

TÜV SÜD-Tipps für hausgemachten Eisgenuss

11. Juli 2023

Das gilt es beim Kauf einer Eismaschine zu beachten

München. Was gibt es an einem heißen Sommertag Schöneres als ein erfrischendes Eis? Doch der Weg in den Supermarkt ist lang und die Schlange an der Eisdiele noch länger. Wie praktisch, wenn man mit der eigenen Eismaschine zu Hause die Lieblingssorten einfach selbst herstellen kann. Der große Vorteil: Alle Inhaltsstoffe sind bekannt. Worauf Verbraucher beim Kauf einer Eismaschine achten sollten, erklärt TÜV SÜD-Produktexperte Christian Kästl.



„Das Angebot an Eismaschinen ist groß, daher sollte man sich vor dem Kauf der eigenen Anforderungen bewusst werden und zum Beispiel darüber nachdenken, wie oft und wie viel Eis man herstellen möchte, wie viel Zeit, Platz und Budget man zur Verfügung hat oder ob man Wert auf besondere Ausstattungsmerkmale wie Automatikfunktionen legt“, empfiehlt Christian Kästl.

Die Art der Kühlung

Der wohl größte Unterschied bei Eismaschinen liegt in der Art der Kühlung. Kompressor-Eismaschinen haben, wie der Name schon sagt, einen eingebauten Kompressor und kühlen die Eiscreme während des Rührvorgangs automatisch. Sie sind sofort einsatzbereit und zaubern in 20 bis 40 Minuten ein besonders cremiges Ergebnis. Diese Art der Eismaschinen hat meist eine höhere Kapazität, um mehr Eiscreme auf einmal produzieren zu können. Nachteilig ist, dass Kompressor-Maschinen meist teurer, größer und geräuschintensiver als andere Eismaschinen sind. Zudem benötigt der Betrieb des Kompressors einiges an Strom.

Eismaschinen mit Kühlbehälter produzieren Eiscreme mithilfe eines doppelwandigen Behälters mit Kühlflüssigkeit, der vorab mehrere Stunden eingefroren werden muss. Dazu wird die Eismasse in den gefrorenen Behälter gefüllt und anschließend vom Gerät gerührt. Die Zubereitung dauert zwischen 30

und 60 Minuten, außerdem ist wegen des einzufrierenden Behälters Vorplanung und Platz in der Gefriertruhe nötig. Dafür sind diese Eismaschinen meist günstiger, leichter und kompakter. Durch ihren geringeren Energiebedarf sind sie außerdem umweltfreundlicher. „Ein Blick auf den Stromverbrauch ist nützlich, schließlich handelt es sich um ein zusätzliches elektrisches Gerät, das sich auf der Stromrechnung niederschlägt“, rät der Produktexperte.

Eine Frage der Kapazität

Auch die Kapazität der Eismaschine ist ein wichtiger Faktor, den es vor dem Kauf zu berücksichtigen gilt. Die meisten Geräte produzieren zwischen 300 ml und 2,5 Litern Eis. Während Einpersonenhaushalte, in denen nur ab und zu eine Nachspeise gemacht werden soll, mit einer Füllmenge von 400 ml auskommen, empfiehlt der Experte für eine mehrköpfige Familie Geräte mit einem Fassungsvermögen von mindestens einem Liter.

Welches Eis darf es sein?

Sorbet, Frozen Yogurt oder doch klassische Eiscreme? Einige Eismaschinen können verschiedene Arten von Eis herstellen, spezielle Modelle auch sogenanntes Schneeeis mit besonders luftiger Konsistenz. Die Eisart lässt sich über den Härtegrad und die Geschwindigkeit, mit der sich der Rührarm bewegt, beeinflussen. Der Härtegrad gibt an, ob eine harte oder weiche Textur erzielt werden soll. Ist die Geschwindigkeit des Rührarmes hoch, wird die Eiscreme schneller fertig, aber weniger cremig. Eine niedrigere Geschwindigkeit sorgt für ein cremiges Ergebnis, die Zubereitung dauert dafür aber länger. Komfort bieten Automatikfunktionen, die Temperatur und Zeit automatisch regeln, um die perfekte Konsistenz zu erreichen.

