem ist er mit einem USB-Ladekabel mit passendem Adapter ausgestattet, über den das Gerät innerhalb von 3 Stunden (h) komplett wiederaufgeladen werden kann. Auch das zweite Akkumodell im

Test von Gastronoma kann über das mitgelieferte Ladegerät, das allerdings nicht über einen USB-Anschluss verfügt, in 2,5 h voll geladen werden. Die kürzere Ladezeit schlägt sich jedoch auch in einer kürzeren Betriebsdauer nieder, denn während mit dem Stabmixer von Graef ganze 30 Minuten püriert werden kann, hält der Kandidat von Gastronoma nur eine Viertelstunde durch. Insgesamt bieten die beiden Akkumodelle aber größtmögliche Bewegungsfreiheit, da sie kabellos betrieben werden. Die anderen Stabmixer können je nach Kabellänge nur in einem Radius von 1 Meter (m) bis zu 1,60 m um eine Steckdose eingesetzt werden.

Wirkungsvolle Wattzahl

Hauptaugenmerk liegt bei der Wahl eines Stabmixers in den meisten Fällen aber nicht auf dem Zubehör, sondern auf der Leistung. Die Wattzahl ist dafür ein wichtiger Anhaltspunkt, der eine erste Orientierung geben kann. Am meisten Power bringen der Stabmixer im Set von Caso und das Modell von Kenwood mit jeweils 1000 Watt (W) mit. Die anderen Geräte bewegen sich mit 600 bis 800 W im Mittelfeld. Das Schlusslicht bilden das Profigerät von Caso mit lediglich 350 W, sowie die beiden Akkumodelle.

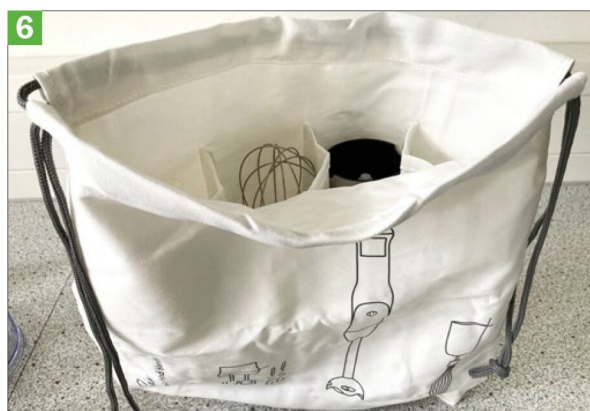


3 (3) Innerhalb einiger Sekunden pürieren die Testkandidaten Banane, Milch und gefrorene Mangostücke zu einem leckeren Milchshake
(4) Die Kichererbsen sind etwas schwieriger zu pürieren, aber auch in diesem Testdurchlauf können fast alle Modelle überzeugen





5 (5) Beim akkubetriebene Stabmixer von Graef kann die Geschwindigkeit bequem durch Drücken des Startbuttons angepasst werden
(6) Beim Stabmixer-Set von Springlane ist ein praktischer Stoffbeutel enthalten, in dem die Zubehörteile verstaut werden können



Letztere haben nur eine Wattzahl von 200 (Graef) bzw. 100 W im Falle des Gastronoma. Dass die angegebene Leistung aber nicht immer ausschlaggebend sein muss, zeigt der Praxistest. Denn neben der Motorpower muss auch die Qualität der Schneidwerkzeuge stimmen.

Klasse Klingen

Das beweist zum Beispiel der Profimixer von Caso, der mit seiner vergleichsweise niedrigen Leistung trotzdem sehr gute Ergebnisse einfahren kann. Nicht nur im ersten Durchgang, wenn es um die Herstellung eines Fruchtmilchshakes geht, sondern auch beim Pürieren der Kichererbsen. Grund dafür ist das hochwertige Universalmesser mit vier Klingen und Titanbeschichtung, das auch klebrige Lebensmittel problemlos zerkleinert. Vergleichbar gute und zum Teil bessere Resultate können aber auch von Geräten mit zweiflügeligen Messern erzielt werden, wie der Stabmixer von Springlane unter Beweis stellt. Beim Modell von Eta hingegen, das ebenfalls nur über zwei Klingen verfügt, lassen die Pürierergebnisse im zweiten Durchgang tatsächlich etwas zu wünschen übrig. Das liegt allerdings hauptsächlich daran, dass einige Kichererbsen nicht von den Messern erfasst werden, sondern ober-

halb im Pürierstab festkleben. Abgesehen von diesen Überbleibseln kann sich das fertige Püree im Hinblick auf Feinheit und Homogenität aber durchaus sehen lassen. Das ist beim Akkumodell von Gastronoma leider nicht der Fall. Schon der Fruchtmilchshake ist nicht so gleichmäßig wie bei der Konkurrenz und auch die gemixten Kichererbsen sind stückiger. Dafür mag die geringe Leistung tatsächlich ein Hauptgrund sein, in Kombination mit mittelmäßigen Klingen. Deutlich besser schneidet da das zweite Akkumodell ab. Dank scharfer Messer und doppelt so viel Power kann der Stabmixer von Graef mit den kabelgebundenen Geräten durchaus mithalten.

Angenehmes Arbeiten

Letztlich soll der Stabmixer aber nicht nur effizient, sondern auch praktisch sein. Eine einfache Handhabung ist da besonders wichtig, denn dies spart Zeit und Nerven. Zum Glück ist der Zusammenbau bei allen Modellen kein Problem und die Geräten sind in wenigen Sekunden einsatzbereit. Um die Pürierintensität anzupassen, verfügen alle Testkandidaten über verschiedene Leistungsstufen. Bei einigen, wie den Modellen von AEG, sind es nur zwei,

andere wie etwa der Stabmixer im Set von Graef haben ganze 17 Leistungsstufen zu bieten und wieder andere, wie das Gerät von Springlane, lassen sich stufenlos einstellen. Einzige Ausnahme ist der Profimixer von Caso, bei dem sich die Leistung nicht anpassen lässt. Mit seinem fast 30 Zentimeter langen Pürierstab ist er aber auch vielmehr für die Zubereitung großer Mengen, also den Einsatz über mehrere Minuten bei konstanter Leistung geeignet. Das lediglich ein Knopf gedrückt werden muss, macht die Bedienung zudem kinderleicht. Auch einige andere Stabmixer mit anpassbarer Leistung können problemlos mit einer Hand bedient werden. Darunter die Modelle mit zwei Stufen sowie die stufenlos einstellbaren Modelle, bei denen die Power durch stärkeres Hineindrücken des Schalters erhöht werden kann. Etwas weniger praktisch sind hingegen Geräte wie der Testkandidat von WMF oder der Stabmixer im Set von Caso, bei denen die Leistung mit einem Regler an der Oberseite angepasst wird, denn dafür muss die zweite Hand zur Hilfe genommen werden. Einen weiteren Pluspunkt hinsichtlich der Bedienung können die Modelle sammeln, bei denen der Aufsatz nach Gebrauch in die Spülmaschine wandern kann. ■

Testverfahren

Die Testgeräte: 11 Stabmixer und -Sets

Funktion: Im Püriertest muss jeder Testkandidat einen Fruchtmilchshake herstellen, Feinheit und Homogenität der erzeugten Masse werden bewertet. Ob der Shake eher cremig oder luftig ausfällt, spielt keine Rolle. Wie gut sich die Kichererbsen pürieren lassen und wie fein letztlich die Masse gelingt, ist für das Ergebnis ausschlaggebend. Während aller Testreihen wird die Zeit gemessen, welche die Testkandidaten zur Erreichung des optimalen Zubereitungsergebnisses benötigen.

Handhabung: Die Testredaktion bewertet die Bedienfreundlichkeit, dies umfasst die Ergonomie sämtlicher Bedienelemente, Zubehörteile, Ausstattungselemente und Funktionen, insbesondere der Betriebsschalter, aber auch Anlaufdruck und Eigenvibration der Geräte sowie natürlich den Zeit- und Kraftaufwand beim Umbau der Geräte. Bei der Reinigung wird auf die Modularität der zu reinigenden Teile geachtet, auf deren eventuelle Spülmaschinentauglichkeit und auf Verschmutzungen an schwer zugänglichen Stellen. Die Bedienungsanleitung wird ebenfalls bewertet.

Verarbeitung: Bewertet wird die allgemeine Wertigkeit der verwendeten Materialien, die Größe von Spalten und Ritzen sowie die Passgenauigkeit aller Zubehörteile.

Ökologie: Der Energieverbrauch wird während der Testreihen gemessen und vergleichend bewertet.

Sicherheit: Geprüft und bewertet wird, wie gut das Gerät und die Bedienungsanleitung verhindern können, dass Nutzenden durch Klemmen, Verbrennen und Schneiden Schäden entstehen.

Stabmixer-Sets kabelgebunden

TESTSIEGER

Springlane
Sam

Graef
HB 502 EU

Caso
HB 1000



| Technische Daten | | | | |
|------------------------|-----|---|---|---|
| Marktpreis*/UVP | | 50 Euro*/50 Euro | 60 Euro*/100 Euro | 84 Euro*/100 Euro |
| Gewicht mit Mixfuß | | 950 g | 890 g | 1.020 g |
| Maße (B×H×T) | | 6,5×40,5×6,5 cm | 5,5×40,2×6,5 cm | 6×38×6 cm |
| Maximalleistung | | 800W | 800W | 1.000W |
| Kabellänge | | 140cm | 100cm | 125cm |
| Leistungsstufen | | stufenlos | stufenlos | stufenlos, Turbo |
| Messertyp | | Universalmesser mit 2 Klingen | Universalmesser mit 4 Klingen | Universalmesser mit 4 Klingen |
| Ausstattung & Zubehör | | Messbecher (600 ml) mit Deckel, Schneebesen-, Zerkleinereraufsatz mit Behälter, Handmixeraufsatz mit Knet- und Rührhaken, Rezeptheft, Stoffbeutel | Messbecher (700 ml), Schneebesen-, Zerkleinereraufsatz mit Behälter | Messbecher (600 ml), Schneebesen-, Zerkleinereraufsatz mit Behälter |
| Ergebnis | | 100% | 1,2 (sehr gut) | 1,2 (sehr gut) |
| Funktion | | 50% | +++ 1,2 | +++ 1,1 |
| Fruchtmilchshake | 50% | +++ 1,2 | +++ 1,0 | +++ 1,2 |
| Kichererbsenpüree | 40% | +++ 1,2 | +++ 1,2 | +++ 1,2 |
| Arbeitsgeschwindigkeit | 10% | +++ 1,3 | ++ 1,7 | +++ 1,3 |
| Handhabung | | 30% | +++ 1,2 | +++ 1,4 |
| Bedienfreundlichkeit | 60% | +++ 1,2 | +++ 1,2 | +++ 1,4 |
| Reinigung | 25% | +++ 1,1 | ++ 1,6 | +++ 1,1 |
| Bedienungsanleitung | 10% | +++ 1,3 | +++ 1,2 | +++ 1,4 |
| Unterbringung | 5% | +++ 1,3 | ++ 2,1 | ++ 2,1 |
| Verarbeitung | | 10% | +++ 1,2 | +++ 1,1 |
| Ökologie | | 5% | +++ 1,2 | +++ 1,0 |
| Sicherheit | | 5% | +++ 1,0 | +++ 1,0 |





Der Stabmixer von Springlane ist vergleichsweise günstig, leistungsstark und sorgt für sehr gute Ergebnisse in kurzer Zeit. Ein weiterer Pluspunkt ist das umfangreiche Zubehör mit Besonderheiten wie Rezeptheft, Aufbewahrungsbeutel und Rührgeräteaufsatz.

Vier Klingen, ein leistungsstarker Motor und die stufenlose Geschwindigkeitsregulierung mit Turbofunktion sorgen beim Stabmixer im Set von Graef für sehr gute Pürierergebnisse auf ganzer Linie. Leider sind die Einzelteile nicht spülmaschinene geeignet.

