

Damit Lebensmittel länger frisch bleiben

16. Oktober 2023

## Vakuumierer: TÜV SÜD gibt Tipps zum Kauf

**München. Es ist schnell passiert: Fleisch, Fisch oder Gemüse geraten im Kühlschrank in Vergessenheit und ehe man sich's versieht, sind die Lebensmittel verdorben und müssen entsorgt werden. Lebensmittelverschwendung ist nicht nur ärgerlich und teuer, sondern auch wenig nachhaltig. Praktische Helfer, die Nahrungsmittel länger haltbar machen, sind Vakuumiergeräte. Welche Arten von Vakuumierern es gibt und worauf Verbraucher beim Kauf achten sollten, weiß Produktexpertin Anna Huber von TÜV SÜD.**



Vakuumiergeräte entziehen die Luft aus mit Lebensmitteln befüllten Folienbeuteln oder Behältern. Gemüse, Obst, Fleisch, Fisch und Co. werden so natürlich und ohne Konservierungsstoffe haltbar gemacht und können platzsparend im Kühl- oder Gefrierschrank aufbewahrt werden. „Dadurch, dass der Sauerstoff fast vollständig entzogen wird, wird der

Prozess der Oxidation und damit des Verderbens deutlich reduziert, während der Großteil der Vitamine und Nährstoffe erhalten bleibt“, erklärt Anna Huber. Vakuumierte Lebensmittel sind außerdem vor Gefrierbrand im Gefrierschrank geschützt und Fleisch oder Fisch lassen sich im Vakuumbbeutel gleichmäßiger und deutlich schneller marinieren als an der Luft. Auch das im Trend liegende Sous-Vide-Garen (Vakuumgaren) ist mithilfe eines Vakuumierers möglich.

### Welche Arten von Vakuumiergeräten gibt es?

#### - Handvakuumierer

Elektrische Handvakuumierer sind günstig und reichen für die meisten Zwecke in der Hobbyküche aus. Zwar erzeugen sie nicht das stärkste Vakuum, trotzdem erfüllen sie ihren Zweck und sind sowohl für die Haltbarmachung von Lebensmitteln als auch für die Sous-Vide-Methode geeignet. Da Handvakuumierer

keinen Schweißdraht zum Versiegeln der Plastikbeutel besitzen, müssen sie mit speziellen Beuteln genutzt werden, die über ein Ventil verfügen. Dafür sind diese aber meist wiederverwendbar. Viele Modelle lassen sich unabhängig vom Stromnetz nur mit Batterien betreiben.

#### **- Balkenvakuumierer**

Bei Balken- oder Außenvakuumierern wird ein offener Vakuumbbeutel auf die offene Seite des Gerätes gelegt. Die Luft wird entzogen und eine, teilweise sogar eine doppelte, Schweißnaht verschließt den Beutel. Viele Geräte haben auch Platz für eine Folienrolle und verfügen über einen praktischen Cutter. So können Beutel mit individueller Länge zugeschnitten werden. Die Unterdruckleistung des Balkenvakuumierers sollte zwischen -0,8 und -0,9 bar liegen. Dies entspricht einem Vakuum von bis zu 90 Prozent. Im gehobenen Segment lassen sich Features wie eine Marinierfunktion oder eine Wahl Taste zur Auswahl zwischen trockenen und nassen Lebensmitteln finden.

#### **- Kammervakuumierer**

Kammervakuumierer sind in privaten Küchen nur selten zu finden. Sie erzeugen ein starkes Vakuum bis 99 Prozent bzw. -0,99 bar und haben eine kürzere Vakuumierzeit, aber aufgrund ihrer Größe, ihres hohen Preises und der regelmäßig erforderlichen Wartung werden sie hauptsächlich in der Gastronomie und im Gewerbe genutzt. Die Funktionsweise ist hier eine andere: Die Geräte besitzen eine Vakuumkammer, in die der Beutel oder andere Behältnisse wie Einmachgläser hineinkommen. Diese wird nach Schließen des Deckels leergesaugt und darin ein Unterdruck erzeugt, sodass die Luft aus den Beuteln oder Behältern entweicht. Anschließend wird in der Kammer die Schweißnaht angefertigt.

### **Worauf sollte man beim Kauf eines Vakuumierers achten?**

#### **- Die Schweißnaht**

Eine Schweißnaht, die dicht hält, ist essenziell für die Haltbarmachung der Lebensmittel. Dafür sollte sie besonders breit und stabil sein. Arbeitet das Gerät beim Zuschweißen zuverlässig, reicht eine einfache Schweißnaht aus. Ist jedoch beim Befüllen etwas auf den Beutel gekleckert, wird die Schweißnaht an dieser Stelle nicht halten. Vakuumierer, die zwei oder drei Schweißnähte hintereinander anbringen, verzeihen solche Anfängerfehler eher. Bei Modellen, die nur einen Schweißdraht haben, können Nutzer den Beutel auch etwas herausziehen und manuell eine zweite Schweißnaht anbringen.

#### **- Der Flüssigkeitsabscheider**

Balkenvakuumierer saugen nicht nur die Luft aus dem Beutel, sondern auch Flüssigkeit. Damit diese nicht ins Innere des Geräts eindringt und es beschädigt, besitzen viele Außenvakuumierer einen Flüssigkeitsabscheider, der die Flüssigkeit absondert und in einem Auffangbehälter sammelt.

„Vakuumiergeräte ohne dieses Feature dürfen nur trockene Lebensmittel vakuumieren. Da aber selbst aus äußerlich trockenem Fleisch Fleischsaft austreten kann, ist ein Modell mit Flüssigkeitsabscheider empfehlenswert“, rät Anna Huber. Kammervakuumierer benötigen diesen aufgrund ihrer Funktionsweise nicht.

#### - Die Druckregulierung

Ein Unterdruck von nur -0,8 bar kann bereits eine leere Blechbüchse zerdrücken. Entsprechend verhalten sich weiches Obst oder Gemüse beim Vakuumieren mit hohem Unterdruck. Um die Lebensmittel nicht zu beschädigen, verfügen manche Geräte über eine Druckregulierung und schalten die Unterdruckpumpe nach den gewählten Einstellungen vorzeitig ab. Ist dies nicht der Fall, sollte zumindest eine Unterbrechungstaste vorhanden sein, damit der Vakuumiervorgang manuell beendet werden kann, sobald die Lebensmittel sichtlich eingedrückt werden.

#### - Die Vakuumbeutel

„Man sollte gut darauf achten, dass die Vakuumbeutel zum Gerät passen. Die meisten Hersteller bieten die geeigneten Beutel und Folien für ihre Modelle an; beim Kauf von „Fremd“-Vakuumbeuteln gilt es, die Beschreibung genau durchzulesen“, weiß die Produktexpertin. Außerdem sollten die Beutel BPA-frei und – sofern sie zum Sous-Vide-Garen zum Einsatz kommen – kochfest sein. Hier ist auch oftmals der Hinweis „Sous-Vide-Geeignet“ auf der Verpackung zu finden.

#### - Die Sicherheit

Für alle Vakuumierer gilt: Sind sie mit dem GS-Zeichen für Geprüfte Sicherheit und dem TÜV SÜD-Oktagon versehen, sind Käufer auf der sicheren Seite.

Mehr Informationen 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](http://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 <a href="mailto:dirk.moser-delarami@tuvsud.com">dirk.moser-delarami@tuvsud.com</a> Internet <a href="http://www.tuvsud.com/de">www.tuvsud.com/de</a>
--	---

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](http://www.tuvsud.com/de)