



**Ausgesaugt.** Im Vakuumbbeutel halten sich viele Lebensmittel länger.

# Luft raus, Frische rein

**Vakuuierer** Lebensmittel bleiben länger frisch, wenn sie sauerstoffarm verpackt sind. Vier Geräte arbeiten gut.

**S**auerstoff lässt Eisen rosten, Feuer brennen sowie Früchte und Gemüse braun anlaufen. Viele schädliche Keime brauchen ihn, um sich zu vermehren. Sowohl Oxidation als auch wachsende Bakterienkulturen verderben Lebensmittel. Dieser Prozess verläuft langsamer, wenn die Luft abgesaugt ist. Vakuumverpackt halten sich Fleisch, Wurst, Fisch und Käse viel länger als an der frischen Luft; auch Obst und Gemüse bleiben so länger frisch. Sie vorher zu blanchieren, verlängert in vielen Fällen die Haltbarkeit noch mehr.

Luftdicht lassen sich Lebensmittel auch auf besonders aromatische Weise garen:

im Wasserbad bei Niedrigtemperatur mit der sogenannten Sous-vide-Methode (siehe auch S. 52). Im Gargut enthaltene Flüssigkeit verdunstet nicht; Fleisch und Fisch bleiben so besonders saftig. Dieser Effekt lässt sich zwar mit beliebigen verschlossenen Plastikbeuteln erreichen. Vakuumierte Tüten liegen aber besser im Wasserbad, außerdem presst der Unterdruck Marinade und Gewürze ins Gargut und zaubert so erstaunliche Geschmackserlebnisse.

Wir haben sechs Vakuuierer für den Hausgebrauch getestet. Die meisten verschweißen Lebensmittel dicht und fest. Das Vakuum, das sie erzeugen, reicht zum Haltbarmachen wie zum Sous-vide-Garen.

Zwei Geräte können wir nicht empfehlen: Unold, da er sich nicht reinigen lässt, wenn Flüssigkeit in den Vakuuiererschlitze eindringt. Die geprüften Geräte von Rommelsbacher waren nicht vergleichbar: Das erste vakuumierte mal – dann wieder nicht. Solche Mängel prüfen wir mit einem weiteren Gerät nach. Dieses vakuumierte, öffnete jedoch beim Verschweißen die Verschlüsse – mal beidseitig, mal einseitig. Ein drittes Gerät verhielt sich wieder anders. Wir haben uns entschieden, kein Qualitätsurteil zu vergeben.

## **Zusätzlichen Plastikmüll vermeiden**

Alle getesteten Geräte brauchen – wie bei Vakuuierern für den Hausgebrauch üblich – spezielle Beutel. Deren strukturierte

Folie sorgt dafür, dass die Folienwände nicht aneinanderhaften. Nur so ist das Absaugen möglich. Gesundheitlich sind die Folien kein Problem. Es gehen keine bedenklichen Schadstoffmengen ins Essen über.

Allerdings belasten die Beutel die Umwelt. Sie kosten pro Stück 35 bis 60 Cent. Immerhin können sie ausgewaschen wiederverwendet werden – wenn sie nicht zu stark verschmutzt sind. Vorsicht jedoch bei rohem Fisch und Fleisch.

## **Saubere Schweißnaht wichtig**

Die meisten Vakuuierer funktionieren kinderleicht: Lebensmittel in einen Plastikbeutel füllen, dabei einen Rand für die Schweißnaht lassen. Profis schlagen vor dem Befüllen etwa drei Zentimeter des Beutels um. So bleibt der Rand sauber. Das ist wichtig für eine dichte Schweißnaht. Dann den Rand des befüllten Beutels hochschlagen, mit der Öffnung in den Vakuuierer legen, verriegeln und starten. Das Gerät saugt die Luft ab und verschweißst.

Vakuum macht auch Beeren, Soßen und Suppen länger haltbar. Allerdings saugen die Geräte Flüssigkeiten schnell in die Vakuumkammer. Fünf der sechs Geräte lassen sich in diesem Fall reinigen. Im Unold jedoch verschwindet Flüssiges in einem unerreichbaren Schlitz.

**Tipp:** Frieren Sie Suppen und Beeren vor dem Vakuumieren an. Im festen Zustand fließt nichts aus dem Beutel. ■

## Unser Rat

**Caso VC 10** saugt schnell die Luft aus dem Beutel, arbeitet allerdings recht laut. Mit 60 Euro ist das Gerät zudem das preiswerteste im Test. Insgesamt fast gleichauf ist **Steba VK4** für 90 Euro. Er erzeugt etwas stärkeren Unterdruck und lässt sich leicht reinigen. Bei beiden Vakuuierern kosten die Spezialbeutel jeweils 40 Cent. Das ist im Vergleich noch günstig.