Mit seinem edlen Design und jeder Menge Power kann der Stabmixer im Set von Caso punkten. Aber auch die Klingen sind von sehr guter Qualität, wie die Pürierergebnisse zeigen. Die Reinigung geht dank spülmaschinenfester Einzelteile schnell von der Hand.

*zum Redaktionsschluss, tagesaktueller Preis kann variieren

Stabmixer-Sets kabelgebunden

| | | Kenwood HBM60.307GY | WMF Kult X Stabmixer Set | Eta 306190000 | AEG HB4-1-6GG |
|------------------------|--|---|---|--|--|
| | |  |  |  |  |
| Technische Daten | | | | | |
| Marktpreis*/UVP | | 79 Euro*/100 Euro | 100 Euro*/100 Euro | 55 Euro*/60 Euro | 52 Euro*/60 Euro |
| Gewicht mit Mixfuß | | 900g | 780g | 970g | 740g |
| Maße (B×H×T) | | 12×53×32cm | 6,3×39×6,3cm | 6,5×43×6,5cm | 5,5×40,1×9,1cm |
| Maximalleistung | | 1.000W | 600W | 800W | 600W |
| Kabellänge | | 115cm | 110cm | 120cm | 110cm |
| Leistungsstufen | | stufenlos, Turbo | 6 | stufenlos | 2 |
| Messertyp | | Universalmesser mit 3 Klingen | Universalmesser mit 4 Klingen | Universalmesser mit 2 Klingen | Universalmesser mit 2 Klingen |
| Ausstattung & Zubehör | | Messbecher (700ml), Schneebesen-, Stampfer-, Zerkleinereraufsatz mit Behälter | Messbecher (700ml) mit Deckel, Schneebesen-, Stampfer-, Zerkleinereraufsatz mit Behälter und Deckel | Messbecher (1.000ml) mit Deckel, Schneebesen-, Zerkleinereraufsatz mit Behälter | Messbecher (600ml), Schneebesen-, Zerkleinereraufsatz mit Behälter |
| Ergebnis | | 100 % | 1,3 (sehr gut) | 1,3 (sehr gut) | 1,4 (sehr gut) |
| Funktion | | 50% | +++ 1,4 | +++ 1,3 | ++ 1,5 |
| Fruchtmilchshake | | 50% | +++ 1,0 | +++ 1,3 | +++ 1,2 |
| Kichererbsenpüree | | 40% | ++ 1,5 | +++ 1,2 | ++ 1,7 |
| Arbeitsgeschwindigkeit | | 10% | + 2,8 | ++ 2,2 | +++ 1,3 |
| Handhabung | | 30% | +++ 1,2 | +++ 1,4 | +++ 1,2 |
| Bedienfreundlichkeit | | 60% | +++ 1,2 | +++ 1,4 | +++ 1,1 |
| Reinigung | | 25% | +++ 1,1 | +++ 1,3 | +++ 1,2 |
| Bedienungsanleitung | | 10% | ++ 1,5 | +++ 1,4 | +++ 1,4 |
| Unterbringung | | 5% | ++ 2,1 | ++ 2,1 | ++ 2,1 |
| Verarbeitung | | 10% | +++ 1,2 | +++ 1,0 | +++ 1,5 |
| Ökologie | | 5% | +++ 1,2 | +++ 1,2 | +++ 1,0 |
| Sicherheit | | 5% | +++ 1,0 | +++ 1,0 | +++ 1,0 |
| | | Dank jeder Menge Power kann der Stabmixer von Kenwood in allen Testdurchläufen gute bis sehr gute Ergebnisse liefern, auch wenn er dafür etwas länger braucht als die Konkurrenz. Umso schneller geht die Reinigung, da die Einzelteile spülmaschinenfest sind. | Der Stabmixer im Set von WMF ist nicht nur schön anzusehen und hochwertig verarbeitet, sondern liefert auch entsprechend präzise Ergebnisse. Das umfangreiche Zubehör mit Schneebesen-, Stampfer- und Zerkleinereraufsatz bietet vielseitige Möglichkeiten. | Die stufenlose Touchbedienung macht es möglich, dass die Geschwindigkeit beim Stabmixer von Eta problemlos mit einer Hand reguliert werden kann. Beim Pürieren kommt es jedoch hin und wieder vor, dass Reste im Aufsatz oberhalb der Klingen zurückbleiben. | Er ist zwar nicht der Schnellste, aber dafür günstig, funktional und obendrein leicht zu bedienen – der Stabmixer im Set von AEG. Außerdem sind der Stabaufsatz und ein Großteil der Zubehörtteile für die Spülmaschine geeignet, was die Reinigung erleichtert. |

*zum Redaktionsschluss, tagesaktueller Preis kann variieren

Bilder: AEG, Casa, Eta, Graef, Gastronomia, Kenwood, Springlane, WMF

| Stabmixer-Sets akkubetrieben | | Stabmixer | |
|---|---|---|---|
| TESTSIEGER | | TESTSIEGER | |
| Graef HB802EU | Gastronoma 18210002 | Caso HB 2400 Pro XL | AEG HB4-14GG |
|  |  |  |  |

| Technische Daten | | | | | |
|-------------------------|--|---|---|-------------------------------|-----------------------|
| Marktpreis*/UVP | 205 Euro*/250 Euro | 49 Euro*/k. A. | 89 Euro*/110 Euro | 30 Euro*/50 Euro | |
| Gewicht mit Mixfuß | 900 g | 660 g | 1160 g | 750 g | |
| Maße (B×H×T) | 5×44,1×5 cm | 5,5×43,3×4 cm | 6,5×51×11 cm | 5,5×40,1×9,1 cm | |
| Maximalleistung/Akku | 200W/Li-Ion 11,1V 2000mAh | 100W/k. A. | 350W | 600W | |
| Kabellänge/Akkulaufzeit | ca. 30min | ca. 15min | 160cm | 120cm | |
| Leistungsstufen | stufenlos | 2 | 1 | 2 | |
| Messertyp | Universalmesser mit 2 Klingen | Universalmesser mit 2 Klingen | Universalmesser mit 4 Klingen | Universalmesser mit 2 Klingen | |
| Ausstattung & Zubehör | Messbecher (600 ml), Schneebesen-, Zerkleinerer-aufsatz mit Behälter, Reinigungsbürsten-Aufsatz, USB-Ladekabel mit Adapter | Messbecher (700 ml), Schneebesen-, Zerkleinerer-aufsatz mit Behälter, Aufbewahrungsstation, Ladegerät mit Kabel | Quirlscheibe, Fleischmesser, Edelstahlgabel zum Klingentausch | Messbecher (600 ml) | |
| Ergebnis | 100% | 1,3 (sehr gut) | 1,7 (gut) | 1,3 (sehr gut) | 1,4 (sehr gut) |
| Funktion | 50% | +++ 1,3 | ++ 2,0 | +++ 1,3 | ++ 1,5 |
| Fruchtmilchshake | 50% | +++ 1,2 | +++ 1,4 | +++ 1,2 | +++ 1,2 |
| Kichererbsenpüree | 40% | +++ 1,4 | + 2,7 | +++ 1,3 | ++ 1,7 |
| Arbeitsgeschwindigkeit | 10% | ++ 1,8 | ++ 2,2 | ++ 1,8 | ++ 2,3 |
| Handhabung | 30% | +++ 1,3 | ++ 1,5 | +++ 1,4 | +++ 1,2 |
| Bedienfreundlichkeit | 60% | +++ 1,2 | +++ 1,4 | +++ 1,3 | +++ 1,3 |
| Reinigung | 25% | ++ 1,6 | ++ 1,8 | ++ 1,6 | +++ 1,1 |
| Bedienungsanleitung | 10% | +++ 1,2 | +++ 1,3 | +++ 1,4 | +++ 1,4 |
| Unterbringung | 5% | ++ 1,8 | +++ 1,3 | ++ 1,5 | ++ 1,5 |
| Verarbeitung | 10% | +++ 1,0 | ++ 1,5 | +++ 1,1 | +++ 1,4 |
| Ökologie | 5% | +++ 1,0 | +++ 1,0 | +++ 1,0 | +++ 1,0 |
| Sicherheit | 5% | +++ 1,0 | +++ 1,0 | ++ 1,5 | +++ 1,0 |

Das Akkumodell von Graef lässt sich dank stufenloser Geschwindigkeitsregulierung unkompliziert mit einer Hand bedienen und überall einsetzen. Außerdem ist das Gerät hochwertig verarbeitet und mit genügend Power für optimale Pürierergebnisse ausgestattet.

Wer einen akkubetriebenen Stabmixer mit praktischem Zubehör zum kleinen Preis sucht, wird beim Modell von Gastronoma fündig. Hinsichtlich der Materialqualität sowie der Pürierleistung und Geschwindigkeit müssen dafür jedoch Abstriche gemacht werden.

Mit seiner extra langen Antriebswelle ist der Profi-Stabmixer von Caso besonders für die Zubereitung großer Portionen geeignet. Zudem lässt er sich unkompliziert bedienen und erzielt dank hochwertiger Klingen sehr gute Ergebnisse in kurzer Zeit.

Wer einen günstigen Stabmixer ohne unnötiges Zubehör sucht, ist mit dem Modell von AEG gut beraten. Er ist zwar nicht ganz so schnell und leistungsstark, aber dafür leicht zu bedienen und kann nach der Nutzung im Geschirrspüler gereinigt werden.

*zum Redaktionsschluss, tagesaktueller Preis kann variieren

9 Hochleistungsmixer im Test

Von Smoothie bis Suppe

Einen fruchtigen Smoothie, einen erfrischenden Milchshake oder eine cremige Suppe – mit einem leistungsstarken Standmixer lässt sich vieles schnell mixen. Auch Crushed Ice ist mit modernen Modellen kein Problem, wie unser Vergleichstest zeigt. Welches der neun Geräte erfüllt die hohen Testkriterien am besten?

VON JANINE REICHERT

Bilder: Auerbach Verlag, Casco





1 (1) Aus leckeren frischen Zutaten lassen sich mit allen Testkandidaten Smoothies in guter bis sehr guter Qualität zubereiten
(2) Im Tritanbehälter von Eta gelingen dank 1500-Watt-Motor innerhalb weniger Sekunden bis zu 2 Liter Smoothie



Denkt man an Standmixer, hat man sofort scharfe Messer und einen starken Motor im Sinn. Meist gehört dazu noch ein großer Mixbehälter mit Ausgießer. Genügend Platz auf der heimischen Arbeitsfläche und im Küchenschrank sollte also vorhanden sein. Da ist es praktisch, wenn das Gerät viel Power hat und sich vielseitig einsetzen lässt. Als multifunktional beschreibt der Hersteller eines unserer neun Testkandidaten sein Modell. Denn es eignet sich dazu, beispielsweise grüne oder fruchtige Smoothies, Milch- oder Proteinshakes, Babynahrung, Suppen, Longdrinks und Crushed Ice zuzubereiten. Zudem können die Blender – je nach Herstellerangaben – sogar für Nussmus, trendige Nicecream (veganes Eis), Porridge/Oatmeal/Haferbrei, Dips, Pestos und Brotaufstriche verwendet werden.

