



Hausgemacht:
Nur eine von zwölf
Glacemaschinen
im *saldo*-Test war
sehr gut

Nur wenigen Maschinen gelingen alle selbstgemachten Glaces

Zu flüssig, zu hart, schlecht durchmischt: Im *saldo*-Test scheiterten kleine und grosse Glacemaschinen an Sorbet, Rahmglace und Frozen Yogurt. Einzig das schwere und teure Gerät von Betty Bossi überzeugte auf der ganzen Linie.

Gegen Ende des Tests zeichnete sich unter den kleinen Glacemaschinen ein aussergewöhnlicher Sieg ab. Das Modell von WMF hatte - im Gegensatz zur Konkurrenz - bereits vier Rezepte mit Bravour umgesetzt. Zum Triumph fehlte noch eine gute Pistacheglacé. Doch sie misslang: Die grüne Masse blieb als Klumpen am Rührer des Geräts. Die gehackten Pistazien klebten rundherum.

Das Labor Applitest in Nürnberg (D) testete im Auftrag von *saldo* sechs kleine Glacemaschinen mit Kühlbehälter und sechs grosse Geräte mit

Für Fruchtglace eignen sich reife und überreife Früchte - oder gefrorene. Diese werden in der Regel reif geerntet und sofort eingefroren.

Kompressoren. Bei Maschinen mit Gefrierbehälter muss der doppelwandige Behälter im Tiefkühler bei minus 18 Grad Celsius je nach Modell 8 bis 24 Stunden vorgekühlt werden. Der zweite Typ ist schwer, gross und teurer. Er hat wie ein Kühlschrank einen Kompressor und ist stets einsatzbereit.

Die Geräte mussten Rahmglaces mit und ohne feste Zutaten, Zitronensorbet sowie Frozen Yogurt herstellen. Die Experten beurteilten das Resultat nach Aussehen, Konsistenz, Verteilung der Zutaten sowie Geschmack. Zudem prüften sie, wie gut sich die Geräte zusammenbauen, programmieren, befüllen, entleeren und reinigen lassen, und massen die Betriebslautstärke.

Ergebnis: Die «Glacemaschine Cremosa» von Betty Bossi verwandelte alle fünf Rezepte im Labor in erstklassige Glacé und erreichte damit ein sehr gutes Gesamtergebnis. Der Testsieger mit Kühlkompressor kostet al-

lerdings rund 330 Franken, ist zwölf Kilo schwer und benötigt ähnlich viel Platz wie ein kleines Mikrowellengerät. Wer auf Glacé mit Pistazien oder andere festen Zutaten verzichtet, ist mit der kleinen «Küchenminis Eismaschine» von WMF für knapp 74 Franken schon gut bedient. Sie ist zwei Kilo leicht und braucht so viel Raum wie sechs 1-Liter-Tetra-Paks. Das Gerät war zudem das leiseste im Test.

Auch teure Geräte hatten bei manchen Rezepten ihre Mühe

Vier der sechs Geräte mit Kühlkompressor stellten mindestens eine Glacesorte nur knapp zufriedenstellend her. Bei den Maschinen von Solis und Cuisinart war das Zitronensorbet zu flüssig. Mit Trisa wurde das Haselnusseis körnig statt cremig. Dem Gerät von Furber liess sich ein Teil des fertigen Frozen Yogurts nicht entnehmen. Und an der Pistacheglacé

Fortsetzung Seite 24

Test

scheiterten drei Geräte. Trotz ihrer Schwächen kosten die wuchtigen Maschinen rund 200 bis 350 Franken.

Kleine Glacemaschinen ohne Kompressor sind mit 38 bis 70 Franken günstiger. Doch die Modelle Ariete, Rommelsbacher, Domo und Tristar machten keine gute Figur. Je nach Modell war die Vanilleglace viel zu weich. Beim Sorbet sammelte sich die geräfelte Zitronenschale als Klumpen. Frozen Yogurt sowie die Haselnuss- und Pistacheglacé froren an Boden und Aussenwand fest. Beim Domo-Gerät vereisten bis zu 28 Prozent der Glaces, bei dem von Rommelsbacher bis

zu 35 Prozent. Das Krups-Gerät war zudem laut: Im Labor sprang der Rührer «mit knackendem Geräusch hin und her».

Domo schreibt, beim geprüften Gerät handle es sich um ein «Einstiegsmodell». Es sei normal, dass Glaces «innen nicht ganz hart werden». Sie müssten im Gefrierschrank weiter aushärten. Ariete hingegen sagt, bei zu weicher Glace seien die Gebrauchsanweisungen nicht genau befolgt worden. Laut Furber kann die Eiscreme zu fest am Boden werden, wenn man die Maschine zu lange laufen lässt.

Glacé sollte man in luftdicht verschlossenen Frischhalte-dosen aus Plastik oder Glas lagern. Metall-dosen meiden. Sie begünstigen die Kristall-bildung.

zu 35 Prozent. Das Krups-Gerät war zudem laut: Im Labor sprang der Rührer «mit knackendem Geräusch hin und her».

Domo schreibt, beim geprüften Gerät handle es sich um ein «Einstiegsmodell». Es sei normal, dass Glaces «innen nicht ganz hart werden». Sie müssten im Gefrierschrank weiter aushärten. Ariete hingegen sagt, bei zu weicher Glace seien die Gebrauchsanweisungen nicht genau befolgt worden. Laut Furber kann die Eiscreme zu fest am Boden werden, wenn man die Maschine zu lange laufen lässt.

Sabine Rindlisbacher

Rezepte aus dem Labor

Die Experten prüften die Glacemaschinen mit fünf Rezepten (rechts). Milch, Joghurt, Rahm und Eier wurden zuvor im Kühlschrank bei 5 Grad aufbewahrt.