## Vakuuierer: Der günstigste ist der beste

Produkt	Caso VC 10	Steba VK4	Severin FS 3609	Proficook PC-VK 1080	Unold Vakuuierer Design	Rommelsbacher VAC 155
Mittlerer Preis ca. (Euro)	60	90	62	62	75	90
<b>test</b> - QUALITÄTSURTEIL	100% GUT (2,0)	GUT (2,1)	GUT (2,2)	GUT (2,3)	AUSREICHEND (3,6)	NICHT VERGEBEN
<b>Vakuuieren und Verschweißen</b> 45%	gut (2,1)	gut (2,2)	gut (2,2)	gut (2,3)	gut (2,4)	<b>Nicht bewertbar:</b> Die Funktionsweise der drei geprüften Geräte unterschied sich so stark, dass wir das Produkt nicht bewerten.
Unterdruck/Sauggeschwindigkeit	○/+	+/○	+/○	○/○	+/⊖	
Qualität der Schweißnaht/Robustheit der Folien	++/+++	++/+++	++/+++	++/+++	++/+++	
Vakuuieren empfindlicher Lebensmittel <sup>1)</sup>	Entfällt	Entfällt <sup>5)</sup>	Entfällt	○	⊖ <sup>10)</sup>	
<b>Handhabung</b> 45%	gut (2,1)	gut (2,2)	gut (2,4)	gut (2,3)	ausreichend (4,1)*	
Gebrauchsanleitung/Bedienung	+/+	○/+	○/+	+/+	+/+	
Reinigen/Verstauen	○/+++	+/○	○/+	○/+	-*/+	
<b>Sicherheit</b> 5%	sehr gut (0,9)	sehr gut (0,9)	sehr gut (0,9)	sehr gut (1,0)	sehr gut (0,9)	
<b>Umwelteigenschaften</b> 5%	gut (2,4)	gut (1,9)	gut (2,0)	befriedigend (2,6)	gut (1,7)	
Stromverbrauch/Geräusch	++/⊖	++/○	++/○	+/⊖	++/+	
Schadstoffe in den Folien	+	+	+	+	+	+
<b>Ausstattung/Technische Merkmale</b>						
Breite x Höhe x Tiefe ca. (cm)	36 x 8 x 15	36 x 8 x 15	40 x 8 x 16	38 x 6 x 15	45 <sup>11)</sup> x 16 x 9	39 x 10 x 11
Gewicht ca. (kg)/Länge der Zuleitung ca. (m)	1,4/1,2	1,3/1,0	1,6/1,3	1,5/1,3	1,7/1,1	1,7/0,9
Breite der Beutel bis ca. (cm)/Leistungsaufnahme (W) <sup>2)</sup>	30/110	30/110	30/170	30/120	28/110	30/140
Sauggeschwindigkeit (l/min)	6,4	4,3	4,9	5,4	3,7	Keine Angabe möglich
Preis der Folienbeutel/-rollen ca. (Euro)	20,00 <sup>3)</sup> /18,00 <sup>4)</sup>	20,00 <sup>6)</sup> /21,00 <sup>7)</sup>	22,00 <sup>3)</sup> /Entfällt <sup>8)</sup>	30,00 <sup>6)</sup> /20,00 <sup>9)</sup>	35,00 <sup>12)</sup> /16,00 <sup>9)</sup>	24,00 <sup>3)</sup> /17,50 <sup>13)</sup>
Vakuuieren von Behältern möglich	□	■	□	□	■	■

**Bewertungsschlüssel der Prüfergebnisse:** ++ = Sehr gut (0,5–1,5). + = Gut (1,6–2,5). ○ = Befriedigend (2,6–3,5). ⊖ = Ausreichend (3,6–4,5). — = Mangelhaft (4,6–5,5). Bei gleichem Qualitätsurteil Reihenfolge nach Alphabet. \*) Führt zur Abwertung (siehe „So haben wir getestet“ unten). ■ = Ja. □ = Nein. 1) Nur geprüft, wenn eine Taste für das Vakuuieren empfindlicher Lebensmittel vorhanden war. 2) Laut Anbieter. 3) 30x40 cm, 50 Stück. 4) 2 Rollen à 27,5x600 cm. 5) Jedoch Behältervakuuieren mittels optionalem Zubehör möglich. 6) 28x40 cm, 50 Stück. 7) 2 Rollen à 28x500 cm. 8) Keine Rollen im Angebot. 9) 2 Rollen à 28x600 cm. 10) Zusätzlich Behältervakuuieren mittels optionalem Zubehör möglich. 11) Inklusive Verschlussbeutel. 12) 28x40 cm, 100 Stück. 13) 2 Rollen à 30x600 cm.

### So haben wir getestet

**Im Test:** 6 Vakuuierer, die wir im August 2017 einkaufeten. Preise teilten uns die Anbieter im Oktober und November 2017 mit.

**Untersuchungen:** Genaue Beschreibungen der Prüfmethode finden Sie unter [test.de/vakuuierer2018/Methodik](http://test.de/vakuuierer2018/Methodik) im Netz.

**Vakuuieren und Verschweißen: 45%**  
Drucksensoren ermittelten den Unterdruck. Ein Volumenstrommessgerät maß die Sauggeschwindigkeit. Wir vakuuiereten Eiswürfel, ließen sie auftauen und belasteten die

Beutel mit Gewichten. So begutachteten wir die Schweißnaht. Wir kontrollierten die Folie auf Risse nach Einfrieren und Erhitzen. War ein Modus für empfindliche Lebensmittel vorhanden, vakuuiereten wir Himbeeren.

**Handhabung: 45%**  
Ein Experte prüfte die Gebrauchsanleitungen. Zwei Experten und drei Probanden beurteilten Bedienung, Reinigung und Aufbewahrung.

**Sicherheit: 5%**  
Wir bewerteten die elektrische Sicherheit und heiße Oberflächen sowie die Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten und Ecken.

**Umwelteigenschaften: 5%**  
Drei Experten bewerteten das Geräusch. Wir beurteilten Stromverbrauch und prüften auf Schadstoffe in Folien.

**Abwertungen**  
Abwertungen sorgen dafür, dass sich Mängel verstärkt auf das test-Qualitätsurteil auswirken. Sie sind in der Tabelle mit einem Sternchen \*) gekennzeichnet. Folgende Abwertungen haben wir eingesetzt: War Handhabung ausreichend, konnte das test-Qualitätsurteil nur eine halbe Note besser sein. Lautete Reinigen mangelhaft, konnte die Handhabung nur eine halbe Note besser sein.