Von Shakes bis Crushed Ice

Da die Standgeräte mixen, rühren, hacken und Eis zermahlen, sorgen sie für frische, leckere und gesunde Abwechslung in der Küche. Passend dazu haben wir den neun Konkurrenten drei Mixaufträge gestellt, die sie in unser Testküche bewältigen sollen. Erster Auftrag: ein Mango-Bananen-Milchshake. Im besten Fall ist das Getränk samtig-cremig und es

gibt keine Stückchen, die im Strohhalm hängen bleiben. Die Hochleistungsmixer brauchen durchweg höchstens 30 Sekunden (s) für einen guten, meist sogar sehr guten Milchshake. Im zweiten Durchgang entstehen Fruchtsmoothies nach einer Hausrezeptur aus Erdbeeren, Äpfeln und Wasser. Fein, homogen, ohne Stückchen soll das Ergebnis auch hier sein. Das können die Maschinen – manche innerhalb von 30, manche innerhalb von 45 s. Die häufigste Note ist die 1. Abzüge für vereinzelte Stückchen bleiben die Ausnahme. Als Drittes müssen sich die Kandidaten im Eis-Crushen beweisen. Praktischerweise haben einige Modelle spezielle Programme, die innerhalb weniger Sekunden cocktailtaugliche Stückchen abliefern. Besonders schnell sind Springlane und Rosenstein & Söhne. Nach 15 s stoppen wir das Programm, ein sehr gutes, gleichmäßiges Ergebnis liegt bereits nach so kurzer Zeit vor. Vor allem zwei Konkurrenten können da nicht mithalten: Eta und der kleine Nutrilovers. Selbst nach 45 s sind noch einzelne große Splitter in den Behältern. Das trübt die Funktionsnote der beiden etwas. Grundsätzlich sind aber alle Geräte – ob nun mit 800 Watt (W) oder mit 2000 W Maximalleistung – so ausgestattet, dass sie die Standardauf-

gaben von Standmixern ohne Probleme erfüllen. Um die Modelle nicht zu beschädigen, sind Herstellerangaben zur maximalen Motorlaufzeit und den Einsatzbereichen zu beachten. Natürlich zeigen sich je nach Motor und benötigter Mixzeit Unterschiede im Energieverbrauch (siehe Tabelle). Das dürfte besonders diejenigen interessieren, die regelmäßig mixen. Nachdem die Geräte Energie verbraucht haben, ist immer der Benutzer dran. Durch die schnelle Messerrotation von bis zu 35 000 Umdrehungen pro Minute sind die Behälter aus Glas oder Kunststoff von innen ordentlich verschmutzt. Spült man sie direkt nach der Verwendung aus, bereitet das keine großen Probleme. Teilweise haben die Geräte zudem spezielle Reinigungsprogramme. Lässt man pürierte Früchte und Ähnliches jedoch antrocknen, wird das Säubern lästiger. Schwamm und Bürste müssen ran. Zudem sollte man beim Reinigen sehr vorsichtig sein, um sich nicht an den scharfen Klingen zu verletzen. Hier sind Modelle im Vorteil, bei denen sich der Boden mit den Flügelmessern abschrauben lässt (Caso, Cloer und der kleine Nutrilovers). Einige Behälter und Klingen dürfen in die Spülmaschine. Dabei sind jedoch Höchsttemperaturen zu beachten. Dazu sollte man



3 (3) Dieser Blender von Nutrilovers hat zwei Mixbehälter dabei, auf die ein Deckel mit Klingen geschraubt wird
(4) Mit einem speziellen Trinkaufsatz eignen sich die Nutrilovers-Behälter für 600/800 ml zum Mitnehmen





5 (5) Erst leckeren Mango-Bananen-Milchshake genießen, dann gilt es den Behälter zu reinigen. Besser nicht antrocknen lassen

(6) Vorteile bei Caso: Zum Nachhelfen gibt es einen Stößel, das Reinigen erleichtern abschraubbare Messer



die Gradzahlen seiner Spülprogramme kennen. Wer in Hektik, schlaftrunken oder unkonzentriert den Blender bedient, kann bei vier Testmodellen eine böse Überraschung erleben. Sie lassen sich auch ohne oder mit geöffnetem Deckel starten. Mehr noch als Spritzer in der Küche fürchten wohl nicht nur Eltern die zusätzliche Verletzungsgefahr.

Rezepttipps und Zubehör

Nicht nur um die Geräte sicher zu bedienen und zu säubern, sind gut aufgebaute Bedienungsanleitungen eine wichtige Basis für eine einfache Handhabung. Behälter müssen zum Beispiel richtig einrasten, Deckel fest sitzen. Motoren dürfen nur bestimmte Zeiten laufen. Füllmengen, Lebensmittelmperatur und Programme sind passend auszuwählen. Die Anleitungen unserer Testmodelle liefern diese Informationen recht zuverlässig und übersichtlich. Mehr noch: Häufig gibt es Rezeptvorschläge. Nutrilovers und Springlane punkten mit separaten Rezeptheften in deutscher Sprache. Mehrwert bietet das Zubehör, das einige Testgeräte mitbringen. Dabei bleibt es nicht beim typischen Stößel zum Nachstopfen von Mixgut. Bei Springlane ist eine To-go-Trinkflasche dabei. Dank zusätzlichem Messer-

aufsatz können darin direkt Smoothies zubereitet werden. Außerdem gibt es einen Edelstahlbehälter, den der Hersteller für Nussmus und Dips empfiehlt. Beim kleinen Modell von Nutrilovers sind ausschließlich zwei kleinere Mixgefäße vorhanden. Eines fasst 600 ml, das andere 800 ml. Dank Extra-Deckeln mit Trinkverschluss eignen sie sich zum Mitnehmen. Erwähnenswert ist auch Cloer. Hier gibt es einen zusätzlichen Aufbewahrungsbehälter mit Vakuumventil-Deckel. Das ergänzt die Vakuumierfunktion dieses Mixers. Vor der Verarbeitung wird erst einmal die Luft aus dem Mixbehälter entzogen. Das soll ein Oxidieren von Obst und Gemüse vermeiden.

Teurer Testsieger?

Wer sich einen Hochleistungsmixer leisten möchte, wird überrascht sein, wie stark die Anschaffungskosten variieren. Bei unseren neun Testgeräten liegen die unverbindlichen Preisempfehlungen (UVP) zwischen 110 und 270 Euro, auf dem Markt tummeln sich neben No-Name-Schnäppchen auch weitaus teurere Modelle. Nützliches Zubehör und intelligente Zusatzfunktionen sind neben einer hochwertigen Verarbeitung ein Argument dafür, etwas mehr auszugeben. Für warme Speisen ist längst nicht

jeder Blender geeignet. Vor allem wenn man die Geräte regelmäßig benutzen möchte, lohnt sich ein energiesparsames und multifunktionales Gerät mit einem leistungsstarken Motor. Unter den neun Testkandidaten liegt Testsieger Springlane preislich mit rund 190 Euro im Mittelfeld, zeigt aber trotzdem vor allem in Funktion und Zubehör besondere Stärken. Wer in der Regel nur Einzelportionen von Smoothies und Shakes herstellen möchte, hat mit dem schlanken und günstigeren kleinen Blender von Nutrilovers eine Alternative. Sicherheitsbewusst finden neben Springlane und Nutrilovers (klein) unter den Geräten von Casa, Cloer und Rosenstein & Söhne Modelle, die nur mit verschlossenem Deckel die Messer rotieren lassen. Bei aller Freude über leckere Shakes und Smoothies haben viele Testmischer ihre Schattenseiten. Sie arbeiten laut, dazu gibt es bei Cloer noch nervige Signaltöne. Hat man nicht genügend Platz, sie permanent auf der Arbeitsfläche stehen zu lassen, sind bis zu 6 Kilogramm zu heben. Natürlich bringt so manche Leckerei nicht nur Vitamine. Je nach Rezeptur liefern die dickflüssigen Shakes und Smoothies ordentlich Kalorien. Ein hoher (Frucht-)Zuckergehalt ist die Kehrseite von vielen Fruchtsmoothies. ■



7 (7) Drei Behälter, drei Messerlösungen: Springlane mixt immer erfolgreich – wie hier gecrushtes Eis im Edelstahlgefäß

(8) Das große Testmodell von Nutrilovers punktet mit einfach zu bedienenden Tasten, Kipp- und Drehschaltern



Hochleistungsmixer

TESTSIEGER

SIEGER PREIS/LEISTUNG

Springlane
HannoRosenstein & Söhne
NX-7930Caso
B 1800 Powerblender (3619)

Technische Daten

| | | | |
|--------------------------------|---|---|---|
| Marktpreis*/UVP | 189 Euro*/189 Euro | 140 Euro*/270 Euro | 95 Euro*/110 Euro |
| Gewicht | 5,1 kg | 5,9 kg | 4,1 kg |
| Maße (B×H×T) | 19×50×23 cm | 21×51×26 cm | 22×44×19 cm |
| Maximalleistung | 2 000 W | 1 500 W | 1 800 W |
| Leistungsstufen | stufenlos (max. 32 000 U/min) | 8 (max. 26 000 U/min) | stufenlos (max. 28 000 U/min) |
| Kabellänge | 120 cm | 100 cm | 100 cm |
| Anzahl; Material Messerklingen | 6; Edelstahl | 6; Edelstahl | 6; Edelstahl, goldene Titanbeschichtung |
| Mixkrug (Volumen; Material) | 2,5 l; Tritan | 1,75 l; Glas | 1,75 l; Glas |
| Ausstattung & Zubehör | Touchbedienfeld, Programme (Smoothie, Crushed Ice, Mahlen), Pulse-Funktion, Stopfer, Rezeptbuch | LC-Display, Touchtasten, Timer, 6 Programme, Pulse-Funktion, Wärmefunktion, Stopfer, Messbecher, Reinigungsbürste | Drehknopf, Programme (Crushed-Ice, Smoothie, Auto Pulse), Pulse-Funktion, Stopfer, im Deckel integrierter Messbecher, Kabelaufwicklung, auch für warme Speisen geeignet |

| Ergebnis | 100 % | 1,4 (sehr gut) | 1,6 (gut) | 1,6 (gut) |
|------------------------|-------|----------------|-----------|-----------|
| Funktion | 50 % | +++ 1,2 | +++ 1,3 | ++ 1,7 |
| Milchshake | 25 % | +++ 1,2 | +++ 1,3 | +++ 1,4 |
| Fruchtsmoothie | 25 % | +++ 1,0 | +++ 1,0 | ++ 1,7 |
| Eis-Crushen | 25 % | +++ 1,3 | ++ 1,5 | +++ 1,3 |
| Arbeitsgeschwindigkeit | 25 % | +++ 1,2 | +++ 1,4 | ++ 2,3 |
| Handhabung | 30 % | ++ 1,8 | ++ 1,9 | ++ 1,5 |
| Bedienfreundlichkeit | 40 % | +++ 1,4 | ++ 1,5 | ++ 1,7 |
| Betriebsgeräusch | 25 % | + 3,0 | ++ 2,4 | +++ 1,0 |
| Reinigung | 25 % | ++ 1,5 | ++ 2,1 | ++ 1,6 |
| Bedienungsanleitung | 10 % | +++ 1,3 | ++ 1,5 | ++ 1,7 |
| Verarbeitung | 10 % | ++ 1,5 | ++ 1,6 | ++ 1,5 |
| Ökologie | 5 % | ++ 2,1 | + 2,5 | ++ 1,5 |
| Energieverbrauch | 75 % | +++ 1,4 | ++ 2,0 | +++ 1,1 |
| Verpackung | 25 % | – 4,0 | – 4,0 | + 2,5 |
| Sicherheit | 5 % | +++ 1,2 | +++ 1,3 | +++ 1,4 |

Mit 2,5-l-Behälter und 2000 W ist Springlane ein großes Kraftpaket im Test. Schnell, einfach und zuverlässig mixt das Gerät alles von Smoothies bis Crushed Ice – aber etwas laut. Pluspunkte sind das praktische Zubehör und die hohe Sicherheit.

Bei Funktions- und Handhabungsnoten muss sich Rosenstein & Söhne nicht verstecken. Selbst gleichmäßiges Crushed Ice gelingt im Test superschnell und einfach. Das Modell ist groß und schwer. Der Glasbehälter ist etwas unkomfortabel aufzusetzen.

Vorteil des Caso ist das vergleichsweise niedrige Betriebsgeräusch. Mit hoher Leistung ermixt das Gerät schnell und zuverlässig gute Funktionsnoten. Die Handhabung ist insgesamt einfach und sicher, nur der Deckel lässt sich etwas schwer bewegen.

