

TÜV SÜD: Frisches Brot aus der heimischen Backstube

5. Dezember 2023

Darauf kommt es beim Kauf eines Brotbackautomaten an

München. Ob Vollkorn-, Dinkel- oder Weißbrot – die Deutschen lieben Brot in seiner ganzen Vielfalt. Wer sein Brot am liebsten noch warm und knusprig frisch genießen möchte, bäckt es selbst. Ein guter Küchenhelfer dafür ist der Brotbackautomat. Besonders für ernährungsbewusste Menschen, die zum Beispiel auf Geschmacksverstärker verzichten wollen, oder Allergiker, die konventionelles Brot nicht vertragen, kann die Anschaffung interessant sein. TÜV SÜD-Produktexperte Christian Kästl weiß, worauf beim Kauf eines Brotbackautomaten zu achten ist.

Ein Brotbackautomat übernimmt sowohl das Kneten des Teigs als auch das anschließende Backen des Brots. Es müssen also nur die Zutaten in die Maschine gegeben und das passende Programm eingestellt werden – dann heißt es warten. Je nach Sorte und Menge ist das Brot nach zwei bis fünf Stunden fertig. Dank einstellbarer Temperaturen zum Gehen des Teigs lassen sich auch Hefeteige im Brotbackautomaten herstellen.



Wichtige Kriterien für den Kauf

„Es gibt einige Kriterien, die einen guten Brotbackautomaten auszeichnen“, so Christian Kästl. „Besitzt das Gerät verschiedene Heizstufen, kann der Bräunungsgrad des Brots individuell eingestellt werden. Zusätzlich verfügen einige Modelle auch über voreingestellte Sonderbackfunktionen, beispielsweise für

Vollkorn- oder Weißbrot. Inzwischen gibt es sogar Brotbackautomaten, die über ein glutenfreies Programm verfügen, sodass Menschen mit einer Glutenintoleranz nicht auf frisches Brot verzichten müssen.“

Ein guter Brotbackautomat sollte sich mittels einer leicht zu bedienenden Timer-Funktion programmieren lassen, sodass das Brot zum gewünschten Zeitpunkt fertig ist. Manche Geräte verfügen auch über eine Smart-Funktion und sind mit dem Handy vernetzbar, um das Backen von unterwegs zu steuern. Idealerweise ist die Auswahl zwischen verschiedenen Brot-Gewichtsklassen möglich – so lässt sich je nach Bedarf ein größeres oder kleineres Brot herstellen. Soll das Gerät vielseitig zum Einsatz kommen, sollten Nutzer vor dem Kauf auf die entsprechenden Funktionen achten. So kann mit manchen Brotbackautomaten auch Marmelade gekocht oder Kuchen gebacken werden.

Das gibt es beim Knetwerk zu beachten

Im Inneren eines Brotbackautomaten befinden sich eine runde oder eckige Form für den Teig und ein bis zwei Knethaken. Unterschiede gibt es beim Knetwerk. Mit Geräten, bei denen die Knethaken während des Backens im Brot verbleiben, entstehen unschöne Löcher im Brot, da die Haken nach dem Backen von Hand entfernt werden müssen. Daher ist die Nachfrage nach Geräten, die Brote ohne Löcher backen, groß. Entweder versenkt das Gerät die Knethaken vor dem Backen dabei selbständig oder sie müssen manuell entfernt werden.

Modelle mit zwei Knethaken, die sowohl rechts- als auch linksherum drehen, sind gegenüber Geräten mit nur einem Knethaken zu bevorzugen. Sie kneten auch schwere Teige gleichmäßig durch. Damit sich der Teig gut vermischt, sollte der Abstand zwischen Backform und Knethaken nicht zu groß sein. „Man sollte außerdem darauf achten, dass sich die Haken leicht einsetzen, wechseln und entnehmen lassen sowie spülmaschinentauglich sind“, rät der Experte.

Praktisch: Zutatenspender

Der Deckel des Automaten darf während des Backvorgangs niemals geöffnet werden, da das Brot sonst zusammenfallen kann. Deshalb sollte der Automat über einen automatischen Zutatenspender verfügen, über den nachträglich – zum richtigen Zeitpunkt im Knetvorgang – beispielsweise Kerne, Nüsse oder Rosinen hinzugefügt werden können. Wer das Brot während der Zubereitung bereits in Augenschein nehmen will, sollte sich für ein Gerät mit Sichtfenster und Innenraumbelichtung entscheiden.

Energieverbrauch und Sicherheit

„Da Brotbackautomaten mehrere Stunden am Stück laufen, ist es wichtig, sich mit dem Gerät keinen Stromfresser ins Haus zu holen“, empfiehlt Christian Kästl. Käufer sollten den auf der Verpackung angegebenen Energieverbrauch berücksichtigen und auf eine möglichst hohe Effizienzklasse achten.

Sicherheit geben das blaue TÜV SÜD-Oktagon und das GS-Zeichen für Geprüfte Sicherheit. Die Labore von TÜV SÜD prüfen beispielsweise die Erhitzung der Oberflächen, die Nutzung im Dauergebrauch und ob spannungsführende Teile ausreichend gesichert sind.

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