Fokus auf Nutzerfreundlichkeit

Nicht nur Automatikfunktionen verbessern die Nutzerfreundlichkeit einer Eismaschine. Eine große Einfüllöffnung bewährt sich vor allem bei der Verwendung größerer Zutaten wie Früchten. Auch ein Timer mit Signalton, eine Countdown-Funktion und eine automatische Abschaltung erleichtern die Handhabung. Je mehr Komfort und Ausstattung eine Eismaschine mitbringt, desto höher ist allerdings in der Regel auch ihr Preis – hier gilt es also abzuwägen, welche Zusatzfunktionen wirklich benötigt werden.

Qualitätsmerkmale beachten

„Qualitativ hochwertige Eismaschinen lassen sich an gut verarbeiteten Bauteilen und robusten Materialien erkennen. Darüber hinaus sollten Verbraucher auch einen Blick auf die Leistung und den Rührmotor werfen. Denn der Rührvorgang ist entscheidend, damit keine Eiskristalle entstehen und das

Eis cremig wird. Ist der Motor zu schwach, kann es passieren, dass die Eismasse nicht mehr richtig gerührt wird, sobald sie fester wird“, so Christian Kästl.

Wer in Sachen Qualität auf Nummer sicher gehen will, sollte beim Kauf auf das GS-Zeichen für Geprüfte Sicherheit und das TÜV SÜD-Oktagon achten. Im Testlabor unterziehen die Experten des TÜV SÜD die Geräte einem Dauertest und einem Sicherheits-Check. Dabei wird beispielsweise geprüft, ob es spitze Stellen gibt oder ob Finger in bewegliche Teile geraten können. Außerdem werden die Zubereitungszeit, Endtemperatur und sensorische Eigenschaften wie Geschmack, Konsistenz und Gleichmäßigkeit geprüft.

Hygienische Sauberkeit

Bei der Herstellung von Eis steht Hygiene an erster Stelle. Dazu muss gewährleistet sein, dass sich die Eismaschine gründlich reinigen lässt. „Hier lohnt sich ein Blick vorab: Sind alle Teile leicht zugänglich und einfach zu säubern? Das erspart im Gebrauch viel Zeit“, erklärt Christian Kästl. Die Rührschüssel sollte herausgenommen werden können und spülmaschinenfest sein. Hinsichtlich des Materials ist eine Schüssel aus Edelstahl zu bevorzugen, da es hygienischer und haltbarer als Plastik ist. Eine Antihaftbeschichtung sorgt zudem dafür, dass die Eiscreme ohne Kratzen herausgestrichen werden kann. Aufgrund der Salmonellengefahr darf bereits geschmolzene Eiscreme nicht wieder eingefroren werden, insbesondere wenn sie rohe Eier enthält. Wird die Eismaschine gut gepflegt und immer gründlich gereinigt, haben Nutzer viele Jahre Freude daran und können jederzeit leckeres, hausgemachtes Eis genießen.

Weitere Informationen gibt es unter <https://www.tuvsud.com/de-de/branchen/konsumgueter-und-handel/elektrik-und-elektronik/pruefung-haushaltsgeraete>.

Hinweis für Redaktionen: Die Pressemeldung und das Bild in reprofähiger Auflösung gibt es im Internet unter www.tuvsud.com/presse.

Pressekontakt:

Dirk Moser-Delarami TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstr. 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 15 92 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69 E-Mail dirk.moser-delarami@tuvsud.com Internet www.tuvsud.com/de
--	---

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Mehr als 26.000 Mitarbeiter sorgen an über 1.000 Standorten in rund 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. www.tuvsud.com/de