*zum Redaktionsschluss, tagesaktueller Preis kann variieren

Hochleistungsmixer

| Gastronoma 18180001 | AEG TB6-1-6ST | Nutri-Blender Max Hochleistungsmixer | Cloer Vakuum Standmixer 6980 |
|---|---|--|---|
|  |  |  |  |

Technische Daten

| | | | | |
|--------------------------------|--|--|---|---|
| Marktpreis*/UVP | 100 Euro*/100 Euro | 100 Euro*/140 Euro | 139 Euro*/139 Euro | 110 Euro*/200 Euro |
| Gewicht | 5 kg | 4,4 kg | 5 kg | 4,9 kg |
| Maße (B×H×T) | 20×38×18 cm | 19×43×17 cm | 26×37×32 cm | 21×46×21 cm |
| Maximalleistung | 2 000 W | 1 400 W | 2 000 W | 800 W |
| Leistungsstufen | 10 (max. 32 000 U/min) | stufenlos (max. 22 000 U/min) | 9 (max. 35 000 U/min) | 10 (max. 21 000 U/min) |
| Kabellänge | 120 cm | 100 cm | 100 cm | 100 cm |
| Anzahl; Material Messerklingen | 6; Edelstahl | 6; Edelstahl | 6; Edelstahl | 6; Edelstahl |
| Mixkrug (Volumen; Material) | 3 l; Tritan | 1,75 l; Glas | 2 l; Tritan | 1,5 l; Kunststoff |
| Ausstattung & Zubehör | Bedientasten LED-beleuchtet, Timer, 6 Programme (Suppe, Sauce, Gemüse, Brecher, Smoothies, Pulse), Stopfer, Kabelaufwicklung | Programme (Smoothie, Crushed Ice, Suppe), Pulse-Funktion | Digitalanzeige, Stufenregler, Timer, Programme (Smoothie, Saucen, Crushed Ice), Pulse-Funktion, Stopfer, Kabelaufwicklung, Rezeptbuch | Timer, Programme (Vakuumfunktion, Ice-Crush-Funktion, Reinigungsfunktion), Signaltöne, Kabelaufwicklung, Vakuum-Aufbewahrungsbecher |

| Ergebnis | 100 % | 1,6 (gut) | 1,6 (gut) | 1,7 (gut) | 1,9 (gut) |
|------------------------|-------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Funktion | 50 % | +++ 1,4 | ++ 1,6 | +++ 1,4 | ++ 1,9 |
| Milchshake | 25 % | +++ 1,3 | +++ 1,3 | +++ 1,0 | ++ 1,7 |
| Fruchtsmoothie | 25 % | +++ 1,0 | ++ 1,5 | +++ 1,0 | +++ 1,3 |
| Eis-Crushen | 25 % | ++ 1,5 | +++ 1,3 | ++ 2,0 | ++ 1,5 |
| Arbeitsgeschwindigkeit | 25 % | ++ 1,7 | ++ 2,3 | ++ 1,7 | + 3,2 |
| Handhabung | 30 % | ++ 1,9 | ++ 1,8 | ++ 2,0 | ++ 2,1 |
| Bedienfreundlichkeit | 40 % | +++ 1,3 | +++ 1,3 | +++ 1,4 | ++ 1,5 |
| Betriebsgeräusch | 25 % | + 2,8 | + 2,6 | + 3,4 | + 3,2 |
| Reinigung | 25 % | ++ 2,3 | ++ 1,7 | ++ 1,7 | ++ 2,1 |
| Bedienungsanleitung | 10 % | ++ 1,7 | ++ 2,0 | ++ 1,7 | ++ 1,7 |
| Verarbeitung | 10 % | ++ 1,7 | +++ 1,3 | ++ 1,5 | ++ 1,7 |
| Ökologie | 5 % | ++ 2,1 | ++ 1,5 | ++ 2,4 | ++ 2,0 |
| Energieverbrauch | 75 % | ++ 1,5 | +++ 1,2 | ++ 1,9 | +++ 1,3 |
| Verpackung | 25 % | - 4,0 | + 2,5 | - 4,0 | - 4,0 |
| Sicherheit | 5 % | ++ 2,0 | ++ 2,0 | ++ 2,0 | ++ 1,5 |

| | | | |
|---|--|---|--|
| Dank kräftigem Motor funktioniert das Mixen bei Gastronoma superschnell und zuverlässig. Doch das gute Testmodell arbeitet recht laut. Zudem lässt es sich auch ohne Deckel starten. Dafür gibt es Abzüge in Sicherheit und Handhabung. | Ob Funktion, Handhabung oder Verarbeitung, AEG erhält in allen Bereichen überwiegend gute bis sehr guten Bewertungen. Das Mixen ist einfach, die Ergebnisse überzeugen, noch dazu in kurzer Zeit. Ein kleiner Nervfaktor ist das Betriebsgeräusch. | Der große Nutrilovers hat deutlich mehr Power und Volumen als der kleine Bruder. Die Ergebnisse sind überwiegend gut bis sehr gut. Schnell und einfach gibt es leckere Shakes. Leider läuft der Motor auch, wenn der Deckel nicht verschlossen ist. | Cloer hebt sich in Aufbau und Funktion vom Testfeld ab. Vor dem Mixen kann ein Vakuum erzeugt werden, um die Oxidation zu verhindern. Mixbehälter und Leistung sind vergleichsweise klein. Trotzdem entstehen einfach tolle Shakes in kurzer Zeit. |
|---|--|---|--|

*zum Redaktionsschluss, tagesaktueller Preis kann variieren

Hochleistungsmixer

Eta
Vital Blend Mini
ETA210090000Nutrilovers
Nutri-Blender
Standmixer Mix & Go

Technische Daten

| | | | |
|--------------------------------|-------------|----------------------------------|--|
| Marktpreis*/UVP | | 109 Euro*/140 Euro | 109 Euro*/109 Euro |
| Gewicht | | 4,8kg | 2,5kg |
| Maße (B×H×T) | | 20×51×24 cm | 20×30×25 cm |
| Maximalleistung | | 1 500W | 1 000W |
| Leistungsstufen | | stufenlos (max. 28 000 U/min) | 3 (max. 30 000 U/min) |
| Kabellänge | | 140cm | 75 cm |
| Anzahl; Material Messerklingen | | 6; Edelstahl | 6; Edelstahl |
| Mixkrug (Volumen; Material) | | 2l; Tritan | 600 und 800 ml; Tritan |
| Ausstattung & Zubehör | | Drehregler, Pulse-Taste, Stopfer | 3 Funktionen (Blenden, Mahlen, Auto-IQ), 2x Deckel mit Trinkverschluss (auslaufsicher) |
| Ergebnis | 100% | 2,0 (gut) | 2,0 (gut) |
| Funktion | 50% | ++ 2,0 | ++ 2,1 |
| Milchshake | 25% | +++ 1,0 | +++ 1,0 |
| Fruchtsmoothie | 25% | +++ 1,4 | +++ 1,4 |
| Eis-Crushen | 25% | + 2,5 | + 2,8 |
| Arbeitsgeschwindigkeit | 25% | + 3,0 | + 3,2 |
| Handhabung | 30% | ++ 2,1 | ++ 2,3 |
| Bedienfreundlichkeit | 40% | +++ 1,3 | ++ 1,6 |
| Betriebsgeräusch | 25% | + 3,4 | - 4,4 |
| Reinigung | 25% | ++ 2,2 | ++ 1,5 |
| Bedienungsanleitung | 10% | ++ 1,8 | ++ 1,7 |
| Verarbeitung | 10% | ++ 1,5 | +++ 1,4 |
| Ökologie | 5% | ++ 2,1 | ++ 2,1 |
| Energieverbrauch | 75% | +++ 1,4 | +++ 1,4 |
| Verpackung | 25% | - 4,0 | - 4,0 |
| Sicherheit | 5% | ++ 2,0 | +++ 1,3 |

Etas Vorzüge in der Handhabung: Der Mixer ist sehr bedienfreundlich aufgebaut. Jedoch arbeitet das Gerät recht laut und fällt beim Eis-Crushen etwas zurück. In anderen Bereichen liefert es sehr gut ab und erzielt insgesamt eine gute Gesamtnote.

Mit 2,5 kg Gewicht und Mixbechern für 600 und 800 ml ist dieser Nutrilovers der Kleine im Test. Ein Vorteil sind die Trinkverschlüsse zum Mitnehmen von Shakes. Funktion und Handhabung sind gut. Beim Eis-Crushen überzeugt der Blender nicht.

*zum Redaktionsschluss, tagesaktueller Preis kann variieren

Testverfahren

Die Testgeräte: 9 Stand-/Hochleistungsmixer

Funktion: Die Standmixer werden in Bezug auf ihre Mixleistung getestet. Der Milchshake wird nach einer Hausrezeptur aus H-Milch, Banane und Mango hergestellt. Bewertet wird die Feinheit und Homogenität des Mix-Ergebnisses. Dies geschieht sowohl optisch als auch im Sensorikpanel, die Füllmenge beträgt jeweils 650 g. Selbiges gilt für den Fruchtsmoothie, welcher nach Hausrezeptur aus Wasser, Äpfeln und Erdbeeren hergestellt wird. Das Eis-Crushen erfolgt mit 500 g herkömmlicher Eiswürfel (Kantenlänge 2,5 cm) aus dem Side-by-Side-Kühlschrank. Ziel ist eine homogene Masse an Splintern im Größenbereich von 5 bis 10 mm. Abwertungen gibt es für Eisschnee (unter 3 mm Partikelgröße) und Eismatsch sowie für zu große Partikel (z.B. halbe Eiswürfel). Die Arbeitsgeschwindigkeit gibt an, wie schnell die Testkandidaten die Testreihen bis hin zum bestmöglichen Mix-/Crush-Ergebnis absolvieren.

Handhabung: Die Testredaktion bewertet die Bedienfreundlichkeit der Mixer, d.h. der Schalter (Druckpunkt und Hubweg), des Deckels (Öffnen, Schließen, Dichtigkeit) sowie der Mixkrugverriegelung (falls vorhanden) und auch den Ausguss des Krugs (getestet mit Smoothie und Shake, präzises und tropffreies Dosieren ist hier das Ziel) sowie Skalierungen an Bedienelement und Mixkrug. Das Betriebsgeräusch wird aus einem Abstand von 50 cm horizontal mittig zum Bedienfeld gemessen, der Referenzwert beträgt 75 dB(A). Bei der Reinigung wird die allgemeine Verschmutzungsanfälligkeit des Geräts sowie die Erreichbarkeit und Modularität der zu reinigenden Stellen und Teile bewertet, auch die Spülmaschinen-tauglichkeit der Zubehörteile fließt in die Wertung ein. Die Bedienungsanleitung wird auf die notwendigen Sicherheits- und Entsorgungshinweise überprüft, dann anhand der Struktur, Bebilderung, Schriftgröße und Anwendungsbzw. Pflegehinweise bewertet.

Verarbeitung: Bewertet wird die allgemeine Wertigkeit und natürlich das Nicht- bzw. Vorhandensein von Graten und scharfen Kanten, sowie die Größe von Spalten und Ritzen, zudem die Passgenauigkeit aller modularen Teile.

Ökologie: Der Energieverbrauch wird während der Testläufe ermittelt und vergleichend bewertet. Die Verpackung wird nach ökologischen Gesichtspunkten bewertet.

Sicherheit: Die Sicherheit und Unversehrtheit der Nutzenden stehen hier im Fokus. Neben der Standsicherheit wird geprüft und bewertet, wie gut das Gerät und die Bedienungsanleitung verhindern können, dass Nutzenden durch Klemmen, Schneiden und dergleichen Schäden entstehen. Bei den Hochleistungsmixern wird vor allem darauf geachtet, wie sicher die Deckelverschlüsse sind, damit diese sich nicht während des Mixvorgangs ablösen können.



Auerbach Verlag

»Warum wir schon erreicht
haben, was wir erreichen wollen.
Eine spirituelle Reise.«

Ab sofort im Buchhandel
Jetzt bestellen unter
www.auszeit-webshop.de



128 Seiten | € 14,99 [D]
ISBN 978-3-948537-14-2 | Auch als E-Book

© soupstock/stock.adobe.com, Auerbach Verlag



Auerbach Verlag



»Familie oder Freiheit –
Lebensentscheidungen einer Frau«

Ab sofort im Buchhandel
Jetzt bestellen unter
www.auszeit-webshop.de

252 Seiten | € 14,99 [D]
ISBN 978-3-948537-13-5 | Auch als E-Book

© xy/stock.adobe.com, Auerbach Verlag

Rasante Action in einer Welt voll Drachen, Magie – und Smartphones!

