



## Die eigenen vier Wände

Tipps für Bauherren und Wohneigentümer



Test | K-Tipp 11/2009

### Glacemaschinen

**Passable Glacemaschinen gibt es bereits ab 100 Franken. Im Test am besten schnitten jene Modelle ab, die ein eigenes Kühlaggregat haben. Sie kosten aber deutlich mehr.**

Pro Kopf wurden in der Schweiz im Jahr 2008 laut den Herstellern über 60 Liter Glace verkauft. Dazu kommt die Eiscreme, die in vielen Haushalten selbst gemacht wurde. K-Tipp und «Kassensturz» wollten wissen, was Glacemaschinen für den Heimgebrauch taugen. Das Labor hat sieben Eiscrememaschinen zwischen 100 und 450 Franken unter die Lupe genommen (siehe unten «So wurde getestet»).

Fazit: Die zwei teuersten Geräte im Test erhielten die Note «Gut»: Nemox Chef 2200 und Trisa Gelateria stellten die cremigsten und gleichmässigsten Glaces mit der besten Konsistenz her. Sie verfügen neben dem Rührwerk über einen Kompressor wie in einem Kühlschrank. Damit kühlen sie die Eiscrememasse aktiv ab. Ein weiteres Plus: Zum Lieferumfang gehören zusätzliche Behälter, sodass man mehrere Portionen Glace gleich hintereinander machen kann.

Die Handhabung dieser zwei Geräte ist jedoch etwas umständlich – vor allem, weil sie sehr schwer sind. Zudem darf man sie 24 Stunden vor dem Betrieb nicht mehr bewegen, damit die Kühlflüssigkeit richtig verteilt bleibt. Darum sind sie bei Nichtgebrauch schwierig zu verstauen. Die beiden Testsieger eignen sich deshalb vor allem für Eiscreme-Fans und Familien, die oft und viel Glace essen.

#### Kühlelemente vorher tiefgefrieren

Alle anderen Eismaschinen im Test kühlen passiv. Das heisst, sie haben entweder Kühlelemente oder Kühlbehälter, die vorgängig etwa einen Tag lang tiefgefroren werden müssen. Von diesen passiv kühlenden Gerätetypen schnitt die Krups Venise GVS2 am besten ab. Dieses Gerät läuft auch sehr leise und benötigt vergleichsweise wenig Strom. Ein Nachteil: Die Krups Venise besteht aus sehr vielen Einzelteilen, die man mühsam zusammenstecken muss. Das erschwert die Reinigung. Die Note «Genügend» erhielten auch Kenwood IM 280, Philips HR 2305/80 und MioStar Paradiso.

«Ungenügend» war das Modell Primotecq ICE 6020 ab. Obwohl das Labor die Glacemasse für alle Geräte vor der Zubereitung auf 6 °C vorgekühlt hatte, schaffte es das Primotecq-Modell nicht, eine feste Konsistenz hinzubekommen (6 °C entsprechen einer durchschnittlichen Kühlschranktemperatur). Kommt hinzu: Das Zusammensetzen des Geräts ist kompliziert. Während des Gebrauchs fiel im Test das Rührpaddel mehr als einmal aus der Halterung. «Wenn sich das Paddel löst, müssen wir davon ausgehen, dass es im Test nicht korrekt montiert war», meint Fust-Sprecher Nicholas

Schmied dazu. Das Labor, das spezialisiert ist auf Tests von Haushalt- und Elektrogeräten, versichert hingegen, die Glacemaschinen vor dem Einschalten richtig zusammengesetzt zu haben.

### **MioStar-Modell ist laut und braucht viel Strom**

Mehr Lärm als der Primotecq machte nur das Modell MioStar Paradiso. Zudem hat es von allen passiv kühlenden Geräten den höchsten Stromverbrauch: zehnmal mehr als die Modelle von Krups und Kenwood und fast so viel wie das aktiv kühlende Gerät von Trisa. Auf den Lärmpegel angesprochen, sagt Migros-Sprecherin Martina Bosshard: «Das Gerät wurde vor der Sortimentseinführung getestet. Die Lautstärke wurde dabei nicht bemängelt.»

### **Glace selber machen ist sehr günstig**

Eiscremen kosten im Laden zwischen 6 bis 16 Franken pro Liter. Sie bestehen bis zur Hälfte aus Luft. Der Rest ist vor allem Wasser, viel Zucker, oft minderwertige Fette und künstliche Farb-, Aroma- und Zusatzstoffe. Dagegen kann man mit der Glacemaschine aus edlen Zutaten wie Bio-Eiern, Schlagrahm und frisch gepressten Fruchtsäften Eiscreme für rund 1 bis 5 Franken pro Liter selber herstellen. Sorbets sind am günstigsten, Rahmglaces etwas teurer. Das heisst: Nach etwa 20 Portionen Eiscreme ist eine Maschine der mittleren Preisklasse (rund Fr. 130.-) bereits amortisiert.

### **Gut zu wissen**

- **Zusatzbehälter:** Besorgen Sie sich schon beim Kauf Zusatzbehälter und Kühlelemente, damit Sie zwei Eiscremen hintereinander machen können.
- **Vorkühlen:** Stellen Sie die Glacemasse vorher einige Stunden in den Kühlschrank.
- **Variationen:** Kalorienarme Glaces oder salzige Sorbets bringen Abwechslung.
- **Hygiene:** Reinigen Sie das Gerät stets gründlich, am besten mit einer kleinen, weichen Bürste.

### **So wurde getestet**

Das Labor IPI (Institut für Produktforschung) in Stuttgart (D) prüfte, wie gut die sieben Maschinen Eiscreme-Massen für Rahmglace, Sorbet und Joghurt-Eiscreme in eine cremige Glace verwandeln. Alle Geräte wurden mit denselben Rezepten getestet. Diese entsprachen den Anweisungen der Hersteller und enthielten weder Bindemittel noch Hilfsstoffe, wie sie die Lebensmittelindustrie einsetzt.

Zudem wurden auch Lautstärke und Stromverbrauch beim Betrieb der Geräte erfasst. Die Note für die Bedienung besteht aus: Zusammensetzen, Reinigen und Verstauen der Geräte, Befüllen der Glacemasse und Entnahme der Eiscreme, Sicherheit und Funktionalität von Stecker, Schalter und Gebrauchsanweisungen.

01. Juni 2009 | *Irène Mayr, Redaktion K-Tipp/saldo*

Beitrag als PDF

Gute Glace muss nicht teuer sein

Download PDF 96.39 KB

---

KOMMENTARE (0)

[Kommentar hinzufügen](#)