6 Glacemaschinen mit Gefrierbehälter



		WMF	Krups	Ariete	Rommelsbacher	Domo
Bezeichnung		Küchenminis Eismaschine 3 in 1	Eismaschine Perfect Mix 9000	Glacemaschine Party Time	Eismaschine Kurt IM 12	Eismaschine DO23091
Fassungsvermögen in Liter (deklariert)		0,5	1,6	1,5	1,5	1
Eingekauft bei		Fust	Manor	Media-Markt	Galaxus	Brack
Preis in Franken		73.95	69.-	67.95	70.70	39.90
Ebenfalls erhältlich bei		Galaxus, Media-Markt, Netto-shop	Brack, Galaxus, Interdiscount, Media-Markt, Netto-shop	Brack, Fust, Interdiscount, Netto-shop	Brack, Fust, Manor, Media-Markt, M-Electronics, Netto-shop	Conrad, Fust, Galaxus, Jumbo, Netto-shop
Praxistest	80%¹	4,8	4,5	4,0	3,9	3,6
Vanilleglacé	20% ²	5,5	4,5	3,1	3,9	3,1
Zitronensorbet	20% ²	5,2	3,3	3,3	4,8	3,2
Frozen Yogurt	20% ²	5,2	5	5,2	3,4	3,9
Haselnussglacé	20% ²	5,5	4,9	4,9	3,5	4
Pistazienglacé	20% ²	2,8	4,8	3,6	4,1	3,9
Bedienung	20%¹	4,9	4,1	5,2	4,2	5,2
Gesamtnote		4,3³	3,9³	3,2³	2,9³	2,5³
Gesamturteil		Genügend	Ungenügend	Ungenügend	Ungenügend	Ungenügend

Notenskala: 5,5 bis 6 = sehr gut | 4,8 bis 5,4 = gut | 4,0 bis 4,7 = genügend | 2,5 bis 3,9 = ungenügend | weniger als 2,5 = schlecht; bei gleicher Gesamt- und Praxistest, 0,3 Noten Abzug für jede weitere ungenügende Teilnote im Praxistest

Vanilleglace

2dl Milch
1 Vanillestange
4 Eigelb
1 Prise Salz
100g Zucker
2dl Rahm

Milch mit Vanille erhitzen, abkühlen lassen. Eigelb, Salz und Zucker verrühren, Rahm und Milch darunterziehen.

Zitronensorbet

3,5dl Wasser
100g Zucker
1 Zitrone, geriebene Schale
1,5dl Zitronensaft

Wasser, Zucker und geriebene Zitronenschale zu einem Sirup kochen, abkühlen lassen. Zitronensaft hinzufügen.

Frozen Yogurt

500g Joghurt
70g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
3 Eiweiss (geschlagen)

Joghurt, Zucker und Vanilleextrakt vermengen, Eischnee unterheben.

Haselnussglace

2dl Milch
100g Haselnussmus
1 TL Kakao
2,5dl Rahm
2 Eigelb
70g Rohrzucker
¼ TL Salz



Hälfte der Milch, Haselnussmus und Kakao vermengen. Restliche Milch und Rahm erhitzen. Abkühlen lassen. Eigelb mit Zucker und Salz verrühren, Rahm und Milch hinzugeben, Haselnussmasse einrühren.

Pistazienglace

2dl Milch
70g Pistazienmus
2,5dl Rahm
2 Eigelb
70g Rohrzucker
¼ TL Salz
30g Pistazien geschält, grob gehackt



Hälfte der Milch mit Pistazienmus mischen. Restmilch und Rahm erhitzen. Eigelb, Zucker, Salz verrühren. Rahm, Milch (abgekühlt) dazugeben, Pistazienmasse einrühren. Pistazien kurz vor Ende in Maschine begeben.

6 Glacemaschinen mit Kühlkompressor



Tristar	Betty Bossi	Solis	Trisa	Furber	Cuisinart	Mio Star
Glacemaschine YM-2603	Glacemaschine Cremosa	Gelateria Pro Touch	La Crèmeria	Glacemaschine Luigi Pro	Glacemaschine	Glacemaschine Ice Cream Pro
0,8	1,7	2	1,5	1,5	1,5	1,2
Interdiscount	Betty Bossi	Galaxus	Interdiscount	M-Electronics	Galaxus	M-Electronics
37.90	329.95	339.-	239.-	229.-	276.-	199.90
Brack, Fust, Galaxus, Manor, Media-Markt, M-Electronics, Nettoishop	Fust	Fust, Interdiscount, Manor, Media-Markt, M-Electronics, Nettoishop	Brack, Fust, Galaxus, Manor, Media-Markt, M-Electronics, Nettoishop	Brack, Galaxus, Interdiscount	Brack, Fust, Interdiscount, Manor, Media-Markt, M-Electronics, Nettoishop	-
3,5	6,0	5,6	5,2	5,0	5,2	5,0
3,7	6	6	6	5,5	6	4,7
3,3	6	4	5,1	5,1	4	3,3
3	6	6	6	4,3	6	4,9
4,9	6	6	4,6	6	6	6
2,8	6	6	4,2	4,2	4,2	6
4,8	4,6	4,8	4,9	4,9	4,0	5,5
2,4³	5,7	5,4	5,1	5,0	5,0	4,6³
Schlecht	Sehr gut	Gut	Gut	Gut	Gut	Genügend

DOMINIQUE SCHÜTZ/GETTY/ISTOCK(2)

nt note Rangierung nach Preis; 1 Gewichtung der Hauptkriterien; 2 Gewichtung der Unterkriterien; 3 0,5 Noten Abzug bei einer ungenügenden Teilnote im