Was passiert mit einem Helden, wenn seine
Geschichte erzählt ist?

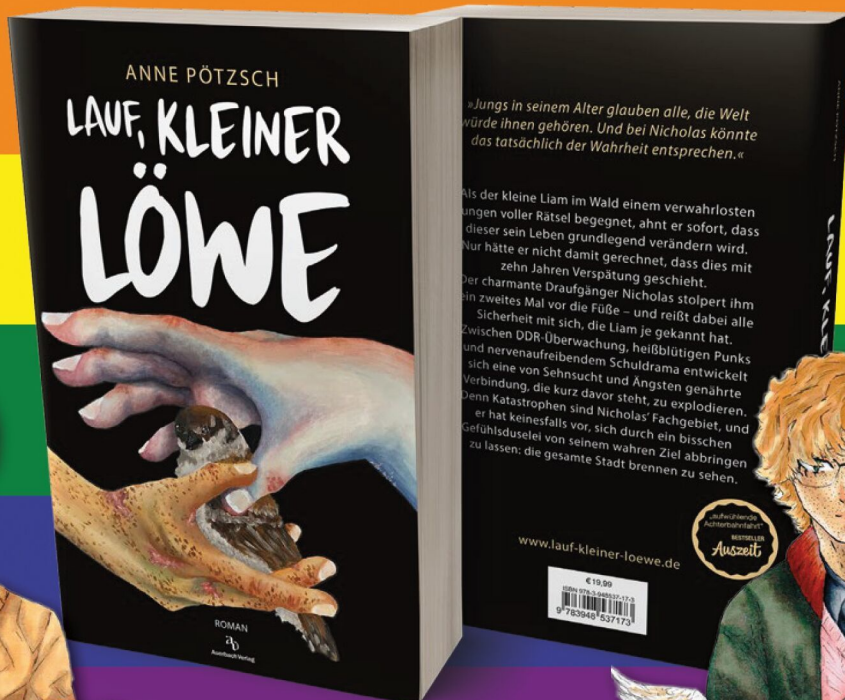
Der Höhenflug des berühmten Weltenretters Alec
Blackwood endet abrupt, als es ihm gelingt, seinen
Erzfeind nach über acht Jahren Kampf zu besiegen.
Nach überstandener Krise wird er jetzt wieder
hinauskatapultiert – in eine ihm unbekannte Welt voll
von stockendem Verkehr, wütenden Ex-Freundinnen
und nervenaufreibenden Zufällen.

Jetzt im Buchhandel und online
unter www.auszeit-webshop.de



DER NEUE ROMAN VON ANNE PÖTZSCH

Eine Geschichte
über die toxische
Liebe von zwei
Jungs zu DDR-
Zeiten zwischen
Aufstand gegen
den Staat und dem
Leben in einer uns
fast vergessenen
Vergangenheit.



ISBN 978-3-948537-17-3
552 Seiten • im Buchhandel und online
www.lauf-kleiner-loewe.de

10 Kochfelder im Test

Ganz schick kochen

In vielen Haushalten wird nach wie vor mit dem Elektroherd gekocht. Doch längst dominieren hier nicht mehr die herkömmlichen Kochplatten aus Gusseisen: Moderne und schicke Ceran- oder Induktionskochfelder sind auf dem Vormarsch. Diese gibt es nicht nur zum Einbauen, sondern sogar als flexible mobile Kochfelder.

VON MIKE BAUERFEIND

Bilder: © iStockphoto/stock.adobe.com, Auerbach Verlag





1 (1) Die meisten Kochfelder werden heutzutage über schicke Touchtasten bedient. Eine LED-Anzeige informiert über die Leistungsstufen
(2) Bei manchen Kochfeldern lässt sich nicht nur die Leistungsstufe, sondern auf Wunsch auch die gewünschte Temperatur einstellen



Unser Testfeld besteht aus Ceran- und Induktionskochfeldern für den Einbau oder zur mobilen Nutzung, beispielsweise in der Gartenlaube oder beim Camping. Außerdem haben wir ein mobiles Doppelkochfeld mit klassischen Herdplatten von Hyundai im Test. Bei den Einbaugeräten handelt es sich um Solo-Kochfelder ohne Ofen.

Ausstattung

Mobile Kochplatten sind eine feine Sache. Sie lassen sich in der Regel bequem transportieren und überall dort betreiben, wo eine Steckdose zu finden ist. Nach dem Gebrauch sind sie schnell verstaut und nehmen keinen weiteren Platz weg. Sie werden immer dann eingesetzt, wenn es um Flexibilität geht und ein normaler Einbauplatz entweder nicht vorhanden ist oder ergänzt werden soll. In der aktuellen Lage mit hohen Gaspreisen lohnt sich der Einsatz einer mobilen Kochplatte möglicherweise sogar als Ersatz für den mit Erdgas betriebenen Herd. Auf Komfort braucht man dabei nicht zu verzichten. So gibt es auch mobile Kochplatten mit Ceran oder sogar auf Induktionsbasis. Ferner haben die Hersteller neben Geräten mit einer Kochplatte auch kleine Herde mit gleich zwei – in der Regel verschieden groß – Herdplatten im

Angebot. Besonders einfach macht es Rosenstein & Söhne, was den Transport der mobilen Kochgelegenheit angeht. Die Ceran-Kochplatte ist mit Henkeln ausgestattet. So lässt sich die Platte schnell wegstellen und selbst bei noch heißer Platte besteht keine Verbrennungsgefahr.

Bedienung

Durchgesetzt hat sich eindeutig die Bedienung über Touchfelder. Nur zwei Geräte im Test (Melissa und der kleine Herd von Hyundai) setzen auf eine Folientastatur oder sogar ganz klassische mechanische Drehschalter. Besonders clever hat Rommelsbacher die Touchbedienung umgesetzt. Hier lässt sich die Temperatur beziehungsweise Leistungsstufe über einen virtuellen Schieberegler einstellen. Der Hersteller nennt diese Funktion „Slider Touch Control“. Aber auch die anderen Touchbedienfelder funktionierten im Test problemlos. Natürlich hat diese Art der Bedienung auch eine ganz praktische Bedeutung: Die ebenen Tasten passen sich optimal in das Design der Herdplatten ein. Diese sehen allesamt richtig schick aus – mit Ausnahme des klassischen Doppelkochfeldes von Hyundai. Selbstverständlich fehlen auch die Anzeigen nicht. Je nach Gerät lassen sich darüber mehr oder weniger Informatio-

nen abrufen. Angezeigt wird in der Regel mindestens die Leistungsstufe. Geräte mit größeren Displays zeigen zusätzliche Infos wie die Temperatur an. Auch bei der Farbe der Anzeigen sind sich die Hersteller einig: Alle Herde haben rote LEDs oder LED-Displays verbaut.

Einbaugeräte

Neben den mobilen Kochfeldern haben wir im Test auch drei Einbaumodelle. Dabei handelt es sich um zwei Ceran- und ein Induktionskochfeld. Die beiden großen Kochfelder von Vestel bestehen jeweils aus vier Herdplatten. Während das Induktionskochfeld aus je zwei gleich großen Feldern – zusammen also vier Herdplatten – besteht, zeigt sich das Cerankochfeld mit einer Zweikreis- sowie einer zuschaltbaren Bräterzone noch etwas flexibler. Beide Kochfelder werden ohne Anschlussmaterial geliefert und müssen von einer fachkundigen Person durch direkte Verdrahtung angeschlossen werden. Ein Anschluss ist, sofern vorhanden, immer über ein Dreileitersystem (Drehstrom) zu empfehlen. Aber auch, wenn nur normale 220 Volt zur Verfügung stehen, ist ein Betrieb möglich. Praktisch: Das Ceraneinbauplatzfeld von Rommelsbacher besitzt zwei Kochfelder und wird bereits fest verdrahtet mit einem



3 (3) Besonders komfortabel ist die Slider-Touch-Funktion von Rommelsbacher: Per Touchslider wird die gewünschte Stufe eingestellt
(4) Klassisch, aber praktisch: Ein Induktionskochfeld erlaubt die Regelung noch über einen einfachen Drehregler





5 (5) Auch die Stufe bei unserem Plattenherd von Hyundai wird noch über ganz normale Drehregler an der Vorderseite eingestellt
(6) Bei der Cerankochplatte von Rosenstein & Söhne können sogar Automatikprogramme (u. a. Suppe, Frittieren) eingestellt werden



Schukostecker geliefert. Es ist also nur das Einstecken in eine klassische Steckdose erforderlich. Alle drei Kochfelder werden rahmenlos in eine Arbeitsplatte eingebaut. Sie sind für einen autarken Betrieb ohne Ofen vorgesehen, können aber natürlich auch mit einer Backröhre kombiniert werden.

Induktionskochfelder

Zahlreiche mobile sowie zwei Kochfelder zum Einbau haben wir im Test unter die Lupe genommen. Am effektivsten arbeitete dabei erwartungsgemäß das mit Kraftstrom betriebene Kochfeld von Vestel. Aber auch die mobilen Induktionskochfelder können im Großen und Ganzen mit ähnlich guten Leistungen überzeugen, wobei diese allesamt länger zum Erhitzen benötigen als die Einbauvariante. Der Vorteil von Induktionskochfeldern: Es gibt keine Nachwärme, wird abgeschaltet, endet auch sofort der Kochvorgang. Allerdings: Etwas warm werden die Platten durch den Topf natürlich trotzdem. Deshalb verfügen die Kochfelder über eine Warnanzeige: Wird eine erhöhte Temperatur gemessen, zeigt das Display in der Regel ein „H“ für „Hot“ an. Eine ernste Verbrennungsgefahr besteht aber bei den Induktionskochfeldern im Test nicht. Übrigens: Alle

mobilen Induktionskochfelder sind nur mit einer Kochplatte ausgestattet. Im Betrieb machen alle Platten mehr oder weniger Geräusche in Form eines leisen Brummens oder Surrens. Das liegt am Funktionsprinzip: Die Wärmeerzeugung findet durch Verwirbelungen im Topfboden statt, der sich auf einem Magnetfeld befindet. Daher wichtig zu wissen: Induktionsherde sollten von Personen mit Herzschrittmacher gemieden werden. Auch die Töpfe und Pfannen müssen für Induktion geeignet sein und einen ferromagnetischen Boden besitzen.

Cerankochfelder

Im Gegensatz zur Induktion können bei den Ceranfeldern alle bisher genutzten Töpfe auch weiterverwendet werden. Hier erfolgt die Erwärmung klassisch über Heizspulen unter der Herdplatte. Im Unterschied zur früheren Herdplatte erfolgt die Wärmeübertragung allerdings über die Ceran-Glasplatte am Herd. Der Vorteil: Das gesamte Kochfeld ist eben und sieht zudem sehr schick aus. Auch lassen sich Cerankochfelder (analog dazu natürlich auch die Induktionskochfelder) sehr einfach reinigen. Durch die direkte Wärmeerzeugung gibt es auch die typischen Probleme analog zu normalen Herdplatten: Die Geräte erzeugen eine

lange Nachwärmephase und es besteht Verbrennungsgefahr, was besonders in Haushalten mit Kindern beachtet werden sollte. Daher gibt es auch hier entsprechende Warnanzeigen im Display.

