

Eiskalter Genuss für zu Hause

29. Juli 2020

TÜV SÜD: Tipps für den Kauf einer Eismaschine

München. Die Sonne brennt und die Schlange an der Eisdiele ist lang. Aber nicht für die, die eine Eismaschine zu Hause haben. Laut Statista naschten die Deutschen im letzten Jahr im Durchschnitt über acht Liter Eis. Liebhaber der kalten Erfrischung bereiten ihr Eis selbst zu und haben dabei die Auswahl zwischen cremigem Speiseeis, Frozen Joghurt oder einem fruchtigen Sorbet. Der große Vorteil der eigenen Herstellung ist: Alle Inhaltsstoffe sind bekannt. Worauf die Käufer bei der Wahl der Eismaschine achten sollten, weiß TÜV SÜD-Produktexpertin Julia Paul.



Gesunde Ernährung spielt heute für viele Menschen eine große Rolle. Warum nicht auch beim Speiseeis auf die Inhaltsstoffe oder Kalorien achten und auf künstliche Aromen verzichten? Der Fantasie sind kaum Grenzen gesetzt, wenn es um die Zubereitung von zuckerfreien, fettarmen, veganen oder laktosefreien Eigenkreationen geht. „Wer sich

eine Eismaschine anschaffen möchte, sollte sich vorher überlegen, welche Ansprüche er an das Gerät hat und wie vielfältig die Zubereitungsarten sein sollen“, erklärt Julia Paul, TÜV SÜD-Produktexpertin. Je nach Gerät unterscheidet sich die Zubereitungszeit der kühlen Erfrischung deutlich. Wer Soft- oder Slush-Eis herstellen möchte, benötigt eine spezielle Eismaschine dafür. Je nach Rezept wird das Eis cremiger oder fester.

Technische Aspekte einer Eismaschine

Wird die Eismaschine für eine mehrköpfige Familie angeschafft oder soll nur ab und zu eine Nachspeise zubereitet werden? Dazu weiß Julia Paul: „Die Menge des produzierten Eises liegt zwischen 0,3 und 2,5 Litern. Es gibt höherpreisige Modelle mit Kühlkompressor und günstigere mit Gefrierbehälter. Für diese muss im Tiefkühler Platz für das Eis freigehalten werden. Zudem ist Vorplanung nötig, denn der Eisbehälter muss zwischen 8 und 24 Stunden ohne Eis eingefroren werden. Dann dauert die

Zubereitung des Eises zwischen 30 und 60 Minuten. Eismaschinen mit Kompressor hingegen schaffen es ohne Vorbereitungszeit innerhalb von 30 Minuten, die Eismasse zu gefrieren. Kostengünstige Einsteigermodelle ohne Kompressor verfügen über eine doppelwandige Gefrierschüssel mit Kühlflüssigkeit. Diese wird im Tiefkühler über Nacht vorgekühlt und ist dann bereit zum Eismachen. Die Zutaten werden in den gefrorenen Kühlbehälter gegeben und gerührt. An den Wänden des Eisbehälters wird die Masse gekühlt, durch die drehenden Rührer wird das Eis abgetragen und die restliche Masse weiter geeist.

Ein Komfortaspekt ist eine Zeitschaltuhr, insbesondere wenn sie über eine Countdown-Funktion verfügt. Ein Signalton als Erinnerung ist hilfreich im Alltag. Je nachdem, welche und wie viele Zutaten verwendet werden, kann die Größe der Einfüllöffnung ein Kriterium für die Wahl des Modells sein. Eine größere Öffnung bewährt sich bei der Verwendung von Früchten. Eismaschinen mit separatem Eisbehälter sind durch geringeren Energiebedarf umweltfreundlicher. „Ein Blick auf den Stromverbrauch ist nützlich, schließlich handelt es sich um ein zusätzliches elektrisches Gerät, das sich auf der monatlichen Stromrechnung niederschlägt“, rät die Produktexpertin.

Hygiene zu Hause

Eis ist ein kritisches Lebensmittel und die Hygiene steht bei der Herstellung an erster Stelle. Es versteht sich von selbst, dass die Hände vor der Zubereitung gründlich gewaschen und alle Zutaten auf sauberen Flächen bearbeitet werden. Zudem gilt es, die Eismaschine und sämtliche Zubehörteile nach dem Gebrauch gründlich zu säubern. „Hier lohnt sich ein Blick vorab: Sind die Teile leicht zugänglich und einfach zu reinigen? Das erspart im Gebrauch viel Zeit“, erklärt Julia Paul. Portable Eisbehälter lassen sich einfach in der Spüle abwaschen, fest verbaute Teile sind da deutlich unhandlicher. Bereits geschmolzenes Eis darf wegen Salmonellengefahr nicht wieder eingefroren werden, besonders wenn es rohe Eier enthält. Denn Bakterien, die unter Umständen im gefrorenen Eis schlummern, vermehren sich schnell, wenn sie auftauen. Wird die Eismaschine gut gepflegt und immer gründlich gereinigt, hat der Käufer jahrelang Freude an dem Produkt.

Geprüfte Sicherheit

Wollen Verbraucher sicher gehen, sollten sie beim Kauf auf das blaue TÜV SÜD-Oktagon und das GS-Zeichen für Geprüfte Sicherheit achten. Im Testlabor prüfen die Experten von TÜV SÜD die Gebrauchstauglichkeit. Darunter fallen die Zubereitungszeit, Endtemperatur und sensorische Eigenschaften wie Geschmack, Konsistenz und Gleichmäßigkeit. Die Maschinen werden einem Dauertest und einem Sicherheitscheck unterzogen. Dabei wird beispielsweise geprüft, ob es spitze Stellen gibt oder ob Finger in bewegliche Teile geraten können.

Tipps und Features im Überblick:

- Größe des Eisbehälters beachten
- Reinigungsmöglichkeiten checken
- Wahl zwischen Kühlkompressor oder Kühlbehälter
- Automatische Abschaltung
- Zeitschaltuhr mit Signalton
- Größe der Einfüllöffnung
- Stromverbrauch

Mehr Informationen: <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/pressemeldungen.

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@tuev-sued.de Internet www.tuvsud.com/de
--	---

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Mehr als 25.000 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