



Pressemitteilung

Mehr Wert.
Mehr Vertrauen.

Frische Säfte auf Knopfdruck

4. Februar 2025

TÜV SÜD gibt Tipps zum Kauf von Entsaftern

München. Gesünder leben – das nehmen sich viele Menschen zum Start ins neue Jahr vor. Säfte sind ein beliebter Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung, da sie wertvolle Vitamine und Mineralstoffe liefern. Besonders viele der wertvollen Inhaltsstoffe sind in frisch gepressten Säften enthalten, die sich mithilfe eines Entsafters einfach selbst zubereiten lassen. Doch welches Gerät ist das Richtige? TÜV SÜD-Produktemperte Christian Kästl gibt einen Überblick, was es zu beachten gilt.

Zentrifugalentsaftung oder Slow Juicer

„Vor dem Kauf sollten sich Verbraucher überlegen, welche Säfte sie herstellen möchten“, rät Christian Kästl. „Denn je nach Anforderung eignet sich ein anderes Modell.“ Grundsätzlich unterscheidet man zwischen Zentrifugalentsaftern und Slow Juicern.

Zentrifugalentsaftung sind ideal für alle, die größere Mengen an Obst und Gemüse in kurzer Zeit entsaften möchten. Sie arbeiten mit rotierenden Messern, die das Obst stark zerkleinern und mit Zentrifugalkraft, die den Saft anschließend aus den zerkleinerten Stücken presst. Aktuell gängige Geräte erreichen eine Drehzahl von bis zu 15.000 Umdrehungen pro



Minute und benötigen dafür eine entsprechende Motorleistung – idealerweise zwischen 500 und 1.200 Watt. „Der Vorteil dieser Geräte ist meist die Schnelligkeit“, erklärt der Experte. „Sie eignen sich besonders für hartes Obst und Gemüse wie Äpfel oder Karotten.“ Allerdings kann die Saftausbeute etwas geringer ausfallen als bei anderen Geräten und für Gräser, Kräuter oder Blattgemüse sind Zentrifugalentsaftung in der Regel weniger geeignet.

Slow Juicer hingegen arbeiten deutlich langsamer, aber dafür schonender. Sie pressen Obst und Gemüse mit langsam drehenden Pressschnecken oder -walzen aus. Die Geräte kommen daher auch mit einer geringeren Drehzahl aus. Zwischen 40 und 100 Umdrehungen pro

Minute sind derzeit am Markt üblich. Die Geduld lohnt sich: Slow Juicer liefern meist eine höhere Saftausbeute und eignen sich besonders gut für Blattgemüse, Kräuter und weiche Früchte. „Durch die geringere Drehgeschwindigkeit und den Verzicht auf das Ausschleudern werden die Zutaten in vielen Fällen weniger stark der Oxidation ausgesetzt. Dies kann den Erhalt von Nährstoffen und Vitaminen begünstigen“, betont Kästl.

Sicherheit geht vor

In Entsaftern kommen scharfe Klingen oder kraftvolle Pressvorrichtungen zum Einsatz, was ein gewisses Verletzungsrisiko birgt. Verbraucher sollten daher unbedingt auf Sicherheitsfunktionen achten. Dazu gehören ein Sicherheitsverschluss, der ein versehentliches Starten verhindert, sowie rutschfeste Füße, die dem Gerät einen stabilen Stand verleihen. Entsafter sollten zudem mit einer Schutzvorrichtung ausgestattet sein, die verhindert, dass während des Betriebs versehentlich in rotierende oder scharfe Teile gegriffen werden kann. Ein Überhitzungsschutz sollte das Gerät automatisch abschalten, wenn es beispielsweise durch zu lange Nutzung zu heiß wird.

Reinigung und Bedienkomfort

Ein häufig unterschätztes Kriterium ist die Reinigung. Praktische Modelle lassen sich einfach auseinanderbauen und verfügen über spülmaschinengeeignete Teile. Ein großzügiger Tresterbehälter reduziert den Aufwand beim Entfernen des Fruchtfleischs. „Eine breite Einfüllöffnung erhöht außerdem den Bedienkomfort, da Obst und Gemüse weniger vorgeschnitten werden müssen“, ergänzt Kästl.

Material, Langlebigkeit und Lautstärke

Hochwertige Materialien wie Edelstahl bieten Langlebigkeit und Stabilität, während Kunststoffmodelle oft leichter und preisgünstiger sind. Hierbei ist es wichtig, darauf zu achten, dass der Kunststoff BPA-frei ist, um gesundheitliche Risiken bei Kontakt mit Lebensmitteln zu vermeiden. Auch die Lautstärke kann relevant sein: Zentrifugalentsafter können durch ihre hohe Drehleistung recht laut sein. Wer früh morgens oder spät abends Säfte zubereiten möchte, sollte das vor dem Kauf berücksichtigen. Slow Juicer sind hier im Vorteil, da sie in der Regel deutlich leiser arbeiten.

TÜV SÜD gibt Orientierung beim Kauf

Wer beim Kauf auf Sicherheit Wert legt, sollte auf das GS-Zeichen für „Geprüfte Sicherheit“ sowie das blaue TÜV SÜD-Oktagon achten. TÜV SÜD führt umfassende Prüfungen an Entsaftern durch, bei denen insbesondere die Qualität der Verarbeitung, die elektrische

Sicherheit und die Materialbeschaffenheit überprüft werden. Zudem wird gewährleistet, dass alle relevanten nationalen und internationalen Sicherheitsvorschriften eingehalten werden.

Weitere Informationen gibt es [HIER](#)

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

Pressekontakt:

TÜV SÜD AG

Unternehmenskommunikation

Westendstraße 199

80686 München

Dirk Moser-Delarami

Telefon +49 89 5791-1592

E-Mail dirk.moser-delarami@tuvsgd.com

Internet tuvsgd.com/presse

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Mehr als 28.000 Mitarbeitende 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. tuvsgd.com/de