In der Praxis

Erwartungsgemäß am schnellsten arbeiteten im Test die Kochfelder mit Induktionsbetrieb. Reichlich sechs Minuten braucht beispielsweise unser Einbauintuktionskochfeld, um 2 Liter (l) Wasser mit Zimmertemperatur zum Sieden zu bringen. Auch bei der Elektrobilanz stehen Induktionskochfelder besser als Ceranfelder da: Im Schnitt reichen hier im Test 220 Wattstunden (Wh) für besagte 2l Wasser aus, die Ceranfelder gönnten sich mit etwa 310 Wh nahezu 50 Prozent mehr Strom. Übrigens: Auch die klassischen Herdplatten von Hyundai sind beim Verbrauch nicht viel schlechter als die Ceranvertreter, es dauert allerdings deutlich länger. Dafür ist der Kaufpreis unschlagbar. Wer es besonders schick haben möchte, kommt aber an Induktion oder Ceran nicht vorbei. Diese Kochplatten sehen sehr edel aus. Am effektivsten arbeiten dabei tatsächlich die Induktionsherde mit dem geringsten Stromverbrauch. Selbst zum effektiven Wasserkochen eignen sie sich. ■

Testverfahren

Die Testgeräte: 10 Kochfelder (davon 7 mobile, 3 Einbaufelder)

Funktion: Im mehreren Testreihen wird eine definierte Menge Wasser auf 100°C erhitzt, genutzt wird die jeweils maximale Leistungsstufe. Die Effizienz wird anhand der Energieaufnahme ermittelt. Die Ankochzeit wird bestimmt und vergleichend bewertet.

Handhabung: Beurteilt werden die Bedienelemente, deren Gängigkeit, Funktionalität und Ergonomie, zudem die Temperaturregung,

ein ggf. vorhandenes Display (Kontrast, Blickwinkelstabilität, Zeichengröße) und Tastentöne. Weiter wird der Aufwand ermittelt, der zur gründlichen Reinigung benötigt wird. Hierbei wird vor allem auf typische Schmutzstellen an den Bedienelementen, aber auch am Rahmen der Geräte und an der Kochplatte geachtet. Die Bedienungsanleitung wird auf die gesetzlich vorgeschriebenen Sicherheits- und Entsorgungshinweise geprüfte und anhand ihrer Qualität bewertet. Bei den mobilen Kochfeldern wird zudem bewertet, wie gut sich die Geräte transportieren und unterbringen lassen.

Ökologie: Es wird die Energieaufnahme erfasst und vergleichend bewertet. Bewertet werden zudem unnötige Verpackung und (Plastik-)Müll.

Verarbeitung: Die Testredaktion bewertet die allgemeine Qualität der verwendeten Materialien, die Gleichmäßigkeit der Oberflächen.

Sicherheit: Es wird überprüft, wie gut Bedienungsanleitung und Gerät Schäden und Verletzungen verhindern können. Zudem wird auf das Vorhandensein einer Kindersicherung sowie der Restwärmanzeige der Geräte geachtet.

Induktionskochfelder (mobil)

TESTSIEGER

| Caso ProMenu 2100 | Rommelsbacher CT 2020/IN | ETA Indukta ETA011190000 | Melissa 16350026 |
|---|---|--|---|
|  |  |  |  |

| Technische Daten | | | | | |
|----------------------------|--------------|--|--|--|---|
| Marktpreis*/UVP | | 70 Euro*/75 Euro | 75 Euro*/103 Euro | 47 Euro*/70 Euro | 36 Euro*/k. A. |
| Gewicht | | 3 kg | 3 kg | 3 kg | 2 kg |
| Maße (B×H×T) | | 28×60×37 cm | 30×4×36 cm | 28×36×8 cm | 33×10×41 cm |
| Leistung (Leistungsstufen) | | 2100W (12) | 2000W (10) | 1800W (10) | 1600W (8) |
| Kabellänge | | 120 cm | 125 cm | 125 cm | 150 cm |
| Kochzonen | | 1 (quadratisch, flexi) | 1 (quadratisch, flexi) | 1 (rund, flexi) | 1 (rund, flexi) |
| Feldgröße (ggf. Flexzone) | | 26 cm | 12–16 cm | 10–20 cm | 10–20 cm |
| Ausstattung & Zubehör | | Smart Control, Touchbedienung, LED-Anzeige, automatische Topferkennung | Superflaches Design, Slider- und Touchbedienung, Topferkennung, Restwärmanzeige, Timer, Tastensperre | Touchbedienung, LED-Anzeige, automatische Abschaltung (Topferkennung), Kindersicherung, thermische Sicherung | 4-Ziffer-Display, Folientasten, automatische Abschaltung (Topferkennung), Timer |
| Ergebnis | 100 % | 1,3 (sehr gut) | 1,3 (sehr gut) | 1,5 (gut) | 1,8 (gut) |
| Funktion | 40 % | +++ 1,1 | +++ 1,4 | ++ 1,6 | ++ 1,9 |
| Effizienz | 50 % | +++ 1,2 | +++ 1,2 | +++ 1,3 | +++ 1,4 |
| Ankochdauer | 50 % | +++ 1,1 | ++ 1,6 | ++ 1,9 | ++ 2,3 |
| Handhabung | 25 % | +++ 1,3 | +++ 1,2 | +++ 1,4 | ++ 1,7 |
| Bedienfreundlichkeit | 50 % | +++ 1,4 | +++ 1,2 | +++ 1,2 | ++ 1,7 |
| Reinigung | 20 % | +++ 1,2 | +++ 1,1 | +++ 1,2 | ++ 1,9 |
| Transport und Lagerung | 20 % | +++ 1,4 | +++ 1,2 | ++ 2,1 | ++ 1,7 |
| Bedienungsanleitung | 10 % | ++ 1,5 | +++ 1,3 | ++ 1,5 | ++ 1,5 |
| Ökologie | 20 % | ++ 1,5 | +++ 1,4 | ++ 1,6 | ++ 1,6 |
| Energieverbrauch | 75 % | +++ 1,2 | +++ 1,2 | +++ 1,3 | +++ 1,4 |
| Verpackung | 25 % | + 2,5 | ++ 2,0 | + 2,5 | ++ 2,0 |
| Verarbeitung | 10 % | +++ 1,3 | +++ 1,2 | ++ 1,6 | ++ 1,9 |
| Sicherheit | 5 % | ++ 1,5 | +++ 1,2 | +++ 1,3 | ++ 1,8 |



Das mobile Kochfeld von Caso sieht richtig schick aus, kann aber auch mit seinen inneren Werten punkten. Bei der Ankochdauer ist dieses Kochfeld sogar das Beste im gesamten Testfeld. Gut gefällt uns auch die durchdachte Bedienung des Gerätes.

Eine praktische Ergänzung für bestehende Kochherde oder mobile Kochhilfe mit guten Verbrauchswerten und damit hoher Effizienz. Besonders gefällt uns das praktische Touchbedienkonzept mit Sliderfunktion, das einen deutlichen Mehrwert darstellt.

Eine Besonderheit ist hier zweifellos der Drehschalter an der Front, der ein einfaches Einstellen der Leistungsstufe ermöglicht. Durch die alufarbene Umrahmung wirkt die Kochplatte recht edel und das Design kaschiert auch etwas das hohe Gehäuse.

Bei der Ankochdauer kann das Feld nicht ganz so überzeugen. Die Folientasten sind allerdings eine angenehme Alternative zur Touchbedienung, weil man hier den Druckpunkt besser finden kann. Ungünstig für die Reinigung ist der Rand um das Kochfeld.

* zum Redaktionsschluss, tagesaktueller Preis kann variieren

| | mobile Kochfelder (Ceran) | | mobile Kochfelder (klassisch) |
|--|--|--|--|
| | TESTSIEGER | | |
| | Rosenstein & Söhne NX-1439 | Rommelsbacher CT 3403/TC | Hyundai HYUEP310W |
| |  |  |  |
| Technische Daten | | | |
| Marktpreis*/UVP | 59 Euro*/100 Euro | 202 Euro*/306 Euro | 40 Euro*/40 Euro |
| Gewicht | 3 kg | 4 kg | 3 kg |
| Maße (B×H×T) | 44×6×28cm | 55×7×31cm | 9×47×25 cm |
| Leistung (Leistungsstufen) | 2 000 W (7) | 1 200/2 200 W (9) | 2 500 W (5) |
| Kabellänge | 70 cm | 80 cm | 80 cm |
| Kochzonen | 1 (rund) | 2 (Ein- und Zweikreis) | 2 (rund) |
| Feldgröße (ggf. Flexzone) | 20 cm | 14,5 cm, 14/21 cm | 18,5 cm, 15,5 cm |
| Ausstattung & Zubehör | Edelstahlgehäuse, Transportgriffe, LED-Anzeige, Touchbedienung, 3 Programme (für Suppen, Eintöpfe und zum Frittieren), Timer und Kindersicherung | Schott Ceran, Gehäuse aus Edelstahl, Softline-Design, Display, Touchbedienung, Ankochoautomatik, integrierte Sicherheitsfunktionen, Überhitzungsschutz | Abwaschbare Oberfläche, Anschaltautomatik, stufenlose Temperaturregelung, Überhitzungsschutz |
| Ergebnis | 100% | 1,4 (sehr gut) | 1,7 (gut) |
| Effizienz | 50% | +++ 1,1 | ++ 1,7 |
| Ankochdauer | 50% | +++ 1,1 | ++ 2,1 |
| Handhabung | 25% | ++ 1,6 | ++ 1,5 |
| Bedienfreundlichkeit | 50% | ++ 1,7 | ++ 1,6 |
| Reinigung | 20% | +++ 1,2 | +++ 1,3 |
| Transport und Lagerung | 20% | +++ 1,4 | ++ 1,7 |
| Bedienungsanleitung | 10% | ++ 2,0 | +++ 1,3 |
| Ökologie | 20% | +++ 1,3 | ++ 1,8 |
| Energieverbrauch | 75% | +++ 1,1 | ++ 1,7 |
| Verpackung | 25% | ++ 2,0 | ++ 2,0 |
| Verarbeitung | 10% | ++ 1,8 | ++ 1,5 |
| Sicherheit | 5% | ++ 2,3 | ++ 1,5 |
| Sicherheit | xx% | +++ x,x | +++ x,x |
| Das Kochfeld arbeitet effektiv und kann sogar mit einigen Automatikprogrammen punkten. Ein Kritikpunkt ist allerdings eine fehlende Warnanzeige für ein heißes Kochfeld. So kann es hier doch recht schnell mal zu Verbrennungen an der Kochplatte kommen. | | Gleich zwei Kochfelder bietet das schicke Gerät von Rommelsbacher. Dabei verfügt die große Platte sogar über eine zweite Zone, die sich bei Bedarf zuschalten lässt. Bei Stromverbrauch und Ankochdauer bietet das Gerät eine vergleichsweise gute Leistung. | Ein Kaufargument für dieses Kochfeld mit klassischen Kochplatten ist zweifellos der günstige Kaufpreis. Beim Stromverbrauch kann das Gerät durchaus mit den Cerankochfeldern mithalten. Allerdings dauert das Kochen auf den guten alten Herdplatten länger. |

*zum Redaktionsschluss, tagesaktueller Preis kann variieren

Bilder: Casa, Hyundai, Rommelsbacher, Rosenstein & Söhne, Vestel

Einbaukochfelder (Ceran)

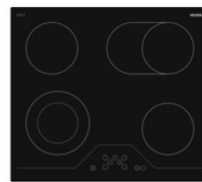
Einbaukochfelder (Induktion)

TESTSIEGER

Rommelsbacher
EBC 3477/TC Touch Control

Vestel
VEA24046

Vestel
VEA25016



| Technische Daten | | | |
|----------------------------|------|--|---|
| Marktpreis*/UVP | | 253 Euro*/357 Euro | 230 Euro*/499 Euro |
| Gewicht | | 5 kg | 8 kg |
| Einbaumaße (B×H×T) | | 50×29×75 cm | 59×4×52 cm |
| Leistung (Leistungsstufen) | | 3400W (9) | 5900W (9) |
| Kochzonen | | 2 (Ein- und Zweikreis) | 4 (Ein-, Zweikreis- und Bräterzone) |
| Feldgröße (ggf. Flexzone) | | 14,5cm, 14/21cm | 2×14,5cm, 11,5/18cm, 14,5×24,5cm |
| Ausstattung & Zubehör | | 2 Kochfelder aus Schott Ceran, rahmenlos, Touchbedienung, elektronische Temperaturautomatik, Timer, inkl. Einbausatz mit Schukostecker | 4 Kochfelder – davon 1 Zweikreis-, sowie 1 Bräterzone, Touchbedienung, Restwärmeanzeige, Timer, Kindersicherung |
| Ergebnis | 100% | 1,4 (sehr gut) | 1,4 (sehr gut) |
| Funktion | 40% | +++ 1,4 | +++ 1,4 |
| Effizienz | 50% | +++ 1,2 | +++ 1,2 |
| Ankochdauer | 50% | +++ 1,5 | +++ 1,6 |
| Handhabung | 25% | +++ 1,3 | +++ 1,4 |
| Bedienfreundlichkeit | 60% | +++ 1,4 | +++ 1,5 |
| Reinigung | 30% | +++ 1,0 | +++ 1,0 |
| Bedienungsanleitung | 10% | +++ 1,4 | +++ 1,8 |
| Ökologie | 20% | +++ 1,4 | +++ 1,5 |
| Energieverbrauch | 75% | +++ 1,2 | +++ 1,2 |
| Verpackung | 25% | ++ 2,0 | + 2,6 |
| Verarbeitung | 10% | +++ 1,3 | ++ 1,5 |
| Sicherheit | 5% | ++ 1,6 | +++ 1,2 |

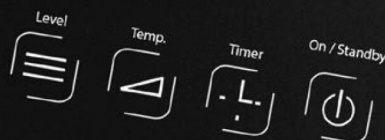
Lobenswert ist die feste Verdrahtung dieses Einbaufeldes. So muss nichts angeschlossen, sondern der Stecker nur in eine Steckdose gesteckt werden. Mit seinen zwei Kochfeldern – einem mit zwei Kochzonen – eignet sich das Gerät vor allem für Singles.

Dank der Bedienung über das Touchbedienfeld am Gerät selber kann dieses Kochfeld auch ohne Backofen installiert und betrieben werden. Erwähnenswert ist die praktische Bräterzone, die sich auf Knopfdruck genau wie die zweite Zone zuschalten lässt.

Schick designtes Einbaukochfeld mit hervorragenden Funktionsnoten. Der Einbau ist simpel und das entsprechende Einbaumaterial im Lieferumfang enthalten. Lediglich die Verkabelung ist etwas friemelig und sollte durch eine fachkundige Person erfolgen.

*zum Redaktionsschluss, tagesaktueller Preis kann variieren

max. 2100 W



7 Mikrowellen im Test

Strahlende Sieger

Schnell das Essen vom Vortag in die Mikrowelle und ruckzuck ist die Mahlzeit warm. Wovon unsere Großeltern nur träumen konnten, ist längst in der Küche zur Realität geworden. Zahlreiche Hersteller haben diese praktischen Geräte im Programm, teilweise mit Extras. Da fällt es schwer, den Überblick zu behalten.

VON MIKE BAUERFEIND

Bilder: © Pixel-Shot/stock.adobe.com, Auerbach Verlag





1 (1) Mikrowellen ohne Grill setzen nach wie vor auf das System mit dem Glasdrehteller. Nachteil: weniger Platz und erschwerte Reinigung
(2) Praktischer sind die neuen Geräte mit ebenem Boden. Caso setzt hier zum Beispiel auf einen auch optisch ansprechenden Keramikboden



Aus den meisten Haushalten ist die Mikrowelle nicht mehr wegzudenken. Dabei hat sich das praktische Gerät vom reinen Speisenerwärmer inzwischen zur Universalmaschine in der Küche entwickelt. Höherwertige Geräte verfügen oft über weitere Funktionen wie einen Grill, Umluft oder gar einen Dampfgarer.

Multifunktionen

Der Clou dabei: Oftmals lassen sich Mikrowelle und Zusatzfunktion miteinander kombinieren, und somit ergänzen sich zwei unterschiedliche Funktionen gegenseitig. Beispielsweise beim Zubereiten von vorgebackenen Brötchen. Panasonic bietet hier sogar eine clevere Kombination aus Mikrowelle und Grill an, die die Brötchen schön knusprig werden lässt. Der Grill ist dabei übrigens am häufigsten in Kombinationsmikrowellen zu finden. So lassen sich nicht nur besagte Brötchen backen, sondern auch Fisch und Fleisch zubereiten oder sogar Kuchen backen. Besonders komfortabel sind Geräte, die Ober- und Unterhitze anbieten und dort sogar eine separate Temperatureinstellung ermöglichen. Das ist ebenfalls bei Panasonic der Fall. Eine Mikrowelle im Testfeld bietet zusätzlich noch eine Umluftfunk-

tion: die KMWC 2521 DB von Koenic. Hier lässt sich der Grill mit der Umluftfunktion kombinieren und Speisen wie Pizzen werden noch schmackhafter gebacken. Schließlich lassen sich in unserer Luxus-Mikrowelle von Panasonic auch noch Speisen per Dampfgarer besonders schonend zubereiten. Das ist vor allem bei Gemüse sinnvoll, da dadurch die wasserlöslichen Vitamine mehr erhalten bleiben als beim Kochen, wo diese ausgeschwemmt werden. Aber auch Fisch lässt sich mit dem Dampfgarer zubereiten. Eine Funktion, die sicherlich viele in der Küche zu schätzen wissen, zumal man dank Kombigerät keinen zusätzlichen Platz für einen Dampfgarer braucht.

Unser Testfeld

Im Testfeld befinden sich diesmal sieben Mikrowellen. Vier Stück davon sind Kombigeräte, wobei die Kombinationen unterschiedlich sind. Über einen Grill verfügen alle vier. Hinzu kommt noch eine Heißluftfunktion bei Koenic, während Panasonic zusätzlich einen Dampfgarer eingebaut hat und getrennte Ober- und Unterhitze ermöglicht. Bei Panasonic lässt sich der Grill auch in drei Stufen regeln – die anderen Mikrowellen können diesen nur in einer

konstanten Temperaturstufe zuschalten. Damit die Grillfunktion auch richtig genutzt werden kann, werden alle Modelle mit Ausnahme der Panasonic mit einem Grillgitter geliefert. Bei der Melissa-Mikrowelle wird dieses in den Grillraum gestellt und lässt sich drehen – wodurch zwei Höhen einstellbar sind. Bei den Mikrowellen von Koenic und Caso gibt es Einschübe für das Grillgitter. Panasonic beschreitet einen anderen Weg: Hier ist kein Grillgitter, sondern ein Backblech (Panasonic nennt es Grilltablett) mit dabei. Das ist gut und notwendig zum Backen und Dampfgaren, eignet sich aber entgegen den Angaben des Herstellers weniger Gut zum Grillen – beispielsweise dem Aufbacken von Brötchen. Diese werden auf der einen Seite schön braun, auf der anderen Seite wegen des Backbleches aber nicht wirklich. Einzige Möglichkeit ist das Wenden beim Aufbacken, denn auch optional bietet der Hersteller ein solches Grillgitter nicht an.

Drehteller oder nicht?

Klassisch ist eine Mikrowelle mit einem Drehteller ausgestattet, der die Speisen während der Zubereitung dreht. Das gewährleistet eine gleichmäßige Erwärmung, nimmt aber Platz weg und die Reinigung wird aufwendiger. Einige



3 (3) Die Tür der Kombi-Mikrowelle von Koenic spiegelt dermaßen, dass im laufenden Betrieb kaum eine Kontrolle der Speisen möglich ist
(4) Enttäuschendes Grillergebnis bei Koenic: Die Toastscheiben sind trotz längerem Grillen noch labbrig und kaum gebräunt





5 (5) Der Retrolook der Melissa sieht wirklich cool aus. Aber auch bei der Bedienung der Mikrowelle gibt es kaum Kritik
(6) Mikrowellen mit Grill werden mit einem Grillrost geliefert. Dank unterschiedlicher Beinlänge ist die Höhe variabel



unserer modernen Kombinationsgeräte verzichten nun auf den Drehteller. Stattdessen gibt es einen glatten Boden, der bei Caso sogar aus Keramik besteht. Im Mikrowellentest konnten wir keine negativen Auswirkungen auf die Durchwärmung der Speisen feststellen und das Reinigen dieser Geräte war um einiges leichter. Im Testfeld verzichteten Panasonic, Caso und Koenic bei den Kombigeräten auf den besagten Drehteller.

Bedienung

Ein wichtiger Punkt ist die Bedienung der Geräte. Je umfangreicher die Funktionen, umso aufwendiger auch die Bedienung. Besonders bei Panasonic gibt es so viele Funktionen, Sensor- und Automatikprogramme, dass man sich schon recht häufig mit der Bedienungsanleitung beschäftigen muss. Der Hersteller hat das selbst auch erkannt und liefert gleich einen Aufkleber in verschiedenen Landessprachen mit Angaben zu den wichtigsten Automatikprogrammen zum Anbringen an der Mikrowelle mit. Im Gegensatz dazu macht es Caso Design einfach genial: Es gibt lediglich zwei Drehknöpfe an der Mikrowelle. Der obere Knopf regelt die Leistungsstärke der Mikrowelle und erlaubt das Zuschalten des Grills, mit dem unteren Knopf stellt

man die Zeit ein. Zwar muss man hier auf jegliche Automatikprogramme verzichten, dafür ist die Bedienung aber auch selbsterklärend. Auch die reinen Mikrowellen im Testfeld, mit Ausnahme des Gerätes von Eta, beschränken sich auf zwei Drehknöpfe zur Steuerung. Beim Rest der Geräte gibt es mehrere Bedienknöpfe, deren Funktion man sich über die Anleitung ansehen muss.

Im Betrieb

Im reinen Mikrowellenbetrieb verzichten alle Geräte ihren Dienst ohne Murren. Einzig die Melissa hat etwas Probleme, 1 Liter (l) Wasser bis zur Siedetemperatur zu bringen. Kurz vor dem Sprudeln schaltet die Mikrowelle den Dauerbetrieb ab, sodass unser Wasser nicht zum Kochen kommt. Vermutlich eine Sicherheitsfunktion, damit die Mikrowelle nicht zu heiß wird. Alle anderen Geräte haben damit keine Probleme. Am sparsamsten zeigt sich in dieser Disziplin das Gerät von Panasonic. Nur 240 Watt sind zum Kochen von 1l Wasser erforderlich. Beim Auftautest verlassen wir uns zunächst auf die vorhandenen Automatikprogramme und stellen diese exakt nach der Grammzahl unseres Gefriergutes ein. Nur ein Gerät kann mit dieser Einstellung unseren

Spinat auch tatsächlich vollständig auftauen: die Mikrowelle von Panasonic mit ihrem eingebauten Sensor. Alle anderen Geräte brauchen im Schnitt doppelt bis dreimal so lange, wie es eigentlich von der Automatik vorgesehen ist, arbeiten aber unterm Strich beim Stromverbrauch deutlich effektiver. Besonders gute Auftaufunktionen können wir der Mikrowelle von Eta bescheinigen.

Grill- und Zusatzfunktionen

Natürlich haben wir uns auch die zusätzlichen Funktionen bei den Kombi-Mikrowellen angeschaut. Besonders praktisch ist die Grillfunktion. Bei Panasonic kann man hier drei Temperaturstufen wählen, was das Grillergebnis noch perfekter macht. Sehr enttäuscht sind wir von den Grill- und Heißluftfunktionen beim Kombigerät von Koenic: Selbst das Toasten funktioniert nicht wirklich. Statt knusprig braun zu werden, bleiben die Toasts weiß und sind nur leicht angeröstet. Auch mit Umluft bringt das Gerät nicht das, was wir erwarten. Etwas eigenartig verhält sich die Melissa: Wird die Tür zwischendurch geöffnet und wieder geschlossen, arbeitet die Mikrowelle nicht etwa weiter, sondern muss durch Knopfdruck wieder aktiv gestartet werden. ■

Testverfahren

Die Testgeräte: 7 Mikrowellen

Funktion: Zur Bewertung der Mikrowellenleistung werden in mehreren Testreihen definierte Mengen Wasser erhitzt und der Energieverbrauch ermittelt. Es ergibt sich die Effizienz, mit der die Geräte die aufgenommene Leistung in Erhitzung der Substanz im Innenraum umsetzen. Die Grillfunktion wird anhand des Energieverbrauches, die Gleichverteilung der Bräunung und des Grillergebnisses bewertet. Beim Auftauen werden gleiche Mengen gefrorener Lebensmittel vollständig aufgetaut.

Handhabung: Die Testredaktion beurteilt die Bedienfreundlichkeit anhand der Ergonomie der Bedienelemente, des ggf. vorhandenen Displays (Kontrast, Blickwinkelstabilität, Schrift- und Zeichengröße), zudem der Tür- und Zubehörhandhabung. Weiterhin wird die Reinigung der Geräte untersucht, dabei wird auch auf eine eventuelle Bildung von Schmutzstellen geachtet. Die Bedienungsanleitung wird anhand der Qualität bewertet.

Ökologie: Der Energieverbrauch wird während der Testreihen gemessen und bewertet. Eben-

falls wird die Verpackung unter ökologischen Gesichtspunkten bewertet.

Verarbeitung: Bewertet wird die allgemeine Wertigkeit, das Nicht- oder Vorhandensein von Gerten und scharfen Kanten sowie die Größe von Spalten und Ritzen, außerdem die Passgenauigkeit aller modularen Teile.

Sicherheit: Geprüft und bewertet wird, wie gut das Gerät und die Bedienungsanleitung verhindern können, dass Nutzenden Schäden entstehen.

Kombi-Mikrowellen

TESTSIEGER

Caso
MG 25 Ecostyle CeramicPanasonic
NN-DS59Koenic
KMWC 2521 DBMelissa
16330129

Technische Daten

| | | | | |
|----------------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Marktpreis*/UVP | 110 Euro*/170 Euro | 749 Euro*/k.A. | 150 Euro*/k.A. | 128 Euro*/k.A. |
| Gewicht | 14 kg | 21 kg | 16 kg | 14 kg |
| Außenmaße (B×H×T) | 50×29×42 cm | 52×35×46 cm | 50×30×44 cm | 48×38×28 cm |
| Maße Garraum (B×H×T)/(Volumen) | 31×20×32 cm (25 l) | 34×23×36 cm (27 l) | 34×32×23 cm (25 l) | 32×20×31 cm (23 l) |
| Maximalleistung Mikrowelle/Grill | 900 W/1 000 W | 1 000 W/1 350 W | 900 W/1 000 W | 900 W/1 000 W |
| Kabellänge | 100 cm | 100 cm | 100 cm | 90 cm |

| | | | | |
|-----------------------|--|--|---|--|
| Ausstattung & Zubehör | Keramikboden ohne Drehteller, Quarzgrill für gleichmäßige Bräunung, Einschubrost mit 2 Ebenen, 5 Leistungsstufen (Mikrowelle), 1 Grillprogramm, Caso-Clean-Schutzlackierung im Innenraum | LED-Anzeige, ohne Drehteller, eingebauter Dampfgarer, Wassertank mit 600 ml Fassungsvermögen, 6 Kombi- und 28 Automatikprogramme, Grillpfanne, Einschub mit 2 Ebenen | LED-Anzeige, Flatbed (ohne Drehteller), großer Garraum, Heißluftfunktion, Backfunktion, diverse Automatikprogramme, Grill | LED-Anzeige, 5 Leistungsstufen (Mikrowelle), 12 automatische Garprogramme, Retro-Design mit Öl-Farbe (Gehäuse), Griff und Tasten verchromt |
|-----------------------|--|--|---|--|

| Ergebnis | 100% | 1,3 (sehr gut) | 1,3 (sehr gut) | 1,8 (gut) | 2,1 (gut) |
|-----------------------------------|------|----------------|----------------|-----------|-----------|
| Funktion | 45% | +++ 1,3 | +++ 1,2 | ++ 2,1 | + 2,5 |
| Mikrowellenleistung und Effizienz | 40% | +++ 1,0 | +++ 1,0 | +++ 1,0 | — 4,0 |
| Grillfunktion | 30% | +++ 1,4 | ++ 1,5 | — 3,8 | +++ 1,4 |
| Auftauen | 30% | +++ 1,4 | +++ 1,2 | ++ 2,0 | ++ 1,6 |
| Handhabung | 20% | +++ 1,4 | +++ 1,3 | +++ 1,4 | ++ 1,7 |
| Bedienfreundlichkeit | 50% | ++ 1,6 | +++ 1,4 | ++ 1,6 | ++ 1,6 |
| Reinigung | 40% | +++ 1,2 | +++ 1,1 | +++ 1,2 | ++ 1,9 |
| Bedienungsanleitung | 10% | +++ 1,4 | +++ 1,4 | +++ 1,4 | ++ 1,5 |
| Ökologie | 20% | +++ 1,3 | ++ 1,6 | ++ 1,7 | ++ 2,0 |
| Energieverbrauch | 75% | +++ 1,0 | ++ 1,5 | ++ 1,6 | ++ 2,0 |
| Verpackung | 25% | ++ 2,0 | ++ 2,0 | ++ 2,0 | ++ 2,0 |
| Verarbeitung | 10% | ++ 1,5 | +++ 1,3 | ++ 1,6 | ++ 1,6 |
| Sicherheit | 5% | +++ 1,2 | +++ 1,0 | +++ 1,2 | +++ 1,3 |

Die schicke Caso-Mikrowelle mit Keramikboden und Grillfunktion weiß im Test zu überzeugen. Hervorragend finden wir das Bedienkonzept mit lediglich zwei Drehknöpfen. Im Kochtest ist das Gerät zudem mit nur 236 W das sparsamste im gesamten Testfeld.

Mehr Komfort geht kaum bei einer Mikrowelle. Das teuerste Gerät im Test kann nicht nur Grillen und Speisen erhitzen, sondern beherrscht sogar schonendes Dampfgaren für Gemüse. Damit ist die Mikrowelle von Panasonic das universellste Gerät im Test.

Die vielseitige und preiswerte Mikrowelle mit Grillfunktion von Koenic bietet dank Verzicht auf einen Drehteller mehr Platz im Garraum. Beim Test im Grillbetrieb ohne Umluft kann uns das Gerät allerdings beim Bräunungsgrad nicht vollständig überzeugen.

Knallig rot und im Retro-Design: So eine Mikrowelle sieht man wirklich nur selten. Das Exemplar hier hat sogar eine eingebaute Grillfunktion. Etwas schwächer auf der Brust ist das Gerät als Mikrowelle und erhitzt 1 l Wasser nur auf maximal 98 °C.

* zum Redaktionsschluss, tagesaktueller Preis kann variieren

Mikrowellen

TESTSIEGER

Eta
Galeto ETA121090010

Koenic
KMW 1221 B

Caso
M 20 Ecostyle Pro



Technische Daten

| | | | |
|----------------------------------|--|---|---|
| Marktpreis*/UVP | 107 Euro*/k.A. | 70 Euro*/k.A. | 80 Euro*/120 Euro |
| Gewicht | 10,5 kg | 10,6 kg | 10,6 kg |
| Außenmaße (B×H×T) | 45,2×26,2×34,8 cm | 44×25,8×33,5 cm | 46×26,5×36,5 cm |
| Maße Garraum (B×H×T)/(Volumen) | 29×18×25,5 cm (20l) | 30,6×20,6×30,4 cm (20l) | 29,6×18×28 cm (20l) |
| Maximalleistung Mikrowelle/Grill | 700W | 700W | 800W |
| Kabellänge | 110 cm | 100 cm | 100 cm |
| Ausstattung & Zubehör | Digitaldisplay mit Uhr, 6 Automatikprogramme, Tonsignal, Kindersicherung, Timer bis 95 min, Easy Clean automatisches Reinigungs- und Desinfektionsprogramm | 5 Leistungsstufen, Drehteller (25,5 cm), schnelle Einstellung über Drehknebel | 6 Leistungsstufen, Drehteller (24,5 cm), intuitive Steuerung über Drehregler, 30-min-Timer mit Endsignal, Caso-clean-Schutz im Innenraum für einfache Reinigung, silbernes Gehäuse aus Kunststoff und Edelstahl |

| Ergebnis | 100 % | 1,3 (sehr gut) | 1,5 (gut) | 1,5 (gut) |
|-----------------------------------|-------|----------------|-----------|-----------|
| Funktion | 45 % | +++ 1,2 | +++ 1,2 | +++ 1,3 |
| Mikrowellenleistung und Effizienz | 40 % | +++ 1,0 | +++ 1,0 | +++ 1,1 |
| Auftauen | 30 % | ++ 1,5 | ++ 1,6 | ++ 1,7 |
| Handhabung | 20 % | ++ 1,8 | ++ 1,9 | ++ 1,8 |
| Bedienfreundlichkeit | 50 % | ++ 1,9 | ++ 1,8 | ++ 1,8 |
| Reinigung | 40 % | ++ 1,9 | ++ 2,3 | ++ 1,9 |
| Bedienungsanleitung | 10 % | ++ 1,6 | +++ 1,4 | +++ 1,3 |
| Ökologie | 20 % | +++ 1,1 | +++ 1,4 | ++ 1,5 |
| Energieverbrauch | 75 % | +++ 1,1 | +++ 1,2 | ++ 1,7 |
| Verpackung | 25 % | +++ 1,0 | ++ 2,0 | +++ 1,0 |
| Verarbeitung | 10 % | +++ 1,0 | ++ 1,7 | ++ 1,6 |
| Sicherheit | 5 % | +++ 1,3 | +++ 1,2 | +++ 1,2 |

Überzeugend finden wir bei dieser Mikrowelle das sparsame und schonende Auftauprogramm. Zudem punktet das Eta-Gerät mit einer intuitiven Bedienung und einigen durchdachten Automatikprogrammen. Nicht zuletzt sieht die Mikrowelle auch noch schick aus.

Preiswerte und leistungsfähige Mikrowelle mit Drehtellerbetrieb und intuitiver Bedienung über zwei Drehknöpfe. Auch das Design weiß allgemein zu gefallen. Einziges Manko: Durch die verspiegelte Front kann man praktisch nicht in den Garraum sehen.

Schicke Mikrowelle mit kompakten Maßen und Alu-Design. Im Test erweist sich das Gerät als sehr einfach zu bedienen. Zwei Drehknöpfe erlauben das Einstellen der gewünschten Leistungsstufe und der Betriebsdauer. Mehr braucht es zur Bedienung nicht.

*zum Redaktionsschluss, tagesaktueller Preis kann variieren

Gesundheit!

FÜR IHR WOHLBEFINDEN NUR DAS BESTE!

Entspannung pur: Massagekissen und Massageauflagen für zu Hause

GESUNDHEIT &
HYGIENE

GESUNDHEIT & HYGIENE

Schutz und Sauberkeit
für die ganze Familie

Sonderausgabe der Haus & Garten Test

1.2022

www.gesundheit-hygiene.de

D: 4,99 Euro

**Mehr als 130
Geräte im Test:**

11 Bodenwischer

28 Fitnessprodukte

Laufbänder – Rudergeräte –

Yogamatten – Crosstrainer –

Fahrradheimtrainer –

Trainingsplatten

8 Kohlenmonoxid-Melder

14 Luftreiniger

6 Luftentfeuchter

5 Massagekissen

4 Massagesitzauflagen

48 Sauger

Kesselsauger – Saugroboter –

Saugwischer – Akkusauger –

Akkuhandstaubsauger –

Bodenstaubsauger

NEU

EINFACH SAUBER

Getestet: 48 Sauger für alle Fälle

GEFAHR GEBANNT: 8 KOHLENMONOXID-MELDER

Exklusives Angebot – 1 Monat kostenlos:
<https://de.readly.com/haus-und-garten-test>

INDIVIDUELLE HÄUSER INNOVATIVE TECHNIK



Neue Trends, aktuelle Geräte und Innovationen für Terrasse, Balkon und Garten im großen Praxistest. Eine Auswahl von 100 Geräten jetzt in **MEINE GARTEN WELT**. Kaufberatung für den ganz individuellen Anspruch und eine schöne Zeit in Frühjahr, Sommer und Herbst.

MEINE GARTEN WELT bei diesen und vielen weiteren Partnern als Online-Magazin lesen:

